

Hotel post-Covid, ora l'igiene è davvero essenziale

di Simone Finotti

L'igiene è sempre stata un elemento strategico per il successo di ogni struttura ricettiva. In questa fase, però, non è solo una questione strategica o di semplice benessere. Garantire una pulizia perfetta sarà ancora più importante: non solo perché le norme, le linee guida e protocolli sono davvero stringenti, ma anche perché i primi giudici saranno i clienti. Che, giustamente, pretendono di soggiornare in sicurezza.

Se è vero, come è vero, che la ripartenza del sistema-Italia passa necessariamente dal settore del turismo, è altrettanto innegabile che il turismo sicuro non possa in alcun modo prescindere dalle condizioni igieniche degli ambienti e delle strutture ricettive.

Igiene e ripresa, un binomio inscindibile

E' un'equazione dalla quale non si scappa. E non solo per gli alberghi (oltre ai bar, ristoranti e pubblici esercizi) che, proprio in questi giorni, stanno rialzando le saracinesche nel tentativo di affrontare una stagione estiva ricca

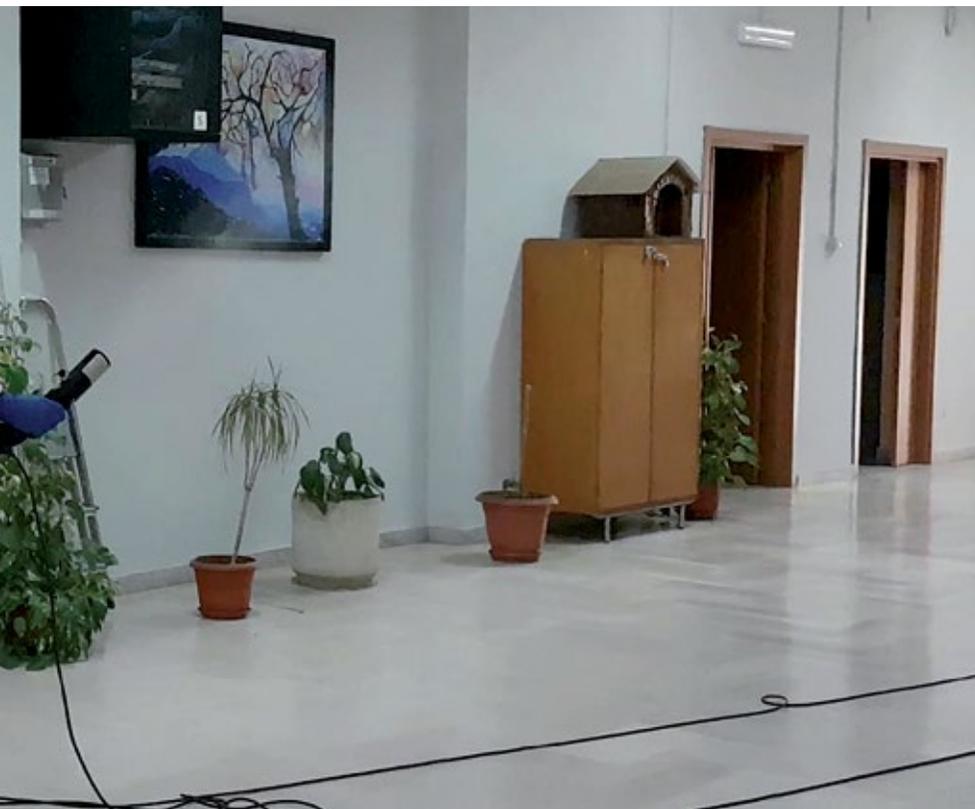


di insidie e punti di domanda. Ma anche per quelli – e pensiamo ad esempio a molti hotel in città di business – che hanno rimandato la riapertura a settembre, nella speranza di avere le idee un po' più chiare.

Elemento fondamentale

La domanda, però, è sempre quella: ci voleva proprio una crisi di queste proporzioni per riportare al centro del dibattito il tema della pulizia e dell'igiene in albergo? Evidentemente sì, anche se va detto, a onor del vero, che il pulito e la percezione del pulito non sono mai stati "snobbati" dagli hotel, a cominciare da quelli di alto livello. Il fatto è che se prima la pulizia era solo uno dei fattori strategici essenziali per la fidelizzazione dei clienti (insieme ad esempio alla location, alla tipologia e alla qualità dei servizi proposti), oggi diventa un elemento fondamentale per la riapertura, senza il quale non si può nemmeno pensare di riprendere l'attività. E torniamo all'inizio: non si può pensare a una ripresa senza igiene, al punto tale che c'è già chi dice che,





per gli hotel, la pulizia diventerà una sorta di (buona) ossessione.

Norme rigorose

A dirlo è la legge (tutti i Dpcm insistono sulla “sanificazione”), le note, le circolari, le ordinanze regionali, ma anche la folta messe di documenti (fra protocolli, linee guida e indicazioni) prodotti da diversi soggetti, a partire dall’Oms, che già in marzo aveva sti-

lato un documento con le linee guida da seguire nel settore alberghiero basato sulle prove attualmente disponibili nella trasmissione della pandemia provocata dal virus.

Tanti protocolli e indicazioni (e controlli)

In Italia, anche per il settore alberghiero, una prima “bussola” è rappresentata dall’ormai noto “Protocollo con-

diviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid 19 negli ambienti di lavoro” del 14 marzo 2020, da cui discendono innumerevoli documenti stilati da enti istituzionali (da Federalberghi-Confindustria Alberghi-Assohotel a Fipe, che con la collaborazione di Afidamp ha stilato sintetiche Linee guida per bar e ristoranti), ma anche da esperti, studi professionali, soggetti privati. Se a ciò si aggiunge la pluralità di controlli e di enti abilitati alle verifiche, il quadro si fa ancora più caleidoscopico e, diciamolo pure, confuso.

Igiene perfetta, saranno gli ospiti a richiederla

Ma non si tratta solo di questo, perché i primi controllori saranno... i clienti! Infatti, se già prima in un hotel sporco si tendeva a non tornare, ora saranno per primi gli ospiti a pretendere, ancor di più, una pulizia perfetta e la massima sicurezza. E’ chiaro che, già in questa fase di ripartenza, è necessario sistematizzare la pulizia, la sterilizzazione e la sicurezza nell’evitare contagi. Sarà inoltre essenziale saper comunicare tutto questo agli ospiti e al personale, così come fondamentale sarà l’impiego sistematico di DPI e processi sistematici di igienizzazione delle camere e di tutte le aree comuni della struttura.

