

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

N. 10
OTTOBRE 2023

PRODOTTI
E SERVIZI PER
**IMPRESE, HOTEL
& CATERING**

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

Mercato cleaning
Turismo alberghiero
Sostenibilità e accoglienza
Servizi professionali

GESTIONE

Strategia energetica
Risparmio idrico
Gestione rifiuti
Prevenzione incendi

SCENARI

ITS Accademy
Hospitality day 2023
Qualità acqua potabile
Cimice dei letti

TECNOLOGIE

Maple cigarettes project

+ FOCUS

Innovazioni



PARTNER

delle
**STRUTTURE
RICETTIVE** per la
**CRESCITA
SOSTENIBILE**



Ottimizzazione nei
processi di cleaning,
restore di camere e
spazi comuni



Riduzione
dei consumi
elettrici ed idrici



Razionalizzazione
della Raccolta
Differenziata



Formazione
del personale delle
strutture ricettive



Comunicazione
rivolta agli ospiti
delle strutture

EDICOM



SCOPRI
**Sustainable
HOTEL**



SEDE LEGALE // COMMERCIALE
Viale Gran Sasso, 11 // 20131 Milano
Tel + 39 02 87323128

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





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

**MADE IN
ITALY**

POLTI®

IL NOSTRO VAPORE DISINFETTA I TUOI AMBIENTI E TUTTE LE SUPERFICI

I prodotti **Polti Sani System** e **Polti Vaporetto MV*** sono dei **Dispositivi di Disinfezione a Vapore (DDV)** conformi alla norma AFNOR NF T72-110 - ambito medicale e hanno dimostrato effetto battericida, sporicida, fungicida, levuricida e virucida - incluso il virus SARS-CoV-2.



EFFICACE

Elimina fino al 99,999%** di microrganismi
in pochi secondi.



RISPETTOSO

Il segreto dei DDV (Dispositivi di Disinfezione a Vapore)
Polti è la forza naturale del nostro vapore.



TUTTE LE SUPERFICI

Il vapore Polti è ideale su tutte le superfici, avvolge gli ambienti
disinfettando istantaneamente e senza lasciare aloni.



SEMPRE PRONTO

I DDV (Dispositivi di Disinfezione a Vapore) Polti possono essere
usati più volte al giorno, anche in presenza di persone e animali.



Disinfezione senza contatto



Disinfezione a contatto

POLTI
SANISYSTEM®



CHECK



PRO



EXPRESS



BUSINESS

POLTI
Vaporetto®



MV 60.20



MV 40.20



MV 20.20



MV 10.20

* L'efficacia dei prodotti della gamma Polti Vaporetto MV utilizzati con la spazzola Vaporflexi o con il Kit Polti Sani System per Polti Vaporetto MV è stata testata per l'ambito medicale in conformità alla norma AFNOR NF T72-110 - marzo 2019 dimostrando effetto disinfettante battericida, sporicida, fungicida, levuricida e virucida.

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

POLTI®
f y in

Innovative Hygiene.



Un contenitore per l'igiene pensato per voi

Si apre senza contatto e segnala digitalmente il livello di riempimento.

Protezione dagli odori e dalla privacy garantita.

Gli articoli per l'igiene intima appartengono a questo posto.
(assorbenti, tamponi, ecc.)

Questo inserto igienico può essere sostituito e protegge efficacemente dallo sporco.

Svuotare il contenitore secondo necessità: c'è tempo fino a quattro settimane.



XIBU SANITARY BIN hybrid





ENTASYS

I tuoi ospiti
sempre al sicuro
grazie a Entasys



SANIFICAZIONE
AMBIENTALE



PULIZIA
E SANIFICAZIONE
IMPIANTI AERULICI



TRATTAMENTO
E PREVENZIONE
LEGIONELLA

Esperienza
e tecnologia
per strutture
ricettive



SEDE CENTRO NORD

Via A. Bardelli, 4 • Martignacco (UD) • Tel. + 39 0432 1690943

SEDE SUD E ISOLE

Via Adige, 48/A • Gela (CL) • Tel. + 39 0933 922767

 entasys.it

PRODOTTI E SERVIZI PER IMPRESE, HOTEL & CATERING INSERTO



SOMMARIO

TERZA PAGINA

- 20. Cleaning professionale, motore del sistema-Italia [di Simone Finotti]
- 22. Le nuove frontiere e i nuovi standard del turismo alberghiero in Italia [di Chiara Calati]
- 24. La sostenibilità come filosofia di accoglienza [di Chiara Calati]
- 26. We Italia, per hotel e ristoranti "la vera forza è il servizio" [di Simone Finotti]

GESTIONE

- 28. Strategia energetica: così il The Florian... va in rete! [di Giuseppe Fusto]
- 32. Soluzioni per il risparmio idrico negli hotel [in collaborazione con Culligan]
- 34. Raccolta e gestione dei rifiuti in hotel: una best practice [di Umberto Marchi]
- 38. Prevenzione, hotel alla prova... del fuoco [di Carlo Ortega]

SCENARI

- 42. Al via il nuovo laboratorio didattico di hotellerie di ITS Accademy [di Chiara Calati]
- 44. Sostenibile e pulito. Ecco l'hotel di domani [di Simone Finotti]
- 46. Qualità dell'acqua potabile: la nuova direttiva europea [di Gregorio Mangano]
- 50. Lo sgradito ritorno della cimice dei letti [dalla Redazione]

TECNOLOGIE

- 52. Da mozziconi di sigaretta a materiale termoisolante [di Irene Burlin]

FOCUS

- 54. Turismo, dopo lo stallo la ripresa... a colpi di innovazione [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. DALLE AZIENDE 60. 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, CHIARA CALATI, ANTONIA RISI, ANGELA BRIGUGLIO, ANDREA BARRICA
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 - Abbonamento annuo € 70.00 - CCP 38498200
Fotolito: STUDIO GOMEZ - COLOGNO MONZESE (MI)

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

bio green



CHIMICA GREEN
GREEN CHEMISTRY



PROBIOTICI
PROBIOTICS

EFFICIENTE AZIONE DI MICROCLEANING*

Formule innovative a base di probiotici biodegradabili e chimica green.
Detergenti completamente naturali, biodegradabili ed efficaci.
Una formulazione biologica unica ed innovativa che contiene ceppi batterici probiotici ed agenti detergenti altamente biodegradabili.

- Aumento delle performance pulenti
- *Degradazione continua dei residui organici
- Neutralizzazione dei cattivi odori
- Prevenzione della formazione del biofilm



Sustainable Hotel: iHS PRESENTA IL PROGETTO AL TTG ED ALL'HOSPITALITY DAY

IHS ha presentato ufficialmente il nuovo metodo di lavoro che affianca e "sostiene" le strutture ricettive per la rispettiva crescita sostenibile. La presentazione di Sustainable Hotel è avvenuta durante il TTG Travel Experience 2023 ed all'Hospitality Day a Rimini.

Durante il TTG l'"Arena Allegrini" ha ospitato i relatori che hanno raccontato il nuovo progetto di iHS con la partecipazione di una moderatrice d'eccezione, esperta e profonda conoscitrice del settore: Giovanna Manzi. I relatori che hanno preso parte al panel sono stati: Salvatore Avola - CEO di iHS S.p.A., Massimiliano Moncalieri - Direttore Generale del J Hotel, Vincenzo Magni - Sales Manager di Allegrini S.p.A., Giovanni Russo - Direttore Marketing di iHS S.p.A., Luigi Bosio - Presidente di ERICA soc. coop.

Durante l'Hospitality Day iHS ha organizzato un workshop tematico alla presenza di Roberto Cavallo - CEO di ERICA soc. coop, Salvatore Avola - CEO di iHS e Chiara Vismara Sales Manager de il Grand Hotel et De Milan. "La nostra nuova vision aziendale ci pone come veri e propri partner dei nostri Clienti - ha affermato Salvatore Avola, CEO di iHS - da tanti anni siamo presenti nel mercato italiano dei servizi di housekeeping in outsourcing con oltre mille collaboratori dislocati in tutto il territorio nazionale. Il nostro obiettivo è stato sempre quello di innovarci e crescere insieme alle strutture ricettive. Dopo avere affrontato il delicato periodo pandemico proponendo il DTP certificato (Disciplinare Tecnico di Processo) Hotel Sicuri, abbiamo studiato e realizzato Sustainable Hotel, il metodo di lavoro che consente ai nostri Clienti di essere concretamente sostenibili, con un focus dedicato ai principi ESG rispetto agli aspetti economici, ambientali e di governance. Oggi è fondamentale rag-



giungere gli obiettivi fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, per farlo lavoriamo insieme ai nostri Clienti con una modalità che si può definire una vera e propria partnership, contraddistinta da una serie di attività che sono pianificate grazie ad uno studio preliminare che ne consente la progettazione e la successiva applicazione delle azioni. Ottimizzazione e risparmio dei consumi energetici ed idrici, razionalizzazione delle attività della Raccolta Differenziata e risparmio nella TARI, efficientamento della mobilità, informazione e comunicazione con gli ospiti, predisposizione del bilancio di sostenibilità, sono questi gli ambiti d'intervento di Sustainable Hotel. Noi non vogliamo essere un aggravio economico per i nostri Clienti,

per questo motivo Sustainable Hotel sarà sempre incluso nel nostro rapporto di collaborazione sia a livello economico che di metodo. Quello che chiederemo ai Clienti è un rapporto contrattuale solido e di lunga durata, soprattutto al fine di potere realizzare nel migliore dei modi le fasi di studio, di progettazione e di successiva realizzazione delle soluzioni" - ha concluso Salvatore Avola.

www.ihsspa.it

Sepca: 55 anni di esperienza NEL CLEANING PROFESSIONALE

Negli annali del settore industriale, poche storie sono così affascinanti e ispiratrici come quella di Sepca, l'azienda italiana che ha fatto della ricerca, dell'innovazione e della sostenibilità i pilastri del proprio successo. Fondata nel 1968 dal chimico industriale Dr. Leonardo Gianferrari come produttrice di abrasivi, mastici e stucchi per carrozzerie, negli anni '90 ha attraversato un percorso straordinario di crescita, espandendosi con la realizzazione di detergenti, disinfettanti e cosmetici per il cleaning professionale e divenendo leader nella produzione di gel e paste lavamani.



azienda di alta qualità e affidabilità. Un punto chiave della filosofia dell'azienda è la dedizione a fornire prodotti ecologici e di alta qualità. Un elemento fondamentale in questo sforzo è la gamma Ecolabel che comprende ben 31 prodotti diversi, ognuno dei quali progettato per soddisfare le esigenze specifiche dei settori Ho.Re.Ca e Sanità. I prodotti Ecolabel di Sepca offrono prestazioni eccellenti e sono rispettosi dell'ambiente. Questa certificazione garantisce che i prodotti soddisfino rigorosi criteri ambientali, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale e a promuovere la sostenibilità. La gamma include una serie di soluzioni super concentrate progettate per i sistemi di dosaggio che offrono una maggiore efficienza e praticità nell'uso quotidiano. Sia che tu abbia bisogno di un sistema con collegamento idrico o senza, Sepca ha la soluzione adatta alle tue esigenze. Una flessibilità che dimostra l'impegno nell'offrire opzioni che semplificano l'utilizzo dei prodotti e allo stesso tempo riducono al minimo lo spreco. Questo impegno è un esempio di responsabilità ambientale e una testimonianza della costante ricerca di soluzioni innovative e sostenibili

per i suoi clienti. Con la gamma di prodotti ecologici, si posiziona in prima linea nel mercato Ho.Re.Ca e Sanità, dimostrando che l'ecosostenibilità e l'efficacia possono coesistere.

L'azienda ha manifestato una dedizione totale alla sostenibilità, ottenendo la Certificazione dell'impronta di carbonio dei propri prodotti già certificati Ecolabel. Questo impegno a controllare e ridurre l'impatto ambientale si estende anche ai processi di produzione, dall'inizio alla fine del ciclo di vita dei prodotti.

Con l'espansione costante delle sue attività e l'attenzione verso la sostenibilità, si è guadagnata un posto di rilievo nel settore dell'hotel e dell'Ho.Re.Ca. La sua storia è una testimonianza di come la passione, la ricerca e l'innovazione possano trasformare un'azienda in un punto di riferimento del settore. Sepca è pronta a guidare il cammino verso un futuro più sostenibile e innovativo, dimostrando che il successo non è solo una questione di prodotti, ma di visione e impegno.

www.sepca.it



Il successo di Sepca risiede nella costante voglia di innovare e migliorare. La strategia aziendale è stata sempre orientata all'investimento nella ricerca e nello sviluppo di prodotti in grado di anticipare le esigenze del mercato. Questo impegno ha portato al conseguimento di prestigiose certificazioni ISO 9001, 14001 e 22000, rafforzando ulteriormente la reputazione di Sepca come

SOLight e SOchic: CRESCe L'OFFERTA FALPI PER I SERVIZI ALBERGHIERI



I carrelli hotel Falpi rappresentano la massima espressione di funzionalità, estetica ed efficienza per il settore dell'ospitalità. La gamma è suddivisa in due linee che si differenziano per i materiali utilizzati nella fabbricazione.

SOLight: l'esclusività del lusso

L'immagine di un hotel di lusso è il risultato di un'insieme di dettagli che, tutti insieme, concorrono nel restituire un particolare feeling all'ospite. La professionalità del personale, la qualità degli arredi, la pulizia e l'ordine sono le basi sulle quali costruire un'offerta alberghiera di grande livello.

Per comunicare al meglio l'attenzione al dettaglio e la cura dedicata al servizio di housekeeping, è essenziale che l'Hotel sia dotato di attrezzature funzionali e robuste, che rispecchino anche in termini estetici, il livello generale di qualità che gli ospiti si aspettano da una struttura di lusso.

La raffinatezza è spesso sinonimo di sobrietà nei colori e nelle forme: i carrelli Falpi della

linea SOLight sono infatti caratterizzati da un design elegante e raffinato, composto da linee essenziali e colori che si fondono armoniosamente con qualsiasi tipo di arredamento, sia esso classico o moderno.

Con un'attenzione meticolosa alle esigenze specifiche del lusso, questi carrelli sono stati progettati e creati per offrire un'eccezionale praticità: sono dotati infatti, di cassetti o serrandine e accessori che semplificano il lavoro del personale addetto, migliorando notevolmente l'efficienza delle operazioni di housekeeping. La linea SOLight è interamente fabbricata in Italia con materiali di alta qualità che resistono all'usura quotidiana, garantendo una durata prolungata nel tempo. Questa caratteristica è di fondamentale importanza per mantenere nel tempo l'immagine impeccabile di un hotel di prestigio.

SOchic: stile e qualità per tutte le esigenze

Anche gli alberghi che prediligono carrelli più tradizionali hanno oggi un prodotto Falpi che si adatta alle loro esigenze.

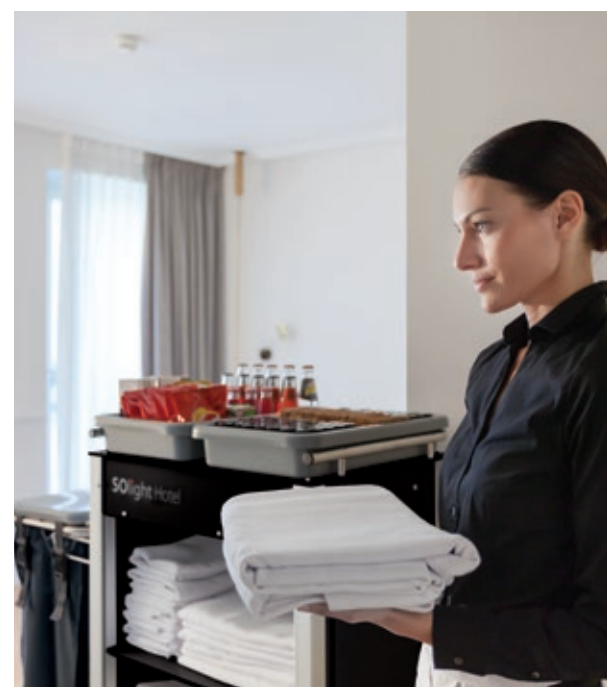
È infatti ora disponibile la nuovissima linea di carrelli SOchic: semplici, funzionali, di alta qualità ed economici. Tutti i modelli della linea SOchic sono disponibili in due accattivanti varianti cromatiche: effetto legno ed effetto trama/antracite, così da adattarsi ad ogni necessità.

I carrelli SOchic, disponibili poi in quattro differenti misure, offrono un'ampia gamma di configurazioni per soddisfare le esigenze più disparate anche per quegli hotel dove gli spazi sono ridotti.

Sebbene siano destinati a piccole e medie strutture alberghiere, i carrelli SOchic mantengono l'impeccabile qualità che contraddistingue anche la linea SOLight.

In conclusione, la gamma di carrelli hotel di Falpi offre oggi soluzioni per tutti i tipi di strutture, garantendo sempre funzionalità, eleganza, robustezza e il carattere riconoscibile del "Made in Italy by Falpi".

www.falpi.com



Contenitore per l'igiene intelligente PER IL MASSIMO COMFORT DEGLI OSPITI

Una nuova igiene

Gli ospiti di alberghi e ristoranti sono oggi molto sensibili al tema dell'igiene e richiedono sempre più spesso un elevato standard di servizi. Questi standard sono considerati un importante biglietto da visita delle strutture ricettive, nonché un metro di giudizio degli ospiti che ne valutano il servizio.

L'azienda austriaca Hagleitner ha inventato una speciale pattumiera da toilette, progettata per contenere gli articoli per l'igiene personale femminile senza necessità di toccarla. Parliamo di assorbenti, salvaslip e blister di vario genere. L'idea alla base di questa innovazione è il desiderio di aumentare il benessere degli ospiti e di facilitare il lavoro del personale di pulizia.

Sicuro, pulito, discreto

L'obiettivo di questa innovazione è quello di smaltire gli articoli per l'igiene personale in modo sicuro, pulito, discreto e rinchiudere completamente gli odori nel contenitore. L'ostruzione delle toilette dovuto ad un uso improprio dello scarico può e deve essere eliminato.

XIBU SANITARY BIN è disponibile in versione analogica e hybrid. Nella versione hybrid, lo sportello si apre completamente senza contatto, è sufficiente un movimento della mano nelle vicinanze del sensore; questo garantisce i più alti standard igienici, senza trasferimento di germi.

L'igiene incontra il design

Inoltre, XIBU SANITARY BIN combina l'esigenza di un'igiene ottimale con un design senza tempo. Discreta ed elegante, la pattumiera nei colori nero o bianco entra a far parte delle toilette e si inserisce armonicamente nell'ambiente contribuendo al benes-



sere degli ospiti. La forma, particolarmente stretta, consente di risparmiare spazio e di montarlo a parete. Il pavimento rimane libero, il che facilita la pulizia.

Proattivo e intuitivo

Grazie ai dati digitali sempre disponibili e accessibili online e tramite APP, XIBU SANITARY BIN hybrid segnala per tempo quando è necessario un intervento. Questo dispositivo è molto facile da usare e ogni passaggio di pulizia viene scadenzato secondo le esigenze. Inoltre, non è necessario lo svuotamento quotidiano. L'intervallo di manutenzione può estendersi fino a quat-

tro settimane: tanto è il tempo di efficienza dell'effetto inibitore degli odori.

Sostenibilità e servizio

XIBU SANITARY BIN hybrid può funzionare con una batteria ricaricabile o con un'unità di energia riciclabile. Al termine della sua vita utile, Hagleitner ritira l'unità energetica e la ricicla.

Made in Austria

Hagleitner realizza e produce questo speciale contenitore nel suo stabilimento di produzione centrale a Zell am See (Austria).

www.hagleitner.com/it

ADOR

FRAGRANZE E DEODORANTI

Invitanti fragranze per i tuoi ambienti e brand. Un buon profumo può migliorare l'esperienza di ospiti e pazienti, suscitare serenità o semplicemente dare un'impressione di pulizia e freschezza. La possibilità di personalizzare questi aromi intensi e ben selezionati permette di dare una firma unica al proprio ambiente e al proprio marchio. La gamma ADOR di Christeyns offre un'ampia scelta di profumi per garantire un'esperienza sensoriale completa. Da profumi delicati e rilassanti ad aromi più audaci e vibranti. ADOR ha un portfolio di fragranze che si adatta a qualsiasi occasione, umore o scopo. ADOR apre le porte a un mondo di profumi creati per lasciare sensazioni durature.

Il potere dei profumi

Il cervello associa certi odori a determinate emozioni che possono influenzare positivamente (o negativamente) le persone e il loro stato d'animo. L'uso di profumi in riferimento al proprio marchio, prodotto, servizio o anche luogo può aiutare a stabilire queste connessioni emotive con i propri clienti. Christeyns permette di personalizzare le fragranze della gamma ADOR così da adattarsi al meglio al brand di un'azienda o di un prodotto specifico, consentendo di creare un'impronta unica e distintiva. In questo modo, i clienti possono associare immediatamente il profumo al marchio, contribuendo a stabilire una connessione emotiva più duratura.



Il portfolio Christeyns ADOR comprende una vasta gamma di fragranze. I profumi sono disponibili in diverse concentrazioni per garantire sia una rapida freschezza che un aroma intenso e duraturo. ADOR offre un profumo inconfondibile per ogni occasione. Infine, la qualità delle fragranze è garantita attraverso rigidi controlli di produzione e selezione delle materie prime.

ADOR Intense

La gamma ADOR Intense è composta da 10 profumi unici, creati con precisione da esperti profumieri. Ogni fragranza ha una concentrazione dell'almeno 80% ed è composta da diverse note di profumo. Questi prodotti sono da utilizzare in diffusori di profumo specializzati, che fanno risaltare maggiormente le note di profumo e creano un'esperienza sensoriale ideale.

ADOR Ambiance

ADOR Ambiance offre un modo semplice e comodo per sperimentare le fragranze

premium ADOR Intense. La gamma si basa sulle stesse fragranze della ADOR Intense ed è perfettamente adatta per spray pronti all'uso. La sua formula garantisce un aroma di lunga durata.

ADOR Air

ADOR Air comprende deodoranti per ambienti pronti all'uso quotidiano. I deodoranti sono disponibili in 8 profumazioni uniche, accuratamente selezionate: dalle fragranze standard a formule speciali per sanitari. La gamma è completata da un prodotto dedicato per il controllo dei cattivi odori. Gli aromi delicati e rinfrescanti sono una soluzione perfetta per profumare stanze e aree più piccole.

www.christeyns.com/it-it/

Tork offre una gamma DI DISPENSER CERTIFICATI CARBON NEUTRAL

Tork, marchio internazionale di Essity, è la prima realtà in Europa a ridurre e compensare le emissioni di carbonio per l'intero ciclo di vita di un'ampia gamma di dispenser di sapone, carta igienica e carta asciugamani.

Anche questa volta, infatti, Tork vince la sfida competitiva e rafforza la propria leadership offrendo ai propri clienti, per prima in Europa, un'ampia gamma di dispenser certificati Carbon Neutral. Un risultato di grande importanza, raggiunto grazie alla riduzione e insieme alla compensazione delle emissioni di carbonio in tutto il processo industriale, dalle materie prime alla fine del ciclo di vita del prodotto.

Tork è un brand di Essity, multinazionale nei settori dell'igiene e della salute, riconosciuta nel mondo come un'azienda con forti ambizioni e precisi obiettivi in materia di sostenibilità. Tork ha nel proprio Dna la vocazione alla sostenibilità che si concretizza nei suoi prodotti e servizi sin dall'inizio dell'attività, nel 1968. E lo scorso 6 Gennaio, durante il World Economic Forum di Davos, è stata di nuovo riconosciuta come una delle 100 aziende più sostenibili al mondo da Corporate Knights. "Siamo entusiasti di offrire una gamma di dispenser Tork Carbon Neutral, cioè a Zero emissioni di gas serra, che non solo sono efficaci nel garantire un'elevata igiene, ma riducono anche l'impatto ambientale sul pianeta. Questa nuova certificazione aiuterà i nostri clienti a raggiungere i loro obiettivi di sostenibilità" afferma Riccardo Trionfera, direttore commerciale di Essity Italia.

I 27 dispenser Tork a Zero emissioni sono prodotti con energia rinnovabile certificata, mentre le rimanenti emissioni vengono compensate attraverso investimenti in progetti climatici certificati con ClimatePartner: fornendo acqua potabile in Cambogia, cucine ad alta efficienza energetica in India e sostenendo la protezione delle foreste in Indonesia. Tutti i dispenser Tork sono progettati pensando alla sostenibilità. Realizzati con materiali durevoli e resistenti, contribuiscono alla riduzione dei consumi fino al 40%. Sono dotati di sensori capaci di migliorare le routine di pulizia e infine certificati Easy to use dell'Associazione svedese per i Reumatismi.

www.tork.it/sostenibilita/leader-mondiale/dispenser-sostenibili/



I dispenser Tork carbon neutral sono prodotti utilizzando energia rinnovabile. Per raggiungere la neutralità carbonica, le emissioni residue vengono compensate con investimenti in progetti climatici con ClimatePartner.



ClimatePartner
certified product
climate-id.com/9VIUDN





Prevenire il rischio LEGIONELLA NELL'HOTEL

Tra le attività di controllo più importanti nella ricettività vi è senza dubbio la manutenzione ordinaria degli impianti idrico sanitari e aereaulici per la prevenzione dei rischi derivanti dalla legionella. Entrambe le aree sono sottoposte a rigorose linee guida che ogni responsabile di struttura è tenuto a rispettare anche per responsabilità legale. La sicurezza di aver reso immuni i sistemi idrici e di condizionamento dell'aria da rischi di contagio da malattie respiratorie tranquillizza il titolare e, soprattutto, l'utente finale. Meglio ancora se ciò è avvenuto in tempi brevi e a costi limitati. L'utilizzo, dunque, di prodotti igienizzanti e disinfettanti, di semplice e veloce applicazione, è di fondamentale importanza per garantire una

**WT SYSTEMS
MAINTENANCE** 

manutenzione efficace sia dal punto di vista sanitario che da quello economico. Dal piccolo impianto di acqua sanitaria alla grande UTA, Zep ha studiato, sperimentato e realizzato specifici prodotti per ogni fase della loro manutenzione. Attraverso la proposta "Protezione Globale" gli operatori possono pertanto offrire ai propri clienti la sicurezza che solo il perfetto stato degli impianti è in grado di garantire. Altri aspetti importanti da considerare sono la miglior resa energetica, il risparmio economico e l'essere in regola con le normative in vigore. La principale arma per la prevenzione consiste in una buona manutenzione attraverso poche ma fondamentali operazioni. Nella gamma **ZEP Ac Systems Maintenance** e **Sanitary Water Treatment** sono presenti prodotti contenenti principi attivi efficaci contro agenti patogeni come batteri, virus

e funghi. Le soluzioni proposte affrontano ogni aspetto legato all'igiene degli impianti con applicazioni tecniche semplici e sicure, adatte agli impianti di tutte le dimensioni. Una parte fondamentale è la costante e qualificata formazione e informazione degli operatori grazie all'assistenza specifica dedicata ai clienti, punto imprescindibile dell'offerta Zep. La manutenzione degli impianti AC vede un'offerta di "Protezione globale" che si pone degli obiettivi molto precisi per prevenire il rischio di contagio da Legionella: mantenere puliti e disinfettati i filtri e le superfici alettate di scambio termico dei condizionatori che non necessitano di risciacquo manuale perchè autodilavanti; igienizzare le condense e prevenirne il ristagno nelle vasche di raccolta

**AC SYSTEMS
MAINTENANCE** 

di split e fancoils. Oltre alla prevenzione della Legionellosi, trattare i circuiti comporta molti benefici legati alla riduzione di interventi di manutenzione onerosi e costosi e al risparmio energetico grazie al mantenimento di un buon scambio termico delle apparecchiature (pacchi lamellari delle torri, serpentine, scambiatori a fascio tubero, superfici alettate degli aerotermini). Le registrazioni P.M.C. di molti prodotti Zep dedicati alla manutenzione degli aerotermini garantiscono le strutture sull'efficacia del trattamento, lasciando i responsabili con la tranquillità di avere operato correttamente nell'ambito delle normative vigenti.

www.zep.it



Marka: soluzioni di cleaning PER IL MERCATO HOTELLERIE

La continua evoluzione del mercato Hotellerie ha comportato un incremento della dimensione media degli alberghi passando da 18,2 letti per esercizio nel 1950 a 69,1 letti per esercizio nel 2022.

Di pari passo all'incremento delle strutture ricettive si sono intensificate anche le esigenze dell'ospite che richiede ambienti più tecnologici, più sostenibili ma soprattutto più puliti e sicuri.

L'attività di cleaning di una struttura ricettiva è il fattore predominante che influisce positivamente o negativamente sul sentiment dei clienti. Le tendenze degli ultimi anni in tema di ospitalità, dimostrano chiaramente che l'ospite è sempre più esigente e che la qualità e i servizi offerti dalla struttura ricettiva costituiscono un importante fattore di scelta.

Un ottimo riscontro della customer experience è dettato anche dalla corretta valutazione che una struttura ricettiva svolge in merito ai prodotti utilizzati per le attività di cleaning, ai suoi costi in uso e ai costi generali per la pulizia degli ambienti in un hotel.

Entrando nel vivo dell'azione, facciamo una rapida riflessione su quali sono i fattori che influiscono sulle tipologie di prodotti da utilizzare e sui costi di pulizia di una camera.

Il primo fattore è facilmente identificabile nella tipologia di sporco da trattare.

All'interno delle camere hotel, è possibile trovarsi di fronte a due macro categorie di sporco:

- Sporco non aderente: peli, capelli, polvere
 - Sporco aderente: impronte digitali, macchie di inchiostro e pennarelli, fango, impronte di scarpe, grasso organico, segni delle valigie, sporco di creme, olii o altri liquidi e cosmetici.
- Ogni tipologia di sporco può richiedere un intervento di pulizia specifico mediante l'utilizzo di prodotti professionali con formula-



zioni e principi attivi ad hoc per la tipologia di sporco trattare. Pertanto, è di fondamentale importanza saper riconoscere la tipologia di sporco, ma soprattutto i detergenti utilizzati per trattarlo. L'utilizzo di prodotti professionali permette di coniugare performance e rapidità di intervento. Il secondo fattore che influisce sulle attività di cleaning nel mondo Hotellerie è la tipologia di camera da trattare.

Parlando di Camera in partenza, si fa riferimento ad una situazione in cui l'ospite provvederà ad effettuare il check-out e lascerà la camera libera per l'ospite successivo. In questo caso l'intervento di pulizia deve essere molto accurato e prevede un'attività di circa 20-30 minuti.

La Camera in fermata, invece, rappresenta la situazione in cui l'ospite ha lasciato momentaneamente la propria camera ma non è in partenza. In questo caso, è prevista una pulizia più rapida con tempi di intervento che si aggirano tra i 18 e i 24 minuti.

Le soluzioni Marka

Le soluzioni di cleaning di Marka sono racchiuse in tre sistemi:

- MARKA SISTEMA DETERGENZA, per garantire ad ogni settore della pulizia professionale la soluzione più performante. L'eccellenza delle formule, la specializzazione dei prodotti, l'ampiezza della gamma garantiscono la massima efficacia, la qualità del risultato e un vantaggio competitivo in termini di costo in uso.

- MARKA SISTEMA IGIENE, per garantire la massima protezione alle persone, per igienizzare e disinfettare gli ambienti e le attrezzature in ogni ambito di applicazione: HO.RE.CA innanzitutto, ma anche grande distribuzione, industria alimentare e cosmetica, comunità pubbliche e private.

- MARKA SISTEMA AMBIENTE, per garantire la salvaguardia dell'ambiente con prodotti Ecolabel e concentrati giusta dose, utilizzando materie prime sostenibili e rinnovabili, packaging completamente riciclabili e permettendo di ridurre fino all'80% l'immissione di plastica nell'ambiente.

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

SISTEMA DETERGENZA



SISTEMA IGIENE



SISTEMA AMBIENTE



La sanificazione aeraulica come chiave del successo

ENTASYS IL TUO MIGLIOR ALLEATO

Nel 2023, il settore turistico italiano sta vivendo una forte ripresa, segnando una crescita significativa dopo gli impatti della pandemia Covid-19 che hanno colpito duramente questo ambito negli ultimi tre anni. Per garantire un'esperienza impeccabile, la sanificazione aeraulica si pone come protagonista indiscussa nei protocolli di igiene e sicurezza delle strutture ricettive come hotel, B&B e agriturismi. Le operazioni di pulizia tradizionale spesso non bastano a eliminare batteri e microrganismi persistenti.

La sanificazione aeraulica, eseguita attraverso il metodo di nebulizzazione, rappresenta il passo successivo nella lotta contro agenti patogeni. Entasys, azienda leader nel settore aeraulico, è all'avanguardia in questa pratica; i suoi macchinari nebulizzanti distribuiscono un potente mix di prodotti virucidi, saporicidi, battericidi e antimicotici in micro-particelle dalle dimensioni comprese tra 0.3 e 0.5 micron, aumentando notevolmente la superficie di contatto e garantendo un'azione di disinfezione ottimale in tempi ridotti.

Le linee guida operative per gli imprenditori del settore ricettivo sono fornite da AFIDAMP (Associazione Fornitori Italiani Attrezzature Macchine Prodotti e Servizi per la Pulizia) e da FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), due associazioni che promuovono la sicurezza e l'igiene negli ambienti pubblici. Prima di ogni attività di disinfezione, è fondamentale eseguire una pulizia approfondita delle superfici, poiché i principi attivi dei prodotti disinfettanti possono essere neutralizzati dallo sporco. Gli effetti di una sanificazione accurata sono tangibili: l'eliminazione o la riduzione drastica di carica microbica e batterica rende l'aria più salubre e libera da odori indesiderati.



Entasys, grazie al suo servizio completo, garantisce l'integrità dell'intervento con prelievi microbiologici post-servizio, analizzati da laboratori accreditati Accredia per certificare l'efficacia del trattamento.

Per un'ottimale sicurezza e pulizia delle strutture ricettive è inoltre fondamentale la verifica delle acque per evitare il rischio legionella: una malattia causata da un batterio che si sviluppa e prolifera attraverso le vie aeree e principalmente nell'acqua. Gli hotel, così come le strutture ricettive quali impianti termali e piscine, sono i luoghi più frequenti per la proliferazione di questo batterio. Esse dispongono di grandi sistemi idrici per la di-

stribuzione di acqua calda e fredda verso camere, docce e bagni che possono diventare focolai per la diffusione di questa malattia. Investire nella sanificazione aeraulica non solo risponde alle normative igieniche a 360°, ma rappresenta una strategia vincente per riacquistare la fiducia dei clienti e stimolare la crescita del settore turistico italiano nel 2023. Con Entasys, l'obiettivo è garantire ospitalità di prim'ordine in ambienti sicuri e salubri.

entasys.it

Aladin, costi certi della DETERGENZA PROFESSIONALE

Il sistema Aladin è il primo sistema di dosaggio automatico di detersivi che controlla l'incontrollabile. Il sistema Aladin, progettato e realizzato da AR-CO Chemical Group, produttore italiano di detersivi professionali, permette, attraverso la nuova piattaforma web Aladin, la programmazione preventiva delle diluizioni del prodotto preparate sulla base delle attività da svolgere nel cantiere ed in base alle esigenze del cliente. Terminata la configurazione questa viene inviata alla macchina che, da subito, attraverso una bilancia elettronica gestita da un tablet, eroga prodotto chimico super concentrato e acqua in funzione del contenitore e del dosaggio programmato. La bilancia elettronica permette di ottenere



sempre la corretta diluizione del prodotto nel flacone sia che sia completamente vuoto o che contenga rimanenza di prodotto dal giorno precedente. Infatti, la bilancia, pesandone il contenuto, riempie il flacone per differenza. Il sistema Aladin azzerava completamente il rischio chimico in quanto le taniche di prodotto super concentrato sono chiuse a chiave in un vano posto sotto il sistema di dosaggio non accessibile agli operatori tranne a quelli autorizzati. Il prodotto miscelato e diluito dal sistema Aladin perde ogni simbologia di pericolosità rendendolo innocuo per chi lo utilizza. Il buon senso ed il rispetto delle normali norme di sicurezza fanno il resto. Aladin è ideale per molteplici settori: Sanitario, Assistenziale, Ospitalità, Scolastico e Universitario, Wellness e benessere, Commerciale, Civile e Industriale. Numerosi i vantaggi del sistema Aladin:

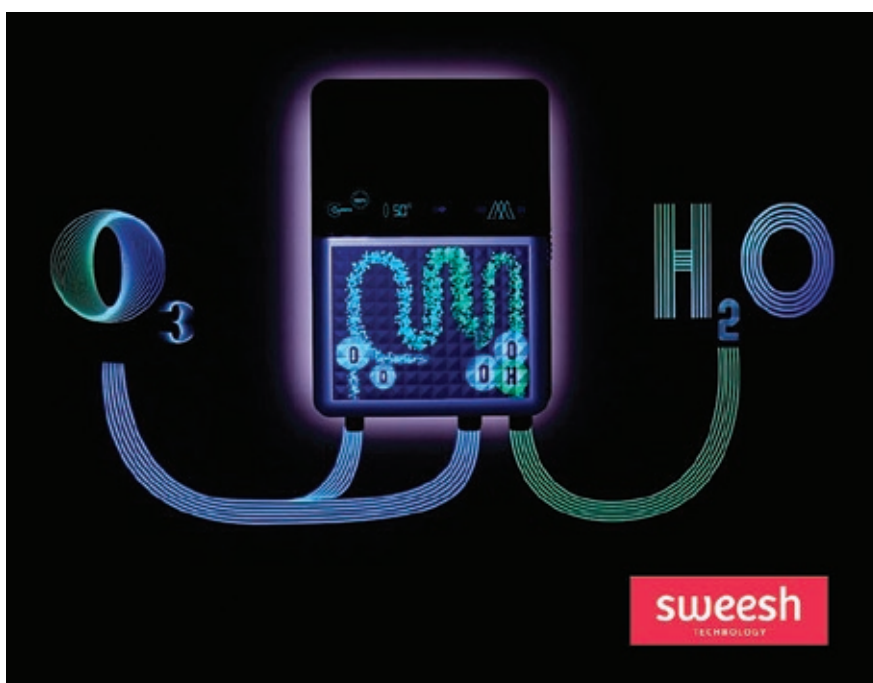
- Programmazione preventiva dei dosaggi

- Gestione e monitoraggio dei consumi
- Azzeramento del rischio chimico
- Riduzione degli stock di magazzino
- Controllo e riduzione dei costi
- Controllo e tracciabilità delle operazioni via remoto
- Report aggiornato in tempo reale del miglioramento dell'impatto ambientale
- Formazione del personale continua
- Linea completa di detersivi con linee personalizzate Food, Hotel, Ecolabel e Probiotici. Aladin permette, in automatico, di ottenere i dati di consumo di ogni singolo detersivo

sulla base del periodo selezionato, di averne il report stampabile direttamente dalla piattaforma web. Il monitoraggio dell'impatto ambientale riguarda imballi di plastica, imballi di cartone, acqua, energia elettrica e CO₂ con riduzioni significative fino all'80%. Aladin è il miglior modo di continuare ad utilizzare prodotti chimici rispettando l'ambiente controllando ciò che fino ad ora sembrava impossibile: l'incontrollabile legato alla corretta diluizione dei prodotti chimici indipendentemente dal flusso e dalla pressione dell'acqua.

www.arcochimica.it

Pulizia e comfort CON UN METODO ECOLOGICO E POTENTISSIMO!



Sweech Technology è il referente italiano per la distribuzione sul territorio nazionale dell'ultima generazione di macchine per la produzione di acqua ozonizzata. L'acqua ozonizzata non ha controindicazioni per la salute ed ha caratteristiche uniche nel campo della sanificazione. I generatori si collegano in modo facile e veloce all'impianto idrico della struttura e permettono all'acqua generata di detergere, sgrassare, deodorare, disinfestare e disinfettare qualsiasi superficie senza prodotti chimici. Si adatta a qualsiasi settore, dal civile al sanitario. Nel settore HO.RE.CA., in particolare, è già applicata in Francia e in Spagna sia nei ristoranti che negli hotel per la pulizia di tutti gli ambienti, comprese le cucine e le stoviglie, le sale da pranzo, le camere, i bagni e tutti i punti di contatto, anche in combinazione con macchine lavasciuga, idropultrici, lavamoquette, ecc... L'acqua, arricchita di ozono, acquista un potere ossidante capace di distruggere virus, funghi, muffe e batteri. I test effettuati dai ge-

neratori forniti da Sweesh Technology hanno indicato per l'acqua ozonizzata prodotta una più che appropriata efficacia microbica per quanto concerne batteri, funghi, lieviti e virus in conformità alle norme tecniche europee elaborate dal CEN (Comitato Europeo di Normazione) il quale evidenzia quale risultato è necessario ottenere al fine di dimostrare che una formulazione realizza in effetti un'attività di disinfezione. Nessun alone o residuo, nessun odore, nessun virus può sopravvivere. L'acqua ozonizzata è assolutamente sicura per la salute, di immediata applicazione con qualsiasi sistema di pulizia (mop, panni, carrelli, ecc...) e sostenibile al 100% per l'ambiente. Le molecole di ozono si liberano naturalmente nell'aria senza lasciare residui chimici. Una volta ottenuto l'effetto disinfettante, l'acqua ozonizzata ritorna acqua normale. Oltre alle sanificazioni è utilizzabile nelle lavatrici a 35°C per il lavaggio di qualsiasi tessuto, nelle lavastoviglie per qualsiasi tipo di sporco (caffè, olio, grassi in genere, ecc...), per il la-

vaggio di frutta e verdura e per togliere cattivi odori (depositi, isole ecologiche, servizi igienici, ecc...). In sintesi, per quanto riguarda il settore HO.RE.CA., l'acqua ozonizzata permette di eliminare gran parte dei prodotti chimici in qualsiasi ambiente, abbattere i consumi energetici, ottimizzare e ridurre i consumi idrici e velocizzare le fasi di lavoro. Ciò si traduce in ottimi risparmi economici.

Inoltre, l'assenza di prodotti chimici, oltre a essere più salutare sia per gli operatori che per gli utenti, elimina la produzione di taniche, flaconi e imballaggi nonché i trasporti, i ritardi, i rischi di tipo chimico, i dosaggi errati, i tempi di preparazione, diluizione e la formazione specifica per l'applicazione dei vari tipi di prodotto. Si utilizza solo acqua.

Sweesh Technology può analizzare le caratteristiche della struttura, i consumi effettivi e i bisogni reali in termini di litri d'acqua per anno e progetta il dimensionamento corretto del nuovo sistema.

www.sweeshtec.com

Allarme cimici dei letti: LA SOLUZIONE DI POLTI



Sono dappertutto: nei letti, come dice il nome stesso, ma anche sui mezzi di trasporto, nei cinema, negli aeroporti e nei luoghi altamente frequentati. Le cimici da letto stanno mettendo in ginocchio la Francia, Parigi in particolare. Il Paese attualmente è alle prese con una vera e propria emergenza di sanità pubblica. Secondo una ricerca dell'Anses, l'Agenzia Francese per la salute e la sicurezza alimentare, ambientale e sul lavoro, almeno l'11% delle case francesi ne sarebbe stata colpita.

Le cimici dei letti sono piccoli insetti privi di ali, delle dimensioni tra 1 e 7 millimetri, di colore scuro-rossastro che si nutrono del sangue di persone e a volte di animali, principalmente durante la notte, si nascondono nei materassi, fra le lenzuola e nei tessuti, provocando irritazioni cutanee, bolle e prurito. La risoluzione del problema può richiedere tempo e denaro e ha favorito la corsa all'acquisto di insetticidi con formulati chimici contenenti sostanze potenzialmente nocive e che non sempre risolvono definitivamente il problema, poiché le cimici tendono a sviluppare fenomeni di resistenza e tolleranza alle sostanze chimiche. Ma esiste una soluzione

definitiva che non prevede l'uso di sostanze chimiche: il vapore. Questo elemento naturale debella uccidendo sia gli insetti che le uova, nodo cruciale nel processo di disinfestazione visto che le femmine ne depongono anche 500 nel corso della vita.

Polti, azienda italiana leader nelle applicazioni del vapore, ha progettato e produce da più di 10 anni lo strumento perfetto per affrontare in modo rapido e sicuro questo problema: si chiama Polti Cimex Eradicator, che con il suo vapore saturo secco surriscaldato uccide le uova e le cimici del letto adulte con pochi e rapidi passaggi *. Ma l'efficacia non si limita a questi parassiti, perché altri test effettuati da laboratori terzi indipendenti provano che Pol-



ti Cimex Eradicator uccide fino al 99,999%** di virus, germi, batteri, funghi e spore.

Il segreto sta nell'erogatore brevettato con camera di espansione controllata che surriscalda il vapore fino a 180°C: le cimici e le loro uova vengono eliminate per shock termico. Il vapore si rivela così un metodo sicuro per l'ambiente perché non richiede l'utilizzo di insetticidi e quindi può essere usato in presenza di persone, animali e senza che sia necessario arieggiare a lungo i locali dopo il trattamento. Il vapore secco, inoltre, non lascia i tessuti e le superfici umidi, non causa danni e non altera i materiali sui quali viene applicato e può essere direzionato nelle zone di annidamento difficili da trattare, garantendo una disinfestazione davvero accurata.

www.polti.it

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

** Test effettuati da laboratori terzi e indipendenti attestano che Polti Cimex Eradicator uccide fino al 99,999% di virus, germi, batteri, funghi e spore.

INSERTO

PRODOTTI
E SERVIZI PER
**IMPRESE,
HOTEL
& CATERING**

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

Mercato cleaning
Turismo alberghiero
Sostenibilità e accoglienza
Servizi professionali

20

GESTIONE

Strategia energetica
Risparmio idrico
Gestione rifiuti
Prevenzione incendi

28

SCENARI

ITS Accademy
Hospitality day 2023
Qualità acqua potabile
Cimice dei letti

42

TECNOLOGIE

Maple cigarettes project

52

+ FOCUS

Innovazioni

54

STERILQUAT

**DISINFETTANTE
DETERGENTE UNIVERSALE**
per superfici e pavimenti
ad ampio spettro d'azione

STERILQUAT PMC

Sterilquat garantisce, oltre all'azione sanificante un'efficace azione detergente e sgrassante.

Principio attivo: ammoni quaternari.
Contiene alcol isopropilico.

ELEVATO POTERE BATTERICIDA

Test EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476, EN 16777

► VANTA NUMEROSE POSSIBILI APPLICAZIONI

Ideale per uffici, scuole, comunità, hotel, palestre, mezzi di pubblico trasporto.

► PRODOTTO HACCP

per ristorazione professionale e industrie alimentari.

► INDICATO PER AREE SANITARIE E OSPEDALI

DISPONIBILE IN DUE VARIANTI:

PROFUMATO Timo & tea tree e INODORE



Presidio Medico Chirurgico n.21350 Reg. Min. Sal.

EDICOM



DIANOS
La nostra esperienza al vostro servizio

DIANOS s.r.l. - Via S.Pellico 19 - 20093 Cologno Monzese (MI)
T. +39 02.2542933 - +39 02.2547953 - info@dianos.net - www.dianos.net

CLEANING PROFESSIONALE, MOTORE DEL SISTEMA-ITALIA



Il mercato della pulizia professionale si conferma un “motore” del sistema Italia, secondo l’indagine sul mercato del cleaning realizzate da Cerved per AFIDAMP, che riportano i dati 2022. Per i numeri, che “sfondano” il tetto dei 2 miliardi, ma soprattutto per la trasversalità: macchine, attrezzature, prodotti e sistemi vengono impiegati in tutti gli ambienti. E quello alberghiero e della ristorazione non fanno eccezione.



Colpiscono i numeri, che per la prima volta in assoluto “sfondano” il tetto psicologico – e concreto – di quota 2 miliardi. Ma a sorprendere è soprattutto la trasversalità di un mercato che, senza mezzi termini, “entra” davvero dappertutto con le sue macchine, prodotti, attrezzature e sistemi. Ovunque troviamo soluzioni per il cleaning, e ovunque l’aspetto dell’igiene e della pulizia rappresenta un aspetto centrale: da biglietto da visita a baluardo della sicurezza e del benessere.

L’indagine Cerved per AFIDAMP

Il settore alberghiero e, più in generale, dell’HORECA, non fanno certo eccezione. Ecco perché è importante toccare con mano il valore, economico ma anche sociale, di questo mercato. Per farlo non c’è modo migliore e più aggiornato che prendere in esame le ultime indagini sul mercato del cleaning professionale realizzate da Cerved Marketing Intelligence per conto di AFIDAMP (Associazione dei Fabbricanti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia Professionale) e presentate online in un seguitissimo webinar.

Il presente e i trend

I dati si riferiscono allo scorso anno solare, e sono utilissimi per tracciare gli ultimi trend. “Si tratta di un anno molto importante – ha commentato il direttore AFIDAMP **Stefania Verrienti**-, perché è il primo, dopo l’emergenza, in cui sono cadute le ben note restrizioni che hanno caratterizzato la stagione del Covid (e che hanno colpito al cuore il settore alberghiero e turistico). Per questo i numeri e il “sentiment” riferiti a quest’anno sono molto rappresentativi e significativi”.

Le voci dei protagonisti

Un concetto ribadito dal vicepresidente **Francesco Pasquini**, in rappresentanza dei produttori. “Dal punto di vista del fatturato è stato un anno da record. Sono stati infranti i “muri” psicologici del miliardo di euro di vendite sia sul mercato italiano, con un incremento del 9% rispetto al 2021, sia su quelli esteri, con una crescita attestata a 16 punti percentuali. È estremamente positivo il fatto che, per la prima volta, i dati complessivi parlano di vendite oltre i 2 miliardi”. Per la galassia dei dealers **Roberto Galli** ha invece messo l’accento sugli aspetti qualitativi. “In anni di grande incertezza, in

di **Simone Finotti**

cui si può dire che l'insicurezza e il dubbio siano entrati a far parte della nostra quotidianità, l'indagine AFIDAMP rappresenta un importante elemento di continuità, oltre ad essere una preziosa cartina di tornasole". Sappiamo quanto il settore possa rivelarsi strategico anche per l'intero comparto alberghiero e turistico, che da solo rappresenta una fetta decisiva del Pil.

Un mercato dinamico

Il mercato del cleaning, per parte sua, non sta a guardare. Per più della metà delle aziende produttrici l'andamento del 2022 è stato positivo in termini di fatturato. Il trend positivo ha interessato tutti i segmenti, con un 65% in crescita. Molto interessanti anche le prospettive di fiducia per l'anno in corso: quasi il 50% delle aziende pensa di poter crescere ancora. L'indagine presenta aziende piuttosto dinamiche che, anche nel 2022, hanno investito in attività di marketing, nelle fiere e nelle iniziative rivolte ai propri clienti. Un buon 35% sceglie le riviste di settore, percentuale che schizza al 52% se si considerano le aziende più grandi.

La crescita continua

Scendendo nel dettaglio vediamo che, considerando il fatturato generato in Italia e all'estero, il comparto che ha registrato la crescita più elevata è quello dei produttori di Carta (fondamentale per l'HORECA), che registra un incremento del 19% per un totale di 763,8 milioni di euro. Segue il comparto Macchine, con una crescita del 13% per 589,7 milioni di euro. I Chimici crescono del 5% e raggiungono un fatturato 2022 di 367 milioni di euro. Le Attrezzature crescono dell'11% con 78,3 milioni di euro e Fibre e Panni del 4% (28,7 milioni di euro). Crescono anche Accessori e Ricambi Macchine (+13%) e Altri Prodotti (+5%). Molto importante l'export, che cresce praticamente in tutti i comparti. E anche le prospettive 2023 non lasciano spazio a dubbi.

I dealers, importanti interlocutori degli alberghi

Per la clientela alberghiera sono molto importanti anche le relazioni con i distributori, e qui ci permettiamo di ribadire la centralità di optare, anche in questo caso, per aziende professionali. Il trend generale (in questo caso le aziende interpellate sono state 250) vede contrarsi il numero di aziende di piccole dimensioni e si presenta un mercato in cui il 20% delle aziende fattura più di 5 milioni di euro e determina complessivamente oltre il 60% del fatturato del settore.

Il ruolo dell'HORECA

Complessivamente il settore è formato da circa 1630 aziende, che generano un fatturato stimato globale di 2,65 miliardi. Tra le più ottimiste, passando all'aspetto "sentiment", troviamo le aziende di medie dimensioni. A uno sguardo d'insieme, dunque, il comparto della produzione e quello della distribuzione si confermano in buona salute e perfettamente in grado di percorrere la via della ripresa. In tutto questo la fetta di mercato dell'HORECA giocherà senza dubbio un ruolo molto importante. Come sempre, decisive saranno le positive dinamiche cliente-fornitore, ormai trasformatesi in veri e propri rapporti di partnership.



Makita Cleaners

Per la pulizia in ambito professionale



DRC300Z - Robot Aspiratore 18V



BL MOTOR **HEPA filter**

Il programma Makita offre il più ampio range di cleaners sul mercato per soddisfare tutte le esigenze di aspirazione dei professionisti e degli utenti home.



Batterie fino a 2 anni
Utensili fino a 3 anni

LE NUOVE FRONTIERE E I NUOVI STANDARD del turismo alberghiero in Italia



La pubblicazione dei dati di Banca d'Italia sul turismo in Italia nel 2022, avvenuta a giugno di quest'anno, attesta che la quota del nostro Paese sul valore globale del turismo internazionale è passata dal 3,9% del 2021 al 4,5% del 2022, con il maggior contributo alla ripresa venuto da USA e Germania. La spesa dei turisti stranieri in Italia è tornata ai livelli pre-Covid (44,3 miliardi) portando il surplus della bilancia turistica a 18,2 miliardi.

di Chiara Calati



Junior Suite Hotel Domidea

In attesa dei dati relativi al 2023, che si auspica come l'anno record del turismo in Italia, abbiamo chiesto un bilancio del periodo estivo a **Roberto Necci**, Vicepresidente Federalberghi Roma e Presidente del Centro Studi Federalberghi Roma, e imprenditore alberghiero, che ci ha illustrato anche l'evoluzione dell'offerta ricettiva.

Qual è stato il bilancio della stagione appena conclusa?

Parlando di Roma posso dire che il bilancio è stato positivo e siamo soddisfatti, soprattutto in termini di qualità dei flussi turistici, fatta di persone consapevoli, esigenti, orientate a vivere esperienze e non solo a considerare le strutture come un semplice punto di appoggio. Spesso tali flussi sono legati ad eventi di fama e prestigio internazionale, come la Ryder Cup, conclusasi il 1° ottobre e che, di fatto, ha chiuso una stagione iniziata a marzo. La Ryder Cup è diventata uno dei più grandi eventi sportivi del mondo. Ogni due anni, 24 dei migliori giocatori di golf provenienti da Europa e Stati Uniti si affrontano in partite play, attirando un pubblico di milioni di persone in tutto il mondo, che seguono via media, ma

che si recano anche fisicamente alla manifestazione. È un evento che trascende lo sport, accompagnato per esempio dalla grande sfilata delle squadre in piazza di Spagna, che non ha coinvolto soltanto gli atleti, ma anche vertici CONI, istituzioni e personalità del mondo dello spettacolo. Questa tipologia di eventi dà un impulso notevole all'economia portando un grande indotto, tanto che noi auspichiamo che accadano più spesso, perché abbiamo dimostrato che le strutture ricettive sono in grado di rispondere a queste specificità e ad una domanda con caratteristiche ben precise.

Gli alberghi e la ricettività sono pronti, ma le grandi città, Roma in questo caso, offrono servizi adeguati ad ospitare flussi così specifici, targettizzati, internazionali e spesso molto esigenti?

Roma è una grande città e attrae per sua natura turisti di qualità. Certamente lo sforzo deve essere congiunto alla Pubblica Amministrazione. I numeri sono positivi in generale, anche su fasce e tipologie diverse di fruitori, ma bisogna intervenire su infrastrutture, trasporti, sicurezza e decoro. Più sono garantiti, sviluppati e ben gestiti questi quattro aspetti

essenziali, più la città richiama visitatori disposti a tornare più spesso. Le difficoltà in questo senso sono sotto gli occhi di tutti, ma non riguardano solo i turisti. Parliamo di servizi che in primis vengono richiesti dai cittadini stessi e che dovrebbero essere prioritari per ogni amministrazione che abbia a cuore il proprio territorio. Il decoro e la sicurezza in particolare sono indubbiamente il primo e più importante biglietto da visita di qualsiasi luogo.

Ampliando la riflessione all'intero Paese, come valutate la stagione estiva appena trascorsa?

A livello Italia è andata mediamente bene, anche se dobbiamo distinguere il prima e dopo Ferragosto, soprattutto per i nostri connazionali. Dal 15 agosto sono infatti intervenuti gli aspetti di macroeconomia che tutti conosciamo molto bene, ovvero l'incertezza derivata dall'aumento dei tassi di interesse, le bollette e i mutui alle stelle, che hanno generato tensione e ristretto la capacità di spesa. Per quanto riguarda le presenze si è registrato un 50% di Italiani e stranieri, anche se nelle grandi città, citando ad esempio ancora Roma, il 75% del fatturato è stato generato dai turisti internazionali, a riprova verosimilmente di quanto appena detto.

I turisti hanno però lamentato anche un eccessivo aumento dei prezzi. Qual è la vostra posizione in proposito?

Rispondo da imprenditore, ma anche da cittadino che va in vacanza e quindi da utilizzatore finale. Bisogna investire moltissimo sul rapporto qualità/prezzo, evitando qualunque tipo di attività speculativa. Mi sono confrontato spesso anche con i colleghi in Federalberghi su questo aspetto, convinto che non si possa aumentare il prezzo se non si aumentano contestualmente la qualità, il numero, la tipologia dei servizi. Un innalzamento ingiustificato dei prezzi danneggia non solo l'immagine, ma anche la possibilità di intercettare flussi virtuosi.

Quali sono i servizi che i clienti richiedono e apprezzano maggiormente? Come cambia la fruizione delle strutture?

Rispetto al passato la clientela esige che ci sia una ristorazione di alto livello anche all'interno delle strutture. La qualità del cibo e del beverage diventa fondamentale in una concezione di hotel che sia anche uno spazio dove vivere



Roberto Necci

Vicepresidente Federalberghi Roma e Presidente del Centro Studi Federalberghi Roma

relazioni e contatti umani e dove potersi immergere in esperienze, di degustazione o di benessere. Il bar dell'albergo, per esempio, è ormai diventato un luogo di incontro, di ritrovo, di affari. Anche l'utenza business non è più legata esclusivamente all'utilizzo di sale meeting, ma necessita di spazi di confronto diversi. L'offerta deve diventare sempre più creativa ed accattivante, per i turisti e i businessmen stranieri, ma sempre più spesso anche per gli italiani.

I servizi di pulizia, igiene e sanificazione quanto incidono sul gradimento di una struttura?

Sono sempre stati molto importanti, ma dopo la pandemia sono fondamentali, tanto da non potersi permettere di avere un punteggio sotto al 10. La consapevolezza e la sensibilità su questi temi sono aumentati e si richiede sempre il massimo negli standard di pulizia e igiene. In relazione alla diversa fruizione degli spazi, che spesso vanno allargati per le nuove modalità di utilizzo, come per la hall o il bar a cui si faceva riferimento, è necessaria una pu-

lizia studiata specificamente per ogni singolo ambiente. Basti pensare alla sala ristorazione, dove si servono colazione, pranzo e cena, per rendersi conto di quanto debba essere diversificata e meticolosa la pulizia.

Come vengono gestiti questi servizi?

Nelle nostre strutture sono gestiti in outsourcing con un contratto d'appalto storico, il cui capitolato viene rivisto in relazione al manifestarsi di nuove necessità. Avvalersi di società esterne con un know how specifico vuole essere un'ulteriore dimostrazione di attenzione al cliente e di rispetto degli standard di qualità. Il dialogo tra i nostri housekeeper e le imprese che effettuano il servizio è costante e consente di rispondere alle diverse esigenze in modo rapido ed efficace.

In un settore sempre più diversificato e complesso, è necessaria una formazione sempre più specifica. Cosa è richiesto oggi ad un manager o ad un operatore alberghiero?

Innanzitutto, bisogna sottolineare in modo chiaro ed inequivocabile che non c'è più spazio per l'improvvisazione, come poteva avvenire in passato. I manager devono necessariamente avere sempre più un respiro internazionale, con competenze adeguate. A tal proposito Federalberghi Roma è tra i soci fondatori di ITS Turismo Academy, una struttura che offre formazione post diploma nei diversi rami dell'ospitalità, fornendo anche docenti e materiale didattico. Il percorso di studi è finalizzato a favorire l'inserimento occupazionale attraverso stage che portano alla conferma nel 90% dei casi. Come Centro Studi Federalberghi Roma inoltre svolgiamo incontri ed offriamo servizi informativi agli operatori nei vari ambiti in cui l'azienda deve muoversi, da quello fiscale a quello legale e finanziario.



Hotel Domidea

LA SOSTENIBILITÀ COME FILOSOFIA DI ACCOGLIENZA



Tecnologie green al servizio dell'ambiente e dei clienti, anche nei servizi di pulizia. Ne parliamo con Massimo Macchi, gestore del Klima Hotel Milano Fiere.

di Chiara Calati

Transizione ecologica, efficientamento energetico, riduzione delle emissioni, rispetto per l'ambiente, turismo sostenibile sono termini entrati ormai nel linguaggio comune. La consapevolezza di dover tutelare il pianeta e l'ambiente in cui viviamo è sempre maggiore, sia che ci si metta in viaggio per vacanza che per lavoro. La sostenibilità è un asset sempre più richiesto e rappresenta il futuro dell'ospitalità, coinvolgendo sempre di più anche i servizi di pulizia e igiene. Chi della sostenibilità ha fatto da sempre una filosofia di accoglienza è l'albergatore **Massimo Macchi**, gestore del Klima Hotel Milano Fiere e di altre strutture nell'hinterland milanese e in Liguria, che abbiamo intervistato.

Il settore turistico e ricettivo riparte dopo gli anni della pandemia. Come si affronta il futuro? Quanto peserà la componente green?

Da imprenditore dico che la vera ripartenza dopo il periodo della pandemia, per tutti gli alberghi che gestisco, e in generale per il settore alberghiero, è iniziata a marzo/aprile del 2022. Da lì è incominciata una lenta crescita, che tuttavia non consentiva



nemmeno di coprire i costi. Consapevoli che per essere competitivi in un mercato molto concorrenziale bisognava essere innovativi ed offrire servizi con standard sempre più alti, la nostra società ha comunque deciso di investire su tecnologie nuove, sul comfort e sull'attenzione ai dettagli, sempre con uno sguardo particolare all'ambiente, all'efficientamento e al contenimento dei costi, fattori ormai essenziali per gli operatori del settore.

L'attenzione alla sostenibilità oggi è una scelta dettata dalla situazione macroeconomica contingente e dalle direttive europee, o rappresenta una consapevolezza e una sensibilità maggiori verso il tema, non solo per gli operatori, ma anche per i clienti?

Sul rispetto dell'ambiente noi siamo per natura da sempre molto attenti, a prescindere dal contesto attuale e dal dibattito sempre più attivo sul tema. Basta pensare al nome della nostra struttura a Milano, il Klima Hotel Milano Fiere, per capire quanto la sensibilità green sia nelle nostre corde. Nato nel 2012, ha adottato da subito il progetto di eco-sostenibilità. La facciata dell'hotel è interamente costituita da pannelli fotovoltaici



Massimo Macchi

che forniscono gran parte dell'energia necessaria al funzionamento della struttura, mentre la parete posteriore è un giardino verde verticale. Sono state utilizzate le tecniche più innovative e avanzate del settore edilizio e le più recenti tecnologie antisismiche per rispecchiare tutti i parametri ecologici di riferimento necessari per fregiarsi del marchio di GREEN HOTEL, con lo slogan "your green road". Le cortesie per gli ospiti sono in packaging completamente riciclabile, il classico bicchiere invece di essere in

vetro è compostabile, la carta che utilizziamo è esclusivamente riciclata, solo per fare alcuni esempi. Indubbiamente la situazione attuale, che dopo la pandemia ci ha visto travolgere dalla crisi energetica, ha influito su ulteriori investimenti migliorativi in termini di efficientamento, in ottica di contenimento dei costi. Il nostro settore già martoriato dal Covid è stato oltremisura penalizzato da fatture di utenze oltre ogni più negativa aspettativa. Il Klima Hotel mediamente ha un costo mensile di energia elettrica e gas di circa 35.000 €, che con gli aumenti ha raggiunto anche i 150.000 €. È evidente che di fronte a questo scenario, bisognava introdurre una strategia energetica importante e ulteriormente innovativa.

Che tipo di investimenti in efficientamento energetico avete attuato?

Al Klima Hotel abbiamo installato un cogeneratore a gas che funziona con la pompa di calore, a supporto dei pannelli fotovoltaici, per cercare di calmierare il prezzo dell'energia elettrica e contenere i costi astronomici. Qui come all'hotel Diamante, situato a Corbetta in provincia di Milano, abbiamo operato un relamping di sostituzione di tutte le lampadine ad incandescenza ancora presenti con quelle a led a bassa emissione. Al Diamante abbiamo investito sul rifacimento degli impianti tecnologici e installato una caldaia a condensazione. Ad Alassio parliamo invece di un complesso di appartamenti, Alaxia Luxury Apartments, che ha ottenuto il massimo dei soli, equivalente delle stelle per gli hotel, per diversi motivi, tra cui il green. È infatti una struttura con tre ville completamente ristrutturate, composte da 13 appartamenti dotati di parcheggio privato con colonnina di ricarica per auto elettriche e piscina, completamente attrezzati e interamente alimentati con il fotovoltaico.

Qual è la vostra tipologia di utenza e come è cambiata nel tempo?

La nostra clientela era prettamente business, legata alle fiere, alle aziende convenzionate e ai meeting, che erano moltissimi pre-covid e che tornano a svolgersi con regolarità. Dopo la pandemia il mix è cambiato, nel senso che nel fine settimana ospitiamo anche un'utenza orientata al leisure, che viene a Milano per turismo, per fare shop-



ping o vedere le partite di campionato e di Champions League, complice la nostra vicinanza con San Siro. Fino a qualche tempo fa nel weekend registravamo il 40% o 50% di occupazione con tariffe medio basse, mentre ora arriviamo al 70% - 80% e anche al 90% con tariffe medie. Su Milano il rapporto italiani/stranieri è 50%. Abbiamo visto tornare gli americani quest'estate, cosa che non si vedeva dal 2020, e abbiamo rivisto anche turisti provenienti dall'area nordica. Il rapporto vale anche per il Diamante e per il Nuovo Albergo Italia ad Abbiategrasso, dove l'utenza è business e legata alle grandi aziende multinazionali, in gran parte farmaceutiche.

Tra i servizi, che importanza assume la pulizia nella scala dei valori dei clienti?

Direi massima, non solo per i clienti ma anche per noi. Dopo la pandemia in cui gli utenti avevano paura di qualsiasi cosa, la clientela ora, sebbene la situazione sia ormai normalizzata, non tollera più standard che non siano elevatissimi in termini di pulizia, cui si aggiungono la qualità del sonno e il

collegamento wi-fi. Proprio per questo noi sull'igiene abbiamo mantenuto il protocollo adottato in periodo Covid, anche se non è più richiesto. Su tutte le camere facciamo un passaggio per la sanificazione e resterà come standard, perché abbiamo notato che i clienti apprezzano molto il fatto di entrare in stanza e trovare il cartellino riportante l'indicazione dell'ambiente sanificato, un plus di cui andiamo orgogliosi e che non tutti hanno.

Come gestite il servizio di pulizia?

Viene affidato in outsourcing e siamo legati alla stessa impresa da otto anni, tanto che le addette alle camere e al servizio, nonché le stesse governanti, pur appartenendo alla società esterna, è come se fossero nostre dipendenti. Il rapporto con loro è diretto e chi si occupa delle diverse divisioni, specialmente la room, in caso di disposizioni specifiche interagisce direttamente con la governante. Questo proprio in virtù della stretta collaborazione con l'impresa, con cui c'è massima condivisione. L'attenzione ai collaboratori è inoltre molto alta e l'azienda stessa che gestisce il servizio fornisce loro direttamente tutti i DPI che si utilizzavano in periodo Covid, per la massima sicurezza degli operatori.

Gli aspetti green interessano anche i servizi di pulizia?

Certamente. Richiediamo per esempio tutti prodotti Ecolabel perché vogliamo evidenziare l'attenzione alla sostenibilità in tutti i processi e anche nei dettagli.



WE ITALIA, PER HOTEL E RISTORANTI “LA VERA FORZA È IL SERVIZIO”



Ma... c'è servizio e servizio. Ha le idee chiare Simone Bertocci, Direttore generale di We Italia, partner ideale nel settore dell'HORECA per la struttura capillare, l'attenzione al dettaglio e la sostenibilità. “Nel comparto quasi la metà del nostro fatturato”.

di **Simone Finotti**

“**S**i fa presto a dire servizio. Sì, è vero, ne parlano tutti e tutti sono pronti a sbandierarlo, ma andiamo a vedere davvero cosa significa”. Non ci gira intorno **Simone Bertocci**, vulcanico Direttore Generale di We Italia, realtà costituita nel 2012 che si è ben presto conquistata un ruolo di primissimo piano nel panorama dei dealer specializzati nella pulizia professionale introducendo anche in Italia quei concetti di “rete” e di servizio “globale” che rappresentano la sua carta vincente. E che sviluppa proprio nel comparto HORECA quasi la metà del suo fatturato complessivo.

Direttore Bertocci, quanto pesa questo settore nel vostro volume d'affari?

“Siamo al 47% su 213 milioni di euro, è di gran lunga il nostro settore primario anche se nell'ultimo anno abbiamo assistito a una ripresa delle imprese tra i nostri clienti. D'altra parte, con 35 distributori presenti capillarmente in tutta Italia, isole comprese, siamo il partner ideale per gli hotel e la ristorazione, che hanno bisogno di riscontri immediati e rapporti solidi”.



Simone Bertocci

Appunto, cosa chiede il comparto?

“Gli hotel, piccoli e grandi, e i ristoranti, chiedono prima di tutto un fornitore-partner che condivida le loro visioni, che offra soluzioni di qualità, certificate, che sappia dare referenze e che lavori al giusto prezzo. Ma soprattutto chiedono il servizio, che è il nostro punto forte”.

Ci può spiegare meglio?

“Certo. In tanti lo offrono e ancor di più lo pubblicizzano. Il fatto è che finché si resta in superficie tutto sembra rose e fiori. Bisogna dunque analizzare cosa si intende davvero per servizio, spacchettare il termine per benino, perché un conto, ad esempio, è consegnare i detersivi e le macchine nella piazza davanti all'albergo, un altro portarli all'interno dell'attività, magari al decimo piano, poi spiegarci anche come si utilizzano e affiancarci. Oggi un prodotto si può spedire in mille modi e lo sappiamo, ma chi te lo porta in loco? Chi include nel servizio la parte di facchinaggio comprendendola nei costi? Altro esempio: un conto è intervenire quando si libera l'agenda, un altro arrivare al

ristorante subito, magari il sabato sera nel bel mezzo della cena a ripararti l'impianto lavastoviglie bloccato. E non si parla solo di assistenza, logistica e consegne: gli esempi sono innumerevoli”.

Sul Servizio, con la “S” maiuscola, avete investito moltissimo...

“Fin dalla nostra costituzione abbiamo ragionato sul tema in maniera concreta e operativa. Diciamo che per noi il servizio si divide in tre grandi categorie: la logistica, appunto, a cui di solito si pensa, ma anche la consulenza e l'assistenza tecnica. Consegne a parte, che noi facciamo in modo non solo rapido, ma capillare, sostenibile e fino all'ultimo metro, vorrei soffermarmi sulla consulenza, importantissima in albergo”.

Perché?

“Pensi, ad esempio, a tutti gli ambienti e i relativi materiali presenti in hotel. Come sappiamo, non tutti i prodotti e soluzioni possono funzionare per tutte le superfici. Ogni materiale, ogni ambiente necessita di soluzioni mirate, un albergo è una struttura

complessa e i contesti in cui operare sono moltissimi. Ecco, il distributore professionale deve innanzitutto essere un consulente dotato di know how e competenze tecniche inattaccabili”.

Poi c'è l'aspetto dell'assistenza tecnica...

“Anch'esso fondamentale, e in parte l'ho detto prima. Facciamo l'esempio del ristorante a cui si blocca una macchina importante nel bel mezzo del servizio. Secondo lei può aspettare due o tre giorni per una soluzione? Certo che no, e noi siamo in grado di intervenire immediatamente grazie alla nostra struttura e a ben 140 mezzi propri”.

È sempre stata una vostra forza, anche in tema di costi e sostenibilità.

“Sono contento di questa osservazione perché mi dà modo di approfondire il valore della sostenibilità. Quest'ultima, infatti, non significa soltanto prodotti certificati Ecolabel o altri marchi verdi, che naturalmente abbiamo, così come i superconcentrati e affini, che fanno risparmiare moltissimo in termini di impatto, trasporto e costi in uso: le direttive europee del 2022 in tema ESG parlano di Environment, cioè sostenibilità ecologica; Sociale, ovvero sostenibilità sociale, rispetto e correttezza nei rapporti sociali, e Governance, vale a dire amministrazione trasparente. Non a caso, a partire dal 2024, tutte le aziende con un fatturato superiore a 40 milioni di euro dovranno redigere obbligatoriamente il Bilancio di sostenibilità. E non basta ancora.”

Che altro?

“Poi c'è il concetto di impatto complessivo, lungo tutto il ciclo di vita del prodotto/macchina/ servizio, accanto a quello di economia circolare e di footprint, che oggi non è più solo “carbon” ma più in generale “ecological”. E qui tornano in scena i vantaggi della nostra struttura: consegnare a 3 chilometri è diverso rispetto a partire da un magazzino a 50. Questo è un grande “plus” della rete, che ci consente di essere sempre vicini al cliente. Addirittura, siamo in grado di simulare il differente impatto ambientale per uno stesso ordine con due distanze e modalità diverse”.

Poi c'è il rapporto umano. Sociale, appunto.

“Anche dal punto di vista “social” abbiamo un asso nella manica, che è quello di saper creare e mantenere rapporti di estrema correttezza e fiducia. Non è poco, in tempi come questi, e lo facciamo con tutti: per noi, stante proprio la nostra natura, piccolo e grande cliente hanno la stessa importanza in termini di attenzione alle esigenze. Dalla grande catena alberghiera al piccolo albergo familiare, il nostro servizio globale è in grado di assicurare la massima qualità ed efficienza.”

Una correttezza che parte dalle relazioni interne...

“Certo, vale anche al nostro interno per tutte le 35 realtà del nostro network: alla scorsa edizione di Issa Pulire Milano 2023 ci siamo presentati come “IL” fornitore della pulizia professionale. Un articolo che ha colpito molti visitatori, e che vuole indicare non tanto la nostra unicità nel panorama del mercato -per fortuna in Italia i dealer sono tanti e molti di questi anche molto bravi e competitivi-, quanto il fatto che, al nostro interno, ci riconosciamo in un'unica identità.”



PIÙ VALORE AL RISULTATO

Lucida è la divisione professionale di:



Via dell'Industria, snc - 86077 Pozzilli (IS)
+39 0865 911147 | info@omegaitaliasrl.it

STRATEGIA ENERGETICA: così il The Florian... va in rete!



Grazie a una strategia energetica progettata ad hoc con Eaton, il Florian Hotel di Amsterdam, struttura ricettiva di design da 150 camere, ha contenuto costi ed emissioni di CO₂ risolvendo al tempo stesso il problema, diffuso a livello europeo, di inadeguatezza della connessione alla rete. Un caso-scuola da studiare e seguire.

di **Giuseppe Fusto**

Lo diciamo sempre: l'albergo è tra le strutture più impattanti e "voraci" in termini di consumo di risorse energetiche. Il che, di questi tempi, non è proprio il massimo. D'altra parte, in tutta Europa le aziende che mirano a raggiungere gli obiettivi di riduzione delle emissioni di CO₂ stanno sempre più investendo nell'elettrico. Ma qui si presentano altre difficoltà: su tutte, quella dell'ampliamento delle capacità di rete.



Vecchio Continente e reti...

Ebbene sì, le reti elettriche del Vecchio Continente segnano il passo, ed è più che comprensibile: l'incremento della domanda di elettrificazione trasversale (utenze elettriche standard, passaggio al riscaldamento elettrico-pompe di calore, l'installazione di unità di ricarica per veicoli elettrici etc.) e il progressivo deterioramento delle reti elettriche limitano infatti molti operatori dei sistemi di distribuzione nella fornitura di connessioni più ampie, in particolare per gli edifici commerciali, industriali e residenziali. In Europa, solo la Finlandia ha una rete elettrica aperta e accessibile, mentre in Paesi come Germania, Italia, Paesi Bassi, Polonia, Danimarca, Regno Unito e Irlanda, i vincoli di accessibilità alla rete sono un ostacolo significativo al processo di elettrificazione.

Ad Amsterdam, l'esperienza del The Florian Hotel

Proprio dal mondo degli alberghi arriva però una possibile soluzione destinata a fare scuola. Un nuovo progetto, sviluppato nei Paesi Bassi, dimostra infatti come sia possibile addirittura sfruttare a proprio vantaggio la mancanza di un'adeguata connessione alla rete. In quest'ottica la proprietà del The Florian Hotel di Amster-





dam ha collaborato con Eaton, azienda specializzata nella gestione intelligente dell'energia, per garantire alla propria struttura una fornitura di elettricità affidabile, a basso costo e a ridotte emissioni di CO₂. L'implementazione dell'approccio di Eaton "Buildings as a Grid" – letteralmente, edifici come una rete elettrica – per la transizione energetica ha consentito di superare i limiti di una connessione di rete inadeguata e di trasformare un ex edificio per uffici in prossimità dell'aeroporto di Schiphol in un hotel che trae il massimo vantaggio dalle energie rinnovabili.

La strategia di Eaton

Addentriamoci nel progetto. Per il Florian Eaton ha pensato ad una strategia energetica *ad hoc* che combina l'energia solare, grazie all'installazione di un impianto fotovoltaico da 30 kWp sul tetto, con un sistema di accumulo di energia a batterie xStorage (40 kW di potenza e 50 kWh di capacità). Il sistema è stato settato in modalità operativa di "peak shaving", ossia "taglio dei picchi": in questo modo le batterie intervengono in scarica solo al superamento di una soglia predefinita di carico, assicurando così al contempo lo sfruttamento ottimale dell'energia autoprodotta e, appunto, il taglio dei picchi di consumo dalla rete, mantenendo così la potenza istantanea richiesta dalla rete nei limiti concordati con l'operatore del sistema di distribuzione e consentendo, in parallelo, un significativo risparmio economico.

Un approccio scalabile

In più, l'approccio Building as a Grid è scalabile: essendo state installate nel parcheggio dell'hotel una serie di unità di ricarica per veicoli elettrici integrata, occorre gestire dinamicamente la richiesta di carico. A tale esigenza risponde il Buildings Energy Management Software (Bems), un software dotato di potenti algoritmi che da un

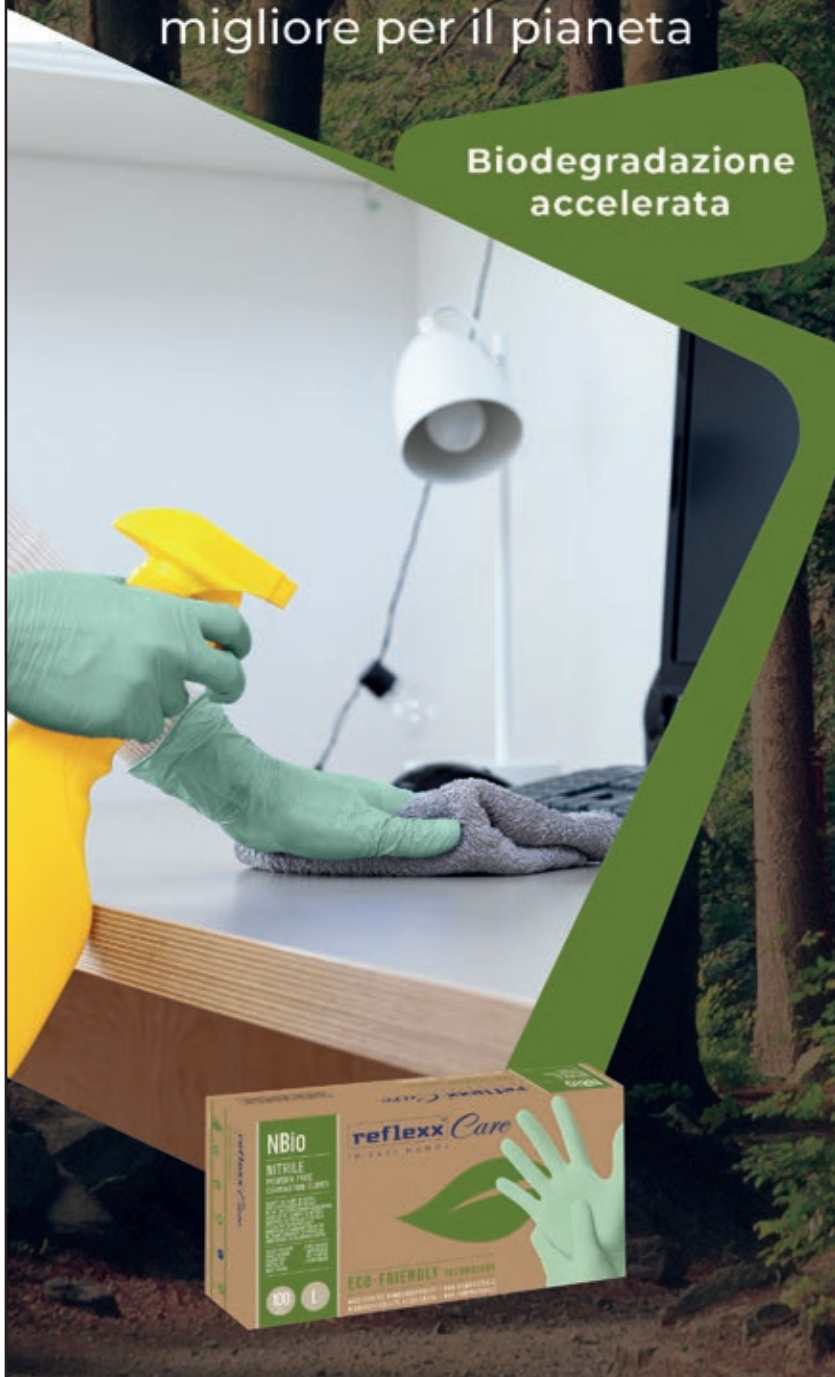
reflexx[®]

IN SAFE HANDS

REFLEXX NBio

Il guanto in nitrile
eco-friendly:
stessa qualità Reflexx ma
migliore per il pianeta

Biodegradazione
accelerata



www.reflexx.com



lato indirizzano l'energia disponibile dove è maggiormente necessaria (es. ricarica dei veicoli elettrici) e dall'altro gestiscono dinamicamente l'intervento delle batterie del sistema xStorage, per sostituire l'energia dalla rete quando necessario.

Un software analizza la CO₂

In particolare, il software Bems analizza inoltre le statistiche di consumo energetico attuali e passate dell'hotel e monitora anche le previsioni meteorologiche per garantire il massimo utilizzo dell'energia dei pannelli solari, così da ridurre sia le spese

energetiche che le emissioni di CO₂ della struttura. In questo modo resta tutto sotto controllo, ed è anche possibile realizzare uno "storico" del consumo di energia, oltre ad ottimizzarlo sulla base delle previsioni meteo.

Soddisfatta la proprietà

Il proprietario dell'hotel, che preferisce essere conosciuto semplicemente con il suo nome di battesimo, **Tony**, non poteva che essere entusiasta del risultato: "Il sistema Buildings as a Grid applicato al The Florian sta ottenendo risultati eccezionali. Nel 2022,

nonostante l'impennata dei prezzi dell'energia, abbiamo tenuto sotto controllo i costi e ridotto le emissioni di CO₂ di oltre 15 tonnellate rispetto alla media di un edificio di dimensioni simili".

Obiettivo net zero

Ma non è tutto: "La cosa fondamentale è che siamo rimasti entro i limiti della nostra copertura di rete: altrimenti, avremmo potuto essere costretti a chiudere". **Fabrice Roudet**, General Manager, Eaton Energy Transition Division, Emea, si concentra sull'aspetto del risparmio e della sostenibilità: "Il risparmio di CO₂ aiuterà il The Florian a raggiungere l'obiettivo di sostenibilità aziendale, riducendo l'impronta ambientale e guardando al net zero. Il nostro compito è supportare le aziende in questa transizione".

Un esempio-apripista

Ciò che è certo è che si tratti di un esempio da seguire: un ulteriore tassello verso quella politica di economia circolare e di sostenibilità che non può prescindere dall'innovazione e dall'ammmodernamento anche delle strutture ricettive. Ciò è tanto più vero in un Paese come l'Italia, in cui il turismo (ma non solo, anche la business hospitality) gioca un ruolo fondamentale nella tenuta del sistema economico. L'auspicio è dunque che casi come quello del Florian non restino isolati, ma fungano da apripista per analoghe esperienze. Per il bene del comparto, ma molto più ampiamente del pianeta e delle generazioni future.



Attrezzature per l'igiene



Soluzioni per il risparmio idrico NEGLI HOTEL



Le strutture ricettive possono affrontare la gestione dell'acqua con soluzioni strutturali che permettono di raggiungere benefici economici e ambientali. Anche nella depurazione delle piscine si può puntare al risparmio idrico, come ha fatto il Camping Village Argentario.



in collaborazione con Culligan

Il consumo di acqua nel settore ricettivo incide fortemente sui costi di gestione delle strutture. Pensiamo all'acqua sanitaria a disposizione delle camere, all'acqua per il servizio di ristorazione e bar, a quella per la lavanderia, alle piscine e ai centri benessere. Quanto siano rilevanti i consumi d'acqua degli hotel lo indicano i dati dell'ENEA (Agenzia Nazionale per le Nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo Economico Sostenibile) che, analizzando 31 strutture a 4 stelle, ha stimato un consumo medio a persona pari a 645 litri, ben più del doppio rispetto al consumo pro-capite degli italiani in ambito domestico (250 litri). Un utilizzo intelligente delle risorse idriche è quindi un obiettivo strategico con cui si tengono prima di tutto sotto controllo i costi di esercizio. La gestione responsabile dell'acqua potabile, inoltre, è cruciale per la tutela ambientale che impone di eliminare sprechi e inefficienze.

Per molte strutture turistiche, in particolare quelle situate in zone costiere, a queste criticità si aggiunge il problema dell'approvvigionamento nei periodi di alta stagione

caratterizzati da picchi di presenze, quando la disponibilità di acqua potabile in quantità sufficiente può essere messa a rischio.

Soluzioni strutturali per la gestione dell'acqua negli hotel

Oggi hotel, agriturismi e campeggi possono risolvere le diverse problematiche legate alla gestione dell'acqua con tecnologie e soluzioni impiantistiche che ne ottimizzano l'amministrazione: dai sistemi per il risparmio tramite riciclo e riutilizzo alle soluzioni che rendono disponibili fonti di approvvigionamento alternative all'acquedotto, fino ai sistemi di trattamento per ottenere un'acqua di qualità per tutti gli utilizzi. Questi impianti strutturali vengono forniti da player di settore specializzati in grado di modulare una proposta *tailor made* sulla base delle specifiche esigenze di ogni struttura ricettiva e tenendo conto del territorio in cui sono collocate. In questo contesto si inserisce Culligan, società specializzata in sistemi di trattamento acqua, esperta nell'offerta di soluzioni personalizzate per il segmento turistico-alberghiero che contempla risparmio idrico ed economico, tutela ambientale e servizio di qualità ai clienti.

“La salvaguardia della risorsa idrica è sempre più importante per prevenire situazioni di disagio e di rischio per la popolazione e il Pianeta. La situazione attuale ci proietta in uno scenario futuro in cui la disponibilità costante di acqua potabile in molte aree del mondo, compreso il nostro Paese, sarà messa a rischio” – afferma **Lauro Prati**, Direttore Commerciale & Industriale di Culligan. “Cittadini e imprese di ogni settore, in particolare quelle con un elevato consumo idrico come gli hotel, devono fare la propria parte adottando comportamenti responsabili e le tecnologie oggi a disposizione rappresentano un supporto fondamentale per una gestione intelligente dell'acqua”.

Sono diversi, infatti, gli interventi di cui una struttura può necessitare, a partire dalla purificazione delle acque grigie e nere per renderle totalmente riutilizzabili. Oggi esistono sistemi per rispondere a tale esigenza, come Membrane Filtration Block MBF-CUBO sviluppato da Culligan che consente di potere utilizzare nuovamente le acque reflue e destinarle ad esempio all'irrigazione o allo scarico dei WC.

Per quanto riguarda invece le situazioni nelle quali l'acqua a disposizione dalla rete pubbli-

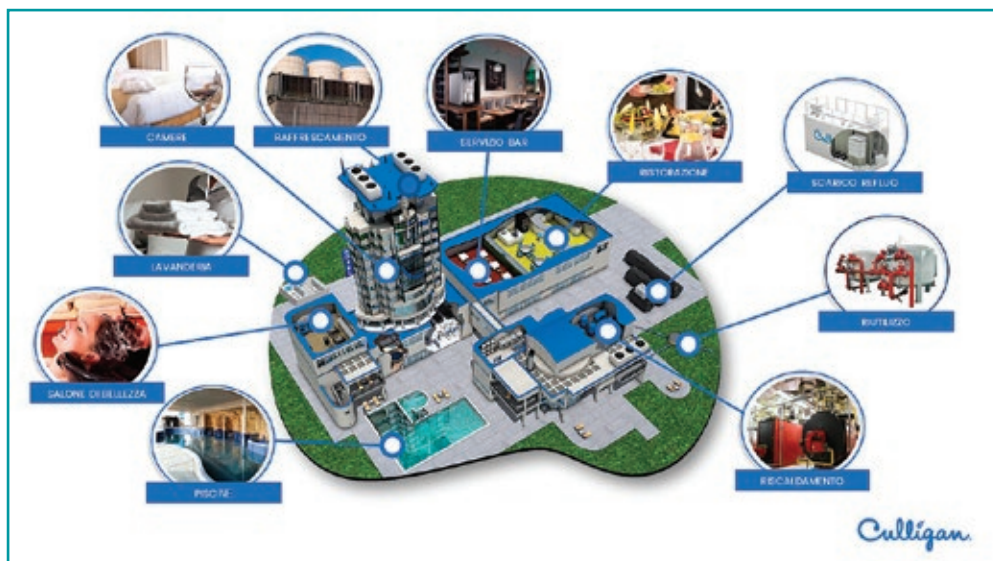
ca o nei serbatoi di accumulo può non bastare, ad esempio in località turistiche estive o sulle navi da crociera, si può investire a livello strutturale predisponendo dei sistemi di potabilizzazione e dissalazione. Grazie a questa tipologia di soluzioni è possibile prelevare acqua di falda o di mare, restituendo un'acqua sicura e di elevata qualità favorendo così un'economia circolare della risorsa idrica. Le strutture ricettive possono, inoltre, implementare sistemi per il trattamento della qualità dell'acqua, utili nella prevenzione della contaminazione da Legionella, oppure addolcitori e sistemi di filtrazione per ristorazione, centri benessere, addolcitori per il lavaggio della biancheria, per la centrale termica e i circuiti di raffrescamento, oltre a soluzioni per la filtrazione, disinfezione e manutenzione delle piscine.

Acqua cristallina per la piscina, con risparmio idrico ed energetico

Sono sempre di più le strutture ricettive che oggi puntano sulla piscina come servizio a valore aggiunto per attirare gli ospiti. Queste oasi di relax sono fonte di guadagno e di costo, perché consumano risorsa idrica ed energia e necessitano di costante cura e manutenzione: una piscina non correttamente gestita può trasformarsi presto in un danno d'immagine, invece che in un elemento di distinzione. È quindi particolarmente importante adottare soluzioni di filtrazione, disinfezione e manutenzione dell'acqua allo stato dell'arte, con le quali si ottengono piscine sicure e cristalline con un'ottimizzazione anche a livello di gestione dei costi, di energia e delle risorse della struttura: un esempio sono i filtri di ultima generazione HCF Culligan che rispondono esattamente a queste esigenze.

Case history: l'Argentario International Camping Village migliora la prestazione dei suoi impianti

L'Argentario International Camping Village, struttura d'eccellenza di Orbetello - Monte Argentario in provincia di Grosseto, ha agito in questa direzione compiendo una scelta di sostenibilità, risparmio e qualità. Recentemente, infatti, ha deciso di sostituire i classici filtri a sabbia da piscina e di installare i nuovi



filtri Culligan HydroCleer Filter (HCF). L'intervento ha permesso di ottenere consistenti miglioramenti sulle prestazioni degli impianti:

- riduzione dei consumi di acqua necessari al lavaggio dei filtri fino al 90%, corrispondente a 1.800 m³/anno di acqua potabile risparmiata, e minore quantità di acqua da reintegrare con conseguente risparmio anche dei prodotti chimici presenti in vasca;
- riduzione dei consumi energetici per il funzionamento della piscina del 25%, pari a 1.250 kWh/anno e 500 kg di CO₂ non immessa in atmosfera;
- miglioramento in termini di qualità e limpidezza dell'acqua, con un risparmio sui prodotti chimici utilizzati.

- riduzione consumi elettrici dei filtri pompe piscina con un risparmio del 90%.

I sistemi HCF di Culligan utilizzano la tecnologia di filtrazione a diatomea a granulometria finissima (una farina derivata da fossili di microalghe unicellulari), disciplinata dalla norma UNI 10637 2016. Si contraddistinguono per gli "elementi autopulenti", esclusivi e brevettati, che fanno da supporto al manto di diatomee. Riducono i consumi energetici fino al 50% e hanno una superficie di filtrazione 10 volte superiore rispetto ai filtri a sabbia, con una capacità filtrante che arriva a 1 µm, contro i 20-30 µm della filtrazione a sabbia. Questa caratteristica conferisce all'acqua una brillantezza e lucentezza impareggiabili.

Raccolta e gestione dei rifiuti in hotel: UNA BEST PRACTICE



Una case history che farà scuola ci porta direttamente nella splendida Castellammare del Golfo (Trapani), dove il Marina di Petrolo Hotel & SPA, in sinergia con la green tech internazionale Cyrkl, ha applicato con successo un progetto nell'ambito del programma ECO-TANDEM Biz, con finanziamenti europei. Una soluzione che parte dalla dettagliata analisi dei problemi e passa attraverso un impegno "corale".

di **Umberto Marchi**

Mare e montagne, storia e futuro. È tra questi estremi che si colloca una vera "perla" della Sicilia occidentale: parliamo di Castellammare del Golfo, l'antica *Emporium Segestanorum*, la cui vicenda storica ha attraversato secoli di culture, scambi, commerci e dominazioni, dai Greci agli Arabi, dai Normanni ad Angioini e Aragonesi.

Una "perla" fra mari e montagne

Oggi la località, circa 15mila abitanti alle pendici del complesso montuoso di Monte Inici, fa parte del Libero Consorzio Comunale di Trapani e dà il nome allo splendido golfo prospiciente. Proprio qui, in pieno centro storico, troviamo il bellissimo Marina di Petrolo Hotel & SPA, che si conferma struttura all'avanguardia in grado di far coesistere gli echi della storia con le più recenti innovazioni in tema di gestione alberghiera a trecentosessanta gradi. Con una parola d'ordine su tutte: responsabilità.

La collaborazione con Cyrkl

Proprio in quest'ottica si colloca la collaborazione con Cyrkl, realtà internazionale del green tech, in un progetto nato nell'ambito del programma ECO-TANDEM Biz, finanziato dall'UE, con l'obiettivo di individuare soluzioni per ottimizzare la raccolta e la gestione dei rifiuti e promuovere l'uso di materiali riciclati e sostenibili. In estrema sintesi: per ogni flusso di rifiuti, Cyrkl ha fornito almeno una potenziale soluzione per aiutare l'hotel a ridurre la quantità di rifiuti prodotti.

Una sfida, con il contributo di tutti

Come ben sappiamo l'impatto ambientale di un hotel ha molte sfaccettature e molti aspetti da tenere in considerazione. Non dipende infatti solo dalle attività e dai servizi forniti dal personale: una parte significativa, ad esempio, è attribuibile alle azioni degli ospiti. Ebbene, proprio al fine di ridurre la propria impronta ecologica, il Marina di Petrolo ha deciso di cercare soluzioni volte



a promuovere l'adozione di pratiche sostenibili, sia da parte dei dipendenti che degli ospiti, in virtù del fatto che l'impegno collettivo rappresenta la base fondamentale per ottenere risultati significativi nel campo della sostenibilità.

Una struttura articolata

Cerchiamo di vederci più chiaro, iniziando dalla descrizione dettagliata della struttura. L'hotel dispone di 19 camere, con una capacità totale di 50 posti letto. Gli ospiti possono usufruire di un bar, di una sala colazione e di un'area spa. In un edificio adiacente troviamo anche 11 appartamenti (per un totale di 44 posti letto), tutti dotati di cucina e macchina per il caffè. Nell'area esterna, gli ospiti possono usufruire di una piscina, di un secondo bar e di un accesso diretto a una caletta. Si tratta quindi di una struttura piuttosto articolata, ed è per questo che grande attenzione è stata dedicata, sin dall'inizio, alla fase di progettazione, preceduta da una disamina dettagliata delle criticità in essere.



Le criticità da affrontare

A questo proposito, il team di Cyrkl ha avuto l'opportunità di visitare l'hotel per identificare alcune sfide da affrontare per migliorare l'impatto ambientale della struttura. Tra gli esempi: le camere non avevano spazio sufficiente per ospitare un numero maggiore di cestini; mancavano informazioni sul consumo di acqua derivante dal frequente cambio di asciugamani e lenzuola, nonché istruzioni chiare sul corretto smaltimento dei diversi tipi di rifiuti nell'area di raccolta.

Monouso, non sempre sono indispensabili

Veniamo ai prodotti monouso: una quantità significativa di rifiuti veniva generata dall'uso di questa tipologia di prodotti nei bagni e nelle camere da letto, oltre che nella sala colazione e nella cucina. Senza contare che negli appartamenti, gli ospiti si occupano in autonomia della pulizia della cucina e delle camere, con conseguente aumento dei rifiuti prodotti; inoltre, i rifiuti generati dalla SPA venivano smaltiti come rifiuti indifferenziati. Tutti aspetti migliorabili.

Dalle camere alla SPA, le opportunità di miglioramento

Ciò premesso, è indispensabile saper vedere nelle criticità altrettante occasioni per migliorarsi. Non a caso il motto di Cyrkl è "da rifiuto a risorsa". Proprio in questo spirito, del resto, l'hotel aveva già effettuato notevoli investimenti per promuovere la sostenibilità. In particolare,

HO.RE.CA E SANITÀ
HO.RE.CA.
 31 PRODOTTI ECOLABEL
 PASSIONE, RICERCA E INNOVAZIONE

ISO 22000



PRESTAZIONI ECCELLENTI NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

**CHIEDI A CHI
L'HA GIÀ PROVATO**

SEPCA S.R.L.
 VIA G. ROSSA, 13
 42023 CADELBOSCO SOPRA (RE), ITALIA
 sepca@sepca.it
 www.sepca.it



Dove solo l'acqua non basta





era già stato realizzato un impianto fotovoltaico, accanto a un impianto solare termico e a stazioni di ricarica per veicoli elettrici. Inoltre, sia nella sala colazioni che in cucina erano già in atto pratiche di raccolta differenziata dei rifiuti, compreso il corretto smaltimento dei fondi di caffè, utilizzati come fertilizzante per le piante.

Dalla marmellata ai pannelli, c'è proprio tutto!

Ma, lo sappiamo, si può sempre migliorare. Ed ecco alcune fra le nuove aree di miglioramento, individuate dagli esperti di Cyrkl, su cui concentrarsi per raggiungere obiettivi ancora più ambiziosi: trovare alternative sostenibili a tovaglioli e bicchieri monouso; sostituire le creme e le marmellate, precedentemente servite in porzioni monouso confezionate in plastica, con soluzioni più ecologiche; implementare nuovi approcci per consentire agli ospiti degli appartamenti di gestire autonomamente i propri rifiuti; migliorare la gestione dell'area di raccolta dei rifiuti; installare pannelli informativi per sensibilizzare i clienti sulle buone pratiche di sostenibilità.

I risultati

L'azienda ha offerto un supporto completo per promuovere un significativo cambiamento verso la sostenibilità all'interno della struttura. Partendo da una valutazione generale, sono stati forniti suggerimenti e

pratiche mirate per raggiungere gli obiettivi del progetto, dando sempre la priorità a prodotti certificati o realizzati con materiali riciclati. E i risultati non sono mancati, all'insegna del coinvolgimento degli ospiti, anch'essi divenuti parte attiva per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. In un dettagliato rapporto vengono presentate le principali soluzioni volte a mitigare l'impatto ambientale dell'hotel, Cyrkl ha fornito l'assistenza nell'implementazione di queste pratiche. Eccole, nello specifico.

Camere e alloggi

Nelle camere e negli alloggi privati sono state introdotte informative che descrivono il corretto smaltimento dei rifiuti per garantire un'adeguata raccolta differenziata. Inoltre, vengono illustrate le iniziative adottate per una gestione sostenibile dell'acqua, inclusa la potabilizzazione e la sanificazione, nonché l'approvvigionamento e la gestione responsabile dell'energia elettrica mediante l'utilizzo di tecnologie come il fotovoltaico, il solare termico e il controllo del riscaldamento e del raffreddamento.

Infografica sul consumo di acqua

Non si poteva certo ignorare il problema del consumo d'acqua dovuto alle frequenti operazioni di lavaggio asciugamani e biancheria: per questo la sostituzione frequente degli asciugamani e delle lenzuola è stata

scoraggiata attraverso un'infografica sul consumo di acqua associato a tale pratica, per incoraggiare il riutilizzo al posto di richiedere un cambio quotidiano; l'efficacia di queste soluzioni informative è ancora in fase di monitoraggio. Nei bagni, i prodotti e i saponi monouso sono stati sostituiti con flaconi personalizzati riutilizzabili forniti dall'hotel. Inoltre, in luogo delle bottiglie di plastica sono state poste bottiglie di vetro contenenti acqua microfiltrata, accompagnate da un messaggio informativo sull'importanza di ridurre i rifiuti in plastica.

Prodotti Ecolabel e professionali

Anche i prodotti di pulizia fanno la loro parte, e più professionali sono, come diciamo da tempo, meglio è. Per quanto riguarda i prodotti per la pulizia negli appartamenti, sono stati sostituiti con prodotti professionali altamente efficienti e certificati Ecolabel. Tali prodotti sono forniti in sacchetti con un efficiente sistema di dosaggio automatizzato, riducendo notevolmente i rifiuti grazie all'utilizzo di sacchetti compatti e flaconi spray riutilizzabili. Inoltre, le capsule del caffè usa e getta sono state ottimizzate attraverso l'uso di un apri-capsula per separare il contenuto del caffè e impiegarlo come fertilizzante per il terreno.

Cucina e sala colazione, ce n'è anche per loro

Non manca uno sguardo attento all'area di preparazione e fruizione dei cibi. In sala colazione le confezioni di plastica monouso di creme e marmellate sono state eliminate e sostituite con prodotti biologici di alta qualità in barattoli di vetro; le bustine monouso di sale e zucchero sono state sostituite con saliere e zuccheriere; tovaglioli e tovagliette monouso sono stati sostituiti con prodotti riutilizzabili e facilmente lavabili; i bicchieri di plastica monouso sono stati sostituiti con bicchieri di plastica riutilizzabili ricavati da bottiglie riciclate, riducendo così i rifiuti sia all'interno che all'esterno dell'hotel ed evitando l'accumulo di plastica nelle discariche; sono state eliminate le cannucce di carta.

Nella SPA

Passiamo agli altri locali dell'hotel, dove anche i dettagli hanno la loro grande importan-

za: nella SPA si sta valutando la possibilità di sostituire la ceretta tradizionale con quella brasiliana, che non necessita di strisce di tessuto, contribuendo così alla riduzione dei rifiuti. È stata introdotta una copertura vegetale per separare l'area della piscina interna da quella esterna, in modo da proteggere dal vento e contribuire all'assorbimento di polveri sottili e CO₂.

Il rapporto col territorio

Ma si guarda anche oltre la soglia dell'albergo, per inserirsi in modo ancor meno impattante in un vero e proprio paradiso storico e naturalistico. In particolare, sono state incoraggiate collaborazioni con aziende locali per promuovere la mobilità sostenibile, come l'uso di monopattini, biciclette, scooter e automobili elettriche. Ulteriori collaborazioni possono essere avviate con associazioni dedicate alla tutela dell'ambiente e alla conservazione delle spiagge.

Un tesoro... dall'acqua piovana

Se ciò non bastasse, si sta valutando l'integrazione di un sistema di raccolta delle acque piovane, dotato di processi di filtrazione e trattamento fisico. Questo sistema mira a rendere l'acqua piovana utilizzabile in varie attività (escluso il consumo umano), riducendo così la dipendenza dalle fonti tradizionali e promuovendo una gestione sostenibile delle risorse idriche. Non ultima, poi, la possibilità di ottenere certificazioni di sostenibilità esaminando i requisiti richiesti.

La sensibilizzazione di ospiti...

Sensibilizzare gli ospiti sulla tematica della sostenibilità significa innescare un effetto a catena di cambiamenti positivi, in quanto essi possono contribuire attivamente agli obiettivi, adottare pratiche sostenibili e uno stile di vita attento all'ambiente, generando così un impatto duraturo anche al di là del loro soggiorno.

... e personale interno

Infine, attraverso programmi di formazione specifici, gli esperti di gestione dei rifiuti di Cyrkl si sono impegnati nel sensibilizzare il personale sui temi della sostenibilità, fornendo loro gli strumenti necessari per

adottare misure adeguate. La formazione e l'addestramento del personale svolgono un ruolo essenziale nella creazione di una cultura condivisa di impegno e sviluppo sostenibile.

L'importanza di condividere obiettivi

La sinergia... fa la forza: quando tutti i membri del team condividono gli stessi valori, è possibile raggiungere gli obiettivi desiderati e perseguire risultati ancora più ambiziosi. La collaborazione tra Cyrkl e il Marina di

Petrolo Hotel & SPA ha permesso di affrontare con successo le sfide della sostenibilità su più livelli. Migliorando l'infrastruttura dell'hotel, sensibilizzando gli ospiti e istruendo il personale, il progetto ha registrato progressi significativi verso una maggiore sostenibilità. Un impegno "corale" che ha permesso di ottenere un impatto duraturo che si estende ben oltre l'hotel, invitando ospiti e addetti ai lavori del settore ad abbracciare uno stile di vita più attento all'ambiente e più responsabile.

ADOR
FRAGRANZE &
DEODORANTI

AMPIA GAMMA DI FRAGRANZE

PRONTI ALL'USO E IN DILUIZIONE

PER SPRAY E NEBULIZZATORI

CHRISTEYNS
PROFESSIONAL HYGIENE

FEEL SAFE WITH US

CHRISTEYNS ITALIA • Via Aldo Moro 30, 20042 • Pessano con Bornago (MI) ITALIA • T +39 02 99765200
E info@christeyns.com • W www.christeyns.com

PREVENZIONE, HOTEL ALLA PROVA... DEL FUOCO



Statistiche e fatti di cronaca, anche drammatici, ci insegnano che gli incendi in hotel non sono episodi tanto sporadici come siamo portati a immaginare. In Italia le norme, le metodologie e le strategie progettuali per ottenere un buon livello di sicurezza non mancano. A fare il punto è l'Inail, che di recente ha pubblicato (anche online), il Quaderno operativo "Prevenzione incendi per attività ricettive turistico-alberghiere", nato dalla collaborazione con il Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco e il Consiglio Nazionale degli Ingegneri.

di Carlo Ortega



Vuoi che capiti proprio qui? Possibile che succeda proprio adesso, e proprio a noi? Ma che probabilità vuoi che ci sia che un incendio colpisca proprio questo hotel? Domande che, diciamo la verità, può capitare di farsi, sia da profani - clienti, ospiti, utenti-, sia da addetti ai lavori del settore alberghiero. E che, anche se lo sembrano, non sono affatto retoriche.

Incendi in hotel, non così infrequenti

Infatti, le statistiche, e i fatti di cronaca anche recenti, dicono che le fiamme in albergo non sono una circostanza così remota come crediamo di immaginare. Senza scomodare i casi più eclatanti (come i roghi in Grecia, che hanno coinvolto, seppure indirettamente, anche moltissime strutture ricettive), basta una semplice "googlata" per rendersi conto che le situazioni di pericolo legate agli incendi in hotel, da Milano alla Sicilia, da Firenze alla Puglia, sono diverse

e spesso anche molto recenti. Occorre dunque porre particolare attenzione fin dalla fase di progettazione, per prevenire l'insorgenza e diffusione di fenomeni di incendio in albergo, scongiurando conseguenze anche mortali per ospiti e personale.

Il Quaderno Inail

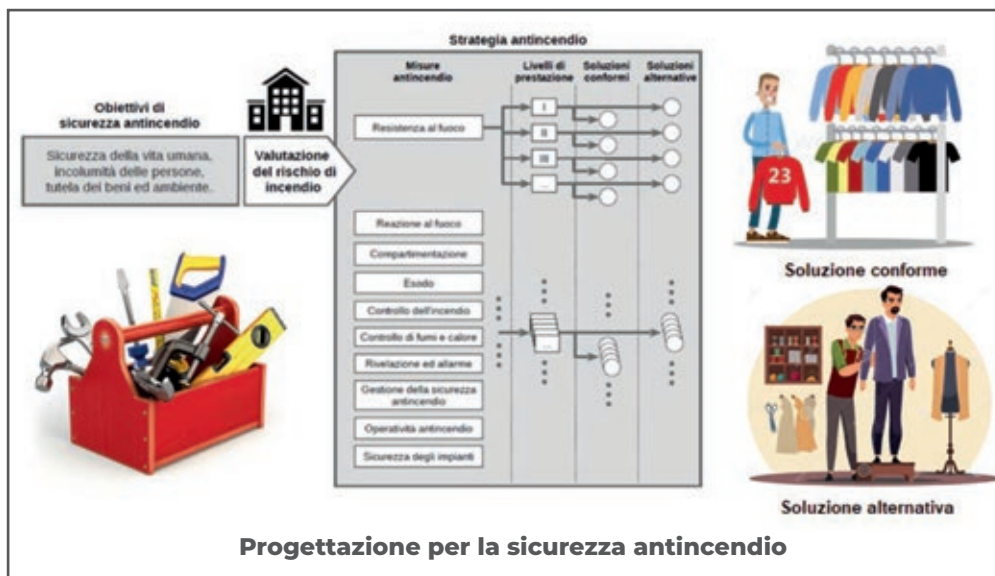
A sottolinearlo è l'Inail, che proprio nei giorni scorsi ha licenziato il volume "Prevenzione incendi per attività ricettive turistico-alberghiere", consultabile anche in rete dal sito dell'Istituto, sull'applicazione della RTV 5, acronimo che sta per Regola tecnica verticale sulle attività ricettive, emanata con DM 9 agosto 2016. Prosegue dunque l'attività divulgativa e informativa dell'Istituto: ed è proprio con l'obiettivo di divulgare le migliori pratiche di progettazione antincendio di un albergo che Inail ha pubblicato questo quaderno operativo, nato dalla collaborazione con il Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco e il Consiglio Nazionale degli Ingegneri.

Due metodi a confronto

Il Quaderno, circa 270 pagine ricche di schemi, norme, prassi, confronti, note, spiegazioni e illustrazioni dettagliate, passa in rassegna nella parte generale le differenti possibilità di approccio, la normativa, il Codice, il decreto ministeriale e la Regola tecnica verticale. Segue il raffronto fra la progettazione antincendio secondo il dm del 1994 e secondo il Codice di prevenzione incendi. Con dovizia di aspetti tecnici e progettuali.

Le norme

Diciamo subito che la progettazione della sicurezza antincendio nelle attività soggette alle visite ed ai controlli dei Vigili del Fuoco, finalizzata alla riduzione della probabilità di insorgenza di un incendio e alla limita-



zione delle relative conseguenze, è sancita dal Dpr 1° agosto 2011 n. 151 e, se luoghi di lavoro, è assoggettata anche alle previsioni Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro dlgs 81/08.

I differenti approcci

Tale progettazione si basa sulla preliminare valutazione del rischio d'incendio e può seguire un approccio progettuale di tipo prescrittivo o di tipo prestazionale. La progettazione antincendio, nel rispetto della normativa vigente, può quindi essere effettuata elaborando soluzioni tecniche flessibili e aderenti alle specifiche caratteristiche ed esigenze delle attività esaminate (metodologia prestazionale). Vedremo più avanti che non è l'unica possibile.

Il decreto 3 agosto 2015

È in tale contesto che si inserisce il "Codice di prevenzione incendi" (dm 3 agosto 2015 e s.m.i.) che si propone, privilegiando l'approccio flessibile, come promotore del cambiamento e in grado di garantire standard di sicurezza antincendio elevati mediante un insieme di soluzioni progettuali, sia conformi che alternative. In sostanza, il Codice rappresenta uno strumento finalizzato al raggiungimento degli obiettivi di sicurezza antincendio, caratterizzato da un linguaggio allineato con gli standard internazionali.

Gli obiettivi della strategia

La strategia antincendio in esso descritta, in funzione dei livelli di prestazione scelti, garantisce i prefissati obiettivi di sicurezza,

mediante l'adozione di diverse soluzioni progettuali, grazie all'apporto ed alla compresenza delle varie misure antincendio, secondo un approccio di tipo olistico.

Le Rtv

Qui entrano in scena le strutture ricettive, perché a seguito dell'emanazione del Codice, il Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco ha iniziato ad implementare la Sezione V (Regole tecniche verticali), che originariamente prevedeva solamente tre Rtv (V.1 Aree a rischio specifico, V.2 Aree a rischio per atmosfere esplosive e V.3 Vani degli ascensori), emanando nel tempo una serie di ulteriori specifiche Rtv e mirando, nel lungo termine, a sostituire pian piano l'attuale corpo normativo.

La metodologia "case study"

Nel dettaglio, il quaderno utilizza la metodologia del caso di studio, descrivendo una situazione realistica per affrontare concretamente le diverse problematiche e inquadrarle nel contesto del protocollo fornito dal Codice. Individuata una delle due scelte progettuali è indispensabile percorrere per intero l'iter previsto dalla norma individuata, essendo le Rtv alternative e non complementari. L'obiettivo specifico del ricorso al caso studio non è dunque quello di risolvere un problema, bensì di fornire al lettore strumenti pratici volti ad affrontare le varie problematiche concrete.

Il decreto del 1994

Nel Quaderno ampio spazio è dedicato alla disamina del dm 9 aprile 1994, che nel dettaglio riguarda: disposizioni relative alle attività ricettive con capacità superiore a 25 posti letto, relative alle strutture di nuova costruzione (parte prima) e alle attività esistenti (parte seconda); disposizioni relative alle attività ricettive con capacità non superiore a 25 posti letto; rifugi alpini. Le disposizioni del decreto si applicano agli edifici ed ai locali, esistenti e di nuova costruzione, di seguito indicati (art. 1 del Titolo I): a) alberghi; b) motel; c) villaggi-albergo; d) villaggi turistici; e) esercizi di affittacamere; f) case e appartamenti per vacanze; g) alloggi agro-turistici; h) ostelli per la gioventù; i) residenze turistico-alberghiere; j) rifugi alpini. Ad ogni tipologia di attività si applicano diverse norme, affrontate dalla guida capitolo per capitolo.



GESTIONE

Le aree di attività

Segue la classificazione delle aree di attività, la valutazione del rischio antincendio e la definizione della strategia antincendio. Più in dettaglio, per le misure antincendio esaminate nella V.5, è previsto: Reazione al fuoco; Resistenza al fuoco; Compartimentazione; Esodo; Gestione della sicurezza antincendio; Controllo dell'incendio; Rivelazione ed allarme; Sicurezza degli impianti tecnologici e di servizio.

Conseguenze delle diverse scelte

L'Istituto ricorda inoltre che la scelta, ove consentita, di una o dell'altra norma di riferimento può condurre a conseguenze potenzialmente assai diverse in termini di: costi di progettazione; costi per l'adeguamento antincendio dell'attività (impianti e strutture); possibilità di ricorrere a soluzioni alternative in luogo di eventuali istanze di deroga; vincoli e oneri per la gestione futura dell'attività a carico del responsabile dell'attività.

La valutazione di fattibilità

Per tale motivo è necessario effettuare preliminarmente una sommaria valutazione di fattibilità per comprendere nello specifico contesto, quale RTV convenga utilizzare in funzione degli obiettivi prestabiliti, al budget a disposizione del committente e ai costi presumibili per gli interventi di adeguamento antincendio e di gestione dell'attività.

Approccio prescrittivo e prestazionale

Senza entrare troppo nello specifico (per questo si rimanda ad una lettura e consultazione dettagliate del Quaderno), si può dire che la progettazione della sicurezza antincendi può essere approcciata utilizzando due diverse metodologie. L'approccio prescrittivo, di natura deterministica, storicamente utilizzato nella normativa italiana, è caratterizzato da un insieme di norme, per l'appunto, prescrittive che richiedono al progettista l'applicazione pedissequa del disposto normativo senza particolari spazi di manovra e senza poter incidere nella progettazione dell'attività esaminata. I vantaggi consistono nella sua agevole e omogenea applicazione da parte del progettista e, lato "controllori", nella ragionevole aspettativa di uniformità di giudizio. D'altro canto, gli svantaggi maggiori di tale metodologia risiedono nell'eccessiva rigidità.

I vantaggi dell'approccio progettuale

Accanto a questo c'è l'approccio prestazionale, di tipo ingegneristico (Fire Safety Engineering), di origine anglosassone: questo metodo è fondato, invece, sullo studio dell'evoluzione dinamica dell'incendio e sulla previsione scientifica della prestazione dell'attività progettata, mediante l'utilizzo di opportuni modelli di calcolo. Il pregio principale di questo secondo approccio risiede nell'estrema flessibilità della metodologia, che permette, con tutte le limitazioni del caso, di simulare incendi anche molto complessi. Tra i limiti troviamo però quelli legati alla validazione dei sistemi di calcolo. Se da un lato la Fire Safety Engineering costituisce uno strumento dalle enormi potenzialità, dall'altro richiede al progettista un elevato livello di competenza, oltre a notevoli tempi di progettazione.







Disinfettante detergente pronto uso per superfici dure
P.M.C. Reg. n.21255

Disinfettante detergente liquido inodore senza risciacquo* pronto uso per superfici ad azione battericida, virucida, lieviticida, fungicida.

Raccomandato per la detersione e la disinfezione in un unico passaggio di superfici all'interno di strutture istituzionali, commerciali, industriali, alimentari e mediche.

- Attivo senza azione meccanica
- DPI non richiesti per l'utilizzo

EFFICACIA	
BATTERICIDA	EN: 13697 / EN: 1276 / EN: 13727
VIRUCIDA	EN: 14476 / EN: 16777
FUNGHICIDA	EN: 13697 / EN: 1650 / EN: 13624
LIEVITICIDA	EN: 13697 / EN: 1650/ EN: 13624



*Le superfici a contatto con alimenti necessitano di risciacquo.



POLTI CIMEX **ERADICATOR**®

LA SOLUZIONE DEFINITIVA*
CONTRO LE CIMICI DA LETTO
CON IL VAPORE FINO A 180°C

Maggiori informazioni su: www.polti.it



MADE IN ITALY



*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.
**Test effettuati da laboratori terzi e indipendenti attestano che Polti Cimex Eradicator uccide fino al 99,999% di virus, germi, batteri, funghi e spore.

POLTI®



SUL MERCATO INTERNAZIONALE DA PIÙ DI 10 ANNI

Al via il nuovo laboratorio didattico di hotellerie DI ITS ACADEMY



ITS Academy Innovaprofessioni, che offre iniziative formative di alto livello per le imprese del settore turistico e culturale in Lombardia, ha inaugurato, lo scorso aprile, una innovativa forma di apprendimento attraverso il nuovo laboratorio didattico.

di Chiara Calati

Un vero “hotel simulato” completo di reception, camera e spazio polifunzionale. Progettato insieme ai professionisti del settore, si propone di fornire agli studenti tutti gli strumenti necessari per gestire una struttura e per essere inseriti immediatamente in un comparto che richiede un numero sempre maggiore di figure specializzate. Il laboratorio didattico di hotellerie è stato realizzato a Milano con il contributo di Regione Lombardia e, dopo l'inaugurazione dello scorso aprile, si appresta ad affrontare il primo anno accademico completo.

Soddisfazione per questa innovativa formula, basata sull'esperienza diretta di tutti gli aspetti inerenti alla gestione della ricettività e degli eventi, è stata espressa da **Gabriele Cartasegna**, Direttore CAPAC - Politecnico del Commercio e del Turismo, sede dei corsi: “ITS Academy Innovaprofessioni è nata nel 2014 per offrire al territorio lombardo iniziative formative di alto livello tra corsi ITS e IFTS. Le Fondazioni ITS, Istituti Tecnici Superiori, sono scuole ad alta specializzazione nate per rispondere alle esigenze delle imprese, che ricercano risorse umane con elevate competenze e con profili innovativi. Innovaprofessioni si conferma sempre più come punto di riferimento a Milano e in tutta la Lombardia per l'alta formazione tecnica negli ambiti del turismo e della

cultura. Oggi la capacità di intercettare con successo i fabbisogni di competenze richiesti dal settore passa anche attraverso l'adozione di nuovi modelli di apprendimento basati sulla didattica esperienziale e su laboratori pratici. Il nuovo laboratorio di hotellerie, da questo punto di vista, costituirà sicuramente un valore aggiunto per i nostri studenti”.

Chi si occupa direttamente di formazione è la Direttrice Corsi Innovaprofessioni, **Sabrina Minetti**, che ci ha illustrato in modo approfondito le novità e le potenzialità occupazionali di questo percorso, arricchito ora dall'esperienza diretta del nuovo laboratorio.

Che opportunità offrite ai giovani che frequentano la vostra Academy?

In quasi dieci anni di vita abbiamo sviluppato una serie di corsi post diploma in ambito turistico e culturale, tra cui lo storico corso ITS per hotel manager. Il percorso formativo prevede una durata biennale, per poi inserire gli studenti nel mondo del lavoro direttamente con un ruolo di responsabile di servizio, o addirittura di struttura, nel caso di contesti piccoli e semplici da gestire. Ricevono una formazione a 360 gradi, per poi scegliere, attraverso lo stage di 800 ore che svolgono in aziende del settore, gli ambiti più confacenti alle loro attitudini, ai loro studi pregressi e alle loro aspirazioni. Si passa dall'accoglienza alla room division, dalla gestione della sala e del bar alle prenotazioni, dall'ufficio marketing al



Sabrina Minetti

Direttrice Corsi Innovaprofessioni

personale, all'economato, al food & beverage. Il nostro approccio è quello di essere quanto più possibile vicini alla realtà del mondo del lavoro. Perciò, la formazione interna all'Academy è prevalentemente attiva ed esperienziale, curata da docenti che operano in hotel con ruoli di responsabilità.

Quali sono le potenzialità del nuovo laboratorio di hotellerie?

Ci tengo a sottolineare che erano già stati attivati i laboratori informatici, per dar modo ai ragazzi di utilizzare i software gestionali di settore, un laboratorio di sala ristorante e uno di sala bar. L'innovazione è arrivata quando Regione Lombardia ha stanziato un finanziamento pensato per migliorare le dotazioni laboratoriali delle ITS Academy. Abbiamo realizzato il progetto per la creazione ex novo di un piccolo hotel didattico, dove gli studenti possono svolgere le varie attività come se fossero in una situazione reale. È dotato di una sala di attesa, una reception, una camera campione, un ufficio contenente tutte le dotazioni che riguardano la struttura e uno spazio eventi. L'ottenimento del finanziamento, che ha coperto il 50% dei costi, e la realizzazione di questa area hanno fatto in modo che molte

delle attività non possibili all'interno dei nostri laboratori siano ora a disposizione degli studenti.

Come si svolge la didattica esperienziale al suo interno?

Il livello di simulazione è altissimo. Attività di check-in/check-out e di contatto con i clienti sono reali perché la reception e la camera sono dotate di linea telefonica che comunica anche con l'esterno. Inoltre, per il modulo room division gli studenti eseguono alcune esercitazioni con una housekeeper supervisor di un importante hotel milanese 5 stelle lusso, che mostra loro come devono essere pulite, allestite e personalizzate le camere con relativo bagno e come devono essere gestite la dispensa e le scorte per la loro vestizione. I ragazzi svolgono queste attività in prima persona per imparare anche a sovrintenderle, facendo i controlli della corretta esecuzione del servizio e organizzando i turni, qualora si trovino ad occuparsi di questa divisione una volta inseriti in hotel. Ci siamo basati sulla consulenza degli imprenditori e della nostra tutor, che ricordiamo essere lei stessa governante, per definire tutto ciò che doveva essere previsto.

Come vengono trattati gli eventi e l'incoming?

In questo piccolo hotel è stato previsto anche uno spazio eventi, modulabile e pertanto fruibile non solo dagli studenti del corso di hotel manager, ma anche da quelli del nuovissimo corso di manager degli eventi culturali, dove i ragazzi possono cimentarsi con l'allestimento dell'area in varie formule, a teatro, a conferenza, a piccola sala espositiva. Abbiamo poi istituito un secondo nuovo corso, quello di Travel Agency Specialist, dedicato proprio a chi vorrà operare nelle agenzie di viaggio, che utilizzerà lo stesso spazio, allestito ad hoc, con wi-fi e tutte le dotazioni multimediali necessarie, software gestionali e computer compresi.

Ci si prepara alla grande sfida delle olimpiadi invernali Milano-Cortina 2026?

I due corsi di manager dei grandi eventi e di travel agency specialist sono stati creati proprio in vista di questo appuntamento, ma anche di tutta una serie di eventi sportivi che da qui al 2032 interesseranno il territorio lombardo e milanese. Non dobbiamo poi di-

mentarcisi di tutta l'attività fieristica, che ha sempre caratterizzato la nostra Milano e la nostra Lombardia, con il fiorire dei convegni sia istituzionali che aziendali, oltre alle settimane tematiche che oramai si stanno diffondendo non solo in città ma in tutta la Regione. La necessità di personale formato su tutto il ciclo di gestione di questi grandi eventi e dei relativi flussi di persone è sempre più alta e già a partire dal 2021 abbiamo collaborato con Federalberghi, Confcommercio, Milano-Cortina 2026 e con la Federazione del Turismo Organizzato per progettare al meglio questi corsi, che nascono proprio dalla domanda di nuovi profili professionali.

Percentuale di inserimento lavorativo?

La percentuale di inserimento lavorativo è molto alta, fin dalla nascita delle ITS Academy, che proprio per questo sono riuscite a

un rating, i cui parametri fondamentali sono il tasso di abbandono da parte degli studenti e l'indice occupazionale che in generale supera l'80% a sei mesi dalla fine del corso. La nostra ITS Academy raggiunge il 100%: tutti i ragazzi trovano l'inserimento lavorativo e a volte non abbiamo più profili da segnalare alle aziende che li cercano. La rete delle ITS lombarde ha avuto un grande appoggio da parte di Regione, che nel tempo ci ha sempre supportati nell'organizzare iniziative di orientamento, a beneficio di tutto il sistema, anche attraverso piattaforme dove riporre tutti i kit di orientamento per i professori.

A chi sono dedicati i vostri corsi?

Ci rivolgiamo a giovani residenti o domiciliati in Lombardia, in possesso di Diploma di Istruzione Secondaria Superiore o Diploma professionale percorsi quadriennali IeFP e



L'inaugurazione del laboratorio didattico

farsi conoscere ed apprezzare sempre di più, dopo una diffusa diffidenza iniziale da parte di famiglie, ragazzi ed istituti superiori stessi, che sono il principale veicolo di orientamento degli studenti nella scelta dei diversi percorsi di studio. Nel 2022 è stata varata la riforma del sistema ITS che lo ha istituzionalizzato, portando anche molte più risorse finanziarie per poter creare nuovi corsi, sempre più in linea con le nuove richieste del mercato. A seguito di questa evoluzione normativa, INDIRE – agenzia incaricata dal Ministero dell'Istruzione e del Merito di monitorare l'andamento delle ITS Academy italiane – pubblica annualmente

certificazioni IFTS. Valutiamo singolarmente i casi di persone che già svolgono questo mestiere e vogliono perfezionarlo, perché la frequenza obbligatoria in presenza è molto alta e richiede tempo a disposizione. I corsi vanno da un numero minimo di 20 a un numero massimo di 30 studenti, gruppi molto contenuti necessari per il tipo di didattica applicativa e pratica svolta. A novembre saranno ancora possibili degli inserimenti sui corsi in partenza per il biennio 2023 – 2025. Chi fosse interessato a un colloquio orientativo può rivolgersi direttamente a ITS Academy Innovaprofessioni.

SOSTENIBILE E PULITO

ECCO L'HOTEL DI DOMANI



Fra tradizioni consolidate, pillole di antica saggezza romagnola e nuovissimi trend alberghieri ha festeggiato i 10 anni l'Hospitality Day, la giornata di approfondimento, incontro e formazione promossa da Teamwork. Ben 4500 partecipanti e 200 relatori qualificati si sono incontrati in un'atmosfera di festa. Le riflessioni di Mauro Santinato, patron di Teamwork: "Sostenibilità e igiene imprescindibili in albergo".



All'indomani del decimo Hospitality Day (Rimini, 10 ottobre), che ha consacrato – se mai ce ne fosse ancora bisogno – il successo di Teamwork nel panorama della consulenza e formazione alberghiera, il numero uno della società riminese **Mauro Santinato** è visibilmente soddisfatto.

Com'è andata?

"Benissimo. È stata davvero l'edizione più ricca e bella di sempre, con 4500 partecipanti e 200 relatori di altissimo livello, 15 sale formative e 7 arene tematiche per spaziare fra gli argomenti più "mainstream" del settore. Esperti dell'ospitalità, imprenditori illuminati e persone straordinarie si sono confrontati in un'atmosfera di festa, complice anche il clima ancora praticamente estivo. E' una gioia vedere che ogni anno riusciamo a superarci, e che quella che è partita come una scommessa per dare una mano agli albergatori è ormai diventata un attesissimo momento di incontro, scambio, formazione e aggiornamento".



Mauro Santinato

Di cosa si è parlato?

"Gli argomenti sono moltissimi, e si legano a doppio filo con i più attuali trend alberghieri. Su tutti direi la sostenibilità, che è stata anche protagonista di "Mode", un progetto che prende spunto dal passato progetto "Demo" – come vede abbiamo riciclato anche il nome – e che ha visti coinvolti 12 prestigiosi studi di architettura e progettazione chiamati a realizzare in piena libertà una camera d'albergo so-

di **Simone Finotti**

stenibile. Abbiamo inoltre dato suggerimenti per un posizionamento alternativo e sostenibile. Poi il design, a cui abbiamo dedicato una sala *ad hoc* con le idee di oltre 30 architetti. E ancora, naturalmente, la tecnologia, i social e la digitalizzazione, ma... c'è un ma".

E sarebbe?

"L'importanza della persona, dell'ospite come essere umano con il suo portato di sensazioni, ricordi, suggestioni e sentimenti. Il che non vuol dire essere antiquati: un esempio pratico è il cosiddetto neuromarketing alberghiero, con le leve giuste da toccare per costruire una vera esperienza con tutti i crismi fra aspettative, desideri ed emozioni. Il fatto è che la tecnologia non deve cancellare l'umanità, altrimenti non solo si rivela inutile, ma addirittura controproducente. Lo ha ricordato bene, tra il serio e lo scherzoso, l'attore **Paolo Cevoli** nel suo intenso intervento conclusivo intitolato non a caso "Lezioni di marketing romagnolo".

Un volto e una parlata che più romagnoli non si può. Cosa ha detto?

"Ha ricordato la sua infanzia e giovinezza da figlio di storici albergatori ricconesi. Ci ha fatto respirare il clima di un'Italia diversa, quella degli anni '50 e '60, in cui gli albergatori facevano la magia di far dormire sotto lo stesso tetto tedeschi e inglesi, che si erano appena sparati addosso durante la guerra. Se ci pensiamo già questo non è poco".

Vero. Era un'Italia capace di fare miracoli.

È stato emozionante quando ha ricordato alcune di saggezza familiare dell'epoca: "Ai clienti bisogna volerci bene, perché se stanno bene loro stiamo bene noi", dicevano i suoi. Oppure quando, undicenne, fu sbattuto in sala ristorante per imparare a mettersi al servizio degli altri. Il padre gli diceva: "Ricordati che se servi, servi. Se non servi, non servi a niente". Parole che la dicono lunga sul modo di concepire l'ospitalità che tanta fama ha dato ai nostri territori. Tecnologia o non tecnologia, prima di tutto bisogna saper mettere l'ospite al centro, poi cucirgli addosso l'esperienza. Occorre far tesoro dei nostri valori del passato, perché non sono affatto andati in soffitta".

Però l'ospitalità oggi sta cambiando...

"Sì, le nuove tendenze sono molte. Un altro trend molto sentito riguarda gli orari e le mo-



dalità di fruizione dell'hotel, che non è più il posto in cui si mangia e si dorme, ma una struttura aperta al territorio dalle sette del mattino a mezzanotte, con tanti servizi non solo a beneficio degli ospiti. Sempre a proposito del valore delle persone, si è parlato molto di risorse umane e del tema generazionale della "longevity", con la vita attiva che si allunga e che richiede, anche da parte del mondo alberghiero, risposte sempre più mirate."

Nonni e nipoti... si incontrano in albergo.

"E' così, c'è una compresenza generazionale diversa da un tempo. Da un lato abbiamo giovani generazioni che viaggiano sempre di più anche autonomamente, dall'altro ultrasettantenni che non sono più disposti a restare chiusi in casa - o in camera-, e che in viaggio cercano relax, comfort e benessere".

Altre tematiche da ricordare?

"Si è parlato anche di soluzioni diverse dall'hotel, come ostelli e camping, affitti brevi e cicloturismo, poi del ruolo della direzione alberghiera, di videomarketing, assicurazioni, collaboratori, formazione, gestione e acquisti, colazioni all'italiana e no, così come di pulizia e housekeeping green. A proposito di sostenibilità, uno sguardo attento è andato al tema del risparmio energetico, visti anche i rincari che stanno mettendo in difficoltà non poche strutture. La questione non è più rimandabile, è indispensabile trovare soluzioni".

C'erano anche nomi importanti non strettamente del settore.

"Oltre al comico Cevoli, che ha chiuso idealmente la giornata, abbiamo avuto l'onore

di ospitare vere e proprie star, come **Ernst Knam**, il pastry chef protagonista del talent show televisivo *Bake Off Italia*, il giornalista e conduttore Rai **Emilio Casalini**, mente e volto di "Generazione bellezza" e la chef stellata **Cristina Bowerman**".

Prima ha parlato di igiene. Che valore ha in un hotel?

"E' sempre stata fondamentale e lo è ancor di più dopo il Covid. Ormai gli ospiti non sono più disposti a transigere nemmeno sui minimi dettagli, e non è questione di stelle. Non si guarda a quello, non c'è una pulizia a una stella e una pulizia a cinque stelle. Il pulito deve esserci ed essere impeccabile a prescindere. E non riguarda solo le superfici, ma anche l'aria e le scelte progettuali, come quella, importantissima, dei materiali. Ma non basta ancora: l'igiene, oltre a farla bene, bisogna anche certificarla e comunicarla. Molti interventi hanno riguardato proprio l'aspetto della certificazione e della comunicazione del pulito, fondamentale come lo è, ancora una volta, la sostenibilità delle operazioni di pulizia".

In Francia stiamo assistendo a una recrudescenza della cimice dei letti, vero incubo per i viaggiatori e... gli albergatori.

"Neppure questo argomento è sfuggito. A proposito, un'azienda specializzata ha presentato un innovativo sistema per disinfettare i bagagli, che sono uno dei veicoli privilegiati della cimice del viaggiatore. All'ingresso dell'hotel si passano borse e valigie sotto la macchina e il gioco è fatto. Un semplice accorgimento per la massima sicurezza".

QUALITÀ DELL'ACQUA POTABILE: la nuova direttiva europea



Gli edifici destinati a ospitare strutture ricettive sono definiti, insieme ad altri, “strutture prioritarie” dal nuovo Decreto sulla qualità dell’acqua potabile destinata al consumo umano, entrato in vigore lo scorso marzo. È la risposta dell’Europa al cambiamento climatico: un impegno comune per la salubrità di questa risorsa.



Il tema della buona qualità dell’acqua è molto sentito in Italia, se si pensa che secondo l’Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT) il 46.5 % degli italiani non beve acqua di rubinetto e che il volume d’acqua utilizzato giornalmente per uso potabile è quantificabile in 215 litri per abitante. Con la nuova Direttiva per l’acqua potabile (Dlgs 18-2023) l’Europa continua il suo impegno nella salvaguardia delle risorse idriche naturali anche per l’uso umano, con un nuovo approccio più stringente rispetto al passato, basato su un più ampio concetto di valutazione del rischio.

L’accesso universale all’acqua e ai servizi igienici è un diritto sancito da diverse e importanti Organizzazioni, dalle Nazioni Unite (ONU), all’Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS). Esistono poi le regolamentazioni dell’Unione Europea recepite nelle politiche nazionali mediante misure legislative che

hanno l’obiettivo di garantire che in ogni casa, scuola, comunità e in ogni ambiente produttivo sia disponibile acqua sicura in adeguata quantità, con continuità nell’erogazione e costi sostenibili per i consumatori.

L’acqua potabile, meglio definita a livello tecnico e legislativo come “acqua destinata al consumo umano” viene utilizzata per diversi scopi, igienici e alimentari. Oltre alle caratteristiche organolettiche (incolore e priva di particelle sospese, insapore, inodore), l’acqua non deve contenere: microrganismi, parassiti, sostanze chimiche in quantità tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute. Perché le acque destinate al consumo umano siano considerate sicure devono essere rispettati i limiti di sicurezza delle sostanze (naturali e non) e dei microrganismi nocivi eventualmente presenti e devono essere presenti minerali naturali ed elementi essenziali nella giusta quantità.

di Gregorio Mangano

Ingegnere, CEO & Founder
di TechnoOne srl

La nuova legislazione italiana

Fatta questa imprescindibile premessa passiamo ad esaminare in sintesi i contenuti e le novità introdotte dal nuovo decreto che riguarda la qualità delle acque destinate al consumo umano che rappresenta l'attuazione della Direttiva (UE) 2020/2184 e che è entrato in vigore il 21 marzo scorso con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del Decreto legislativo 23 febbraio 2023, n. 18, che ha ufficialmente abrogato il precedente D.Lgs. 31/2001. La tematica è assai estesa e complessa; ed infatti sono state emesse anche delle specifiche linee guida di approfondimento, denominate "Linee guida per la valutazione e la gestione del rischio per la sicurezza dell'acqua nei sistemi di distribuzione interni degli edifici prioritari e non prioritari e in talune navi ai sensi della Direttiva (UE) 2020/2184". Premessa, l'articolo 2 del Decreto definisce cosa si intende per "acque destinate al consumo umano. Si tratta di quelle acque:

- "trattate o non trattate, destinate a uso potabile, per la preparazione di cibi, bevande o per altri usi domestici, in locali sia pubblici che privati, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne o in bottiglie o contenitori, comprese le acque di sorgente";
- "utilizzate in un'impresa alimentare e incorporate negli alimenti o prodotti destinati al consumo umano nel corso della loro produzione, preparazione, trattamento, conservazione o immissione sul mercato".

Mentre all'articolo 4 (Obblighi generali), dice che le acque destinate al consumo umano devono essere "salubri e pulite" e pertanto ad esempio il primo requisito riguarda il fatto che non devono contenere microrganismi, virus, parassiti e altre sostanze, in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un pericolo per la salute umana.

Campo di applicazione del nuovo Decreto

Tutti gli edifici pubblici e privati, a valle della responsabilità del Gestore del pubblico (ossia a valle di ciascun punto di fornitura dell'acquedotto pubblico), in cui l'acqua, distribuita mediante un impianto idrico, giunge alle utenze che la utilizzano per scopi alimentari e igienici.

Obiettivo chiave del nuovo Decreto

La tutela della sicurezza dell'acqua, centrandosi sulla gestione (a 360°) del cosiddetto "rischio all'ultimo miglio" della distribuzione idrica, ovvero a valle del punto di consegna all'edificio/sito dell'acqua da parte dell'acquedotto.

La gestione di tale rischio compete ad una nuova funzione specificamente prevista dal Decreto, ossia il Gestore Idrico della Distribuzione Interna dell'acqua (GIDI) dell'edificio, del locale o del complesso di edifici o locali.

Con GIDI, il nuovo Decreto identifica il proprietario, il titolare, l'amministratore, il direttore o qualsiasi soggetto, anche se delegato o appaltato, che sia responsabile (con poteri decisionali autonomi e delega di spesa) del sistema idropotabile di distribuzione interna ai locali pubblici e privati, collocato fra il punto di consegna e il punto d'uso dell'acqua.

L'art. 9 del nuovo Decreto prevede espressamente che i gestori della distribuzione idrica interna effettuino una valutazione e gestione del rischio dei sistemi di distribuzione idrica interni agli "edifici (o locali) prioritari" individuati all'Allegato VIII del medesimo.

Gli "edifici (o locali) prioritari" sono definiti gli "immobili di grandi dimensioni, ad uso diverso dal domestico, o parti di detti edifici, in particolare per uso pubblico, con numerosi utenti potenzialmente esposti ai rischi



LCA CERTIFICATA il contributo di TWT alla sostenibilità ambientale



LCA (Life Cycle Assessment) CERTIFICATA

Bureau Veritas certifica che lo studio LCA di TWT (che valuta l'impatto ambientale dei prodotti nel loro intero ciclo di vita), è stato condotto in coerenza con le norme ISO 14040 e ISO 14044 includendo tutte le categorie d'impatto richieste dallo Standard EN 15804.

Per ogni singolo carrello della gamma **TWT ReUse** è ora disponibile la misurazione dettagliata degli indicatori **LCA** (consumo di acqua e delle altre risorse ambientali, emissioni di CO2 **Carbon Footprint** e di altri elementi inquinanti). Il calcolo include le fasi di preparazione, produzione, distribuzione, riciclaggio e dismissione finale.

LCA (Life Cycle Assessment) per noi è solo l'ulteriore tassello di un'architettura aziendale ecosostenibile che **TWT** ha coerentemente sviluppato mattone dopo mattone fin dalla sua fondazione.



Plastica Riciclata
ReUse



Conformità
CAM



Certificazione
Ambientale - Aziendale



Responsabilità
Sociale



Tessili
Ecolabel

associati all'acqua", includendo tra essi:

- Ospedali, strutture sanitarie, case di riposo.
- Strutture per l'infanzia, scuole, istituti di istruzione.
- Edifici destinati a ospitare strutture ricettive.
- Ristoranti, bar, centri sportivi e commerciali, strutture per il tempo libero, ricreative ed espositive.
- Istituti penitenziari.
- Caserme
- Campeggi
- Aeroporti, stazioni.

Tali edifici/strutture sono classificati in differenti livelli di priorità, in ordine decrescente di complessità da A (il più complesso) ad E (il meno complesso).

La tutela della sicurezza dell'acqua, mediante una specifica gestione del rischio, è modulata sulla base della complessità della Classe (prioritaria) di appartenenza.

Il Nuovo Decreto indica come data ultima per l'esecuzione della valutazione e gestione del rischio dei sistemi di distribuzione interni per gli edifici e locali prioritari, sia il 12 Gennaio 2029. Va ricordato che questo termine non fa venire meno la necessità e l'obbligo di ottemperare ed attuare tutte le azioni di controllo e mitigazione per la gestione del rischio Legionellosi oggi in vigore, nè tanto meno fa venire meno la necessità di verificare periodicamente i parametri di potabilità dell'acqua.

Legionella e piombo

Come anche riportato nelle pagine precedenti, il nuovo Decreto chiaramente esprime una particolare cura ed attenzione da dedicare a piombo e Legionella.

Il GIDI (Gestore Idrico della Distribuzione Interna dell'acqua) è anche tenuto ad effettuare controlli analitici sulla base del piano di autocontrollo programmato, applicando, come parametri pertinenti per la valutazione e gestione del rischio dei sistemi di distribuzione interni il piombo e la Legionella.

Legionella

Per quanto riguarda esclusivamente le strutture che sono comprese nella classe B (*Strutture sanitarie, socio-sanitarie e socio-assistenziali non in regime di ricovero inclusi centri riabilitativi, ambulatoriali e odontoiatrici*) e C1

(*Strutture ricettive alberghiere, Istituti penitenziari, navi, stazioni, aeroporti*), facendo riferimento allo specifico campionamento per la ricerca di Legionella, è indicata anche la frequenza minima obbligatoria d'esecuzione: almeno due volte l'anno.

VALORE LIMITE: per tutte le Classi di Edifici, gli esiti delle analisi per *Legionella* devono risultare conformi al valore indicato dal nuovo Decreto che stabilisce il valore di <1.000 UFC/L. Le modalità e le azioni correttive relative al superamento del valore limite (<1.000 UFC/L) sono descritte, nelle *Linee guida per la valutazione e la gestione del rischio per la sicurezza dell'acqua nei sistemi di distribuzione interni degli edifici prioritari e non prioritari e in talune navi ai sensi della Direttiva (UE) 2020/2184*, in Appendice C – Paragrafo C.2. "Monitoraggio *Legionella*. Criteri generali per campionamento, analisi e azioni correttive". Tale Paragrafo integra e richiama quanto già indicato nelle specifiche Linee Guida Nazionali per la prevenzione e il controllo della legionellosi del 7 Maggio 2015, che restano valide ed in vigore. IMPORTANTE – In tale paragrafo, si indica, anche, che: *azioni correttive potrebbero essere prese in considerazione anche al di sotto del valore di parametro (100-1.000 UFC/l), in caso di infezioni e focolai, rimandando a quanto anche raccomandato nelle Linee Guida del 7 Maggio 2015.*

Piombo

Il pericolo piombo è associato alla presenza di tubazioni e collegamenti di servizio in piombo negli impianti degli edifici, e anche di leghe e saldature al piombo, che non dovrebbero più essere utilizzate o installate nei sistemi idrici.

L'indicazione riportata nelle Linee Guida è la seguente: *in linea generale può considerarsi che la diffusione di materiali a base di piombo nelle reti di distribuzione per acque destinate al consumo umano ha avuto luogo fino agli anni '60 del secolo scorso con sporadiche eccezioni negli anni più recenti. Pertanto, in generale, i centri o i quartieri storici possono rappresentare aree a più elevato rischio, qualora non siano state effettuate ristrutturazioni degli impianti idrico-sanitari.*

VALORE LIMITE: le concentrazioni del piombo devono essere conformi al valore di 10 µg/L, e, al più tardi, entro il 12 gennaio 2036, al valore di 5,0 µg/L.

Piano di verifica igienico sanitaria

Il piano di verifica igienico sanitaria (monitoraggi microbiologici) dell'acqua destinata al consumo umano definito nelle Linee Guida indicano quanto segue: I punti di campionamento e la frequenza dei prelievi dovrà consentire di rilevare situazioni pericolose, tenendo conto anche del rischio legionellosi. Il campionamento deve essere effettuato prima che venga attuato un qualunque intervento di disinfezione o di pratica preventiva di pulizia con qualunque metodo oppure a distanza di un tempo congruo dalla loro esecuzione (dopo circa 48 ore dalla disinfezione e dall'avvenuta messa a regime post-intervento dell'impianto).

La definizione dei punti di campionamento e la relativa frequenza di campionamento per i sistemi di distribuzione interni degli edifici e locali prioritari, deve essere basata sulla specifica valutazione del rischio.

Riguardo la frequenza di campionamento, come riferimento puramente indicativo, può essere impiegata la specifica Tabella riportata nel nuovo Decreto e relativa alla frequenza minima di campionamento dei sistemi di fornitura idro-potabile (ricordiamo che con sistema di fornitura idro-potabile, il nuovo Decreto definisce: l'insieme di risorse, sistemi e attività operate dal gestore idro-potabile a partire dall'approvvigionamento delle risorse idriche, comprendendo i trattamenti e la distribuzione delle acque fino al punto di consegna).

In merito ai parametri base da monitorare nei sistemi di distribuzione interni degli edifici e locali prioritari, nelle Linee Guida è indicato che: per le reti di distribuzione interne si ritiene sufficiente incentrare il controllo/monitoraggio quantomeno sui seguenti parametri:

- a) *Escherichia coli* (E. coli), enterococchi intestinali, batteri coliformi, conteggio delle colonie a 22 °C, colore, torbidità, sapore, odore, pH, e conduttività.

- b) Piombo e Legionella se rientranti nei parametri a rischio individuati.

In conclusione, il nuovo decreto traccia la rotta per il controllo e la gestione delle acque destinate al consumo umano con lo scopo dichiarato da una parte di proteggere la salute, assicurando che le acque siano salubri e pulite, e dall'altro di migliorare l'accesso all'acqua potabile.



GLOBAL PARTNER

*Previene il rischio legionella nell'hotel
con soluzioni più efficaci e moderne
per hotel e comunità*



Chiama ora



■ www.zep.it ■ Tel. 06.926691 ■ info.it@zepeurope.com

LO SGRADITO RITORNO DELLA CIMICE DEI LETTI



La recente ondata in Francia ha tristemente riportato alla ribalta la cimice dei letti, un nemico duro da trattare. La brutta notizia è che arginarla non è per niente semplice. Quella buona è che con professionalità e know-how se ne può venire a capo. Ma ci vogliono anche competenze evolute di comunicazione e rapporto con la clientela.

dalla Redazione

A volte ritornano... e quando lo fanno, spesso combinano guai seri. E' un argomento spesso affrontato in queste pagine, il caso di una vecchia... "amica", che nelle ultime settimane sta mettendo letteralmente in subbuglio la Francia, tanto da far pensare addirittura a un provvedimento legislativo *ad hoc*.

Danno economico, flagello per la salute

Se pensiamo che solo nel quinquennio 2017-2022 questo fastidiosissimo insetto è costato ai francesi la bellezza di 230 milioni (rapporto Anses) e che adesso, alla vigilia dei Giochi olimpici 2024, la situazione è ulteriormente precipitata, capiamo bene perché oltralpe la cimice venga considerata un vero e proprio flagello non solo per le singole strutture colpite, ma più in generale per l'economia e la salute pubblica. Anche perché non si parla soltanto di hotel, ma anche di bus, metro, treni, aeroporti. Mezzi di trasporto con cui, lo diciamo *en passant*, il "salto" verso l'Italia è letteralmente questione di un attimo.

Resistente e affamato di sangue

Ma ricordiamo più da vicino il *Cimex lectularius* (questo il nome linneano): diciamo subito che

tende ad agire nottetempo – ma oggi nemmeno questo è così scontato – e, come altri parassiti dell'uomo e degli animali, si nutre di sangue. A differenza di altri insetti, ha dalla sua che è molto longevo: grazie a una speciale fase letargica, può resistere circa un anno e mezzo in assenza di cibo. Tecnicamente si tratta di ectoparassiti ematofagi temporanei dei vertebrati omeotermi, cioè insetti che si nutrono del sangue di uccelli e mammiferi e che vivono sul corpo dell'ospite esclusivamente per il periodo necessario al loro nutrimento.

Morfologia e abitudini

Per il resto del tempo, invece, si insediano in microambienti vicini all'ospite stesso. Le cimici adulte presentano un colore identificabile tra il bruno e il rossiccio e la loro grandezza arriva a 7 millimetri. Il corpo piatto, ovale e lucido, è dotato di occhi e piccole antenne, mentre il torace presenta due espansioni laterali. Non sono presenti ali nella parte posteriore, mentre quelle anteriori sono piccole e squamose, a testimonianza del fatto che, originariamente questi insetti erano in grado di volare e procurarsi il cibo; perdendo questa funzionalità, hanno poi ripiegato... sul sangue umano.

Il ciclo di sviluppo

Con un ciclo di sviluppo diviso in tre fasi o stadi



(uova, ninfa, adulto), le bed bugs si riproducono al ritmo di una-cinque uova al giorno nell'arco di due-tre mesi. Il tempo di maturazione delle uova dipende dalla temperatura dell'ambiente circostante. In genere si schiudono nel giro di dieci giorni dal momento della deposizione in ambienti con una temperatura di 20°C e di circa cinque giorni a 35°C. Con una temperatura media passano circa cinque settimane dalla schiusa dell'uovo al raggiungimento dello stadio adulto. Una volta adulti, raggiungono la vittima spostandosi lungo pavimenti e superfici ma anche lasciandosi cadere dal soffitto.

Insidiose e dure da sconfiggere

La puntura viene avvertita con una sensazione di prurito sulla zona interessata dopo alcuni minuti, ma talvolta passano anche delle ore. E se è vero che assai raramente gli effetti della puntura vanno oltre un pesante fastidio, è altrettanto innegabile che ce n'è per far innervosire anche l'ospite più pacato e affezionato. Non è nemmeno facile riconoscere la sua presenza: spesso, all'inizio, non si vedono a occhio nudo. La cimice adulta è invece ben visibile sia per dimensioni che per il caratteristico colore rossastro. Appena nata, invece, presenta un colorito semi trasparente o marrone molto



chiaro e la dimensione è quella di un seme di papavero. Ma attenzione anche alle prove "olfattive": tra gli indicatori più comuni della presenza di bed bugs, infatti, c'è un odore acre e dolciastro.

L'importanza dell'igiene

Venendo al cosa fare, la pulizia degli ambienti, ovviamente, è il requisito indispensabile: una pulizia e un'ispezione regolari, compresa l'aspirazione dei materassi, possono aiutare a prevenire o a scoprire un'infestazione nelle sue fasi iniziali. Innanzitutto, un ambiente ordinato consentirà un'ispezione più precisa e contribuirà a ridurre il numero di luoghi in cui le bed bugs possono nascondersi. È importante monitorare bene l'eventuale presenza dei piccoli insetti, delle loro uova e di minuscole macchie di sangue e di escrementi su lenzuola e coperte. Una cosa da fare sarà controllare sia a occhio nudo che, laddove serve, con una lente d'ingrandimento e una torcia elettrica.

Rivolgersi a professionisti

Occorre comunque rivolgersi a professionisti, evitando il più possibile il "fai da te": la soluzione migliore è rivolgersi a un'impresa capace ed affidabile. Le bed bugs, infatti, sono clienti scomodi: possono sopravvivere e proliferare dappertutto. E' indispensabile ad esempio

svuotare subito tutti gli armadi, smontare le tende e togliere la biancheria dai letti e dai bagni. Sigillare indumenti, lenzuola, coperte, tende e asciugamani in sacchi di plastica e lavarli almeno a 60° in lavatrice, o a secco. Liberare gli spazi da tutto ciò che può essere d'ingombro alla pulizia. Eliminare tutto il materiale che non è possibile pulire e sanificare, come carta e cartone: chiudere il tutto in sacchi di plastica e portarlo direttamente in discarica facendo molta attenzione agli spostamenti.

Il rapporto con i clienti: indispensabili le "soft skills"

Ma ora arriviamo alla parte che compete all'albergatore. Mentre l'impresa pensa agli aspetti tecnici, infatti, resta una parte altrettanto difficile: gestire la situazione con gli ospiti. È comprensibile, infatti, che a fronte di un'infestazione vi siano ripercussioni psicologiche immediate, con reazioni spesso difficili da controllare. In questo caso bisogna essere dotati non solo di competenze tecniche e professionali, ma anche delle cosiddette "soft skills", ossia competenze relazionali evolute. Che in un hotel, diciamo, non dovrebbero mancare nemmeno in momenti di normalità.

Una comunicazione sicura e onesta

Diciamo subito che, sia in caso di proteste immediate, sia in caso di recensioni negative successive, l'albergatore (o il direttore) deve metterci la faccia in prima persona: deve essere lo stesso direttore a comunicare direttamente con gli ospiti e anche in questo caso vanno fornire tutte le indicazioni riguardo alle conseguenze sulla salute e al perfetto stato d'igiene in cui si trova la struttura. Anche la formazione dello staff, in questo senso, è fondamentale. Sia che si tratti di una segnalazione isolata, sia che ci si trovi sotto attacco,

ai professionisti dell'ospitalità è richiesta una risposta misurata, esauriente e rassicurante. Indispensabile, dunque, comunicare ma soprattutto far percepire che si è assolutamente padroni della situazione.

Suggerimenti utili

Qualche imbeccata? Intervenire immediatamente e chiedere subito scusa per l'inconveniente è la prima cosa. Spiegare poi che l'igiene e la pulizia sono le priorità della struttura e che la presenza di cimici può non dipendere da questi due fattori. Senza arroganza e senza pretendere di fare lezioni, occorre far capire che si conosce il tema e che si sa cosa fare. A questo proposito, meglio chiarire cosa si ha intenzione di fare e come viene affrontato il problema: a proposito, mai dare l'idea di sottovalutarlo! E qui torna in scena la necessità di rivolgersi a professionisti: anche sotto il profilo della comunicazione è una strategia vincente. Importante è anche ribadire che la situazione è sottoposta a continuo monitoraggio e che il problema è stato risolto.

Consapevolezza e professionalità

L'atteggiamento e la sensibilità dimostrati dallo staff saranno fondamentali per la brand reputation dell'hotel. Meno gli ospiti si sentiranno lasciati a loro stessi, meno probabilità ci sono di trovare brutte sorprese sui portali di recensioni e, nei casi peggiori, sulla stampa. Comunicare con gli ospiti non è da considerarsi un tabù: anzi, rappresenta un atteggiamento onesto e dimostrazione di grande civiltà e attenzione. Dunque non bisogna né aver paura di scusarsi, né, d'altra parte, ignorare il problema minimizzandolo e facendo finta di nulla. Informazione, serietà, consapevolezza e professionalità (dello staff e anche dei fornitori di servizi) sono sempre carte vincenti.



DA MOZZICONI DI SIGARETTA A MATERIALE TERMOISOLANTE



Si chiama Maple Cigarettes Project, il progetto di una startup italiana che dà una seconda vita ai mozziconi trasformandoli in imbottitura per giacche e piumini. Human Maple offre il suo servizio a centri commerciali ed hotel.

di Irene Burlin

Con 766.000 tonnellate prodotte ogni anno, i mozziconi di sigaretta sono i rifiuti più scartati al mondo¹. Oltre agli ormai noti danni alla salute, le sigarette sono causa di notevoli impatti negativi sull'ambiente, poiché rappresentano un rifiuto tossico che ancora troppo spesso non viene gestito correttamente. In Italia, infatti, 2 sigarette su 3, una volta fumate, vengono gettate a terra². I danni ambientali che ne conseguono sono disastrosi: ci vogliono dai 5 ai 12 anni affinché un mozzicone abbandonato in natura si degradi e, in questo periodo di tempo, la sigaretta rilascia sostanze tossiche nell'ambiente circostante. I dati sulla dispersione dei mozziconi nell'ambiente hanno messo in allerta anche le Nazioni Unite che, insieme al Segretariato della Convenzione quadro dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per la lotta al tabacco, hanno lanciato una campagna volta alla sensibilizzazione per contrastare la dispersione delle microplastiche contenute nei filtri delle sigarette. Sono questi, infatti, a rappresentare la componente più problematica, nonché la più pericolosa dal punto di vista ambientale.

1 - Indagine *UNEP* (Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente)
2 - Studio *Erion Care*

La stessa sfida ha mosso le giovani menti di due ragazzi, **Ali Benkouhail** e **Marco Boccia**, che hanno dato vita a Human Maple, una startup italiana che raccoglie i mozziconi di sigaretta attraverso posacenere smart e dà loro una seconda vita, trasformandoli in imbottitura termoisolante. Human Maple offre il suo servizio agli hotel: è stato avviato un progetto pilota con un Hotel B&B. Anche nel campo della ristorazione gli esempi non mancano: Pizzeria Terra Mia, Freccia Bar, Simply Eat And Drink, tutti sul territorio di Modena. Ma il servizio offerto ha interessato centri commerciali e grandi gestori di comuni come Geovest ed Hera. Ad oggi ha raccolto 86.487 mozziconi, che corrispondono circa a 32 chili. Il nome "Maple" deriva da una parola inglese che sta ad indicare l'acero riccio, un albero che immagazzina grandi quantitativi di CO₂ e li trasforma in ossigeno. Abbiamo avuto il piacere di intervistare il CEO e Co-founder di Human Maple, Ali Benkouhail, che ci ha illustrato le straordinarie potenzialità del servizio da loro offerto.

Quando è nata Human Maple e di cosa si occupa?

Human Maple si costituisce il 10 Marzo 2022 ma il lavoro che si cela dietro all'idea di business procede ormai da più di quattro anni. Siamo nati nell'ambito della consulenza ambientale, in particolare promuovendo l'educazione nei centri estivi e nelle scuole, con l'obiettivo di migliorare il rapporto tra l'uo-



Ali Benkouhail

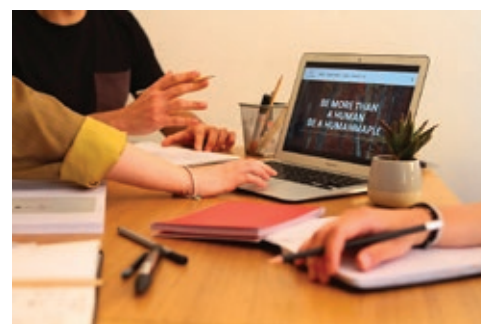
mo e l'ambiente. Poi però abbiamo notato l'esistenza di un problema importante, di cui nessuno ancora si stava occupando: la dispersione dei mozziconi di sigaretta nell'ambiente. Facendo un po' di ricerca abbiamo scoperto che all'estero i mozziconi venivano riciclati e abbiamo deciso di provarci anche noi. Così è nato il "Maple Cigarettes Project": io, ingegnere ambientale, e il mio socio Marco Boccia, ingegnere informatico, abbiamo creato un team con un chimico industriale, un ingegnere meccanico e alcuni esperti di marketing e comunicazione. Abbiamo validato, presso il garage del mio socio, il processo in piccola scala per mozziconi di sigarette e Heets di Iqos. Abbiamo visto che funzionava, aveva le potenzialità di essere venduto come servizio e di contribuire ad educare le persone a non gettare a terra il mozzicone di sigaretta.

Come funzionano i vostri sistemi smart di raccolta dei mozziconi?

I nostri sistemi sono molto semplici. Utilizziamo dei posacenere a forma di sigaretta, resi interattivi grazie alla gamification. In



una bacheca viene posta una domanda cui il fumatore può rispondere votando una tra due opzioni disponibili e gettando il mozzicone all'interno di uno dei due scompartimenti. La domanda da porre viene scelta in base al cliente, così da fornire anche una raccolta dati. In questo modo il fumatore è incentivato a gettare il mozzicone nel nostro posacenere, che si riempirà più a destra o più a sinistra, a seconda della risposta più gettonata. Lo svuotamento viene poi fatto internamente dall'impresa di pulizia, o dalla municipalizzata se il cliente è il comune. I mozziconi, una volta raccolti, passano nelle mani di un nostro partner che si occupa di stocarli e consegnarci per la fase di lavorazione e valorizzazione.



estratto, viene fatto essiccare e da questo processo si ottiene un materiale simile al cotone. L'acetato ha una fortissima proprietà termoisolante e noi lo utilizziamo principalmente per l'imbottitura di giacche. Queste non sono ancora in vendita sul mercato in quanto ora stiamo cercando di raccogliere più materiale possibile.

il maggior numero di fumatori a riporre la cicca nel nostro posacenere. Raccogliendo i mozziconi saremo in grado di ottenere un volume sufficiente a fornire al cliente che acquista l'acetato di cellulosa un flusso continuo di materiale.

Come funziona il processo di riciclo dei mozziconi e quali prodotti si ottengono?

Innanzitutto, separiamo il tabacco e la cenere, che viene utilizzata come compost. Passiamo poi alla cartina che, in quanto contaminata da inchiostro, rappresenta uno scarto e viene separata dall'acetato di cellulosa, ovvero la parte bianca che si trova dentro il filtro della sigaretta.

L'acetato di cellulosa rappresenta la componente plastica problematica: questa viene lavata con un solvente organico che poi noi ridistilliamo sia per ridurre l'impatto ambientale che per diminuire i costi. Una volta

Quali sono le principali criticità che riscontrate?

Uno dei problemi principali è proprio quello di riuscire a raggiungere un quantitativo elevato di mozziconi. Il mozzicone ha infatti un peso specifico molto basso e per ottenere un chilo di acetato di cellulosa sono necessari tre chili di mozziconi di sigarette. Per questo Human Maple sta installando quanti più posacenere possibile in giro per l'Italia, da Nord a Sud, così da raccogliere grandi quantità di mozziconi ed educare

Dove siete attivi e dove intendete espandervi?

Siamo attivi in Emilia-Romagna, Liguria, Lombardia, Puglia e Sicilia. Abbiamo chiuso da poco un contratto di esclusiva con Svicom Spa, un'azienda che gestisce centri commerciali in tutta Italia. Stiamo inoltre realizzando un progetto pilota con Hera SpA nei 5 comuni di Modena, Castelfranco Emilia, San Cesario sul Panaro, Spilamberto e Zola Predosa, per iniziare la più grande sperimentazione del nostro servizio. Vogliamo intraprendere ancora tanti progetti per espanderci quanto più possibile e raggiungere i nostri obiettivi.

TURISMO, DOPO LO STALLO LA RIPRESA... A COLPI DI INNOVAZIONE



Nuova frenata per il turismo: dopo il rimbalzo post-Covid, arriva un inatteso stallo sul comparto alberghiero nazionale. In estate, come denunciano Confcommercio e Confindustria Federturismo, gli italiani hanno preferito altre mete, dalla Spagna al Giappone. Ci hanno salvato i turisti stranieri tornati in vacanza nel nostro paese. I fornitori di beni e servizi studiano soluzioni innovative in termini di servizi, prodotti, macchine, attrezzature, sistemi.



di **Simone Finotti**

L'Italia è un Paese meraviglioso, lo sappiamo da sempre. E non siamo gli unici a conoscerne e apprezzarne le bellezze: ogni anno, da tutto il mondo, milioni di turisti si affollano nel Belpaese, fra città d'arte, "perle" alpine, coste mozzafiato, o anche destinazioni "alternative" come cammini della spiritualità, percorsi naturalistici, itinerari enogastronomici e borghi unici.

Una fetta importante del Pil

Non stupisce che il turismo sia uno degli asset principali del nostro Paese con un'incidenza sul Pil del 6% in termini di valore assoluto e del 7% in termini di occupazione. Il settore degli alberghi svolge un ruolo primario in questo contesto. E proprio gli hotel e, più in generale, l'HORECA, hanno vissuto anni complicati a seguito della pandemia, della crisi economica, della guerra in Ucraina e dei rincari energetici e delle materie prime.

Dopo la crisi, la risalita

Recentemente Confcommercio ha ricordato come, stando ai dati Istat, il 2020 abbia regi-

strato un calo di oltre 63 miliardi di euro per il consumo turistico interno. Le limitazioni per contenere la pandemia e la paura di un possibile contagio hanno frenato i flussi turistici: le presenze si sono ridotte del 52,3%, con un blocco quasi totale tra aprile e maggio e una leggera ripresa per i mesi estivi.

Qualche numero...

Un po' meglio è andato il 2021, con un giro di affari estivo pari a 177 milioni, circa 29 milioni in meno rispetto al 2019. Così come ancora sotto i valori pre-pandemici è stato il 2022, anno che ha chiuso "in bellezza": secondo un'indagine realizzata da ACS Marketing Solutions per Federalberghi sono stati oltre 17 milioni gli italiani in viaggio per le festività di fine anno: 12 milioni a Natale e 5 milioni e 400mila per Capodanno, per un giro d'affari superiore a 13 miliardi di euro.

Trend positivo nel 2023

Un trend positivo proseguito anche nel 2023, ma con alcuni segnali preoccupanti e per certi versi inattesi: su tutti, i diffusi cali, anche tra il 20% e il 30%, della domanda soprattutto degli



di Confcommercio, ha una notevole rilevanza per tutto il comparto. E ovviamente per l'indotto.

Necessaria una riflessione

È dunque doverosa una riflessione sulle motivazioni che hanno portato a questo -si auspica- momentaneo *stop and go*. Ciò che è certo è che, in questo scenario, ai fornitori di beni e servizi spetta il compito non semplice di continuare a proporre soluzioni innovative in termini di sostenibilità ambientale ed economica, di efficacia e comunicabili alla clientela. Si tratta infatti di valori etici e strategici ormai irrinunciabili, che possono realmente fare la differenza e aiutare le singole aziende alberghiere e, nel complesso, l'intero sistema Italia a superare brillantemente anche questa temporanea "impasse".

Il cleaning non si tira indietro

Il settore del cleaning professionale non si è mai tirato indietro nemmeno di fronte alle sfide più impervie, lo abbiamo visto con la lunga e durissima stagione pandemica. Senza dubbio saprà dare il meglio di sé anche in questo frangente, studiando soluzioni alternative e innovative in termini di servizi, prodotti, macchine, attrezzature, sistemi. E dimostrandosi ancora una volta fondamentale per la tenuta del nostro sistema economico. Ma ora diamo la parola al mercato, che saprà confermare questo auspicio e dare concretezza al concetto.

italiani verso le destinazioni nazionali. I nostri connazionali preferiscono sempre di più altre mete, vicine o lontane: dalla consolidata Spagna all'outsider Albania, dall'ormai "classico" Egitto all'esotico Giappone. Un fenomeno che rischia di produrre un impatto negativo sull'andamento del Pil.

Un campanello d'allarme

La frenata delle presenze riscontrata a partire dal mese di luglio, confermata anche dalle dichiarazioni di Marina Lalli, presidente di Confindustria Federturismo, che parla senza mezzi termini di campanello d'allarme, e da Carlo Sangalli, Presidente

FOCUS DALLE AZIENDE

4HYGIENE

In ambito alberghiero la proposta di 4Hygiene converge sull'innovativo sistema MAMA'S



con specificità orientate agli hotel: un sistema monouso con panni già impregnati per superfici, pavimenti e bagni con forti vocazioni ecologiche e di produttività. Il sistema è personalizzabile in funzione delle esigenze delle strutture utilizzando prodotti Ecolabel o detergenti disinfettanti specifici. Il rispetto per l'ambiente trova la sua massima espressione in questa metodologia che permette una riduzione dei rifiuti fino al 72%, una riduzione di prodotti chimici fino al 93% e del 99% degli scarichi nei reflui.



www.4hygiene.it

AMEDICS

Amedics è un'azienda specializzata nella ideazione, progettazione, produzione, controllo e commercializzazione di disinfettanti (P.M.C. e D.M.). La linea Ster Up costituita dai prodotti Ster Up, Ster Up Alcolico e Ster Up Sgrassatore, sono dei prodotti detergenti e disinfettanti (Presidi Medico Chirurgici) pronti all'uso, attivi su batteri, virus (Sars-Cov, HIV, HBV e HCV) e funghi, inodore, indicati per il trattamento delle superfici lavabili, come le aree di lavorazione e preparazione alimentare, alberghi, bar, ristoranti e mense. I prodotti della linea Ster Up rispondono ai requisiti dalla Normativa HACCP.



www.amedics.eu

FOCUS DALLE AZIENDE

ARCO CHIMICA



Aladin è l'unico sistema che permette di ottenere un Costo Certo della detergenza. Rappresenta una sfida singolare nell'ambito di un mercato caratterizzato da rischi per l'operatore e costi incontrollati. È un sistema di dosaggio automatizzato nato con l'obiettivo di fornire una soluzione altamente tecnologica e sicura nell'ambito del cleaning. La corretta diluizione del prodotto permette un miglioramento o eliminazione della simbologia di pericolo da detergente super concentrato a prodotto pronto all'uso. Aladin consente, infatti, una mirata valutazione dei consumi in funzione di tutte le operazioni di pulizia previste nei cantieri.

www.arcochimica.it

AREXONS

Le regole dell'hotellerie non transigono sulla pulizia, neanche sulle superfici difficili da trattare con lavaggio meccanico, come divani, poltrone, tappeti e moquette. Per pulirli a fondo, servono quindi prodotti capaci di rimuovere lo sporco senza irritare la pelle dei professionisti che li utilizzano. Per questo, la soluzione Fulcron



Super Pulitore Tessuti e Tappeti è la combinazione perfetta: grazie alla sua formula innovativa, penetra nelle fibre dei tessuti e disgrega lo sporco, ravviva il colore e neutralizza i cattivi odori. E, soprattutto, è sicuro sulla pelle: è infatti dermatologicamente testato e non causa irritazioni. Idoneo nei piani HACCP.

<https://www.fulcron.it/prodotti/pulitore-tessuti-e-tappeti/>

CHRISTEYNS

Il concetto DUO Solid unisce in un unico dosatore un prodotto detergente solido e un brillantante solido. Questo sistema di dosaggio 2 in 1 è un concetto unico per il lavaggio automatico delle stoviglie. Il dosatore di DUO Solid dosa sia il detergente che il brillantante direttamente nel flusso di lavaggio. Questa azione di dosaggio automatizzata e controllata da computer garantisce un livello di prodotto



più preciso e costante nel processo di lavaggio rispetto a un dosaggio manuale o idraulico. Ciò significa un risparmio sull'utilizzo del prodotto durante l'intero ciclo di lavaggio.

www.christeyns.com

CIMEL

CIMEL SRL turbolava da 45 anni produce macchine per la pulizia professionale: Turbolava macchine lavasciuga pavimenti compatte a cavo o con batteria a litio, con spazzole circolari a 500 giri al minuto, aggressive sullo sporco,



puliscono e subito asciugano i pavimenti, anche dove occupati da tavoli e sedie. Vapornet, generatori di vapore per la pulizia professionale da 2,8 a 3,4 kW in acciaio inox compatte, robuste ed efficaci, emettono vapore saturo a partire da 175°C e 6 bar di pressione, con ridotto contenuto di umidità puliscono, sgrassano e igienizzano tutte le superfici verticali e orizzontali. Ottime in cucina, lavano e sgrassano velocemente fornelli, cappe e forni.

www.cimel.com

COMAC

Versa è la lavasciuga pavimenti operatore a terra Comac potente e performante, particolarmente indicata per un utilizzo anche da



parte degli operatori meno esperti. Affidabile ed efficiente, questa lavasciuga è in grado di aumentare la produttività riducendo i costi delle operazioni di pulizia. Lavaggio e asciugatura eccellenti in ogni direzione e pavimenti immediatamente calpestabili sono solo alcuni dei vantaggi che Versa è in grado di assicurare. Disponibile nella versione lavante con doppia spazzola e nella versione spazzante, per ottenere risultati ottimali su qualsiasi pavimento, Versa risulta essere l'alleata perfetta per la pulizia di spazi fino a 3200 m² di hotel, alberghi e ristoranti.

www.comac.it

DIANOS



La linea Deoclean Dianos, particolarmente indicata per il settore alberghiero, combina un'igiene profonda con un'intensa e persistente profumazione. Tutti i prodotti della linea Deoclean hanno certificazione CAM e una formulazione innovativa che crea un velo protettivo

sulla superficie trattata, rendendola lucida e riducendo assorbimento di sporco e accumulo di polvere. Con Deoclean Multiuso, Deoclean concentrato pavimenti o Deoclean superconcentrato pavimenti e Breeze per deodorare l'aria, si ha un'unica e persistente fragranza. La gamma comprende vari formati di packaging e si rinnova periodicamente con l'aggiunta di nuove profumazioni: Seychelles, Peoniana, Flower Dream, Ciliegia, Vaniglia & Zenzero.

www.dianos.net

DIVERSEY

Le nuove cartucce "Safe-Pack™" di Diversey contengono una quantità di soluzione detergente concentrata sufficiente a riempire molti flaconi spray una volta diluita, più e più volte. Ad esempio, una confezione (6 l) di detergente disinfettante concentrato, equivale a 400 flaconi pronti all'uso, riducendo così l'impronta di carbonio da 24,7 CO₂ eq. a 0,11. Offrono ulteriori vantaggi unici:



- Cartucce approvate UN per i liquidi in ADR (classificati)
- Le cartucce da 1,5L sono state sostituite da quelle da 2L; le dimensioni maggiori consentono di ridurre gli sprechi
- Riduzione dei rifiuti di plastica
- Riduzione dell'impronta di carbonio
- Riduzione delle emissioni di CO₂
- Soddisfano le richieste di sostenibilità dei clienti
- Contribuiscono all'economia circolare.

www.diversey.it

FALPI

I carrelli della linea SOchic di Falpi rappresentano la soluzione ideale per chi desidera coniugare la massima qualità a un costo conveniente nel settore dell'ospitalità. Questi carrelli sono progettati per essere non solo funzionali, ma anche estremamente eleganti;

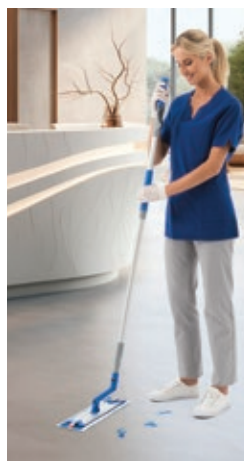


sono disponibili in due colori distinti per soddisfare diverse esigenze, integrandosi con raffinatezza in ogni ambiente. Ciò che rende veramente speciali i carrelli SOchic è la loro versatilità. Oltre a svolgere il ruolo di carrelli di servizio housekeeping, possono essere facilmente personalizzati con accessori per le pulizie. Questa caratteristica unica consente agli hotel di ottimizzare le risorse e migliorare l'efficienza delle operazioni di pulizia.

www.falpi.com

FILMOP INTERNATIONAL

Pulizia di ambienti medio-piccoli o interventi tempestivi: qualunque sia l'esigenza, ErgoDrop assicura sempre elevate prestazioni e un notevole risparmio di soluzione. L'esclusivo manico dosatore consente infatti di dosare accuratamente la quantità di soluzione detergente in base alla superficie e al grado di sporco, prevenendo fuoriuscite accidentali grazie al doppio blocco di sicurezza che agisce a livello di pulsante e serbatoio. ErgoDrop si distingue inoltre per le impugnature girevoli che facilitano il movimento a "S", riducendo gli sforzi dell'operatore.



www.filmop.com

ICEFOR



Una detergenza efficace dei capi, della biancheria da camera e da bagno nelle lavanderie degli hotel è molto importante e richiede prodotti specifici. ICEFOR Spa, grazie alla sua continua ricerca per una detergenza moderna e sempre più sostenibile, propone una gamma completa di detergenti ecologici certificati Eco-label e consigliati da LEGAMBIENTE, a basso impatto ambientale, specifici per la lavanderia ed in particolare per sistemi di lavaggio e prelavaggio professionale industriale dei tessuti.

ECO L01 ADDOLCENTE: base detergente addolcente alcalina
ECO L02 DETERGENTE: base detergente neutra
ECO L03 AMMORBIDENTE: ammorbidente concentrato

ECO L04 OSSIDANTE: candeggiante a base di ossigeno attivo.

Prodotti disponibili in taniche da 20 litri.

www.icefor.com

IPC



Curvy è un sistema di pulizia per pavimenti, ergonomico ed efficace. Grazie al suo "movimento ad S" e al telaio leggero in alluminio, assicura una postura corretta dell'operatore, riducendo notevolmente lo sforzo sugli arti superiori. Lo snodo a 360°, lo rende inoltre ideale per pulire in spazi ristretti e difficilmente accessibili. Si abbina perfettamente con Super Sticky, ricambio monouso in TNT per la spolveratura a secco, utilizzabile da ambo i lati, che con il suo potere adesivo, cattura ogni tipo di sporco. Questi due prodotti combinati offrono un sistema di pulizia completo e versatile, ideale per soddisfare le diverse esigenze di pulizia degli alberghi.

www.ipcworldwide.com

ITALCHIMICA

Stovil Green Power di Sanitec è un detergente liquido alcalino concentrato per il lavaggio meccanico delle stoviglie, certificato EU Ecolabel a basso impatto ambientale. Questo prodotto rimuove facilmente lo sporco grasso e proteico, prevenendo la formazione di aloni e calcare sulle stoviglie e lasciandole brillanti e senza macchie d'acqua. L'utilizzo di Stovil Green Power previene la formazione di incrostazioni nelle lavastoviglie, inoltre è un prodotto privo di schiuma e a facile risciacquo.



www.italchimica.it

LUCART



EcoNatural 1 è la carta igienica monofascettata realizzata in Fiberpack, la materia prima che nasce dal riciclo dei cartoni per bevande attraverso un processo unico nel settore, oggi anche riconosciuta Climate Neutral, che significa che tutte le emissioni di gas serra generate nel ciclo di vita del prodotto in un determinato arco di tempo sono state ridotte o compensate fino ad azzerarle completamente. EcoNatural 1, come tutti i prodotti della linea EcoNatural, è anche certificata Ecolabel UE e FSC® Recycled.

www.lucartprofessional.com

MAKITA

CL003GZ è una scopa elettrica XGT 40Vmax con batteria on-board ideale per essere impiegata in diversi ambienti e su diverse superfici. Grazie alla regolazione della potenza di aspirazione è possibile sfruttare al massimo la capacità della batteria. Ergonomica e perfor-



mante è dotata di motore elettronico Brush-Less ad alte prestazioni, capace di sviluppare una depressione di 20kPa ed una capacità di aspirazione fino a 1m³/min il tutto in poco più di 2kg. Monta il sistema di aspirazione di tipo ciclonico, la cui progettazione garantisce flussi regolari di portata d'aria, attraverso il mante-

nimento in sospensione dei detriti che così non occludono il filtro durante tutto il ciclo di utilizzo.

www.makita.it

OMEGA

IGIBIO PAVIMENTI è un Biodetergente completamente naturale per l'utilizzo quotidiano su pavimenti e superfici in genere anche verticali come gres, ceramica, marmo, plastica, pietre dure naturali e artificiali. Grazie alla tecnologia delle spore batteriche continua ad agire sullo sporco di natura organica presente nelle fughe anche nelle ore successive all'applicazione. Lascia i pavimenti e le superfici trattate lucide e senza aloni. Dopo il trattamento rimane nell'ambiente una gradevole e duratura nota di bouquet floreale. Non utilizzare mai prodotti disinfettanti o igienizzanti contemporaneamente all'applicazione di IGIBIO PAVIMENTI, neanche nelle 48/72 ore successive.



www.lucidadetergentiprofessionali.com

PAREDES

Paredes, leader nella sanità per il lavaggio ed asciugatura monouso professionale delle mani, continua a proporre novità nell'ambito dell'igiene professionale. In ottica di semplificare il lavoro e ridurre i consumi, senza perdere di vista l'importanza dell'ambiente e della riduzione dell'inquinamento, propone Ultimate 3D Infinite in esclusiva con Decitex - innovatore nel campo delle microfibre - un sistema che permette di lavare i pavimenti con azione biocida senza l'utilizzo di prodotti chimici: la pulizia ecologica per eliminare le principali fonti d'inquinamento prodotte dalle sostanze chimiche nei luoghi al chiuso.



www.paredes.it

POLTI

Polti Cimex Eradicator elimina le cimici dei letti per shock termico con il vapore secco surriscaldato fino a 180°C, senza l'uso di sostanze chimiche. La nuvola di vapore, ge-



nerata all'interno dell'erogatore brevettato, uccide le uova e le cimici del letto adulte con pochi e rapidi passaggi *. Si può usare in presenza di persone, animali e senza arieggiare a lungo i locali dopo il trattamento. Non lascia i tessuti e le superfici umidi, non causa danni e non altera i materiali e può essere direzionato nelle zone di annidamento difficili da trattare, garantendo una disinfestazione accurata.

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

www.polti.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 detergenti 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

I prodotti del Gruppo Sutter, sia come formulazioni chimiche che relativi imballi, sono altamente performanti, sicuri per gli utilizzatori, a ridotto impatto ambientale e certificati Ecolabel o PMC. La linea bag-in-box di Sutter Professional è la soluzione ideale per



la pulizia professionale in ambienti come hotel e cucine. È sicura perché l'operatore non entra in contatto con il prodotto chimico. Conveniente perché composta da formule concentrate per una lunga durata e meno spazio occupato a magazzino. Sostenibile con utilizzo di meno plastica e meno emissioni di CO₂. La confezione bag-in-box è il nuovo formato da 10 litri per i prodotti ultraconcentrati che offre una resa maggiore nei processi di igienizzazione e pulizia, salvaguardando l'ambiente.

#StayTuned

www.sutterprofessional.it

TTS CLEANING

H-Cube è un trolley di servizio elegante e compatto che permette di svolgere le attività di pulizia ed allestimento camere rapidamente e senza dare nell'occhio, operando agevolmente anche negli spazi ristretti. Il trolley è dotato di una comoda vaschetta trasportabile e molteplici scomparti con diviso-



ri mobili per organizzare tutto il necessario per la pulizia e il riassetto e averlo sempre a portata di mano. Inoltre, è disponibile in quattro versioni per rispondere alle specifiche esigenze delle diverse strutture ricettive.

www.ttsystem.com

TWT

FacileMop è l'innovativo sistema di impregnazione a bordo carrello dei mop e panni necessari per la pulizia e sanificazione di pavimenti e superfici. Pratico nell'utilizzo, non richiede secchi d'impregnazione o ingombri aggiuntivi, le taniche con le soluzioni (fino a 3 soluzioni sanificanti) sono celate all'interno del carrello. L'operatore seleziona mediante una manopola la quantità di detergente richiesta e la eroga premendo un pulsante, senza possibilità di errore nei dosaggi. Il mop viene così impregnato all'interno dell'apposita vaschetta coniugando risparmio e rispetto dell'ambiente in quanto si tratta "istantaneamente" sul posto solo i panni strettamente necessari, anche solo uno, evitando gli sprechi.

www.twt-tools.com



VDM



VDM presenta EASY, la nuova linea di carrelli smart dedicata all'hotellerie. Ispirata dai professionisti del settore e nata per rispondere a specifiche esigenze operative, è adeguata agli stili contemporanei e permette di raggiungere uno status lavorativo ottimale.

I carrelli Room, Service e Laundry sono ultra-compatti, resistenti, personalizzabili e modulari; disegnati per facilitare e accelerare le manovre di pulizia, servizio e rifacimento camere, sono ideali per l'utilizzo in spazi ristretti o nelle aree in cui è necessaria particolare discrezione.

www.vdm.it

WERNER & MERTZ



La collaborazione con Dermatest GmbH, istituto dermatologico indipendente che testa la compatibilità cutanea dei prodotti industriali, è una nuova importante innovazione di Green Care Professional. I detersivi per bucato e gli ammorbidenti sono a contatto con la pelle degli ospiti in ogni hotel: la loro compatibilità cutanea è quindi importante. Per evitare ogni rischio di allergie, Green Care Professional ha ottenuto la certificazione Dermatest. Dei test cutanei del prodotto diluito vengono eseguiti su volontari sotto controllo dermatologico. La valutazione delle possibili reazioni cutanee viene effettuata secondo le raccomandazioni della norma ISO 10993-23:2021 (sezione 8, allegato E).

www.wmprof.com

TWT Opera Hotel: migliora il cleaning nel mondo dell'ospitalità

TWT è da sempre in grado di offrire soluzioni eleganti e versatili, soprattutto quando si parla di hotel, sia questo una piccola struttura a conduzione familiare o una grande catena alberghiera.

Il design estetico di OPERA è unico ed inconfondibile, personalizzabile con grafiche ed immagini che permettono di trasformare il carrello in un efficace strumento di comunicazione o adattarlo armoniosamente all'ambiente in cui si trova; anche quando vengono impiegate plastiche riciclate con colorazioni più scure (modelli ReUse) l'effetto estetico è di grande impatto. Ogni carrello Opera Hotel è stato progettato per essere



leggero e facile da condurre: le ruote "Silent Wheel" di grande silenziosità e scorrevolezza sono state sviluppate internamente e grazie al sistema "Drive&Park", con un primo click sull'apposita leva la ruota diventa direzionale, mentre il secondo click ne permette il blocco.

TWT, però non si ferma qui, e propone "Speed System": un sistema a movimentazione motorizzata pensato per spostare facilmente carrelli pesanti su pavimentazioni con mo-

quette o piani inclinati (fino al 10%). Le componenti elettriche e meccaniche del sistema sono state miniaturizzate e completamente integrate nella base e nei pannelli a doppio strato, senza intaccare la capacità di carico. L'intera linea OPERA è configurabile secondo le specifiche esigenze dell'utilizzatore e personalizzabile con componenti ed accessori al fine di soddisfare tutte le attività richieste nelle strutture alberghiere.

www.twt-tools.com/

OXYCARE®, riduce i prodotti utilizzati e aumenta il pulito

OXYCARE® è frutto della ricerca Sochil Chimica che ha creato 4 prodotti multiuso di nuova generazione ad altissime prestazioni che coprono la gran parte delle applicazioni di pulizia negli Hotel.

Con OXYCARE® si ottiene un duplice obiettivo: si riduce il numero di referenze utilizzate dall'operatore per la pulizia delle superfici e si aumenta lo standard di pulizia degli ambienti oltre che la percezione del pulito da parte dei clienti dell'Hotel.

XPLURI, detergente pronto all'uso inodore auto-asciugante e igienizzante, ad azione rapida e profonda e che non necessita di risciacquo. Raccomandato per la pulizia quotidiana delle superfici a contatto con alimenti, rimuove rapidamente i residui di cibo delle lavorazioni alimentari senza lasciare tracce. Dona un effetto lucido sull'acciaio inox e sulle superfici specchiate.

PLUREL, detergente pronto all'uso igienizzante e auto-asciugante



raccomandato per rimuovere sporco e residui da tutte le superfici nelle operazioni di pulizia ordinaria, performante nella pulizia dei vetri e degli specchi. Agisce rapidamente sullo sporco senza lasciare tracce, aiuta a rimuovere la muffa ed è lucidante su tutte le superfici specchiate.

BOXI, anticalcare bagno idrorepellente con potere brillantante, igienizzante e sbiancante. Asciuga istantaneamente ed è raccomandato per eliminare il calcare non solo dalla rubinetteria e dall'arredo, ma anche da vetri e specchi senza lasciare alcuna traccia. L'acqua torna a scorrere velocemente a terra dopo l'applicazione del prodotto su box-doccia e pareti in vetro. Contrasta con successo cattivi odori e muffa.

PAVIXAN, detergente multiuso concentrato a schiuma frenata polivalente per tutte le superfici dure, igienizzante e utilizzabile anche su

superfici a contatto con alimenti; eccellente rimuovente dello sporco con effetto brillantante sui pavimenti e sbiancante sulle fughe, aiuta a combattere i cattivi odori e a contrastare la muffa.

www.sochilchimica.it



Illustrazione di Simone Rotella



Sede operativa: Via Lisbona 28/a - 35127 Padova (PD) - tel. +39 049 76 07 16
Sede legale: Via Sangro 15 - 20132 Milano (MI) - C.F. / P.Iva 04766620282
www.sksservizi.it

**Il tuo partner per la gestione sostenibile
degli ambienti di lavoro**

Leggi il nostro **Bilancio di Sostenibilità 2022**



NOTIZIE

Amedics: la tua protezione personale e professionale quotidiana

L'estate è ormai alle nostre spalle e leggendo gli articoli sui quotidiani economici sul turismo e ascoltando gli imprenditori del settore, sembra che siamo tornati al cosiddetto



periodo "pre-Covid", in termini di presenze e di fatturato. Finalmente!

Un aspetto decisamente curioso nel post pandemia è che nelle strutture dell'Hospitality, intesa nel senso più ampio del termine (hotel, ristoranti, bar, ecc.), sono ancora presenti le descrizioni delle attività e delle misure da utilizzare per garantire agli ospiti un soggiorno nel segno dell'igiene e della "sicurezza".

Ma quanto indicato nelle presentazioni degli hotel, ristoranti e dell'Hospitality in genere è davvero un dato realistico?

Amedics, azienda che si occupa della ideazione, progettazione, produzione e controllo di formulati disinfettanti (Presidi Medico-Chirurgici e Dispositivi Medici) è in grado

Proteggiamo le persone nella vita professionale e personale di tutti i giorni.



AMEDICS
PROFESSIONAL

www.amedics.eu
commerciale@amedics.eu



di supportare quegli operatori turistici che intendono accogliere gli ospiti e far vivere loro una piacevole esperienza di benessere in tutta sicurezza attraverso un'attività di prevenzione dei rischi.

Amedics con la gamma Ster Up, Ster up Alcolico e Ster Up Sgrassatore, disinfettanti multiuso in pratica confezione con trigger specificatamente studiati per i protocolli HACCP, unitamente al Puli Lite, disinfettante detergente concentrato per tutte le superfici ed i pavimenti, è in grado di garantire l'igiene e la sanificazione della cucina, degli spazi comuni, dei bagni di qualsiasi struttura dell'Hospitality (hotels, ristoranti, bar, ecc.). Ecco perché Amedics protegge le persone nella vita personale e professionale di tutti i giorni.

amedics.eu

Sutter Professional: Meteor Maxima batteriostatica (Patent pending)



Sutter, da oltre cento anni leader del settore cere, ha sviluppato una nuova formula in grado di rispondere ai bisogni dei clienti più esigenti. Certificata antiscivolo da UL e conforme ai CAM, garantisce impareggiabili standard qualitativi con brillantezza superiore, alto grado di stendibilità, massima resistenza al traffico e durata prolungata. Di più facile manutenzione e in assenza di profumo. A tutti questi importanti plus da oggi si aggiunge il potere batteriostatico. La nuova formula è anche in attesa di ottenimento del brevetto industriale, che è già stato depositato.

Azione batteriostatica

Le particelle di zinco penetrano nel nucleo delle cellule batteriche che si depositano sulle superfici trattate e hanno proprietà oligodinamiche. La riproduzione e la proliferazione dei batteri viene definitivamente bloccata.

Le particelle di zinco, anche se sottoposte a quotidiani e prolungati interventi di pulitura, non si disperdono ma rimangono attive e stabili nel film in cui sono inglobate, garantendo performances durature.

Meteor Maxima è conforme alla ISO 22196-2011 che determina

la metodologia di rilevazione batterica sulle superfici. Il metodo di riferimento consente la misurazione quantitativa dell'attività antibatterica. Non risulta alcuna crescita di batteri, lieviti o muffe. Meteor Maxima contiene una percentuale calibrata di zinco piritione che crea una barriera contro la moltiplicazione incontrollata di microrganismi e bioinfestanti, colpendo in modo mirato germi e batteri: test di laboratorio dimostrano come dopo solo 24 ore oltre il 99% degli infestanti vengano decomposti in modo efficace e duraturo, senza dover ricorrere ad ulteriori additivazioni con agenti potenzialmente sensibilizzanti e ad azione limitata nel tempo.

#StayTuned

www.sutterprofessional.it

Service Key e l'ISO 14064: calcolare l'impatto ambientale è l'unico modo per ridurlo

Il concetto di sostenibilità è al centro di molte organizzazioni di successo, e Service Key non fa eccezione. L'azienda, presente su tutto il territorio nazionale e specializzata in Facility Management Integrato, ha ottenuto con successo la certificazione ISO

14064 sul calcolo delle emissioni di carbonio, dimostrando un impegno concreto per un futuro più sostenibile. La norma ISO 14064 imposta lo standard internazionale per il calcolo

dei GHG (Green House Gases) e rendiconta la quantità di emissioni dell'azienda. Service Key riconosce l'importanza di misurare e ridurre le emissioni di CO₂ per contribuire a mitigare il cambiamento climatico e a operare in modo più sostenibile. Ottenere questa certificazione è un importante traguardo che rappresenta un passo deciso verso un futuro più sostenibile e conferma la volontà dell'azienda a voler ridurre l'impatto ambientale di organizzazione. Infatti, con un processo di verifica approfondito e rigoroso, sono state valutate attentamente la conformità dei calcoli e la precisione delle dichiarazioni sulle emissioni di CO₂, con l'obiettivo di mappare in modo puntuale la loro origine e destinazione.

Nicola Burlin, CEO e co-founder di Service Key, racconta che: "Continueremo a lavorare instancabilmente per ridurre le nostre emissioni, migliorare l'efficienza energetica e promuovere soluzioni a ridotto impatto ambientale. Insieme, possiamo contribuire a creare un mondo migliore per le generazioni future. Il nostro impegno è "Agire Adesso," e l'ottenimento della certificazione è una prova tangibile di questa promessa".

www.sksservizi.it



Sostenibilità certificata



Progettato per offrire il massimo in termini di estetica e funzionalità, Magic Hotel 900S primeggia anche sotto il profilo ambientale: il carrello di servizio ha ottenuto la certificazione Ecolabel UE, garanzia di sostenibilità, sicurezza e qualità. Magic Hotel 900S è realizzato completamente in polipropilene, un materiale a basso impatto interamente riciclabile a fine vita. I componenti in plastica riciclata certificata PSV - Plastica Seconda Vita riducono ulteriormente l'impatto sull'ambiente, rendendolo una soluzione altamente ecosostenibile. Infine, durante la fase di produzione del carrello non vengono utilizzati metalli pesanti come cadmio, piombo e mercurio, dannosi non solo per gli ecosistemi ma anche per l'uomo. Magic Hotel 900S ha superato i test condotti da un

ente indipendente secondo le norme EN 16121 ed EN 14073, confermando l'elevata resistenza, la stabilità in uso, la durabilità nel tempo e la sicurezza per l'operatore.

www.ttsystem.com

Più valore ai servizi igienici con i detergenti professionali LUCIDA

Nell'ambito delle varie tipologie di locali, riguardo alle operazioni di pulizia, i servizi igienici rivestono un'importanza particolare. Infatti in questi ambienti le potenzialità dello sporco quale nemico da combattere, crescono enormemente rispetto ad altri locali. A determinare questo risultato concorrono più aspetti: le incrostazioni di calcare, i residui di sapone, lo sporco corporeo e la diffusione di batteri. Ma spesso i normali pulitori in commercio, per questo ambiente, presentano dei limiti di pulizia per gli aspetti

sopracitati costringendo gli operatori ad utilizzare più prodotti per ottenere il risultato desiderato. Grazie alla ricerca e alla collaborazione di importanti Aziende produttrici di materie prime, il laboratorio di ricerca e sviluppo di OMEGA ha realizzato IGIBAGNO: una soluzione ideale per la manutenzione quotidiana dell'ambiente bagno che garantisce una totale eliminazione dello sporco organico e inorganico. Rilascia una barriera protettiva che fa scivolare l'acqua, rendendo le superfici lucide e facili da risciacquare. Infatti, la sua formula ricca e innovativa permette in un'unica operazione di svolgere con efficacia 6 azioni: detergente, disincrostante, anticallcare, igienizzante, protezione delle superfici e deodorante.

Mentre per la pulizia straordinaria e per le incrostazioni di calcare più ostinate CLEANBATH è il formulato specifico per questo tipo di interventi perché elimina il calcare,



deterge e igienizza senza rovinare le cromature. IGIBAGNO e CLEANBATH sono disponibili in due gradevoli fragranze: Brezza Marina e Bouquet Floreale.

www.lucidadetergentiprofessionali.com

Reflexx NBio, il guanto in nitrile amico dell'ambiente!

Reflexx si prende cura dell'ambiente e sa bene l'impatto che ha lo smaltimento dei guanti monouso.

Proprio per questo, nell'ultimo anno e mezzo, si è impegnata nella ricerca di guanti monouso che avessero un minore impatto sull'ambiente. E che questo non andasse a discapito della sicurezza dell'operatore e che garantisse protezione ai massimi livelli.

E' stata identificata e selezionata una nuova tecnologia di produzione che permette di ottenere ottimi risultati in termini di velocità di biodegradazione: durante la produzione del guanto Reflexx NBio vengono aggiunti additivi di biodegradazione, che fanno sì che, quando smaltiti, in condizioni anaerobiche tipiche delle discariche biologicamente attive, i batteri decompongano più velocemente il



guanto rispetto ai comuni guanti in nitrile. Un vantaggio enorme in termini di salvaguardia dell'ambiente.

Reflexx NBio è compostabile? NO, se non destinato ai rifiuti speciali (contaminazione da agenti biologici o chimici) smaltiti mediante termodistruzione, il guanto Reflexx NBio va smaltito nel rifiuto indifferenziato/secco (salvo diverse indicazioni del gestore del servizio di raccolta). Ed è sempre buona norma non disperderlo nell'ambiente. In termini di performance, Reflexx NBio è un guanto in nitrile da 3,5gr (peso taglia M), DPI di categoria 3, Dispositivo Medico di classe 1, certificato per la protezione chimica e contro funghi e VIRUS, con parziale idoneità al contatto alimentare.

Le sue caratteristiche e le certificazioni ai massimi livelli lo rendono un guanto versatile e ideale per tanti settori: il cleaning, ma anche per l'uso in ambito industriale, Ho.Re.Ca., medicale, odontoiatrico, laboratori, estetico, ecc ...insomma un po' ovunque ci sia sensibilità e attenzione all'ambiente.

www.reflexx.com



Fulcron: la nuova linea disinfettanti per piccole e grandi superfici



La linea Fulcron Disinfettanti nasce per rispondere alle nuove esigenze di pulizia degli operatori professionali. È studiata per assicurare una disinfezione completa di tutte le superfici trattate ed è ideale per tutti gli ambiti, compreso quello sanitario, professionale Ho.Re.Ca. e domestico. La gamma conta 4 prodotti specifici dalle prestazioni professionali e registrati come Presidio Medico Chirurgico. Tra questi Fulcron Disinfettante Multisuperfici, disponibile nel formato trigger 750 ml e tanica 5L, che con la sua formula senza risciacquo a base di sali quaternari d'ammonio disinfetta ed elimina il 99,9% di virus, funghi e batteri da tutte le superfici. Pronto all'uso ed inodore, questo prodotto è particolarmente indicato nei piani HACCP per bar, ristoranti, laboratori di produzione artigianale e industrie alimentari. La formula di Fulcron Disinfettante Super Concentrato, disponibile nel formato da 1L e diluibile fino a 40 litri, è ideale per disinfettare pavimenti e grandi superfici. Svolge anche una rapida e profonda azione sgrassante, grazie ad una formula inodore e ricca di tensioattivi.

La gamma include anche Fulcron Acaricida Insetticida in formato trigger da 400 ml. La sua funzione 2in1 permette un'efficace azione contro acari, in ogni deposito di polvere, sabbia o terriccio e contro insetti, sia volanti che striscianti, in casa, alberghi, scuole, negozi, ospedali, depositi e magazzini nonché luoghi all'aria aperta come campeggi e locali di villeggiatura.

<https://www.fulcron.it/>



Dussmann

FACILITY MANAGEMENT

FOOD SERVICES

TECHNICAL SOLUTIONS



We care for more

Progressive spirit,
perfect fit,
personal touch.

[dussmann.it](https://www.dussmann.it)

Imesa, 50 anni di storia ed esperienza

Il trattamento della biancheria piana, dell'abbigliamento dello staff e degli ospiti e degli strumenti di pulizia degli ambienti, è un'attività quotidiana ed essenziale per le strutture turistiche e richiede competenza e professionalità. IMESA risponde a questa esigenza con soluzioni testate, nate dall'impiego dei detergenti OPTIWASH® by IMESA in abbinamento alle lavatrici serie EVO. Line. Il trattamento degli strumenti di pulizia degli ambienti quali mop, frange, microfibre e stracci mira ad ottenere un corretto livello di sanificazione. L'azienda presenta una scelta di programmi per microfibre, frange in particolare mop, come il lavaggio a 60°, lavaggio a 60° con impregnazione o solo impregnazione, che mirano alla pulizia e alla conservazione delle fibre.

www.imesa.it



Con Makita Cleaners pulizia sicura e professionale



Makita prosegue il suo cammino con lo sviluppo di macchine per il mercato della pulizia professionale, con una spiccata visione verso il futuro. L'azienda 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. Grazie all'esperienza sviluppata negli anni, Makita oggi è in grado di proporre strumenti sempre più performanti per strutture ricettive come alberghi, agriturismo, case vacanza, camping, tutte realtà al centro delle attività di sviluppo. L'azienda propone un proprio sistema, una serie di macchine



per operare al meglio in diversi ambienti a supporto di interventi di pulizia sicuri, rapidi e professionali: Makita Cleaners. Si tratta di aspiratori a traino, a zaino, scope elettriche, battitappeto, fino a sistemi autonomi come i robot aspiratori. 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, monitora la produzione con attenzione in ogni fase, sceglie i materiali utilizzati, considerando e velocizzando le fasi di manutenzione e riparazione e garantendo una lunga vita del prodotto.

www.makita.it

Nuova officina PMC Dianos

Dall'esperienza Dianos e dal riconosciuto e crescente know how, nasce un nuovo reparto produttivo, dedicato ai Presidi Medico Chirurgici e ai Cosmetici, interamente automatizzato e con l'implementazione del sistema Industria 4.0, per l'interconnessione ai sistemi informatici aziendali. La garanzia di qualità del marchio Dianos e la specializzazione nelle formulazioni

ad uso specifico, caratterizzano anche le nuove linee di prodotto, con cui si amplia la gamma. L'automatizzazione del processo, oltre a massimizzarne l'efficienza, garantisce infatti un costante ed elevato standard qualitativo. Sterilquat pmc (Reg. Min. Sal. n° 21350) è il prodotto di punta, indicato per numerosi ambiti di applicazione. È un disinfettante detergente universale a base di ammoni quaternari per superfici e pavimenti, ad ampio spettro d'azione. Contiene anche alcol isopropilico. Sterilquat garantisce, oltre all'azione sanificante, un'efficace azione detergente e sgrassante. È ideale per disinfettare attrezzature, arredi, utensili, piani di lavoro, pareti, pavimenti e superfici in genere. Adatto per qualsiasi superficie lavabile, non intacca i metalli, né le cromature.

Sterilquat è indicato, oltre che per il settore alberghiero, anche per scuole, uffici, palestre, comunità, mezzi di pubblico trasporto, industrie. Ma è anche un prodotto HACCP, ideale per l'impiego nella ristorazione professionale e le industrie alimentari (dolciarie, ittiche, macelli, IV gamma, bevande). Inoltre è raccomandato per l'igiene quotidiana di ospedali ed aree sanitarie. Sterilquat pmc ha superato i seguenti test secondo le normative europee: EN 14476 EN 1276, EN 13697, EN 13697, EN 16777, vantando proprietà battericide, leviticide e virucide. Il disinfettante Sterilquat è disponibile in due varianti: profumato, alla gradevole fragranza di timo & tea tree e inodore, consigliato per il settore alimentare.

www.dianos.net





PICK A
BOX

PICK A
BOX



SUTTER BAG-IN-BOX

Sicuro, conveniente e sostenibile

**10 LITRI
DI PULITO
ULTRA
CONCENTRATO**

LA SOLUZIONE **IDEALE** PER LA **PULIZIA PROFESSIONALE**
IN AMBIENTI COME **HOTEL, LAVANDERIA E CUCINE.**

✓ SICURO
L'operatore non entra in contatto
con il prodotto chimico,
per una sicurezza totale della persona

✓ CONVENIENTE
Formule concentrate
per una lunga durata
e meno spazio occupato a magazzino

✓ SOSTENIBILE
Meno plastica e meno emissioni
di CO₂ con la garanzia
della certificazione EU Ecolabel

**MENO SPAZIO OCCUPATO
A MAGAZZINO**



**CURA E RISPETTO
PER L'AMBIENTE:**

**MENO CO₂ durante il trasporto
MENO PLASTICA**

Sistema elettronico di **dosaggio
automatico per lavastoviglie**
TRIPLEDOSE SYSTEM

Sistema di dosaggio peristaltico lavastoviglie
per **Detergente, Sequestrante e Brillantante**.
Adatto a tutti i tipi di lavastoviglie. Rileva la fine del prodotto.
Gamma completa di accessori e ricambi disponibili su richiesta.



DETERGENTE

SEQUESTRANTE

BRILLANTANTE



Sutter
PROFESSIONAL

www.sutterprofessional.it



SOLUX.

HOTEL TROLLEYS

Made in Italy. Made in Falpi.



Solight
house keeping

Il massimo del *Lusso* con
carrelli *Eccezionali*.

Stile e Qualità Senza paragoni per
le tue necessità di *Housekeeping*

Sochic
house keeping

