

N.2

FEBBRAIO 2019

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

PRODOTTI E SERVIZI PER HOTEL & CATERING

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

Qualità dell'aria
Intervista
Housekeeping

GESTIONE

Rapporto Fipe
Ristorante d'albergo
Food & beverage management
Pulizia biancheria

SCENARI

Hotel green
Trend alberghieri
Nuove tecnologie
Fiere ospitalità

FOCUS

PICCOLE MACCHINE
DI USO PROFESSIONALE



www.gsanews.it

EDICOM

Così pulito che ci puoi dormire.



Mira 40

La piccola delle grandi. Per un pulito sicuro in tutti gli ambienti.

Piccola, agile, e robusta • Telaio in acciaio inox AISI 304 • Serbatoio da 3 litri con una capacità di pulizia di 100 mq • Batterie al litio ione per 1 ora di autonomia • Timone snodato per accedere in tutti gli angoli pieni di ostacoli • Lavasciuga adatta anche per deceratura, lucidatura e trattamenti vari con ampia scelta di spazzole e dischi a velocità variabile e controrotanti.



Made in Italy Made in Florence



Via dei Tigli, 2050010 CAMPI BISENZIO (FI) Tel. +39 055898139 Cell. +39 327 5895500
www.4cleanpro.com info@4cleanpro.com

L'evoluzione naturale dell'igiene

Prodotti ecologici
registrati Ecolabel
e consigliati da
LEGAMBIENTE

PRODOTTO
CONGIUNTO DA



icefor
l'igiene per natura



PRODOTTI E SERVIZI PER HOTEL & CATERING



INSERTO

TERZA PAGINA

- 9** Aria pulita e pura per hotel ecosostenibili
[di **Simone Finotti**]
- 12** Rischio legionellosi nel settore alberghiero, facciamo chiarezza
[di **Umberto Marchi**]
- 16** La ricetta Markas per un housekeeping a 5 stelle
[di **Simone Finotti**]

GESTIONE

- 20** La ristorazione che cambia, Fipe: più attenzione a salute e benessere
[di **Antonio Bagnati**]
- 23** Ristorante dell'albergo, parola d'ordine: de-alberghizzare
[di **Umberto Marchi**]
- 26** Food & Beverage, arriva la prassi di riferimento Uni
[di **Carlo Ortega**]
- 28** Lenzuola, copriletti, asciugamani: nessuno è senza macchia
[di **Giuseppe Fusto**]

SCENARI

- 32** Hotel Milano Scala, un sogno ecocompatibile
[di **Antonio Bagnati**]
- 34** Trend alberghieri, l'hospitality del nuovo "millennial"
[dalla redazione]
- 36** Hotel, è il momento delle... novità
[di **Giuseppe Fusto**]
- 38** Appuntamenti 2019, il settore ho.re.ca in fiera
[dalla redazione]

FOCUS PICCOLE MACCHINE DI USO PROFESSIONALE

40

ATTUALITÀ **5**
AFFARI E CARRIERE **49**

CARNET **50**
ORIZZONTI **51**

IL CONCENTRATO DEI CONCENTRATI

- IPERATTIVO PROFUMATO
- SEMPLICE ED INTUITIVO NELL'UTILIZZO
- OTTIMIZZA GLI SPAZI IN MAGAZZINO
- RISPETTA L'AMBIENTE

ChimiClean professional

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

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

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

CSST CERTIFICAZIONE EDITORIA SPECIALIZZATA E TECNICA

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

Periodicità: MENSILE

Tiratura media: 5.583 - Diffusione media: 5.461

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

Società di Revisione: METODO srl

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

© Copyright EDICOM srl - Milano

Direzione, Amministrazione, Redazione e Pubblicità:
EDICOM srl
Sede legale: Via Zavanasco, 2
20084 Lacchiarella (MI)
Sede operativa:
Via Alfonso Corti, 28
20133 Milano
Tel 02/70633694
Fax 02/70633429
info@gसानews.it - www.gसानews.it
Direttore Responsabile:
GIOVANNA SERRANO
Redazione:
SIMONE FINOTTI,
ANTONIA RISI
Segreteria:
BARBARA AMORUSO
Diffusione:
GIOVANNI MASTRAPASQUA
Sviluppo e pubblicità:
GIANCARLO GIAMBELLI,
ANDREA LUCOTTI,
MARCO VESCHETTI

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

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

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



Visitateci a
PULIRE
Verona
21/23 Maggio 2019
Pad. 4 - Stand C2/C3/C4

**Grandi prestazioni
e ottimi risultati di pulito**

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

I PLUS DI VERSA



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

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



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

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



Con paraspruzzi autolivellanti che si adattano automaticamente anche a pavimentazioni irregolari

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



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



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

on line: www.comac.it - e-mail: com@comac.it

Icefor

“Every breath you take...”



Qualche volta ricorrere alle hit del rock consente di evocare argomenti lontanissimi dal significato originale del testo. E' il caso di “Every breath you take” dei Police -ogni respiro che fai-, che Icefor ha utilizzato per introdurre il tema legato alla salute respiratoria e alla presenza di patologie collegabili all'uso di detersivi in ambienti indoor.

La sensibilità di Icefor

Icefor, che da sempre poggia la propria strategia sul binomio salute-sostenibilità ambientale, negli ultimi due anni ha prodotto notevoli sforzi per una soluzione sempre più combinata dei due fattori strategici ed alla fine la sintesi è avvenuta con il lancio di due linee di prodotto, una legata al professional cleaning e l'altra al retail, che hanno messo in luce claims importanti tra cui: “VOC=0” (linea superconcentrati CAM) e “Aiuta a ridurre l'inquinamento domestico”, linea Green Oasis realizzata per Unes ed Iper. L'azienda è ricorsa al supporto della numerosa letteratura scientifica e alla pluriennale esperienza di un esperto in pneumologia a cui ha chiesto di sviluppare uno studio sulla correlazione tra l'inquinamento indoor e l'uso di detersivi: un'eventualità più frequente di quanto si pensi.

Finora poca attenzione all'aria indoor

Negli ultimi 30 anni è stata prestata particolare attenzione alla riduzione dell'inquinamento outdoor, ma solo recentemente la comunità scientifica si è occupata della contaminazione dell'aria negli ambienti chiusi. Si definisce inquinamento indoor la presenza nell'aria di ambienti confinati di contaminanti fisici, chimici e biologici non presenti naturalmente nell'aria esterna di sistemi ecologici di elevata qualità. La composizione dell'aria negli edifici è fondamentalmente la stessa di quella che troviamo all'esterno, ma cambiano quantità e tipologia di contaminanti. Agli agenti inquinanti esterni si aggiungono quelli interni le cui fonti sono

all'interno degli edifici. E tra i principali contaminanti ci sono proprio i prodotti per la manutenzione e la pulizia.

Lo studio

Uno studio inglese del 2012 -rivista “Thorax”- su 9.000 persone esposte a sostanze chimiche e detersivi ha dimostrato che più di 7.000 soggetti hanno riportato conseguenze sulla salute, tra cui la comparsa di asma negli individui adulti, anche in soggetti sani. Nel mirino gli spray, inalati in maniera continuativa ed origine di gravi danni respiratori. Le conclusioni suggeriscono che circa il 16% di casi di asma negli adulti presi in esame potrebbe essere dovuto alle attività professionali degli individui.

Molte le sostanze vietate

Molte sono le sostanze chimiche vietate dal Ministero dell'Ambiente e quelle appartenenti al regolamento REACH (Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) facilmente consultabili anche on line. I divieti sono volti a “promuovere la sostituzione delle sostanze chimiche che destano maggiori preoccupazioni e favorire l'innovazione dell'industria chimica europea”.

Le componenti irritanti

Le sostanze presenti nei prodotti chimici ed imputabili di risultare fattori irritanti ed allergizzanti sono coloranti, odoranti, enzimi. Attenzione anche ai metalli: l'allergia al nichel, ad esempio, è in crescita nel nostro paese: ne soffre il 32% dei pazienti allergici, contro il 20% della media europea. Anche gli allergici al cobalto sono in aumento. Alcune categorie, come il personale delle pulizie, professionali sono a più a rischio perché costrette ad avere sempre a che fare con i detersivi.

Attenti ai VOC

Nei detersivi, le componenti più pericolose più

nocive per le vie respiratorie sono quelle volatili: i VOC, Volatile Organic Compound. Questi contribuiscono ad una veloce pulizia delle superfici, ma a causa della loro alta volatilità si liberano nell'aria contribuendo all'inquinamento interno. I parametri per la definizione di un VOC sono, per i disciplinari EU Ecolabel, quelli della temperatura di ebollizione fissata a 150°, oppure quelli della pressione di vapore (se alla temperatura di 20° si ha un valore uguale o maggiore a 0,01KPa)

Icefor raccoglie la sfida

Le linee di prodotto Superconcentrati CAM di Icefor e Green Oasis sviluppata da Icefor per Unes sono state realizzate con lo scopo di aiutare a ridurre l'inquinamento indoor, escludendo l'utilizzo di sostanze riportanti una pericolosità che coinvolge l'apparato respiratorio (cioè nocivo o irritante per inalazione) e soprattutto alcoli e glicoli sostituiti dai derivati della glicerina vegetale, non considerati VOC dalla normativa.

[www.icefor.com]

5
GSA
FEBBRAIO
2019

free
voc*
edta
fosforo
isotiazolinoni



Kiehl, la “soluzione pulita” in hotel

Grazie all'esperienza maturata in oltre 100 anni di attività nella detergenza professionale, Kiehl è un partner affidabile anche per il settore alberghiero e ricettivo.

Strutture complesse, soluzioni ad hoc

Le strutture alberghiere hanno sviluppato una proposta articolata in svariate attività. Sia che si tratti di semplici hotel a conduzione familiare, sia di alberghi di alta categoria, l'obiettivo è garantire un alto livello igienico a garanzia degli ospiti. Le esigenze architettoniche, i materiali di costruzione ricercati e l'ampio servizio offerto richiedono una particolare attenzione per la scelta di prodotti adeguati, igienicamente delicati per le superfici, sicuri ed efficaci.

L'impegno di Kiehl

Kiehl, per rispondere a queste esigenze, si è impegnata in un progetto per il settore alberghiero, con una linea di prodotti altamente efficaci. Con Kiehl è possibile una perfetta pulizia, manutenzione ed igiene professionale ovunque, dalla camera alla lavanderia, dalla cucina all'area benessere. L'ampia proposta di servizi degli hotel maggiormente strutturati va a toccare ambienti diversi, e per questo in Kiehl sono convinti della necessità di affidarsi ad un giusto consulente in ambito igienico.

La proposta Ecolabel

Kiehl propone una linea di prodotti con certificato Ecolabel, altamente efficace, economici in uso e delicati per superfici ed ambiente. Utilizzando i nostri prodotti in concentrato ed abbinati a semplici sistemi di diluizione o dosaggio, Kiehl garantisce un risultato sicuro ed economico. La presenza in gamma di 24 prodotti Ecolabel permette di toccare ogni tipo di ambientazione e garantire il risultato sperato.

Una linea completa per il legno

L'attenzione allo sviluppo di nuove soluzioni



ha posizionato i prodotti Ecolabel di Kiehl ad un alto valore di efficacia ed una massima tutela per gli operatori, per le superfici e per l'ambiente. Materiali come pietre naturali, legni pregiati, laminati colorati, metalli particolari hanno la necessità di non essere aggrediti e maltrattati, ma curati e trattati al fine di garantire il valore nel tempo. In particolare per la pulizia e manutenzione delle superfici in legno, Kiehl ha realizzato una linea completa di prodotti efficaci mantenendo inalterato nel tempo il suo valore e prestigio. Kiehl Parketto clean Ecolabel per la pulizia ordinaria e Kiehl Legnomat, unico prodotto sul mercato per la pulizia del legno in lavasciuga con metodo a schiuma.

La parola agli esperti: “Affiancamento, know how e collaborazione”

Il servizio di consulenza dell'azienda è in grado di accompagnare la scelta del cliente e proporre soluzioni di semplice attuazione. “Collaborando – fanno sapere gli esperti Kiehl – elaboreremo la combinazione ottimale di prodotti per le vostre esigenze di pulizia. L'alta concentrazione dei prodotti inoltre concorre alla riduzione degli imballi, occupazione di magazzini, trasporti e riordini frequenti. In cucina come in lavanderia si utilizzano macchinari di valore, che con detergenti aggressivi accelerano il loro limite di vita, con aggravati costi di manutenzione. La linea eco per reparti alimentari, come la linea Arcandis per lavastoviglie, mantiene inaltera-

ta nel tempo l'efficacia delle macchine ed elimina passaggi di disincrostazione. Anche per i forni ed attrezzatura di cottura c'è un prodotto altamente efficace ed estremamente delicato”.

Ora anche la app dedicata

Piscine, spa e centri benessere, con l'utilizzo dei prodotti a tripla azione, (detergente, disincrostante e sanificante), avranno un alto valore igienico garantito. La gamma dei prodotti sempre più ampia rende possibile ogni tipo di risoluzione, ma non sempre la scelta risulta essere semplice. Kiehl, per venire in contro a questa necessità, ha sviluppato una pratica applicazione, utilizzabile da PC, smartphone e tablet.

Un consulente a portata di smartphone

Kiehl App è in grado di suggerire la tipologia del prodotto in base al tipo di operazione da svolgere, di indicare la modalità di applicazione e le attrezzature necessarie, di calcolare il consumo e il conseguente approvvigionamento, e di rendere disponibili tutte le informazioni come schede tecniche di applicazione e schede di sicurezza. Kiehl App è un consulente a portata di mano ed un valido supporto nel guidare gli operatori alla migliore soluzione possibile. La rete di distributori in affiancamento con il servizio tecnico è in grado di proporre le soluzioni migliori.

[www.kiehl-group.com/it]

PRODOTTI E SERVIZI PER HOTEL & CATERING

INSERTO

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

QUALITÀ DELL'ARIA **9**
INTERVISTA
HOUSEKEEPING

GESTIONE

RAPPORTO FIPE **20**
RISTORANTE D'ALBERGO
FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT
PULIZIA BIANCHERIA

SCENARI

HOTEL GREEN **32**
TREND ALBERGHIERI
NUOVE TECNOLOGIE
FIERE OSPITALITÀ

FOCUS

PICCOLE MACCHINE
DI USO PROFESSIONALE
40

GSA
IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

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



O 143 U

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



ROLLY

LA LAVASCIUGA COMPATTA
PROFESSIONALE CHE STAVI
ASPETTANDO.



POWER D 12 HE

EFFICIENZA E
RISPARMIO ENERGETICO

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

ghibli & wirbel

Professional Cleaning Machines Since 1968

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

A COMPANY GROUP OF RIELLO INDUSTRIES



100% MADE IN ITALY



FALPI

Solight


house keeping

HOTEL TROLLEYS

FALPI.

DESIGN FOR CLEANING

CREA IL TUO CARRELLO
CON IL CONFIGURATORE FALPI.



Seleziona la base

+

Componi il carrello

+

Invia l'ordine o richiedi un preventivo



Il sistema intelligente per la configurazione del tuo Solight HouseKeeping



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



www.falpi.com



@FALPicleaning



Falpi

Aria pulita e pura per hotel ecosostenibili

di Simone Finotti

All'hotel Canaletto di Venezia, nella casa dove visse il grande vedutista apprezzato in tutto il mondo, è attivo il sistema Shu, una rivoluzionaria soluzione di purificazione e sanificazione dell'aria commercializzata in Italia da Ica System. A colloquio con il titolare Egly Olivo: "L'introduzione di Shu è parte di un progetto di ecosostenibilità avviato da qualche anno".

Visioni di Venezia: la laguna gremita di imbarcazioni, piccole e grandi, gondole o barche di pescatori. In lontananza, verso il largo, i flutti azzurro scuro dell'Adriatico, i tetti della città e un cielo appena velato da qualche nuvola rarefatta.

Un Bucintoro rosso fuoco...

Poi piazza San Marco verso la Basilica, i palazzi dalle facciate orienteggianti, il molo, la gente vestita a festa e il Bucintoro paludato di drappaggi vermigli il giorno dell'Ascensione: tutto è pronto per celebrare lo spozalizio con il mare, che accoglierà fra le sue onde l'anello del Doge secondo un rituale millenario. Ha qualcosa di magico la pennellata fotografica di **Giovanni Antonio Canal**, conosciuto come il **Canaletto**, uno dei vedutisti più amati di sempre, un talento artistico straordinario, pittore e incisore contemporaneo di Goldoni e Vivaldi e testimone, come loro, dell'ultima grande stagione della Serenissima come repubblica indipendente.

Un hotel d'eccellenza fra Rialto e San Marco

Fa un certo effetto, oggi, entrare nel pa-



lazzo veneziano incastonato fra il Ponte di Rialto e Piazza San Marco dove tra fine XVII e XVIII secolo visse il maestro ammirato in tutto il mondo. Proprio qui, ora, c'è un "tre stelle" d'eccellenza dall'atmosfera tranquilla, confortevole e curata, gestito dalla famiglia Olivo. "Io rappresento la seconda generazione -spiega **Egly Olivo**, attuale titolare dell'hotel- ed essendo molto sensibile alle tematiche ambientali e dell'ecosostenibilità ho deciso, già da alcuni anni, di dare al nostro hotel un'impronta green."

Un progetto "green" a 360°

Ma andiamo con ordine: come la maggior parte degli hotel del centro storico veneziano, parliamo di una struttura a prevalenza *leisure*, con 38 camere (che entro l'estate diventeranno 43) e una permanenza media fra i due e i tre giorni. Un contesto in cui è impensabile non "fare i conti" con lo splendido ambiente circostante, da rispettare e

preservare. Racconta Olivo: "Il progetto di rendere la struttura il più ecocompatibile possibile è partito dalla carta e dai prodotti di consumo, per poi passare ai prodotti per la pulizia biodegradabili, sostenibili e concentrati. Pulizia che al "Canaletto" viene fatta in autoservizio per le aree comuni ed è invece affidata a un'impresa esterna per quanto concerne le camere. "Proprio in questi giorni stiamo ultimando lo "start-up" del nuovo sistema anche nelle camere, dopo aver preso accordi con l'impresa e con i fornitori. Grazie ad alcune soluzioni, come l'utilizzo di superconcentrati che poi noi diluiamo con l'acqua direttamente qui, riusciamo a risparmiare sui trasporti di prodotto, sullo stoccaggio e sullo smaltimento di materiale plastico".

La qualità dell'aria, con Shu

Nell'ambito dell'impronta ecosostenibile che l'hotel Canaletto si sta dando non poteva certamente mancare un'attenzio-



10
GSA
FEBBRAIO
2019

ne particolare per la qualità dell'aria. E qui entra in scena Shu, una tecnologia di purificazione e trattamento dell'aria altamente innovativa commercializzata in Italia da Ica System. Per capire la portata rivoluzionaria del sistema è sufficiente pensare che deriva direttamente da una tecnologia utilizzata nientemeno che dalla Nasa per tenere pulita l'aria delle stazioni aerospaziali: i dispositivi Shu utilizzano infatti la tecnologia "state of the art". Questo sistema, attivo 24 ore su 24, è capace già nei primi 90 minuti di utilizzo di eliminare più del 95% di virus, batteri e muffe presenti nell'ambiente.

Sanificazione dell'aria

Ma torniamo al Canaletto. Spiega Olivo: "Già da 5 anni abbiamo un sistema di trattamento aria ad ozono nelle camere, e trattiamo l'aria periodicamente in tutte le camere, anche a richiesta del cliente, in caso ad esempio di problemi respiratori, allergie o altre esigenze particolari. Questo prima dell'arrivo dell'ospite. E' un servizio che, grazie al sistema di sanificazione dell'aria Shu, potrebbe diventare costante e strutturale, nell'arco delle ventiquattro ore. Per il momento lo facciamo soltanto negli spazi comuni come reception, sala colazioni e così via, ma stiamo studiando il modo per ampliare l'introduzione del sistema anche in altre aree".

La rivoluzione dei purificatori d'aria

Aria pulita e profumata in pochi minuti grazie a una tecnologia del tutto innovativa: così si presenta Shu, un sistema la cui tecnologia è in grado di attaccare e distruggere in modo rapido ed efficace i microrganismi nocivi per l'uomo (muffe, batteri, virus, odori e composti organici volatili) sfruttando innovativi processi biochimici.

Il problema dell'aria indoor, spesso sottovalutato

Spesso non si fa gran caso alla qualità dell'aria negli ambienti indoor: in ge-

nerale c'è meno sensibilità rispetto a quante non se ne riscontri per l'esterno, dove il problema delle polveri sottili, tanto per ricordare uno dei più sentiti, è di dominio dell'opinione pubblica ormai da molti anni. Sull'indoor, invece, a quanto pare fino a poco tempo fa si era un po' indietro.

Ma passiamo all'interno degli edifici il 90% del nostro tempo!

Ed è un errore aver "perso" tanto tempo, perché dati alla mano viene fuori che, oggi, la maggior parte delle persone trascorre fino al 90% del loro tempo in ambienti chiusi. Secondo l'Epa (Environmental Protection Agency) e l'Iss (Istituto superiore di Sanità) i livelli interni di inquinanti atmosferici possono essere 2-5 volte più elevati di quelli all'aperto. E ancora, stando all'Oms (Organizzazione Mondiale della Sanità), il 40% di tutti gli edifici sono un grave pericolo per la nostra salute a causa della loro aria inquinata. Gli inquinanti dell'aria interna possono causare: irritazioni degli occhi e della pelle, irritazione polmonare, mal di gola, stanchezza e disgusto da cattivi odori. Secondo l'Aafa (Asthma and Allergy Foundation of America) e l'Iss, un italiano su quattro soffre di asma e allergie.

Tira una buona aria: benefici su persone e ambiente

Proprio per questo Shu si rivela strategico in ambienti a prevalenza indoor come quelli alberghieri: Shu, infatti, permette di assicurare aria pulita e sana. Grazie alla sua tecnologia innovativa, il sistema è in grado di eliminare i microrganismi e sanificare aria e superfici impedendone la riformazione; di eliminare gli odori completamente e in breve tempo, senza dover ricorrere all'uso di prodotti chimici, ma anche le muffe da qualsiasi superficie e i contaminanti chimici (Voc) presenti e prodotti nell'ambiente. Inoltre carica elettronicamente le polveri sospese che si depositano più velocemente, ri-



duce drasticamente lo sviluppo degli acari che proliferano in ambienti caldo-umidi e si nutrono di residui organici e muffe ed elimina le cariche elettrostatiche prodotte dagli apparecchi elettrici. In una parola, riduce la diffusione di malattie batteriche e virali veicolate dall'aria. "Se in più aggiungiamo l'utilizzo di prodotti per la pulizia biodegradabili, ecco completato il ciclo di attenzioni al benessere e al comfort degli ospiti e dello staff", commenta Olivo.

La tecnologia Ahpco

Il sistema Shu, mediante la tecnologia Ahpco, produce una coltre di ioni idrossido, radicali, radicali perossidi, idroperossidi che, attraverso l'azione della luce e dell'umidità dell'aria, attivano una reazione di decomposizione delle sostanze organiche e inorganiche nocive: nell'aria rimangono solo l'ossigeno e le molecole di idrogeno. È un fenomeno assolutamente naturale simile a quello che si verifica durante un temporale: l'aria si purifica.

Biossido di titanio

Il Biossido di titanio, l'ossido di titanio naturale, è considerato una sostanza sicura e innocua per la salute umana. Rappresenta il fotocatalizzatore più comune e presenta molti vantaggi: basso costo, elevata efficienza fotocatalitica e atossicità. La fotocatalisi è il fenomeno naturale in cui una sostanza, detta fotocatalizzatore (il TiO_2) attraverso l'azione della luce (naturale o artificiale) modifica la velocità di una reazione chimica. Il suo funzionamento imita la fotosintesi clorofilliana, ed è quindi del tutto naturale.

Alla base c'è un'ossidazione naturale

Il processo chimico che sta alla sua base è un'ossidazione che si avvia grazie all'azione combinata della luce e dell'umidità dell'aria. I due elementi, a contatto con il rivestimento delle superfici, favoriscono l'attivazione della

reazione e la conseguente decomposizione delle sostanze organiche e inorganiche. Grazie a una ricerca durata un decennio si è sviluppato un sistema di purificazione dell'aria che utilizza una avanzata foto-ossidazione idrata catalitica. La tecnologia impiegata non si basa su filtri o sull'attraversamento dell'aria attraverso purificatori, ma produce una coltre di ossidanti ridondanti che igienizzano l'aria, sanificano le superfici e eliminano gli inquinanti.

Letali per i microbi, innocui per l'uomo

Gli ioni prodotti dal sistema sono mortali per gli organismi semplici, ma non danneggiano le persone o gli animali domestici. Ciò è dovuto alla reazione di alcuni enzimi all'interno del nostro organismo che ci proteggono da idroperossido, ozono, idrossili, ossidi eccellenti ed altro. Il nostro corpo si difende naturalmente da questi ioni, ma muffa, batteri, virus e altri agenti inquinanti biologici non hanno gli stessi nostri meccanismi di difesa. Ecco perché il sistema è ottimo in ambito alberghiero: rispetta gli ospiti, a cui si "limita" ad offrire salute e aria pura uccidendo tutte le impurità presenti nell'aria di camere e spazi comuni. E anche il personale opera in un ambiente più sano e più sicuro.

Sistema user friendly

Un altro aspetto che lo rende vincente è la semplicità di utilizzo: non ci sono impostazioni complicate da capire, manutenzioni ordinarie da eseguire, nè filtri da cambiare o pulire. Il dispositivo si accende con il semplice azionamento di un unico interruttore, e l'unica manutenzione richiesta consiste nel cambiare la cellula Ahpco ogni due anni. Il suono di allarme acustico indica quando la cellula è pronta per la sostituzione. Insomma, si tratta di macchine praticamente prive di manutenzione. "Io credo -conclude Olivo- che per un albergatore, soprattutto in una città lagunare con una stabilità climatica fragile come Venezia, ancor prima che un'opzione strategica sia una scelta di responsabilità verso i propri ospiti dotarsi di prodotti biodegradabili ecosostenibili e un sistema per assicurare aria pura. Mi piacerebbe che questa sensibilità fosse fatta propria da un numero sempre maggiore di colleghi".



Rischio legionellosi nel settore alberghiero, facciamo chiarezza

di Umberto Marchi

Ennesimo “bollettino di una tragedia”: tre turisti morti e otto albergatori denunciati in Trentino per “grave sottovalutazione del rischio legionellosi”. Eppure in Italia gli strumenti e le conoscenze non mancano: dal 2004 AIISA porta qualità, conoscenza e professionalità nel campo dell’ispezione, manutenzione e bonifica dei sistemi aeraulici. A colloquio con il presidente Gregorio Mangano.



12
GSA
FEBBRAIO
2019



Gregorio Mangano
presidente AIISA

Non si insisterà mai abbastanza sull’importanza dell’igiene dei sistemi aeraulici nelle strutture ricettive e termali. Proprio di recente si è diffusa la triste notizia (ed è solo l’ultima di una lunga serie) che otto albergatori trentini sono stati denunciati per omicidio colposo per la morte di tre turisti la scorsa estate, causata dalla legionel-

la. Secondo i Nas, che hanno condotto gli accertamenti, alla base ci sarebbero “una grave sottovalutazione del rischio legionellosi da parte di quasi tutte le strutture interessate... la mancanza di un’adeguata manutenzione degli impianti termo-sanitari e la non corretta gestione delle temperature nella rete di distribuzione interna e serbatoi di

accumulo dell’acqua calda sanitaria, di molto inferiore a quanto raccomandato dalle relative linee guida. I prelievi eseguiti hanno evidenziato la contaminazione della rete idrica dal batterio della legionella in quasi tutte le strutture oggetto, in alcuni casi in misura particolarmente elevata”. Parole durissime, il bollettino di una tragedia

che si sarebbe potuta evitare con una maggiore attenzione. Proprio il messaggio che, da sempre, lancia AIISA, Associazione italiana igienisti sistemi aeraulici, da 15 anni attivissima nel campo dell'ispezione, manutenzione e bonifica dei sistemi aeraulici. E' il suo presidente, l'ingegner **Gregorio Mangano**, a tracciare un quadro dello stato dell'arte.

Partiamo dall'attività AIISA e dalla nuova presidenza: che associazione trova? Quali sono gli obiettivi e le linee operative che intendete seguire?

“A.I.I.S.A. nasce nel 2004 grazie alla visione illuminata di 7 imprenditori nel settore dell'ispezione, della manutenzione e della bonifica dei sistemi aeraulici che condividevano la volontà di operare ai più alti livelli di qualità. E' nato così il moto "Qualità è conoscenza", una vera parola d'ordine. A.I.I.S.A. rappresenta nel nostro paese la NADCA (National Air Duct Cleaners Association), associazione americana che da molto tempo costituisce un punto di riferimento a livello internazionale. Mi onoro di ricoprire la presidenza da meno di un anno. A.I.I.S.A. gode di un'ottima reputazione e stato di salute: siamo un centinaio di soci ormai. Sono certo che la nostra Associazione nel prossimo futuro accrescerà ulteriormente la leadership tecnica e culturale nel settore a livello nazionale e non solo.

A tale proposito: si può dire che in generale sia cresciuta la consapevolezza dell'importanza di affrontare il tema dell'inquinamento aeraulico?

“Assolutamente sì, lo testimonia la crescita dell'Associazione, il crescente interesse dell'opinione pubblica, il maggior numero di studi degli istituti di ricerca: cito ad esempio uno studio dell'Aea (Agenzia europea dell'ambiente) secondo il quale l'Italia, nel 2012, ha registrato 84.400



morti premature a causa dell'inquinamento dell'aria in città', su un totale di 491.000 nell'Unione Europea. Le maggiori indiziate sono le polveri e micropolveri sottili. Chi vive in città è ormai abituato, prima di uscire di casa, a verificare non solo la temperatura e l'umidità esterna ma anche gli indicatori di qualità dell'aria”.

Quali sono le fasi operative del protocollo AIISA, nello specifico contesto del settore alberghiero e termale?

“Il Protocollo di A.I.I.S.A. è lo strumento di riferimento in grado di definire le modalità operative da mettere in atto per una corretta manutenzione igienico-sanitaria degli impianti aeraulici. Le modalità operative sono le medesime per tutti i settori, alberghiero e termale compreso, quello che differisce non è il metodo ma l'attuazione, voglio dire una struttura alberghiera e termale ha delle caratteristiche impiantistiche e di utilizzo che differiscono sicuramente da un ufficio, o da un centro commerciale. Ad esempio l'occupazione non continuativa di parti della struttura o la presenza di periodi prolungati di non utilizzo della struttura pone delle problematiche di cui bisogna tener conto nella definizione delle attività di l'ispezione tec-

nica. Non avrebbe senso andare a fare dei campionamenti microbiologici su degli impianti che sono fermi da settimane ma potrebbe essere utile durante i periodi di fermo, invece, fare delle attività manutentive preventive e prevedere solo al riavvio e con impianto in esercizio una serie di verifiche atte a definire lo stato di igiene degli impianti. La delicatezza dell'argomento e la conoscenza richiesta per affrontarla impongono che il personale che si occupa di effettuare le operazioni sia competente, professionale e preparato, è per questa ragione che il Protocollo prevede che tutte le attività debbano essere supervisionate da un ASCS (Air Systems Cleaning Specialist) e le ispezioni tecniche iniziali da un CVI (Certified Ventilation Inspector) in quanto sono le uniche figure che possiedono tutte le conoscenze necessarie a raccogliere ed elaborare le informazioni delle varie fasi al fine di valutare le migliori azioni correttive da mettere in atto. Le fasi devono essere portate a termine nell'ordine esposto, in quanto ciascuna di esse è propedeutica a quella successiva.

Quali sono le fasi operative?

“La modalità operativa è distinta in fasi consequenziali: sopralluogo tecnico; ispezione tecnica; relazione tecni-

ca di ispezione; progetto di bonifica; bonifica impianto aeraulico; ispezione tecnica post-bonifica; relazione tecnica di ispezione post bonifica; piano di controllo: ispezione visiva e tecnica di sorveglianza periodica. Nei settori alberghiero e termale sono essenziali le fasi di sopralluogo tecnico, ispezione tecnica e il piano di controllo: ispezione visiva e tecnica di sorveglianza periodica”.

I vostri protocolli valgono sia se si costruisce una struttura ex novo, sia se la si adegua. In quest’ultimo caso, cosa consigliate? Di cosa è indispensabile tenere conto?

“Il protocollo vale sia per le strutture nuove e i relativi impianti, sia per le strutture esistenti o in fase di ristrutturazione,

chiaramente il nostro Protocollo attiene più la fase manutentiva e quindi quella legata al corretto esercizio degli impianti. Per quanto riguarda le costruzioni nuove, esistono tutte le indicazioni di carattere tecnico ad esempio regole tecniche (UNI, UNI EN, ecc) e linee-guida degli organismi pubblici o privati, nazionali ed internazionali che normalmente segue chi fa la progettazione e di cui bisogna necessariamente tenere presente. Per quanto riguarda le strutture che vengono ristrutturate diventa molto importante tenere conto anche delle conseguenze delle attività progettuali e operative in relazione a tutti gli aspetti che riguardano l’igiene e la qualità dell’aria. Faccio un semplice esempio: se nella ristrutturazione di un albergo o di un centro termale il progettista de-

cide e ritiene opportuno di riutilizzare una parte dei canali esistenti bisogna che questi canali siano accuratamente controllati preventivamente e bonificati prima che vengano collegati al resto dell’impianto per essere riutilizzati. Inoltre durante lo svolgimento delle attività di cantiere si dovrà preservare l’impianto aeraulico che verrà riutilizzato dalla contaminazione ad esempio da polveri di cantiere. E’ indispensabile effettuare le prime tre fasi del protocollo, sopralluogo tecnico, ispezione tecnica e relazione tecnica di ispezione, in tal modo possiamo acquisire le informazioni necessarie a fare in modo che l’igiene del nostro impianto aeraulico sia preservato. Le principali indicazioni progettuali seguite da progettisti e che riguardano l’argomento sono la UNI EN 12097:2007 – Ventilazione degli edifici – Rete delle condotte – Requisiti relativi ai componenti atti a facilitare la manutenzione delle reti delle condotte; è la norma che definisce come e dove posizionare le portine di ispezione necessarie per accedere all’interno delle condotte aerauliche per tutte le attività di ispezione e bonifica. La UNI EN 15780:2011 Ventilazione degli edifici – Condotti – Pulizia dei sistemi di ventilazione come la 12097, è attualmente in revisione da parte del CEN il cui scopo principale è quello di progettare, costruire e mantenere l’intero sistema di ventilazione pulito, dal momento dell’installazione e per tutto il tempo della sua vita operativa”.

Come sappiamo, in questi contesti (strutture ricettive e termali) aleggia sempre il rischio legionella. Cosa fare per essere certi di non correrlo?

“E’ una domanda alla quale non è facile dare una risposta, il rischio legionellosi è un rischio reale e al momento non esiste una soluzione unica e che dia una garanzia al 100% di risoluzione del problema. Ciascun Datore di lavoro ha l’obbligo di considerare che il Rischio Legionellosi può riguardare



sia i propri lavoratori, sia coloro che frequentano ciascun sito di sua responsabilità. Pertanto, si ha l'obbligo di effettuare una valutazione del rischio così da mettere in atto tutte le misure di prevenzione e controllo necessarie, non solamente in risposta ad un caso di Legionellosi, ma prima che questo si verifichi, quale prevenzione del rischio. Il Controllo del Rischio Legionellosi non può ora essere perseguito esclusivamente tramite campionamenti d'acqua ma richiede uno studio accurato e dettagliato di ogni singolo impianto potenzialmente a rischio che permetta la definizione e l'applicazione routinaria di un Piano di Controllo basato sulle sue specifiche peculiarità, che tuteli efficacemente lo stabilimento nel quale è esercitato sia sul lato della salute e sicurezza, sia sul lato legale e di tutela dell'immagine. Bisogna ricordare che per i settori alberghiero e termale la revisione del rischio è annuale, e anche in questo caso è necessario effettuare le attività propedeutiche e di indagine ed effettuare le prime tre fasi del protocollo, sopralluogo tecnico, ispezione tecnica e relazione tecnica di ispezione.

Quale il valore dei controlli, e quale la corretta periodicità?

“Voglio sottolineare che un aspetto essenziale del Protocollo è quello di arrivare sempre a fare una diagnosi della situazione dell'impianto quanto più precisa e puntuale, analogamente a quanto accade quando si va a fare una visita dal medico: si può andare per un controllo di routine o si può andare per un problema specifico. Quando si va dal medico, quest'ultimo per prima cosa ascolterà la vostra storia e i sintomi che avete rilevato, dopodiché procederà a farvi una visita e se necessario a prescrivere una serie di analisi da eseguire; solo in seguito ai risultati, se il quadro è chiaro, effettuerà una diagnosi e vi darà una cura. Ecco, con impianto aeraulico è la stessa cosa: potreste chiamare un professionista di A.I.I.S.A. perché

Appuntamenti per il prossimo futuro?

“A.I.I.S.A. è una Associazione in continua evoluzione, a Lecce il 10 maggio si svolgerà il consueto Annual Meeting, siamo giunti alla undicesima edizione, alla quale siete tutti invitati. Quest'anno l'incontro sarà focalizzato sulla presentazione di un innovativo sistema per la valutazione dell'efficienza igienica degli impianti aeraulici, ovvero la valutazione dell'attitudine che l'impianto ha di garantire una determinata qualità dell'aria”.

Aiisa
Qualità è conoscenza



avete un problema specifico, come ad esempio del pulviscolo che fuoriesce dalle bocchette di immissione in ambiente o potreste chiamarlo perché volete adempiere all'aspetto normativo e volete essere tranquilli e fare dei controlli di routine. Il professionista, come il medico, ascolterà la storia dell'impianto, ne verificherà attraverso un'ispezione le condizioni ed effettuerà al bisogno le analisi necessarie per darvi la diagnosi e se occorre prescrivervi una cura ovvero le raccomandazioni e le azioni correttive di bonifica e non da eseguire”.

Qualora si riscontrino nei condotti la presenza di alghe, funghi, batteri ed elementi contaminanti, quali trattamenti vanno praticati?

“Qualora durante l'ispezione tecnica si identifichi la presenza di agenti patogeni siano essi batteri, muffe, spore ad altro, si deve procedere alla fase di bonifica, necessariamente ed obbligatoriamente preceduta da un progetto specifica di bonifica. Vorrei sottolineare che durante le operazioni di bonifica è necessario mettere in atto delle misure di contenimento della contaminazione ambientale al fine di evitare fenomeni di cross-contamination (si chiamano “misure di ingegneria ambientale”) . Per eliminare o distruggere i microrganismi patogeni, ma non necessariamente tutte le forme microbiologiche, bisogna

procedere con una attività di Disinfezione mediante l'applicazione di idonei agenti fisici o chimici. La disinfezione dell'impianto può essere svolta solamente dopo l'avvenuta pulizia meccanica dell'intero sistema. La disinfezione delle superfici interne alle condotte deve essere svolta utilizzando un prodotto disinfettante che, qualora non abbia un utilizzo specifico per l'uopo, sia quanto meno registrato come Pmc. L'applicazione del prodotto può essere effettuata con varie metodologie presenti sul mercato, con estrema attenzione alle modalità operative illustrate nella scheda tecnica, fermo restando la necessità di evitare i ristagni di acqua all'interno delle condotte. La disinfezione è una fase del processo di bonifica, con il termine “bonifica” si intende la pulizia (cioè la rimozione meccanica del particolato depositato all'interno delle condotte) segue poi la disinfezione. L'impianto dovrà essere bonificato in ogni sua parte, l'intervento dovrà interessare tutti gli apparati presenti, dalla presa dell'aria esterna fino all'ultimo terminale, considerando sia le condotte di mandata sia quelle di ricircolo. Le operazioni di bonifica dell'impianto aeraulico devono comunque e sempre essere seguite e valutate dall'ASCS, il quale non solo assicura il raggiungimento del livello qualitativo di bonifica concordato ma è in grado anche di gestire eventuali problematiche in corso d'opera”.

La ricetta Markas per un housekeeping a 5 stelle

di Simone Finotti

L'housekeeping firmato Markas convince sempre più albergatori, che scelgono la professionalità, la solidità e la serenità di lavoro dell'impresa di Bolzano. La ricetta? Una perfetta integrazione fra innovazione, know-how tecnico e qualità umane e personali.

Fare l'albergatore non è mai stato un lavoro semplice. Ma farlo nel tempo dei portali di comparazione, di TripAdvisor e dei reality come "Hotel da incubo", "4 hotel" e compagnia bella rischia di diventare quasi una "mission impossible".

La fiducia dell'ospite? Non è scontata!

E se un tempo, magari, ci si poteva permettere il lusso di "imparare facendo", aggiustando il tiro anno dopo anno, stagione dopo stagione, pas-

so falso dopo passo falso, oggi non si può più rischiare: improvvisarsi fa male, e anche tanto. I clienti si aspettano il meglio e "si parlano", comunicano in tempo reale e sono – comprensibilmente – impietosi: tanto è lungo e complicato conquistare la loro fiducia (soprattutto quando arrivano già prevenuti per via di poco piacevoli esperienze pregresse...) quanto è rapido e semplice perderla, e per sempre, visto che la concorrenza è sempre più numerosa e spietata.

La camera, cuore dell'albergo

E veniamo subito al punto: sulla pulizia, e in generale sulla gestione dell'housekeeping, gli hotel si giocano punti fondamentali, e oggi recuperarli è difficilissimo. Si tratta di due importantissimi fattori di fidelizzazione: se è vero che l'albergo "vende camere" ed esperienze, va da sé che una camera in ordine, pulita e confortevole sia la prima cosa da assicurare all'ospite, e che un servizio ai piani professionale sia essenziale per migliorare l'esperienza di chi soggiorna in albergo. Meglio dunque affidarsi a professionisti, che abbiano fatto proprio di questo tipo di servizi la propria vocazione.

Housekeeping Markas: standard d'eccellenza

Emblematico è il caso dell'housekeeping targato Markas: "Affidare il servizio ad un'azienda strutturata, che diventa parte integrante della squadra alberghiera, assicura in maniera efficace il raggiungimento dell'obiettivo finale, che è la soddisfazione dell'ospite", esordisce **Martina Kasslatter**, Responsabile housekeeping di Mar-



kas. L'azienda altoatesina, ben nota per i suoi standard d'eccellenza in diversi settori, a partire da quello sanitario, negli ultimi anni si è strutturata per portare la qualità del proprio servizio anche negli alberghi: dal riassetto e pulizia della camera al servizio di facchinaggio e bagagista, dalla copertura alle pulizie straordinarie e rifornimento dei minibar, Markas si occupa a 360° dell'housekeeping con rigore e senza lasciare nulla al caso.

Pulizia, mai sottovalutarla

Prosegue Kasslatter: "La pulizia della camera d'albergo è un aspetto la cui importanza non può mai essere sottovaluta. Un elemento essenziale per gli ospiti, per i quali comfort e cura della stanza sono fondamentali per beneficiare di un riposo di livello. E un fattore determinante per le conduzioni alberghiere, le quali devono necessariamente partire da un housekeeping svolto a regola d'arte per offrire un soggiorno in linea con le aspettative del target di riferimento".

Una reputazione da difendere.. e far crescere

"Una considerazione tanto banale

16
GSA
FEBBRAIO
2019





quanto evidente, soprattutto in un mercato come quello attuale dominato dalle recensioni online, per cui una stanza poco curata può generare in tempi rapidissimi effetti devastanti sulla reputazione di una struttura”. C’è da dire, cercando di analizzare il servizio più nel dettaglio, che fare un buon servizio di housekeeping significa saper integrare alla perfezione qualità tecniche e qualità umane. Anche perché significa pur sempre, per un’impresa esterna, andare a lavorare in casa d’altri, e per di più interagire con gli ospiti, che poi sono il cliente del cliente. Un lavoro complesso, insomma... “Indubbiamente per poter svolgere un servizio così delicato come l’housekeeping è importante saper bilanciare perfettamente le qualità tecniche con le caratteristiche personali di ogni singola persona”, conferma Kasslatter.

Formazione certificata

Che prosegue: “Puntare sull’innovazione tecnologica per facilitare il lavoro e migliorarlo in termini di efficacia e precisione è uno degli aspetti chiave del servizio offerto da Markas. Questo va di pari passo con il fornire ai nostri collaboratori corsi di formazione co-

stante e mirata, così come attrezzature all’avanguardia, al fine di garantire al nostro personale un ambiente di lavoro sicuro e sereno.” A questo proposito va aggiunto che la formazione dei collaboratori viene sempre al primo posto. Dal 2017 i programmi di formazione e aggiornamento professionale di Markas sono certificati secondo la norma ISO 29990.

Standard etici e sociali

Senza contare l’attenzione riservata ad aspetti come la sicurezza: “Ogni anno è messa in atto una verifica della conformità dei nostri processi agli schemi BS OHSAS 18001 e Asseverazione, al fine di prevenire il rischio di incidenti sul luogo di lavoro. Non solo: operare in modo etico e trasparente nei confronti degli stakeholder è una priorità per la nostra azienda, che ha ottenuto la certificazione del sistema di Responsabilità Sociale di gestione secondo lo standard Social Accountability 8000”.

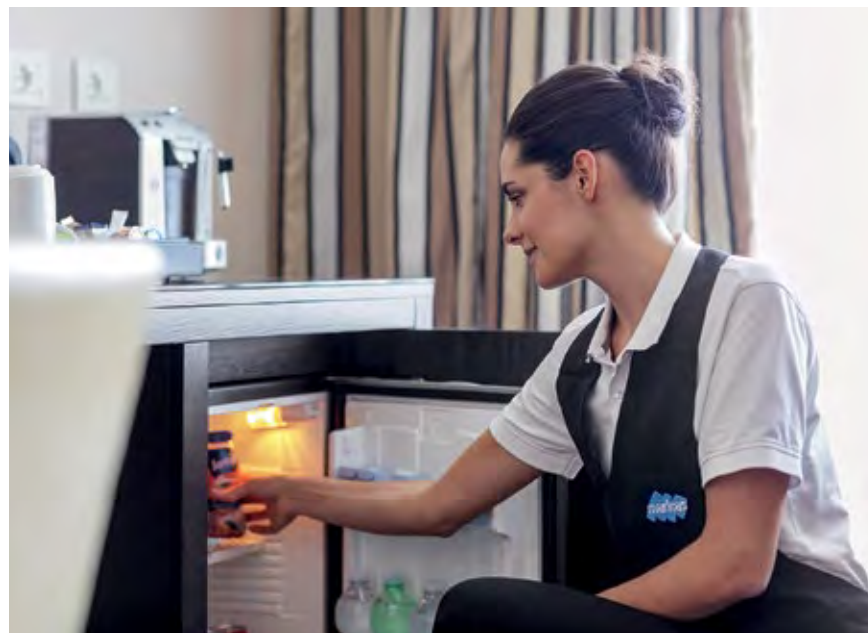
Il sistema Pdco

Il tutto, ovviamente, senza dimenticare la qualità: in quest’ottica, a partire dall’ormai lontano 1996 Markas ha progettato e implementato un sistema di gestione qualità secondo gli standard ISO 9001, al fine di assicurare

il miglioramento continuo delle performance aziendali secondo lo schema Pdco: plan-do-check-act, ossia Pianificare - Fare - Verificare - Agire, un metodo di gestione iterativo in quattro fasi, utilizzato per il controllo e il miglioramento continuo dei processi e dei prodotti. Entrando nel cuore del servizio Markas, dunque, si riconosce un metodo meticoloso e improntato al continuo miglioramento.

Markas e il servizio ai piani: procedure customizzate e controlli rigorosi

“Eh, sì, nessun dettaglio va abbandonato a se stesso o lasciato al caso”, sottolinea Kasslatter. “Come partner specializzato per la pulizia della struttura alberghiera, Markas crea procedure personalizzate in base alle specifiche esigenze di ciascuna struttura ricettiva. A ciò si aggiungono le elevate competenze del personale, attrezzature all’avanguardia e innovativi sistemi informatici dedicati al controllo qualità del servizio erogato.” A questo proposito, il lavoro viene monitorato tramite una serie di procedure articolate, che includono sistemi di autodiagnosi e controllo, audit condivisi e accertamenti esterni da parte di istituti competenti in materia.





Esternalizzare l'housekeeping: un trend in crescita

Ma ora recitiamo un po' la parte degli... avvocati del diavolo. Come sappiamo non è mai facile, per un proprietario, titolare o gestore, decidere di esternalizzare un servizio, tanto più quando si tratta di un aspetto essenziale del proprio business. Ci sono sempre resistenze psicologiche, dubbi sull'effettiva qualità offerta, sui costi o quant'altro. Secondo Kasslatter ciò è vero soprattutto presso le strutture private che non fanno parte delle grandi catene, ma Markas riesce a dimostrare anche lì il valore della scelta

di esternalizzare: "Il trend degli ultimi anni – dice – vede l'esternalizzazione dell'housekeeping sempre più protagonista all'interno delle catene alberghiere. Per quanto riguarda le strutture private, la tendenza non è così affermata. La nostra missione è quella di riuscire a trasmettere ai diversi albergatori principi di affidabilità, sicurezza e qualità professionale del nostro servizio".

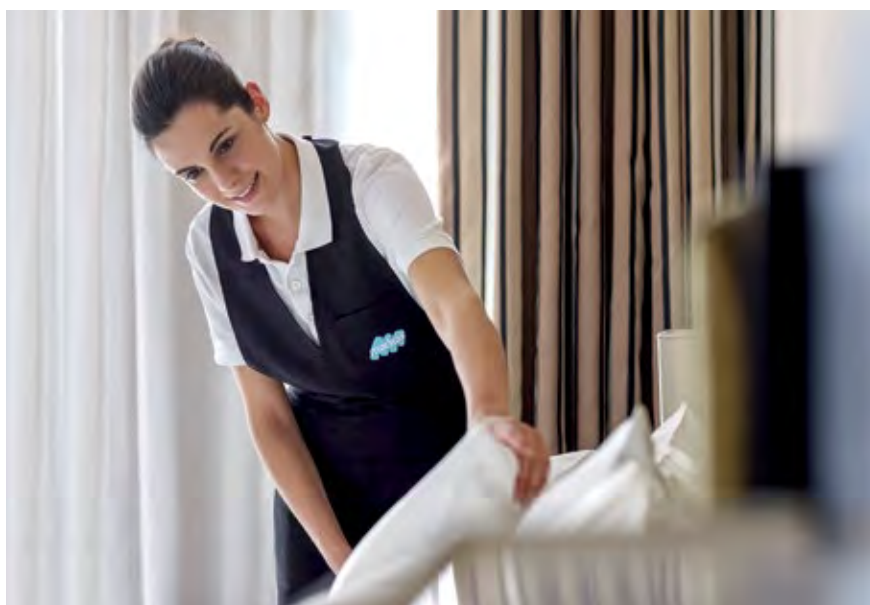
Markas best workplace

La vostra più grande soddisfazione in ambito alberghiero? "Aver instaurato con le strutture alberghiere per le

quali lavoriamo e le relative direzioni un rapporto di "partnership" basato su piena fiducia e collaborazione". Già, la collaborazione. Intesa in senso lato, si tratta di uno dei principali fiori all'occhiello di Markas: non solo con i clienti, ma anche al proprio interno, dove la consapevolezza e l'orgoglio di appartenere a una squadra compatta e sempre più affiatata e forte rende Markas un'azienda davvero stimolante in cui lavorare. "Con oltre 9mila collaboratori in Italia, Austria, Germania e Romania – ricorda Martina Kasslatter – Markas è un'azienda a conduzione familiare che vanta più di 30 anni di esperienza nel mondo delle pulizie professionali. Trasparenza e serietà contrattuale rappresentano per noi aspetti estremamente importanti al fine di consentire alle nostre risorse umane di lavorare con serenità. A conferma di questo impegno, Markas è l'unica realtà nel settore dei servizi ad essere rientrata, grazie alle valutazioni anonime di un campione rappresentativo di collaboratori, nella lista dei migliori datori di lavoro in Italia 2018 di Great Place to Work".

Un'impresa solida e serena

Una soddisfazione duplice, perché non è certo semplice ottenere un riconoscimento del genere per un'impresa che lavora in un settore ad altissima intensità di manodopera. "Per un comparto come il nostro, questo posizionamento contribuisce a migliorare la percezione del settore, oltre a confermare il nostro valore e far dormire sonni più tranquilli ai clienti. L'"anima familiare" dell'impresa si riflette nella grande attenzione verso i lavoratori, con un welfare aziendale vicino alle esigenze dei collaboratori e delle loro famiglie. Ora, se si analizza tutto questo dal punto di vista del cliente-albergo, si può capire bene come sia importante, per un lavoro non semplice, non banale e per nulla scontato come il nostro, potersi appoggiare a un'impresa strutturata, professionale e "serena".



OXIPUR®

Piacevole sensazione di pulito



La linea di prodotti per la lavanderia professionale SISTEMI DI DOSAGGIO AUTOMATICO E MANUALE

- **DETERGENTI** con materie prime ecocompatibili
- **ADDITIVI** con azione candeggiante e deodorante di qualità superiore
- **DISINFETTANTI** ad azione battericida e fungicida
- **AMMORBIDENTI** con profumo micro-incapsulato



BEST EVER
PERFORMANCE
ON DRY CLOTHES

SutterTech
PROFESSIONAL Services & Assistance



Sistema elettronico
di dosaggio automatico.
Semplice e sicuro.

www.sutterprofessional.it
professionalitalia@sutter.it

NOVITÀ



1 2
3 4

In arrivo la
OXIPUR Green Revolution.
Certificata.



EU ECOLABEL:
IT/039/004

Sutter
PROFESSIONAL

La ristorazione che cambia, *Fipe: più attenzione a salute e benessere*

di Antonio Bagnati

Come ogni anno, Fipe fotografa i nuovi stili alimentari degli italiani: meno tempo dedicato al cibo, ma cresce la consapevolezza dell'alimentazione come fonte di salute e benessere. I consumi fuori dalle mura domestiche rappresentano oltre un terzo della spesa alimentare complessiva. La metà degli italiani torna alla spesa "day by day". Sempre più cibi ordinati sul web. Attenzione all'allarme obesità.



20
GSA
FEBBRAIO
2019

La prima notizia è che gli italiani dedicano sempre meno tempo al momento del cibo, che tradizionalmente, a tutte le latitudini dello Stivale, rappresenta un'occasione di convivialità, relazione, passione. La seconda è che, a fronte di una riduzione anche sensibile del tempo trascorso a tavola, si registra un aumento della consapevolezza del valore degli alimenti come base per la nostra salute e il nostro benessere. Un dato su tutti: il calo della consuetudine di utilizzare il sale e consumare carne rossa, frutta, pane e pasta, mentre in parallelo cresce la propensione al consumo di verdure.

Nuovi stili alimentari

Sono alcune delle evidenze che emergono dall'ormai tradizionale Rapporto Ristorazione Fipe - Federazione italiana pubblici esercizi, presentato il 29 gennaio scorso a Roma. Lo studio, nell'edizione 2018, ha voluto indagare approfonditamente "I nuovi stili alimentari degli italiani", facendo il punto su come una relazione solida e



storica come quella che lega le persone al cibo cambia e si modifica adattandosi ai tempi moderni.

Scarseggia la risorsa-tempo

Più nel dettaglio: innanzitutto si nota come il tempo, la risorsa che scarseggia di più nella vita delle persone, stia fortemente condizionando la relazione

con il cibo: il 32,7% degli intervistati ha dichiarato di cucinare a pranzo tutti i giorni, percentuale che sale al 53% per la cena, pasto che sta assumendo un ruolo sempre più importante nella nostra vita. A guardare il dato storico, la fotografia restituisce un quadro molto efficace dei cambiamenti delle nostre abitudini: se nel 1998 il 78% delle persone erano solite pranzare a casa, in 20 anni la percentuale è scesa al di sotto del 72%, una contrazione che in assoluto equivale a circa 3,5 milioni di persone.

Il tempo-cibo

Quanto alle giovani e giovanissime generazioni, si osserva una tendenza che restituisce uno spaccato della nostra società attuale, ma soprattutto ci permette di anticipare i trend che verranno: per circa 800 mila bambini con età compresa tra 3 e 10 anni la cena è il pasto principale della giornata. Tra coloro che cucinano "tutti i giorni" o "qualche volta" il 76,9% dedica 30 minuti al giorno a questa attività. In

media sono 37 i minuti dedicati ogni giorno alla preparazione dei pasti, ma ancora di meno sono quelli dedicati al loro consumo: appena 29. Anche la spesa vuole la sua parte: il 48,6% degli intervistati dedica da una a due ore a settimana agli acquisti con un tempo medio settimanale di 105 minuti. Si nota un ritorno alla piccola spesa, ben il 50,1% degli intervistati preferisce acquistare giorno per giorno.

Quando il cibo si ordina sul web...

La scarsità di tempo a disposizione e l'abitudine a cucinare meno si riflettono in una nuova consuetudine: l'utilizzo di piattaforme di food delivery: nell'ultimo anno il 30,2% degli italiani ha avuto occasione di ordinare online il pranzo o la cena da piattaforme web. Cosa spinge le persone a muoversi in questa direzione? In cima alla classifica la poca voglia di uscire o cucinare, rispettivamente nel 37,1% e nel 31,5% dei casi; sul podio anche la mancanza di prodotti in casa, nel 35,6% dei casi.

Crescono gli etnici: occhio ai rischi!

Cresce il consumo di cibi etnici: cibi più ordinati nel 2018 sono stati i Poke Bowl, ciotole di pesce crudo che hanno rappresentato la tendenza di consumo più importante nel 2018. Ma rimangono in cima alla classifica delle ordinazioni anche gli hamburger con patatine, la pizza, il sushi e i ravioli asiatici. Per il nuovo anno si prevedono nuove tendenze: il veg meat, beyond burger, la cucina birmana e filippina, la curcuma e il gomasio, ma anche semi di canapa e poi frutta: nello specifico cocco e dragon fruit. L'offerta sulle piattaforme di food delivery dimostra che ci sono ampi spazi di inserimento per la ristorazione tradizionale italiana e persino regionale. Dal punto di vista anagrafico sono i giovani i più abituati ad ordinare cibo online, un dato intuitivo anche per la

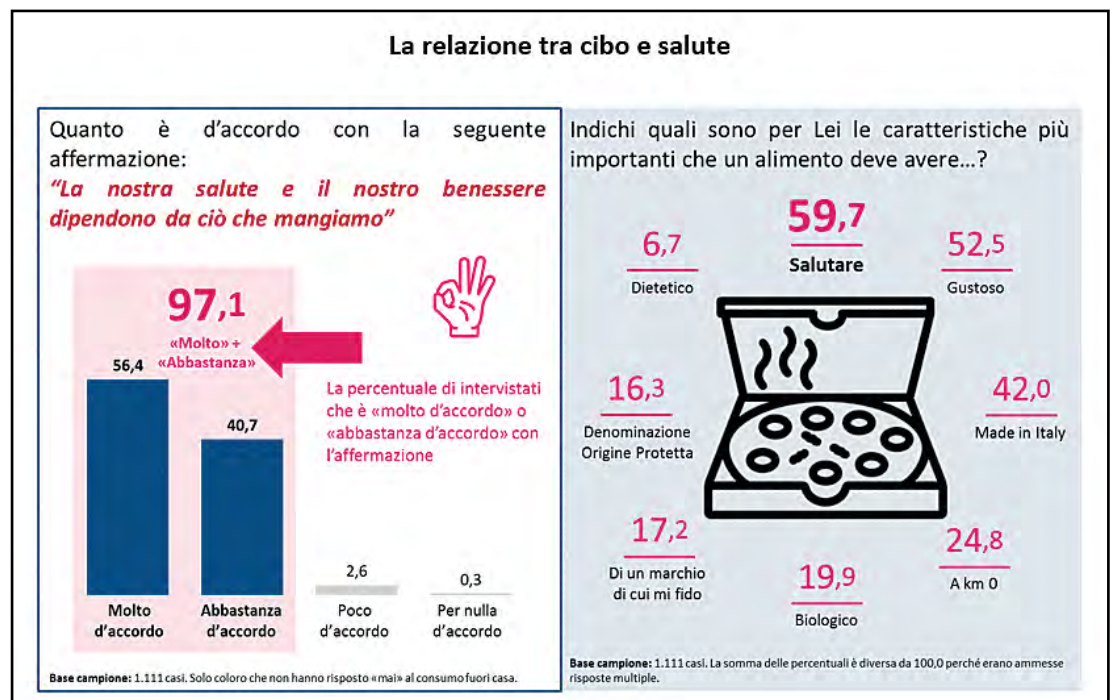


maggiore propensione all'utilizzo della tecnologia. Giusto a margine: a tutti piace, ogni tanto, assaggiare cibi particolari che ci parlano di altri luoghi e altre culture, ma c'è una cosa sulla quale non bisogna mai abbassare l'asticella, ed è l'attenzione alla sicurezza alimentare, anche perché ne va della nostra salute.

Agli italiani piace "farlo fuori"... ma attenzione all'igiene

Dal Rapporto 2018 emerge un quadro di sostanziale ottimismo per quanto concerne l'andamento dei consumi ali-

mentari fuori casa, ormai attestati sul 36% dei consumi alimentari complessivi, con un valore aggiunto di 43,2 miliardi di euro, rafforzando la tesi che vede gli italiani come un popolo a cui piace stare fuori casa. Per quanto concerne queste ultime tendenze, entrano prepotentemente in gioco temi come l'igiene, la pulizia e la sicurezza alimentare: molto spesso si è sottolineato, in queste pagine, come l'igiene degli ambienti e degli strumenti di lavorazione, preparazione e consumo dei cibi rappresenti il primo fattore di sicurezza. Molta attenzione dev'essere riservata dunque a que-





sti aspetti, sia che si consumi il cibo fuori casa, sia che lo si faccia arrivare via internet.

A tavola con i propri cari...

Questo, naturalmente, vale anche se restiamo in casa: va infatti detto che molti italiani, il 44,6% nello specifico, vivono ancora il momento di mettersi a tavola come un'occasione di relax e per riunire la famiglia. Alcune tradizioni, insomma, non si scordano mai, ad esempio ben il 75% degli intervistati dichiara di conoscere ricette o piatti tradizionali che si tramandano di generazione in generazione, in prevalenza da mamme o nonne. Cucinare questi piatti, per la maggior parte degli intervistati, evoca ricordi e forti emozioni: soprattutto amore e nostalgia. Insomma, nonostante tutto, in Italia il cibo ha ancora un ruolo fondamentale nelle relazioni individuali e collettive.

Sempre più stretta la relazione cibo-benessere

Come dicevamo sta aumentando tra gli italiani la consapevolezza dello stretto rapporto tra alimentazione e benessere. I dati parlano chiaro: il 97,1% degli intervistati, la quasi totalità, è consapevole del fatto che la nostra salute e il nostro benessere dipendono da ciò che mangiamo. Il 71,8% degli intervistati si informa, durante la scelta del piatto, sulla qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati, e più dell'89,1% ritiene che anche i locali siano più attenti a offrire alla clientela piatti salutistici.

Cresce la consapevolezza (ma anche l'obesità...)

Sempre più consapevole è anche il consumo di sale che si riflette nella scelta, sempre più popolare, di sale arricchito di iodio. È interessante osservare che l'attenzione non è aumentata solo tra persone nelle fasce d'età maggiori, ma anche tra giovani e giovanissimi. C'è però un dato allarmante: ben il 50% della popolazione adulta è in sovrappeso o, addirittura, obesa: il tasso di obesità è dell'11%, pari in valore assoluto a 5,3 milioni di persone ed è cresciuto di oltre il 20% in 10 anni: un dato davvero allarmante soprattutto perché l'aumento maggiore riguarda i più giovani.

Resta diffuso il consumo di carne

Nonostante le tendenze vegetariane e vegane emerse negli ultimi anni, sul consumo di carne gli italiani hanno comportamenti piuttosto netti: il consumo di carne rimane diffuso, ma con una maggiore attenzione a quello delle carni rosse. Dal 2005 al 2018 la quota di persone che consuma carni bianche almeno una volta a settimana si è mantenuta intorno all'80%, mentre quella sul consumo di carne rossa è passato dal 73% al 59%. Per quanto riguarda invece il pesce è rimasto abbastanza stabile, anche se nell'ultimo anno la frequenza del suo consumo ha superato quella delle carni rosse.

Calano i "carboidrati"

Pane e pasta, invece, hanno avuto momenti migliori: sono infatti spariti dalla dieta quotidiana di una quota di popolazione pari all'8,3%, ma resta comunque alto il numero di chi ancora li consuma abitualmente. Il latte viene consumato quotidianamente da un italiano su due, ma l'abitudine si riduce sensibilmente tra i più giovani: la quota di bambini con età compresa tra 6 e 10 anni che consuma latte ogni giorno è scesa dall'81,5% del 2005 al 71,2% del 2018.

Alto il tasso di "ricambio" imprenditoriale

Per quanto riguarda il punto di vista degli imprenditori, resta elevato il turnover: nel 2017 hanno cessato l'attività oltre 25.780 imprese, evidenziando però un trend di miglioramento del turnover, erano infatti oltre 26.770 le imprese cessate nel 2015. Un quadro che risulta comunque favorevole con un totale di oltre 333.640 imprese in attività ad oggi. Restano positivi i dati sulle prospettive occupazionali offerte dal settore: sono infatti oltre 1.252.260 gli occupati, di cui 864.062 dipendenti e 388.202 lavoratori indipendenti. Ancora preoccupante il dato sulla produttività: l'indicatore resta al di sotto del picco del 2009 per ben otto punti percentuali.

Ristorante dell'albergo, *parola d'ordine: de-alberghizzare*

di Umberto Marchi

Per Mauro Santinato, presidente di Teamwork, c'è un solo modo di uscire dalla crisi che attanaglia il "food and beverage" di molti hotel: uscire dalle logiche obsolete, rinnovarsi, osare. Trasformare bar e ristoranti dell'albergo da centri di spesa a centri di ricavo. In una parola: de-alberghizzarli.

Ve le ricordate quelle vecchie vacanze di un tempo in pensione completa nell'albergo in riva al mare? Pranzo e cena inclusi, e ogni sera a mettere la crocetta sui piatti che volevi mangiare

il giorno dopo? Anni ruggenti di un'ospitalità rustica e ruspante, a loro modo affascinanti.

Cambiano i tempi

Ebbene, scordatevi tutto questo. Il motivo? I tempi sono cambiati, gli ospiti "non sono più quelli di una volta", il ristorante dell'albergo deve smettere di essere semplicemente "il ristorante dell'albergo". Letteralmente de-alberghizzarsi, come amano dire dalle parti di Teamwork prendendo spunto da un'espressione cara alla matematica statunitense Grace Hopper: "Bisogna avere il coraggio di scrollarsi di dosso la polvere dei vecchi schemi ac-

quisiti, per andare incontro all'innovazione e affacciarsi su nuovi scenari", spiega **Mauro Santinato**, presidente dell'attivissima società di consulenza alberghiera.

Uscire dagli schemi

Ma che cosa significa in concreto? "Partiamo dall'inizio: quello del ristorante è vissuto, dall'albergatore medio, sempre più come un problema e sempre meno come un'opportunità. Sono tantissimi, ormai, gli albergatori che incontro e che si lamentano del ristorante: cosa posso fare con il mio ristorante? Se potessi lo chiuderei, mi fa perdere soldi e basta... e via discor-



rendo”. La risposta è semplice: “Uscire dai soliti schemi, perché l’ospite oggi, vuoi per ragioni anagrafiche, vuoi per un semplice cambiamento di abitudine, non vuole più sentirsi legato, vuole essere libero di poter mangiare in hotel come di non farlo, di decidere all’ultimo, di scegliere un piatto o un altro. Insomma, bisogna capire che, dall’albergatore ma ormai anche dal cliente, il servizio “food and beverage” viene spesso vissuto come un obbligo: rigidità degli orari, eccesso di formalità, pensione completa, spazi e menù anonimi o da svecchiare la fanno ancora da padroni in tanti alberghi”.

Un servizio spesso obsoleto

“Anche la terminologia ha fatto il suo tempo: ancor oggi nelle scuole si studia la ristorazione alberghiera con nomi di pietanze che erano già vecchi 10 anni fa. A ciò si aggiunga che le zone destinate al bar e al ristorante vengono spesso sacrificate in aree anguste o stanzoni anonimi con luci fredde e ambienti che spesso sono squallidi e mal curati. Per non parlare del personale stanco e demotivato, che vive il servizio ristoran-

te e bar come un’imposizione poco stimolante”. Tutto questo proprio mentre “in casa Uni” viene battezzato il nuovo standard professionale per il “food and beverage manager”.

O si cambia o si muore

Sembra un controsenso ma in realtà non lo è, perché l’unico modo di far sopravvivere il servizio di ristorazione è proprio quello di svincolarlo dall’albergo, uscendo dalla logica del cercare di accontentare tutti (per poi finire, immancabilmente, con il non accontentare nessuno), come anche da quella di risparmiare il più possibile. “In un servizio di pensione completa –commenta Santinato- l’albergatore ha già stabilito i propri guadagni, e dunque è normale che non spinga il cliente a consumare. Anzi, che cerchi di scoraggiarlo perché più è il consumo, meno è il ricavo. Ecco, nella logica della de-alberghizzazione, al contrario, bisogna spingere il cliente a restare e a consumare, perché così il ricavo aumenta... è il momento di dare una scossa a quella mentalità obsoleta, che porta spesso i clienti a scegliere la trattoria di fronte

all’albergo, perché così possono respirare un’aria meno impersonale e meno triste del ristorante dell’hotel”.

Il tovagliolo mangia il lenzuolo? Non più

“Il tovagliolo mangia il lenzuolo”, recitava un vecchio adagio degli albergatori. Come a dire, fuor di metonimia: il ristorante abbatte il guadagno realizzato con le camere. Ebbene, oggi dobbiamo fare in modo che non sia più così: anzi, il ristorante, con una vera rivoluzione copernicana, deve trasformarsi, passare da “ostacolo” a opportunità, da centro di costo a occasione di business. Anche perché i costi alti del ristorante in albergo, che sono poi tra i motivi che scoraggiano l’ospite a mangiare lì, sono dovuti proprio al fatto che si lavora poco, in un circolo vizioso che va spezzato. Ad esempio: non posso sedermi a un tavolo di ristorante ed aver già speso uno sproposito solo per l’assetto della tavola!”

Reinventarsi!

“Il punto è sapersi reinventare, a partire dal layout degli spazi, seguendo





l'evoluzione delle nuove tendenze. Ma anche cogliere i bisogni delle generazioni più giovani, pensando a una proposta unica, frutto di un format preciso e di un concept innovativo, dove niente è lasciato al caso. Come spesso abbiamo sottolineato l'ambiente è fondamentale: tutti i dettagli e la musica sono elementi interconnessi tra loro. La ristorazione de-alberghizzata aumenta la reputazione del brand, migliora il fatturato, mette in condizione l'ospite di scegliere l'hotel anche per il servizio ristorativo e accoglie i clienti esterni".

Un cambio di prospettiva

Insomma, è un cambio radicale di prospettiva, in cui la ristorazione non è più pensata in funzione dell'albergo, ma come un'attività vera e propria, e soprattutto a sé stante. Non chiudersi, ma aprirsi, pensare al ristorante (e al bar) come a spazi aperti anche al "di fuori": qualche dato è illuminante a proposito: mentre in Italia, quando va bene, il servizio "food and beverage" copre sì e no il 15 o 20% del fatturato, all'estero siamo già intorno al 35-40%, con casi davvero all'avanguardia: penso ad esempio alla catena inglese di boutique-hotel The Hoxton, che spinge moltissimo su quello che, signifi-

cativamente, è chiamato B&F, ossia beverage and food. Negli alberghi di questa catena, che è da poco arrivata anche a Parigi, si punta molto sul bar, che è diventato un punto di ritrovo e un luogo di incontro anche al di là del pernottamento in hotel. Grazie a questa linea strategica, ormai, il "beverage" ha superato il 50% del fatturato totale. Un altro caso è quello di Ace Hotel, a Portland e New York, in cui il food è ormai, di fatto, un vero e proprio "centro di ricavo". La parola d'ordine è snellire, sperimentare, osare.

Anche in Italia gli esempi non mancano

E in Italia? "In Italia questo tipo di politica è stata perseguita inizialmente solo da hotel di lusso, che dispongono anche di ristoranti stellati: è il caso del Seta, presso il Mandarin Oriental Hotel di Milano, o del ristorante dello chef stellato Giancarlo Morelli presso l'hotel Viu Milan, o ancora dell'Andrea Aprea presso l'Hyatt Park sempre a Milano. Ma ci sono anche casi più "easy": dal Best Western Mirage Hotel Fiera di Paderno Dugnano (a due passi dal capoluogo lombardo), dove è nato il progetto del concept Fuoco & Vino – Brasa con cucina, una steakhouse con tanto di Fuoco & Vino

Lounge Café al Val di Sogno di Malcesine, una perla sul Garda ora impreziosita dal ristorante Dolci Aque – Food and Mood. Fino al ricercato Nu-Ovo Lovely Eggsperience all'interno del Grand Hotel Cavour, in pieno centro storico a Firenze.

Un'occasione per ripensare anche il cleaning!

Ci permettiamo di concludere con un'osservazione "pro domo nostra" ma anche della sicurezza di tutti: de-alberghizzare può e dev'essere un'occasione per aumentare la qualità dell'igiene. Insomma, deve significare anche riservare un'attenzione ancor maggiore ad aspetti essenziali come quelli della pulizia, dell'igiene e della sicurezza alimentare, che non devono mai essere vissute come un semplice costo, e quindi in un'ottica di miope risparmio, ma come un investimento in qualità, sicurezza e, in ultima analisi, immagine del ristorante "de-alberghizzato". E, di conseguenza, anche dell'albergo "de-ristorantizzato".

Le immagini sono del ristorante Seta, presso il Mandarin Oriental Hotel di Milano.

Food & Beverage, *arriva la prassi di riferimento Uni*

di Carlo Ortega

Lo scorso dicembre ha visto la luce la nuova prassi di riferimento per i profili professionali del Food and beverage management. Quattro quelli previsti, con le rispettive competenze: Food & Beverage manager; Restaurant manager; Bar manager; Maître. Le caratteristiche del Food & Beverage manager.

Ulteriore passo in avanti sulla strada della professionalizzazione dei “metieri” (nel senso nobile del termine, s’intende) legati al mondo alberghiero. Lo scorso dicembre, il giorno 18 per l’esattezza, è stata pubblicata la Prassi di Riferimento UNI/PdR 52:2018 recante i “Profili professionali del Food & Beverage management - Attività e requisiti dei profili professionali del Food & Beverage e indirizzi operativi per la valutazione della conformità”.

In collaborazione con AIFBM

Frutto della collaborazione con AIFBM, Associazione Italiana Food & Beverage Manager, la prassi di riferimento definisce i requisiti dei profili professionali connessi al comparto Food & Beverage del settore hotellerie indipendente e a catena, villaggistica, resort, croceristica, nonché della ristorazione commerciale e strutturata. In particolare, la prassi definisce quattro profili professionali: Food & Beverage manager; Restaurant manager; Bar manager; Maître. Di questi profili vengono accuratamente identificate e individuate attività e relative conoscenze, abilità e responsabilità, definite sulla base del Quadro europeo delle qualifiche (EQF).



Il Food & Beverage manager

Il documento fornisce, inoltre, gli indirizzi operativi per la valutazione di conformità, finalizzata alla certificazione di questi importanti profili professionali. In particolare il ruolo del Food & Beverage manager, coadiuvato dai profili professionali che la prassi di riferimento definisce e che a quest’ultimo sono subordinati, si è arricchito negli anni di compiti e responsabilità che ne fanno una figura chiave che si affianca ai vertici direttivi. Alle conoscenze tecniche nell’area di amministrazione, finanza e controllo di gestione si sono aggiunte competenze trasversali altrettanto necessarie per la funzione che deve svolgere in azienda.

Gli indirizzi operativi

E’ dunque il caso di vederle più nello specifico. Il responsabile Food & Beverage assomma su di sé una pluralità di compiti, tutti piuttosto complessi e fra loro diversificati. Iniziamo col dire, sommativamente, che gestisce tutte le attività legate alla ristorazione, sia di strutture alberghiere che

ristorative: dalle risorse economiche dei servizi alla gestione del personale, dall’approvvigionamento al controllo qualità della produzione e al coordinamento della distribuzione di cibi e bevande.

Budget, costi, organizzazione

Molte le responsabilità di natura gestionale e amministrativa: definizione budget e controllo dei costi; controllo del rispetto degli standard di qualità dei prodotti-servizi; controllo dell’igiene di locali, attrezzature da cucina, impianti destinati alla preparazione, conservazione e consumo di cibi e bevande. Inoltre il F&B manager si può occupare direttamente della organizzazione di eventi non ordinari, con un ruolo di responsabilità su servizi come banchetti, riunioni e colazioni di lavoro, in collaborazione con la direzione.

Piani di approvvigionamento e standard

Tra gli altri suoi compiti c’è quello di approntare i piani di approvvigio-

namento e definire il livello qualitativo e quantitativo delle scorte minime. Fra l'altro deve fissare gli standard di peso dei cibi e delle bevande in collaborazione con il cuoco, con una responsabilità anche di controllo. Centrale il suo ruolo anche nella selezione dei fornitori, nell'ottica del migliore rapporto qualità/prezzo. In un albergo, inoltre, coordina il lavoro con i capi servizio di cucina, bar, sala ristorante e cura l'esecuzione del servizio in camera. Fra gli altri suoi compiti c'è anche quello di verificare la soddisfazione della clientela e aggiustare il tiro quando qualcosa non va.

Gestione economica

Altre competenze riguardano la gestione economica: definire il budget, definire i prezzi di vendita, tenere sotto controllo il costo delle materie prime, coordinare la gestione di cassa, analizzare i dati di fatturato e gli scostamenti, predisporre report. A lui spetta anche il compito di individuare il fabbisogno di personale per lo svolgimento delle mansioni, selezionarlo, organizzare il lavoro, assegnare tempi e modalità di svolgimento dei compiti, fornire al personale una identificazione degli obiettivi. In quest'ottica si rivelano molto utili le tecniche di analisi organizzativa, pianificazione delle attività, gestione del personale, coordinamento del lavoro e tecniche di motivazione risorse umane.

Stretta collaborazione con chef e acquisti

Molto importante, nell'ambito del ruolo del F&B manager, la collaborazione con lo chef, il responsabile degli acquisti e lo staff di cucina per gestire gli approvvigionamenti, tenere i rapporti con i fornitori, programmare i menu giornalieri ed eventualmente modificare quelli stagionali, controllare e garantire la qualità della produzione e della distribuzione di pasti e bevande, organizzare il lavoro

di ristorazione, controllare la corretta applicazione delle normative vigenti relative alla prevenzione infortuni e all'igiene, controllare la corretta applicazione delle procedure amministrative e fiscali, analizzare periodicamente i rapporti dei diversi reparti.

Essenziale è la conoscenza di nozioni di gestione servizi ristorazione, tecniche del servizio di sala, elementi di gastronomia e di enologia.

NUOVONI!

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



KIEHL
die saubere Lösung

AvenisFoam



Schiuma invece di spruzzo con Avenis Foam.

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



Una nuova innovativa combinazione di acidi

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



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

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





www.kiehl-group.com

Lenzuola, copriletti, asciugamani: *nessuno è senza macchia*

di Giuseppe Fusto

Tra le esperienze più sgradevoli in albergo c'è la "sorpresa" di trovare delle macchie di varia natura sulla biancheria. La buona notizia è che si possono rimuovere (quasi) tutte. Attenzione quindi alla pulizia della biancheria dell'hotel, che fra l'altro, può essere argomento di feroci stroncature.



28
GSA
FEBBRAIO
2019

Finalmente arrivati davanti alla nostra agognata camera d'albergo apriamo la porta, posiamo i bagagli, accendiamo le luci e ci buttiamo sul letto per regalarci qualche minuto di meritato relax... oppure corriamo in bagno, a darci una sciacquata alla faccia per rinfrescarci un po'. Quasi tutti facciamo così, no?

In camera...

Ebbene attenzione, perché è proprio a questo punto, in questo momento topico, che possono iniziare a risuonare le dolenti note. A chi non è mai capitata la brutta sorpresa di trovare segni di usura, aloni, residui o vere e proprie macchine nella biancheria alberghiera? Rossetti, smalti, tracce di unto, bevande, creme e altri liquidi su cui... a volte è meglio non indagare, così come odori fastidiosi e compagnia, non devono assolutamente essere compagni dei nostri riposi in hotel!

... come in bagno: gli inconvenienti di una gestione disattenta

E ciò che vale per lenzuola, federe e copriletti vale anche per gli asciugamani e la biancheria del bagno, un lo-

cale dove ci si dovrebbe lavare e rinfrescare. Inutile negarlo, stiamo parlando di una fra le esperienze più sgradevoli in una camera d'albergo, che si stampa indelebilmente nella memoria dell'ospite quando, la volta successiva, sceglie di prenotare (e pernottare) altrove. La pulizia della biancheria dell'hotel può infatti fare la differenza tra una recensione entusiasta di un cliente fedele e una dettagliata (e argomentata) stroncatura.

La biancheria... ha il suo perché

Al contrario, pare da uno studio Metabolic che la biancheria di qualità contribuisca, un po' ovunque, al 5-20% delle valutazioni di soddisfazione dei clienti. Gli stessi dati mettono anche

l'accento su numeri da non trascurare: come i 65mila dollari (quasi 60mila euro) che un hotel di 120 camere può arrivare a spendere, in un anno, per il riciclaggio di biancheria. Costi che riducono le marginalità, aumentando fra l'altro l'impatto ambientale della struttura alberghiera, che già di per sé è tra le più energivore che esistano.

Come fare?

Come fare, dunque, per mantenere alta la qualità della biancheria in albergo, migliorare la soddisfazione del cliente, ridurre i costi operativi e di manodopera e aumentare il loro impegno verso la sostenibilità? Cerchiamo di mettere in ordine alcune idee, pur senza, ovviamente, alcuna pretesa di esaustività.

Il ruolo della lavanderia

Mantenere la biancheria da hotel senza macchie è una sfida continua dato il numero di ospiti che gli hotel accolgono ogni anno, e le differenti abitudini igieniche e stili di vita. Alcune macchie, come quelle da uso improprio, possono essere previste e prevenute con qualche accorgimento. Ma se già prevenire non sempre è semplice, quando il danno è fatto il caso diventa ancor più intricato. Ad ogni modo, si può dire che oggi è (quasi sempre) possibile garantire una rimozione efficace e prolungare la durata in ottimo stato dei tessuti. E qui entra in scena la lavanderia.

Le macchie più comuni

Prendiamo uno dei casi più classici, come la biancheria di colore bianco e in lino. Le macchie più comuni includono: macchie cosmetiche come trucco, smalto per unghie, lozioni e creme, che si trovano spesso su asciugamani e federe; bevande come caffè, vino, succhi e bevande analcoliche; macchie alimentari causate dai pasti in camera (grasso, olio, salse, condimenti), nonché dal mini-bar; liquidi corporei tra cui saliva, sangue, sudore eccetera; lucido per scarpe.

Ci sono gli ossi duri...

Alcune di queste macchie sono più difficili da lavare. Ad esempio, è una sfida rimuovere i coloranti alimentari asiatici da tovaglie e tovaglioli se non è possibile utilizzare candeggina a base di cloro. Macchie di ferro o ruggine possono essere presenti e non possono essere rimosse in nessun processo di lavaggio standard, con conseguente impennata dei costi.

Importante iniziare bene

A questo proposito, è molto importante l'approccio iniziale: trattando e lavando la biancheria correttamente la prima volta si evitano segni aggiuntivi, si rimuove il numero massimo di

Il marchio Q di Assosistema Confindustria



E' opinione diffusa nel settore e fra tutti gli operatori (Committenza e Imprese) che i dispositivi tessili, proprio in virtù del loro specifico utilizzo, possono entrare in contatto con agenti patogeni la cui pericolosità richiede l'utilizzo di idonei trattamenti chimici e fisici e il riferimento costante a parametri e test di controllo dei punti critici in cui, a causa di interferenze esterne, il tessuto sanificato possa essere nuovamente contaminato. Le imprese associate ad Assosistema Confindustria, già partner indispensabili e affidabili per il settore della Sanità Pubblica nazionale, sono in grado di garantire la sicurezza igienica anche nel settore turistico e della ristorazione: industrie di servizi tessili che, grazie all'impegno profuso negli anni alla ricerca di una continua innovazione qualitativa di processo, realizzano il proprio ciclo produttivo avvalendosi di tecnologie altamente avanzate e in grado di assicurare, attraverso sofisticati test europei, la sicurezza igienica dei prodotti tessili processati. Studiati e progettati per le industrie di sanificazione del tessile, il Marchio "Q" è un marchio registrato e promosso da Assosistema Confindustria, che garantisce agli ospiti della ricezione turistica che i vari tessuti utilizzati nelle strutture alberghiere e della ristorazione sono processati con sistemi di analisi del rischio e di controllo della biocontaminazione certificati RABC (Risk Analysis Biocontamination Control System). I requisiti per l'ottenimento del certificato RABC (così come previsto dalla norma UNI EN 14065) vanno dagli aspetti civili e tecnico-igienici degli edifici, degli impianti, scarico delle acque, impianti di condizionamento, flussi d'aria, agli aspetti igienici del personale come mani, corpo, abbigliamento e assistenza medica nonché agli aspetti igienici dei tessuti, dei materiali e delle lavorazioni relativi alla valutazione e selezione dei fornitori, smaltimento dei rifiuti, trasporto, servizi igienici, mensa e verifica delle apparecchiature di misurazione e controllo.

macchie e si evita il risciacquo, prolungando così la durata della biancheria. Se questo non viene gestito correttamente, il risciacquo farà aumentare i costi operativi perché richiede più acqua, energia e manodopera. Il lavaggio corretto riduce anche il rischio che un pezzo macchiato passi indenne dai controlli di qualità e finisca nella stanza d'albergo.

Rimozione delle macchie

Per evitare che il processo di lavaggio determini macchie o ne crei di nuove, i responsabili della lavanderia dovrebbero tenere in considerazione

il trattamento dell'acqua e la scelta/uso del prodotto. Sebbene molti siano ben consapevoli dell'influenza negativa della durezza dell'acqua sulla rimozione delle macchie grasse e oleose, un fattore spesso sottovalutato nella corretta rimozione delle macchie è la presenza di metalli pesanti, come ferro e rame, nell'acqua dolce in ingresso.

Selezionare accuratamente i detersivi

Inoltre le lavanderie dovrebbero selezionare accuratamente i detersivi che sono stati testati su un'ampia varietà di macchie e tipi di biancheria. Ad esem-



pio, un detergente dovrebbe essere in grado di rimuovere i metalli complessi presenti nell'acqua senza interagire con la candeggina.

Aumentare i dosaggi non serve

A volte, poi, non serve aumentare i dosaggi. Spesso (proprio come fanno i pulitori più inesperti quando credono che aumentare le dosi significhi migliorare il risultato) le lavanderie aumentano le quantità di candeggina quando le tinture alimentari non vengono rimosse durante il ciclo di lavaggio iniziale: tuttavia, questo aumento della dose di candeggina non cambia i risultati di lavaggio perché il grasso non rimosso copre la tintura alimentare e impedisce lo sbiancamento. La rimozione di macchie grasse e oleose è quindi essenziale per un risultato di lavaggio complessivamente buono.

Seguire le migliori prassi e i processi corretti

Anche la formazione gioca un ruolo fondamentale: è importante che le lavanderie addestrino il personale all'uso improprio della biancheria e alla rimozione appropriata delle macchie, al fine di mantenere la biancheria al meglio e di prolungarne la durata. Seguendo le "best practices" e i processi di lavaggio consigliati, gli ospiti avranno la biancheria pulita durante il soggiorno e potranno godersi un'esperienza rilassante senza antipatiche preoccupazioni igieniche.

Come scegliere la nuova biancheria

Poi c'è l'aspetto, non certo secondario, dell'impatto ambientale. Innanzitutto al momento dell'acquisto di nuova biancheria bisogna sceglierla resistente: il 100% di cotone organico è più duraturo e preferito dalla maggior parte dei clienti. Poiché può essere riciclato 2-4 volte in media, riduce le emissioni e gli sprechi; evitare il lino prodotto con cotone coltivato con elevate quantità di insetticidi e pesticidi, e privilegiare i tessuti provenienti da

aree a basso stress idrico. Fra gli altri suggerimenti, quello di assicurarsi che la biancheria sia sbiancata con ozono durante la produzione.

Lavare a bassa temperatura

Sempre nell'ottica dell'attenzione all'ambiente, può rivelarsi importante implementare un programma di lavaggio a bassa temperatura, per ridurre il consumo di energia e acqua e l'usura della biancheria (che durerà almeno il 30% in più); o seguire il principio del "prima volta giusto": infatti quando la biancheria viene lavata correttamente la prima volta con i giusti programmi di lavaggio e le procedure di pre-spotting, si riduce la necessità di risciacquarla. Ciò aiuta ad aumentare la produttività del lavoro e limita significativamente l'uso di energia e acqua. E' utilissimo, poi, comunicare bene, presentando le nuove politiche e pratiche di lavaggio tessile a dipendenti e ospiti. E non basta: va gestito bene il "fine vita", se possibile riutilizzando la biancheria o gestendo il suo smaltimento con una corretta differenziata.



Magna



Visitateci a
PULIRE
Verona
21/23 Maggio 2019
Pad. 4 - Stand C2/C3/C4

Nuova Magna di Fimap: progettata per essere la tua lavasciuga pavimenti ideale

Perché i risultati soddisfino le nostre aspettative è essenziale dotarsi dello strumento giusto. Magna è una lavasciuga pavimenti le cui dotazioni, optional e versioni disponibili, offrono la straordinaria opportunità di poter configurare con la massima flessibilità precisamente la macchina di cui si ha bisogno.

Comoda e sicura in qualsiasi ambiente: dalla fabbrica al centro commerciale

Il caratteristico design Fimap conferisce un comfort eccezionale, mentre l'integrazione della moderna tecnologia porta la potenza e la sicurezza al loro massimo livello.

Destinata alla pulizia di ampi spazi, sia commerciali che industriali, Magna accoglie l'operatore in uno spazio confortevole, che garantisce completa visibilità e completo controllo delle funzioni, tutte comandate tramite il **touch-screen** sul volante.

La macchina in movimento è resa ben visibile dai **fari a LED** e dal **lampeggiante**, mentre le manovre sono rese più sicure dall'azione simultanea del **sistema anticollisione** e della **telecamera posteriore**, che aiutano l'operatore a muoversi in zone ingombrate o durante gli orari di apertura di supermercati e centri commerciali. Se l'operatore si dovesse trovare in difficoltà, per un eventuale guasto o mal funzionamento può arrestare la macchina premendo il pulsante **Emergency Stop** e richiedere assistenza immediata premendo il tasto **SOS** sul cruscotto.

La tecnologia che migliora le prestazioni

L'impiego del display touch-screen ha reso molto più intuitivo l'uso, e ha permesso di integrare ulteriori funzioni per il miglioramento delle prestazioni, come la possibilità di memorizzare diversi **programmi di lavaggio** personalizzati o di formare l'operatore sull'uso e la manutenzione, attraverso i **video tutorial**. Tra le funzioni disponibili, il **Power mode** aumenta temporaneamente la forza lavante, per affrontare senza difficoltà situazioni di sporco particolarmente impegnative. Un'ampia gamma di optional consente di configurare il modello Magna scelto, per ottenere esattamente la lavasciuga pavimenti di cui si ha bisogno, come le **spazzole laterali**, la **pistola spray** e la **lancia di aspirazione**.

Magna supporta la pulizia di grandi spazi commerciali con soluzioni che facilitano l'uso in luoghi frequentati in orari di apertura e tutelano l'ambiente. Come la modalità **Eco mode**, con cui si può effettuare una pulizia di manutenzione, con ridotti consumi di risorse e mantenendo un basso livello di rumorosità. Si può anche richiedere il recente sistema di riciclo dell'acqua **FLR - Fimap Long Range**, che filtra l'acqua raccolta rendendola nuovamente utilizzabile.

Chi possiede una Magna, sarà sempre al corrente di tutto ciò che accade, senza essere presente, grazie al sistema di gestione delle flotte **FFM - Fimap Fleet Management**.

Questo nuovo servizio di Fimap infatti propone un quadro completo dell'andamento della lavasciuga pavimenti, del suo stato di salute, dei metri quadrati puliti e dei consumi, consultabile comodamente da smartphone attraverso l'app **My.Machine**.

Magna è una lavasciuga pavimenti di nuova concezione, realizzata per offrire molto più che un pavimento pulito: aumenta la sicurezza, migliora i risultati, previene gli imprevisti, fa risparmiare tempo e risorse. Inoltre, grazie alla connettività rende finalmente possibile una vera e propria gestione dell'attività di pulizia, fornendo gli strumenti giusti per migliorare la qualità del servizio e aumentare la produttività.



 **FIMAP**®



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

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



Hotel Milano Scala, *un sogno ecocompatibile*

di Antonio Bagnati

Ecosostenibilità a 360 gradi. All'Hotel Milano Scala di via dell'Orso 7, nel cuore del capoluogo meneghino, si fa sul serio: fondato nel 2010, l'HMS non ha mai smesso di perseguire una filosofia "total green".

Un albergo dall'anima ecologica in pieno centro di Milano. E' sempre più green e attento all'ambiente l'Hotel Milano Scala di via dell'Orso, un gioiello architettonico dalla pura vocazione "smart" incastonato in un delizioso angolo di Brera, fra il Piermarini e il Castello Sforzesco. Primo hotel milanese "a emissioni zero", nella mattinata del 7 febbraio scorso, in una partecipatissima conferenza stampa, ha presentato il proprio innovativo servizio di aria pulita indoor. Sono intervenuti, fra gli altri, **Marco Granelli**, assessore Mobilità e ambiente del Comune di Milano, **Vittorio Modena**, amministrato-

re HMS, **Salvatore Lo Cicero**, direttore Struttura complessa di Pneumologia dell'Ospedale Niguarda e il giornalista **Umberto Torelli** in qualità di moderatore. Marco Granelli ha dichiarato che "Cambiare l'aria di Milano è una sfida da vincere con la collaborazione di tutti, dalle istituzioni, ai cittadini alle imprese. Iniziative come queste sono lodevoli e un esempio da seguire. Un cambiamento, dunque, è possibile e porterà più investimenti e lavoro in città. Il 25 febbraio, il Comune di Milano, per esempio, fa un passo avanti e dà il via ad Area B, fermando i mezzi più inquinanti ai confini della città".

Una location... spettacolare!

D'altra parte l'attenzione all'ambiente da queste parti non è una novità, e noi di GSA ce ne occupammo fin dalla sua apertura, ben 9 anni fa: già allora evidenziammo come l'eco compatibilità totale fosse, fin dall'anno zero, il focus attorno al quale si concentrava il progetto dell'Hotel Milano Scala. Bisogna dire che la location da favola aiuta: situato nel "cuore pulsante braidense", a pochi passi dal Quadrilatero della moda, da Montenapoleone, via Spiga, il Duomo e Piazza della Scala, l'hotel è ospitato in uno storico palazzo milanese del tardo Ottocento e rappresenta un perfetto esempio di come si possa conciliare il concetto di ospitalità contemporanea, la passione per la musica, lo charme e la raffinatezza di un boutique hotel e la sensibilità ai temi ambientali. E' proprio grazie al connubio fra accoglienza e attenzione al green che l'hotel è stato inserito nella prestigiosa guida "New York Times 36 Hours: 125 weekend in Europe" nel 2018.



Aperto nel 2010, anima green da sempre

Fin dalla sua apertura, che risale al settembre del 2010, la struttura si è impegnata nella costante riduzione di consumi e sprechi energetici, con risultati progressivamente sempre più soddisfacenti. Una visione eco che prosegue con risultati notevoli: il livello di emissioni di CO₂ in loco è pari a zero nell'ambiente esterno, portando ad una riduzione di più di 400 tonnellate di CO₂ annue globali e a un risparmio energetico di oltre il 35% rispetto ad un impianto tradizionale a gas. E da quest'anno anche l'inquinamento indoor sarà ridotto circa dell'80%.

Il sistema di filtrazione

Infatti, Hotel Milano Scala ha recentemente implementato un nuovo sistema di filtrazione Mitsubishi Electric capace di rendere ottima la qualità dell'aria indoor. L'aria di rinnovo degli ambienti viene garantita da 3 unità di trattamento aria da 5000mc/h ed una da 10.000mc/h per un totale di 25000mc/h, che fanno transitare l'aria attraverso un sistema di filtrazione composto da un pre-filtro di categoria G4 ed uno di categoria F9 (gli stessi filtri utilizzati in ambito ospedaliero per ridurre le contaminazioni). Grazie a questo sistema, che filtra l'aria delle camere giorno e notte, viene garantita





una qualità del sonno pari ad una notte trascorsa con aria pura, con tutti i benefici legati alla salute che questo può comportare come ad esempio un sonno migliore e una facilità di respiro.

Un sistema evoluto

“L’Hotel Milano Scala è stato pioniere nell’utilizzare un sistema di climatizzazione, trattamento dell’aria e produzione d’acqua calda a recupero di calore, realizzato grazie all’innovativa tecnologia di Mitsubishi Electric, che opera senza immettere agenti inquinanti nell’atmosfera”, ha commentato con soddisfazione **Simone Molesini**, Project Engineering Section Manager di Mitsubishi Electric. “L’evoluta tecnologia della Pompa a Recupero di Calore è oggi in grado di coniuga-

re due aspetti importanti del moderno Real Estate: quello pratico, che consiste in un notevole risparmio energetico (circa 35% rispetto ai sistemi tradizionali), e quello etico, ovvero una riduzione delle emissioni inquinanti con una impiantistica competitiva e poco invasiva.”

“Considero questo un ulteriore traguardo di un percorso eco-sostenibile che l’hotel ha intrapreso dal 2010” ha detto **Vittorio Modena**, ideatore del Milano Scala. Che ha proseguito: “La nostra visione sta portando a notevoli risultati: in nove anni siamo riusciti ad ottenere l’azzeramento del livello di emissioni di polveri sottili esterne e l’abbattimento di quelle interne alla struttura. Per i nostri clienti e per la città”.

L’importanza per il turismo

“Sappiamo che il settore del turismo impatta sull’evoluzione della società contemporanea riflettendosi anche in termini di sviluppo sostenibile e per questo da sempre supportiamo iniziative e promuoviamo best practice in linea con i valori dell’ecosostenibilità. È importante essere qui oggi – riflette **Giorgio Palmucci**, Presidente dell’Associazione Italiana Confindustria Alberghi – perché l’attenzione all’ambiente è ormai un driver imprescindibile per la crescita turistica. Il Milano Scala è già da tempo un’esperienza di successo e alle “Emissioni Zero” ha aggiunto oggi un altro tassello con “Aria Pulita Indoor”. Una nuova soluzione per il settore, che viene presentata proprio mentre con Connex stiamo celebrando l’innovazione nel mondo delle imprese”.



Trend alberghieri, l'hospitality del nuovo "millennial"

dalla redazione

Un recente studio Glion Institute e Les Roches Global Hospitality Education mette in luce i 5 top trend che influenzeranno il settore alberghiero nell'anno appena iniziato. Il ruolo chiave di innovazione, tecnologia e sostenibilità. Si guarda alla platea dei millennials, una generazione che vuole rompere con le vecchie abitudini.

tion-Top-Hospitality-Trends-2019.pdf) a cura di Sommet Education, il noto network di "hospitality education" che comprende le principali istituzioni di gestione dell'ospitalità Glion Institute of Higher Education e Les Roches Global Hospitality Education, si incontrano veri e propri "mantra" destinati a influenzare il settore dell'ospitalità in questo 2019: Innovazione, Tecnologia, Lusso, Sostenibilità, Cibo e bevande la faranno da padroni, e chi saprà tenere il passo, c'è da scommetterci, ha già in tasca la chiave del successo.

Formare le prossime generazioni

"In qualità di leader mondiali nell'educazione nel settore dell'ospitalità, la nostra responsabilità è di fornire agli aspiranti professionisti del settore le competenze e le conoscenze di cui hanno bisogno e di formare la prossima generazione di leader nel settore dell'ospitalità -sottolinea **Benoît-Etienne Domenget**, CEO di Sommet Education-

Monitorare le tendenze del settore e adattare i nostri programmi accademici è essenziale per garantire la qualità dei nostri curricula".

Si guarda ai "millennials"

Si prende avvio, e non poteva essere altrimenti, dall'evoluzione dei comportamenti di consumatori e potenziali ospiti, che poi sono per la maggior parte "millennials", e lo saranno sempre più: grazie all'expertise dei docenti di Sommet Education il report identifica i trend emergenti e le loro cinque aree. Vediamole più nel dettaglio, permettendo però che, nonostante la natura sempre più trasversale del settore ospitalità, l'importanza di mantenere il contatto umano e un approccio incentrato sul cliente rimane il filo conduttore che attraversa le tendenze chiave del 2019.

L'innovazione che paga

Partiamo dall'innovazione, un termine spesso abusato: le strategie d'innovazione di maggior successo saranno quelle che sapranno soddisfare le diverse esigenze e aspettative dei viaggiatori globali di oggi. Gli spazi sociali condivisi e le esperienze di socializzazione, ad esempio, saranno la chiave per attrarre i viaggiatori Millennials e Gen Z; mentre i viaggiatori d'affari e i "nomadi digitali" cercheranno l'integrazione di una tecnologia che fa risparmiare tempo.

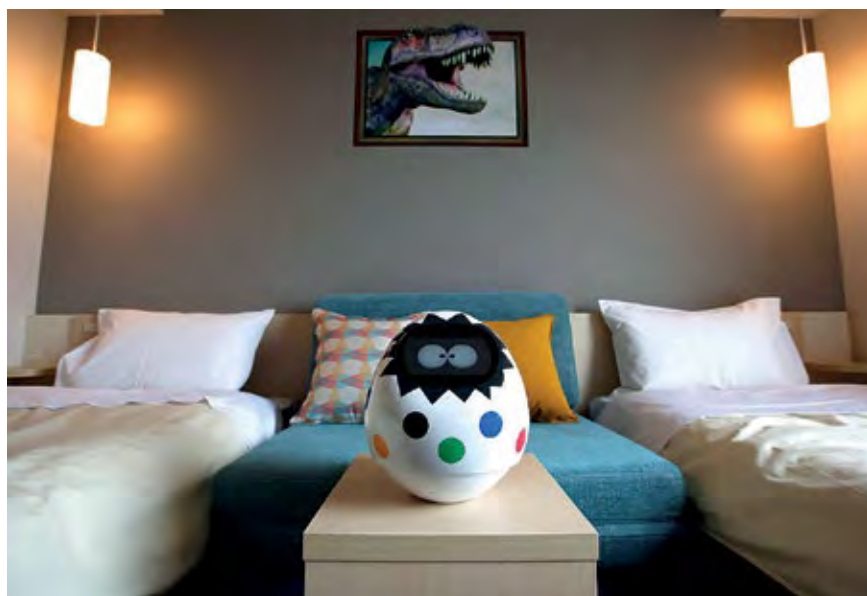
La tecnologia può migliorare il servizio

Altra parola d'ordine è tecnologia. Ma che vuol dire in ambito alberghiero? Lo abbiamo sottolineato più volte: le tecnologie emergenti hanno il poten-

Ed eccoci, più puntuali che mai, all'appuntamento con il futuro. Sì, perché il "gioco" dei 5 trend, ormai diffuso un po' dappertutto, non poteva non riguardare anche il settore alberghiero.

Il report Sommet

Curiosando nel recentissimo report "Top trends in hospitality for 2019" (scaricabile da www.sommet-education.com/wp-content/uploads/Sommet-Educa-



ziale di trasformare l'industria in modi che dobbiamo ancora immaginare. L'intelligenza artificiale, il riconoscimento facciale e la connettività internet-of-things, ad esempio, stanno migliorando il servizio al cliente garantendo maggiore personalizzazione e controllo; mentre con programmi e piattaforme di fidelizzazione basati su blockchain si creano nuove opportunità d'interazione con i clienti.

I brand del lusso hanno un asso nella manica

Veniamo al lusso: dovendosi interfacciare con una gamma sempre più diversificata di clienti, i brand del lusso devono bilanciare il loro posizionamento storico con l'innovazione per rimanere pertinenti e portare la propria identità nel futuro. I brand del lusso stanno adottando sempre più spesso i codici dell'ospitalità per connettere le esperienze online e offline che mantengono il contatto umano e rafforzano la fedeltà dei clienti. Possiamo, poi, aspettar-



ci di vedere sempre più spesso marchi di lusso divenire brand di hotellerie ed entrare in altre iniziative di ospitalità.

Hospitality sì, ma sostenibile!

Non poteva mancare un occhio di riguardo per l'ospitalità sostenibile: la trasparenza e la responsabilità stan-

no diventando sempre più importanti in quanto i viaggiatori Millennials e Gen Z spingono le aziende globali ad adottare un approccio più completo alla sostenibilità d'impresa, dalla riduzione delle materie plastiche monouso, allo sviluppo di concetti di business sociale.

Food and beverage fra salutismo e "democratizzazione"

Motivati da preoccupazioni ambientali e salutistiche e dal desiderio di autenticità e piacere, i consumatori globali stanno esplorando i sapori locali, una cucina a preponderanza vegetale e i concetti culinari di "farm-to-table". I Millennials, poi, stanno guidando uno spostamento verso la democratizzazione della ristorazione, abbracciando la cucina di alta qualità a un prezzo accessibile. Sempre grazie a questa tipologia di viaggiatori, la presentazione viva del cibo ha assunto un nuovo valore attraverso i social media.







LA NUOVA ERA DEI CARRELLI PER HOTEL

www.twt-tools.com

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

Hotel, è il momento delle... novità

Dal robot che pulisce i letti all'armadio rinfresca-abiti, dai bagni smart alle cucine connesse, dai droni lavavetri alle toilette automatizzate (con tanto di wc riscaldato), dai cuscini che conciliano il sonno ai tappi per le orecchie evoluti: ecco una breve carrellata sulle novità che il mercato dedica (anche) al mondo alberghiero.

di Giuseppe Fusto

Ogni giorno una novità!

Quasi non passa giorno che non ci arrivi la notizia di nuovi sistemi, sempre più innovativi e, diciamolo, spesso anche molto curiosi. E così abbiamo preso carta e penna e ci siamo messi ad annotare alcuni di quelli che, a nostro parere, sono i più interessanti. Una premessa è doverosa: quando si parla di soluzioni all'avanguardia, hi-tech e smart, occorre sempre stare coi i piedi per terra e volare basso: in molti casi si tratta di soluzioni che non sono ancora passate al vaglio dei grandi numeri e dell'impiego intensivo e professionale. Però ci sembra che molte di queste idee, a volte ancora in embrione, possano comunque offrirci un'immagine fedele di quelle che potrebbero essere le tendenze future. La parola d'ordine è smart: ogni sistema dev'essere automatico, connesso, intelligente, addirittura "lungimirante" e capace di anticipare le nostre intenzioni e le nostre necessità.

Addio notti da incubo, basta un robot portatile

Prendiamo ad esempio il caso di **CleanseBot**, un "robot da viaggio" intelligente che promette di annientare germi, batteri e altri organismi e agenti patogeni in camera d'albergo con il principio della luce Uv. L'utilizzo è semplice, dicono i produttori: basta posizionare CleanseBot sul letto, accenderlo per 30 o 60 minuti e il gioco è fatto: lenzuola e coperte ne usciranno completamente disinfettate. Ma non solo: come è noto, le aree con più germi e batteri includono interruttori della luce e telecomandi della televisione oltre al co-



priletto. Di recente alcuni ricercatori dell'università di Houston hanno testato 19 superfici e hanno scoperto che gli interruttori della luce avevano una media di 112,7 unità formanti colonia di batteri per cm cubo, mentre per un'igiene ottimale questo numero non dovrebbe superare le 5 unità. Grazie alle sue 4 lampade Uv, il robot -sempre a detta di chi lo produce- è capace di spazzare via il 99,99% di germi e batteri.

Abiti sempre freschi: basta metterli in armadio!

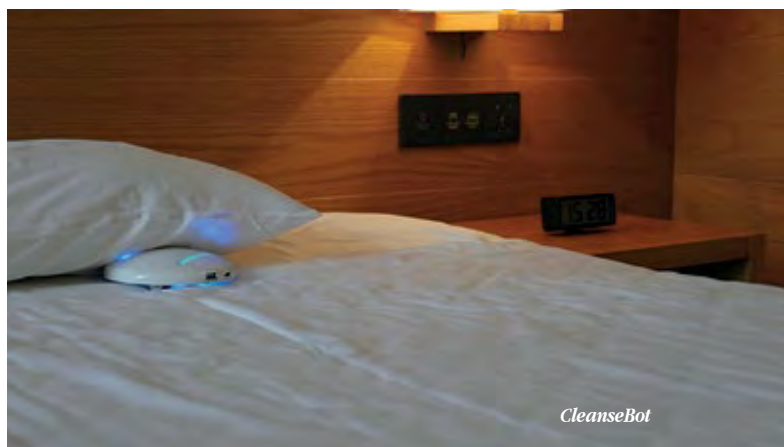
Dalla pulizia dei letti a quella degli abiti: ecco allora che entra in scena **LG Styler**, l'armadio intelligente da incastonare dentro un vero armadio, nello spazio di un'anta, o posizionare così com'è. Pensato per un uso domestico, potrebbe rivelarsi utilissimo anche nell'ottica di offrire un gradito servizio in più agli ospiti d'albergo, che magari rientrano in camera dopo una giornata faticosa (di lavoro o turismo) e non dispongono di molti cambi d'abito. Ora, se per il corpo basta una bella doccia, per rinfrescare gli abiti la cosa si fa un po' più complicata: presentato l'anno scorso all'Ifa di Berlino (e per il momento commercializzato solo in alcuni paesi asiatici), LG Styler fa molte cose: dal lavaggio a secco (col vapore generato da un apposito serbatoio per l'acqua), ma anche un programma per la deumidificazione e uno per l'asciugatura.

36
GSA
FEBBRAIO
2019





Sunrise Smart Pillow



CleanseBot



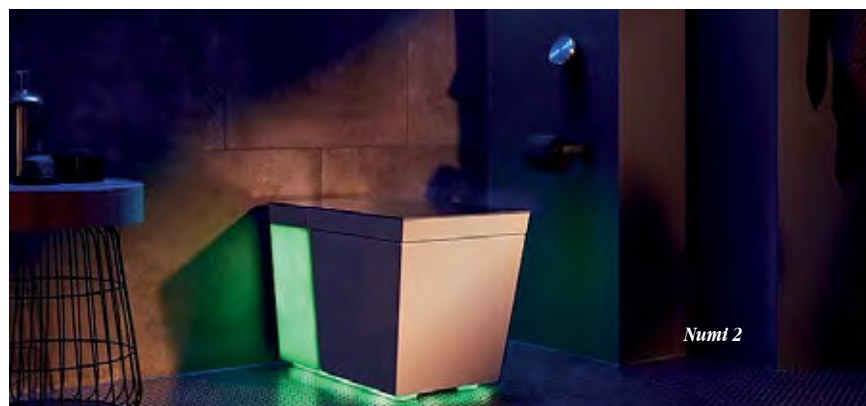
Somnox

Il drone pulitore amico dei vetri

Ma ora occupiamoci dell'esterno della struttura, con il drone capace di pulire le vetrate degli edifici. Sappiamo che sempre più alberghi hanno strutture avveniristiche, con intere facciate in vetro. Ora, l'azienda lettone **Aerones**, proprio a questo proposito, spiega che il "pulitore volante" è in grado di lavorare parecchie volte più rapidamente di un operatore esperto, grazie ai suoi 12 rotori che tengono in volo (comunque collegato a un cavo alimentatore, a un tubo per l'acqua e a un cavo di sicurezza) nientemeno che un velivolo da 3 metri di diametro e 55 kg di peso (e 200 di capacità di carico). A bordo ha tutto il necessario per pulire i vetri, mentre il controllo remoto è assicurato da videocamere. Quota massima: 350 metri. Un filmato facilmente reperibile in internet lo mostra in azione: l'innaffiatoio volante è molto curioso, ma quanto saranno davvero puliti quei vetri?

Cucine connesse

Non parliamo poi dell'area cucina: oltre agli assistenti per le preparazioni c'è un apparecchio, **Dishwasher**, che si presenta come una lavastoviglie compatta connessa a Internet in grado di pulire stoviglie, bicchieri da vino e altro in pochi minuti con appena, udite udite, un litro d'acqua, senza necessità di impianto idraulico. E ce n'è anche per la rubinetteria: **Kohler Konnect**, disponibile in tre varianti, consente di



Numi 2

aprire o chiudere l'acqua o erogare a un volume misurato tramite comandi vocali direttamente da Alexa, assistente Google, e Siri, omologo della Apple. Il controllo vocale non serve soltanto ad attivare e disattivare il rubinetto (che dispone anche di un sensore per lo scopo) ma anche a richiedere la giusta quantità d'acqua.

Il bagno smart, con tanto di uccellini

Il sistema, applicabile anche nei bagni, è perfettamente integrabile in ambiente bagno con **PureWarmth**, il sedile wc riscaldato con tre impostazioni di temperatura calda per un comfort di lusso in ogni momento della giornata, con il water smart, che attiva lo sciacquone al momento giusto, e con la doccia smart che permette di attivare e disattivare l'acqua con un semplice comando vocale. E per chi vuole un... servizio completo c'è l'avveniristica **Numi 2**, la toilette intelligente di Kohler: un vero e proprio "ba-

gno robot" completamente hand free che vi accoglie con una dolce musica o, se preferite, con un soave canto di uccellini.

Sonni techno da milioni di dollari

E che dire dei "sonni tecnologici"? Si calcola che da qui a poco il settore varrà quasi 80 milioni di dollari. Intanto, per poco più di un centinaio di euro, ci si può assicurare un **Sunrise smart pillow**, un cuscino intelligente basato sui ritmi circadiani con tanto di led che simulano albe e tramonti da favola. E se il problema sono i rumori (anche di chi ti russa accanto!), ecco **Quieton**, gli auricolari "guardiani del sonno" che anziché trasmettere i suoni, li blocca. Compresi quelli che normalmente passano attraverso i normali tappi. E non poteva mancare, anche in questo caso, un robot: si chiama **Somnox**, è grande come un neonato e fatto apposta per essere abbracciato: il resto lo fa il respiro artificiale, che aiuta il rilassamento.

Appuntamenti 2019, il settore ho.re.ca in fiera

dalla redazione

Da Expo Riva Hotel, da poco conclusosi, a Host 2019, in programma a Milano in ottobre, il 2019 è un anno ricco di appuntamenti dedicati al settore ricettivo e della ristorazione. Per cogliere le nuove tendenze e cercare di sbirciare nel futuro dell'horeca.

visitatori, con un bel +3% rispetto al 2018. Oltre 520 espositori (con un tasso medio di ritorni davvero alto: 38%, indice di un'ottima fidelizzazione) distribuiti in 8 padiglioni su 39mila metri quadrati hanno dato vita a una tre giorni di grande spessore.

Moltissimi eventi

Davvero ricco il calendario di appuntamenti di approfondimento e studio, con oltre 100 "save the date" ed eventi informativi e formativi: frequentatissimi, in particolare, gli interventi proposti dal Presidente di Teamwork **Mauro Santinato** all'interno dell'iniziativa Hotel Management, i successi imprenditoriali raccontati da i due pionieri del settore delle birre artigianali **Teo Musso** e **Agostino Arioli** nell'ambito di Solobirra e le masterclass sulla

mixology presentate per RPM - Riva Pianeta Mixology da **Leonardo Veronesi**, **Flavio Angiolillo**, **Gianni Zottola**, **Claudio Peri** e **Samuele Ambrosi** sono risultati, infatti, molto apprezzati e frequentati dai visitatori. Ma l'appuntamento fieristico ha visto anche la presenza di altri volti noti come quello di **Giovanni Rana**.

Un confronto di idee e visioni

"L'identità di hub di tendenze, esperienze e innovazioni scelta per l'edizione 2019 si è concretizzata in un prodotto fieristico che supera di gran lunga le aspettative." - riferisce il Presidente di Riva del Garda Fierecongressi, **Roberto Pellegrini** - "Le 525 aziende impegnate in questa quattro giorni hanno trasformato Indoor & Outdoor Contract, Eco Wellness & Technology, Coffee & Beverage e Food & Equipment, ormai conosciute e affermate aree tematiche dell'evento in vetrine - laboratorio dove generare, sviluppare oppure mettere a confronto idee, suggestioni e stili di vita." Gli fa eco il Direttore Generale di Riva del Garda Fierecongressi, **Giovanni Laezza** - "In riferimento alla notevole proposta formativa di questa edizione, il boom di iscrizioni - sono state ben 825 le registrazioni - testimonia la capacità della Fiera di leggere e interpretare l'esigenza di aggiornamento dell'operatore moderno."

Il trend è l'"ibrid hotel"

Molto apprezzato, come sempre, il calendario di interventi targato Teamwork, all'insegna, quest'anno dell'"albergo ibrido". Ovvero, spiega Santinato, che non è pensato per garan-

L'anno appena iniziato è ricco di eventi rivolti al settore alberghiero e della ristorazione. Si è da poco conclusa, nella splendida cornice di Riva del Garda, la 43esima edizione di Expo Riva Rotel, la Fiera dedicata a ospitalità e ristorazione che dal 3 al 6 febbraio ha attirato nella perla trentina del Benaco (numeri alla mano, il secondo distretto turistico d'Italia) ben 28.178

38
GSA
FEBBRAIO
2019



tire le sole funzioni tradizionalmente richieste a una struttura ricettiva come mangiare e dormire, ma è multi-tasking, in grado di aprire le porte a spazi retail e bookshop, a negozi tematici, birrifici, ristoranti “de-alberghizzati” e bistrot, assumendo una connotazione più commerciale e contaminata. Classico esempio è l'albergo frequentato anche dall'esterno, dai non ospiti. La chiave è sapersi adattare, e farlo in fretta: i gusti e le aspettative del cliente cambiano velocemente e la chiave per sopravvivere è lavorare oggi mirando a domani. Oggi bisogna già pensare alla generazione nata alla fine degli anni Novanta, sempre più informata, esigente e sensibile alle emozioni. A proposito: si annuncia “futurista” (e presto ne sapremo di più) l'edizione di Expo Riva 2020, in dal 2 al 5 febbraio dell'anno venturo.

Si scaldano i motori per Host 2019

Intanto, in quel di Milano, fervono i preparativi per Host 2019, in calendario dal 18 al 22 ottobre a Fieramilano. Per la 41esima volta la città della Madonnina diventerà capitale della ristorazione e dell'accoglienza, grazie a una fiera che negli anni si è confermata un punto di riferimento per gli operatori professionali del fuori casa e un marketplace privilegiato per fare business di qualità. L'evento presenta ogni due anni tutto ciò che serve per un locale di successo, in un solo luogo: dalle materie prime ai semilavorati, dai macchinari alle attrezzature, dagli arredi alla tavola. Assicurando al contempo uno sguardo approfondito sui trend futuri.

Un layout piacevole e funzionale

In questo scenario, come sempre segmentato in macroaree e sottoaree merceologiche, gli operatori professionali troveranno uno spaccato completo del meglio dell'ospitalità e dell'hotellerie mondiale, con le ultime novità del set-



tore in termini di equipment, materie prime, attrezzature e semilavorati. Il tutto completato da un palinsesto molto fitto di appuntamenti in cui esperti e top player condivideranno case history e know-how. Il layout espositivo integra le filiere produttive, valorizzando le specificità di ogni settore e di ogni singola azienda; garantendo in questo modo la massimizzazione dell'investimento. I visitatori sono guidati all'interno della fiera attraverso percorsi funzionali che ottimizzano il tempo a disposizione e l'esperienza di visita. Si attendono almeno 1500 buyer da 79 paesi.

Oltre 500 eventi

A ciò si aggiungeranno oltre 500 eventi fra seminari, workshop, gare, campionati, showcooking, degustazioni e performance di elevato contenuto innovativo e artistico. Con la partecipazione dei più grandi chef, dei professionisti del mondo del caffè e dei maestri del cioccolato e della pasticceria. Lo stile e l'innovazione sono protagonisti degli appuntamenti dedicati al design di domani e alla creatività dei prodotti esposti nei settori Arredo e Tavola. Un occhio di riguardo anche alle tecnologie della sostenibilità ambientale, attraverso incontri e confronti dedicati. Laboratori e workshop specifici sono

infine il corollario ideale del momento business; per fornire indicazioni indispensabili su come ottimizzare e valorizzare al meglio la propria attività.

L'informazione è una costante inarrestabile

E oltre alla fiera c'è molto di più, per 12 mesi l'anno HostMilano rappresenta infatti un network d'informazione internazionale sempre aggiornato, che monitora lo status di tutta la filiera fornendo uno spaccato reale sui cambiamenti, sui modelli di consumo e sui nuovi formati dell'ospitalità. Un vero e proprio mondo, che si evolve di giorno in giorno grazie a un'attività di comunicazione a 360° estesa, diversificata e che coinvolge tutti, dagli espositori al singolo visitatore.



Macchine per la pulizia in albergo, piccole ma performanti

di Simone Finotti

Per la pulizia in albergo le macchine professionali piccole e compatte sono alleate indispensabili nel lavoro di ogni giorno. Scopriamo perché, e cosa consigliano i protagonisti del mercato, al quale raccomandiamo vivamente di fare riferimento.

Sull'importanza della pulizia negli alberghi e in generale nelle strutture ricettive siamo tornati più volte su queste pagine. Sottolineando come ne va-

40
GSA
FEBBRAIO
2019



da non solo della sicurezza e del benessere dell'ospite (per ovvie ragioni) ma anche (per ragioni altrettanto evidenti) dell'immagine e, in ultima analisi, del successo della struttura.

Tra i principali parametri di qualità alberghiera

Il livello di igiene percepito dal cliente, come è comunemente noto, è da tempo tra i parametri più importanti nella valutazione globale delle strutture, ed è un elemento imprescindibile in un'ot-

tica di fidelizzazione: oggi più che mai gli standard di pulizie attesi dai clienti sono elevatissimi, e ciò su cui fino a ieri si era disposti a chiudere un occhio oggi difficilmente viene perdonato. Con esiti non certo piacevoli sull'immagine dell'hotel, e spesso anche dell'intera catena alberghiera. Il resto è storia nota, con tanto di tam tam e recensioni negative sui portali, oggi considerati alla stregua di "bibbie" dell'ospitalità.

Piccole sì, ma professionali!

Sulla pulizia in albergo c'è poco da scherzare, quindi. Ed è per questo che la prima cosa che si raccomanda, quando si parla di hotel anche piccoli, è di fare sempre riferimento al mondo delle pulizie professionali. Indispensabile è infatti dotarsi dei giusti strumenti: in quest'ottica le piccole macchine per la pulizia ai piani, negli spazi comuni come nelle camere, nelle aree benessere come nelle cucine e nelle zone bar-ristorante, sono alleate indispensabili, a patto che siano professionali. Per le zone ad alta densità di ingombro di un hotel, infatti, ci vogliono soluzioni leggere, maneggevoli, di dimensioni ridotte ma che garantiscano performance di livello "pro".

Perché professionali?

A proposito di professionale: purtroppo capita spesso che negli alberghi, specie quelli piccoli e/o a conduzione familiare, si vedano in azione macchine domestiche "piegate" a un uso professionale. Va detto che questo tipo di scelta, nella quasi totalità dei casi, è destinata a rivelarsi fallimentare. Perché mai, ci si potrebbe domandare? Come pulisco il pavimento di casa mia, così posso farlo in una camera d'albergo, su una moquette o su una superficie che si trova in hotel. Certo, in linea teorica il ragionamento fila, e non è nemmeno vietato usare, che so, un'aspirapolvere domestica o una monospazzola pensata per un impiego casalingo.

Continuità d'uso, performance, sicurezza

Il punto è un altro. La differenza, oltre naturalmente alle prestazioni, la fa la continuità d'uso: è questo, infatti, il vero discrimine fra una macchina domestica e una professionale, che viene sottoposta a uno stress di utilizzo ben maggiore e più continuativo, con conseguenti rischi di usura e connessi. Sarebbe come dire, che so, che un asciugacapelli attivo dalla mattina alla sera





presso un coiffeur possa avere le medesime caratteristiche di performance, ma soprattutto di resistenza, del phon che utilizziamo al massimo una o due volte al giorno dopo la doccia. Senza contare il fatto che le macchine domestiche “piegate” a un utilizzo professionale non assicurano spesso nemmeno i medesimi requisiti di sicurezza delle loro colleghe professionali.

Rumore e qualità dell'aria

Ci sono poi altre caratteristiche importanti da tenere nella dovuta considerazione quando si parla di macchine da utilizzare in hotel: una, fondamentale, è senz'altro la silenziosità. In albergo ci si vuole rilassare ed è indispensabile ridurre al minimo i rumori molesti: per questo le macchine discrete, che fanno il loro lavoro senza essere eccessi-

vamente impattanti, sono le benvenute. Un discorso analogo per la qualità dell'aria, che in questo caso tira in ballo anche la salute: chi andrebbe a soggiornare in un hotel in cui l'aria è viziata, irrespirabile e polverosa? Chi rischierebbe la propria salute proprio in un luogo in cui si dovrebbero dedicare al cliente le maggiori attenzioni? Oltre, ovviamente, alla compattezza che non vada a discapito delle performance: l'albergo è un ambiente non semplice, ricco di passaggi stretti e pieni di ingombri, lo sappiamo bene.

Le “compatte”, un trend consolidato

Tutte cose che il mercato sa perfettamente: non a caso il trend delle compatte o supercompatte è ormai consolidato da tempo, e tutte le principali case produttrici, come vedremo, hanno da proporre soluzioni ad hoc per le esigenze della clientela, dal piccolo albergo a conduzione familiare alla grande catena con strutture sparse lungo l'intero Stivale e non solo. Ingombro ridotto, massima agilità, impatto ambientale drasticamente ridimensiona-





to sono solo alcuni dei plus che portano sempre più alberghi a rivolgersi al mercato delle compatte.

Piccole macchine, prestazioni super

Anche perché oggi dire piccole macchine non vuol più dire piccole prestazioni o piccoli lavori. Anzi: sempre più spesso troviamo piccole macchine con tutti i numeri delle sorelle più grandi, con meno ingombro, più facilità d'uso e di gestione e maggiore trasportabilità. Vuoi per ragioni economiche, vuoi per motivi di praticità, questa fetta di mercato sta andando alla grande, e la frontiera delle compatte si sta facendo più ampia che mai, comprendendo ormai tutte le famiglie di macchine: dalle immancabili lavasciuga agli aspiratori, dalle monospazzole alle spazzatrici, dalle idropultrici ai battitappeto e lavamoquette. Insomma, l'universo delle "mini" si sta espandendo a vista d'occhio, sia dal punto di vista della varietà merceologica, sia da quello della ricerca. E sempre più produttori ne hanno

in catalogo: soluzioni di grande utilità in contesti come quello alberghiero.

Performanti e amiche dell'ambiente

Prendiamo ad esempio la categoria delle lavasciuga compatte, ottime per pulire anche spazi stretti, ingombri e congestionati: piccole e leggere, pensate ad hoc per sostituire i sistemi manuali, il mercato ne offre parecchie, in grado di essere utilizzate agevolmente in albergo per tutto l'arco della giornata, senza arrecare disagio o intralcio ai clienti. Il tutto nella massima discrezione, visto che anche il contenimento della rumorosità è uno dei target per questo genere di applicazioni.

Grande versatilità

Per non parlare della razionalizzazione nell'uso dei detergenti e dell'acqua, in un'ottica green che non si può certo tralasciare. Fra le altre caratteristiche da non sottovalutare c'è l'attenzione alla trasportabilità, indispensabile quando si parla di strutture complesse e di

grandi metrature: spesso infatti la necessità di passare da un piano all'altro rende indispensabile contare su macchine facili da trasportare e agili da rimettere. Importanti anche l'asciugatura, che deve essere quanto più rapida possibile in hotel, e la poliedricità, cioè la capacità di dare il meglio su tutte le superfici: dal gres al linoleum, dal marmo alle piastrelle, dal parquet fino, in alcuni casi, alla moquette. Superfici che, naturalmente, devono essere pulite senza inconvenienti, cioè senza subire danni, vista l'importanza dell'estetica e la presenza di materiali anche di pregio. Agili, performanti, amiche dell'ambiente: e da qualche tempo anche intelligenti, visto che l'automazione e la robotica stanno interessando anche queste categorie di macchine. Il mercato offre moltissime soluzioni, sia sul versante lavasciuga (anche ibride: vi sono modelli che fungono sia da lavasciuga, sia da monospazzola) sia su quello delle spazzatrici, anch'esse interessate dalla tendenza alla supercompattezza.



CIMEL

Cimel srl turbolava produce macchine lavasciuga pavimenti compatte per la pulizia professionale, con oltre 50.000 macchine vendute. Si contraddistingue per la grande efficacia pulente: la robustezza e durata nel tempo garantiscono il miglior risultato su ogni pavimento grazie a spazzole circolari controrotanti e una ricca gamma di accessori. E' indispensabile in sostituzione ai metodi di pulizia manuale in tutte le aree piccole e medie con frequente afflusso di gente, in cui le macchine industriali sono ingombranti e pesanti, turbolava pulisce in profondità e con un solo passaggio lascia il pavimento asciutto e pulito. Turbolava in 4 modelli a cavo o con batteria agli ioni di litio, leggera, duratura e di facile gestione per pulire in maniera efficace, semplice e veloce.

www.cimel.com

COMAC

Versa è una lavasciuga pavimenti uomo a terra a batteria a trazione automatica, con 2 spazzole a disco da 55 o 65 cm di pista di lavoro. È adatta alla pulizia di corridoi, zone di ingresso e sale di utilizzo comune di alberghi, centri benessere e palestre, dove sono necessarie macchine di grande manovrabilità e dimensioni compatte. Inoltre, grazie alla funzione Eco, che abbassa il livello di rumorosità, Versa può lavorare in modo silenzioso in qualsiasi orario della giornata, in presenza di persone o in ambienti sensibili come nel settore sanitario. È fornita di serie di paraspruzzi autolivellanti che trattengono all'interno eventuali schizzi d'acqua che potrebbero compromettere il risultato di pulizia.

www.comac.it



DIVERSEY

Taski Swingo 455 Diversey è la lavasciuga a batteria, ergonomica e versatile, che rispetta i rigidi standard dei CAM. Perfetta per lavare tutti i tipi di pavimento in ambienti di piccole e medie dimensioni, come cucine, hotels, ospedali e aree comuni. Il succhiatore con autoregolatore brevettato consente di lavorare su diverse tipologie di pavimento, senza dover mai fermare la macchina per aggiustare l'angolo d'inclinazione, assicurando sempre un'asciugatura ineccepibile. Monta spazzola o trascinatore da 43cm, 22lt di soluzione con una autonomia di 1,5h.



www.diversey.com

FIMAP

Ideale per chi deve realizzare più interventi nella stessa giornata anche in luoghi diversi, grazie alla combinazione di dimensioni e peso ridotti e all'alimentazione a batterie al litio. È perfetta per stanze ingombrate, come le sale attrezzate di una palestra, gli spogliatoi o le cabine di un centro benessere, perché aggira perfettamente gli ostacoli, grazie al tergipavimento parabolico che segue costantemente il senso di marcia della macchina. Lava e asciuga in ogni direzione, anche all'indietro, è quindi molto utile quando si tratta di pulire sotto tavoli, sedie o lettini. Grazie alle batterie al litio si ricarica velocemente e in qualsiasi momento, per averla sempre pronta e disponibile ogni volta che serve.

www.fimap.com



4 CLEAN PRO



Innovativa e indispensabile per le pulizie di fondo su qualsiasi tipo di pavimento, la MIRA non è solo una macchina lavasciugapavimenti, ma è un sistema polivalente, grazie alla possibilità di usare diversi tipi di spazzole per uso professionale.

Fra gli altri punti di forza troviamo l'autonomia e la capacità di asciugatura, la gestione dei giri delle spazzole, la possibilità di alzare il tergitore e di escludere l'aspirazione, rendendo la macchina equiparabile a una monospazzola professionale. In abbinamento anche al carrello multiuso e alla sua piastra porta macchina, si definisce così il sistema completo e modulabile per tutte le esigenze nel mondo dell'igiene e del cleaning.

www.4cleanpro.com

GHIBLI

Rolly è la lavasciuga Ghibli & Wirbel perfetta per rispondere alle esigenze del settore HO.RE.CA. Le dimensioni ultra-compatte, il maniglione snodabile e l'innovativo tergitore a doppia aspirazione alternata (entrambi brevettati) permettono, infatti, di lavorare agilmente e con continuità in aree di piccole dimensioni e spazi stretti, assicurando estrema manovrabilità e facilità di movimento. Rolly, disponibile sia nella versione elettrica che in quella a batteria, non ha bisogno di nessun training o addestramento particolare e può essere usata da tutti in modo semplice ed intuitivo.

www.ghibliwirbel.com



IPC

IPC ha realizzato la linea LP, composta da aspiratori only dry, capaci di garantire con i motori di nuova generazione alte prestazioni a bassi consumi di energia. LP 1/12 Eco B fa parte della gamma ed è un aspirapolvere professionale certificato classe B, dotato di un'innovativa struttura ergonomica: si solleva, trasporta e parcheggia con praticità, grazie alla maniglia posta nella sommità e agli agganci pensati per il posizionamento del tubo principale di aspirazione. LP 1/12 Eco B si presta alla pulizia delle piccole superfici, come i tappeti e le moquette delle hall o anche le scale. Tutta la linea LP si caratterizza per l'esclusiva tecnologia Black is Green™, per cui la composizione dei materiali risulta al 75% di plastica riciclata.

www.ipcworldwide.com



ISC

Le persone, allenandosi, sudano e contaminano le superfici con cui vengono a contatto. Per questo è necessario igienizzare le aree fitness con regolarità. Con l'atomizzatore elettrostatico Victory si igienizza, disinfetta o si controllano gli odori, in modo veloce, facile ed efficace. Sfruttando i principi dell'elettrostatica, Victory eroga qualsiasi soluzione acquosa in modo avvolgente ed uniforme, senza creare sgocciolamenti ed eliminando l'azione di rimozione del prodotto con il panno. Leggero, trasportabile, dotato di batteria al litio con autonomia di 4 ore, l'atomizzatore elettrostatico Victory è disponibile solo da ISC.

www.iscsrl.com



KÄRCHER

Kärcher BR 45/22 C Bp Pack è la soluzione ideale per pulire superfici ampie ma con spazi di manovra ristretti. La tecnologia Kart guida la testata rulli che può girare di 200° in entrambe le direzioni: grazie alla dimensioni di 450 mm garantisce una buona ampiezza di lavoro. Il posizionamento della testata spazzole e della barra di aspirazione (sempre trasversale alla direzione di marcia) aumenta le prestazioni

e pulisce uniformemente le superfici. Le batterie agli ioni di litio durano tre volte più a lungo di quelle convenzionali al piombo acido e non necessitano di particolare manutenzione. Con la modalità eco!efficiency la carica della batteria dura più a lungo e la rumorosità si riduce circa del 40%. Il filtro HEPA opzionale filtra l'aria di scarico che esce dal serbatoio acqua sporca, rendendo l'ambiente più salubre ed igienico.

www.kaercher.it

LAVORWASH

Aspirapolvere compatto e potente di tipo professionale: Silent risulta sorprendentemente leggero e maneggevole, ma allo stesso tempo efficace, grazie al motore monostadio ad alta efficienza. Massima silenziosità ed efficacia filtrante sono le caratteristiche salienti di Silent, garantite dall'innovativo motore ultra silenzioso e dalla combinazione del filtro panno in tessuto con il sacchetto filtro raccogliatore che assicura alto grado di filtraggio ed estrema facilità di pulizia. Ideale per i professionisti che cercano prestazioni ed affidabilità, Silent è attento alle esigenze delle piccole attività, delle imprese di pulizia oppure di ambienti come scuole, ospedali, palestre, alberghi, bar e ristoranti.

www.lavorwashgroup.com



LINDHAUS

La lavasciuga ultra-compatta a batteria "LW30 Pro L-ion" è proposta per le esigenze peculiari degli ambienti medio/piccoli molto ingombri ad alto traffico. Sin dal primo impatto comunica tutto il suo spirito innovativo. Elegante e maneggevole, pesa solo 11,4 Kg batteria compresa, base alta solo 14 cm, e lava e asciuga in entrambe le direzioni. La batteria assicura il lavoro per 25 minuti e si ricarica in 90 minuti. Come per le altre lavasciuga della linea professionale Lindhaus i consumi di acqua e detergente sono minimi, contribuendo a porre questo nuovo modello ai vertici di mercato del segmento.

www.lindhaus.it

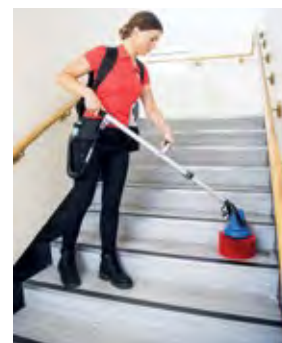


MOTORSCRUBBER

La MotorScrubber Jet è una monospazzola estremamente leggera e compatta, ideale per trattamenti di fondo delle superfici inaccessibili alle normali monospazzole o lavapavimenti, come nei bagni, sui singoli gradini delle scale e pavimenti unti delle cucine. La Jet dispone di un ugello per bagnare con precisione le superfici da pulire, fino a 40 mq di copertura con un flacone di soluzione. La vaporizzazione della soluzione tramite una pompa ad alta pressione e l'azione meccanica per sciogliere lo sporco rende la Jet unica.

- 4 volte più veloce di una monospazzola tradizionale.
- 360 giri/minuto per sostituire completamente il lavoro manuale
- 100% impermeabile (seguendo le corrette indicazioni d'uso).

www.motorscrubberclean.com



OMM

365R Minispeed è una lavasciuga compatta, forte e facile da usare che coniuga un design elegante e caratteristiche di alto livello nei materiali scelti per garantire un utilizzo efficace e duraturo. 430-500CompactBull rappresentano la rinascita in chiave moderna di uno dei modelli storici OMM che per tanti anni ha rappresentato al meglio il nostro lavoro. 500-610Bull macchina dalle grandi prestazioni con una struttura veramente robusta ma semplice nell'uso e nella manutenzione, sostituisce la "mitica" 500Sfera che in decine di migliaia lavorano nel mondo. 700-800MaxiBull modello di punta della gamma uomo a terra, coniuga prestazioni eccellenti ad una grande robustezza.

www.ommlavapavimenti.com



RCM

La lavapavimenti è lo strumento che consente agli operatori del settore ospitalità, ristorazione e catering di creare un valore aggiunto per la propria attività. Lavare e asciugare più volte al giorno non sarà più un'attività pesante e la macchina per pulire diventerà un alleato formidabile che effettuerà tutto il lavoro di fatica in modo veramente veloce, permettendovi di dedicare più tempo alla vostra attività. Con la lavapavimenti modello Bit è possibile lavare e asciugare contemporaneamente: con un solo gesto otterrete pavimenti puliti, sicuri e immediatamente calpestabili, per accogliere e ospitare i vostri ospiti secondo i più alti standard di pulizia e sicurezza.

www.rcm.it



ROTOWASH

Rotowash con i modelli della serie Plus propone lavapavimenti al top della gamma con l'attenzione di sempre verso l'efficienza e il consumo sostenibile. La serie Plus si differenzia in particolare per la presenza a bordo macchina di un sistema pompa ed ugelli che garantisce uno spruzzo di lavaggio uniforme e direzionabile, riducendo al meglio il consumo di acqua e detergente. Il vantaggio risulta ancora più evidente su superfici in tessuto tipo moquette o tappeti dove la forza del getto nebulizzato permette di raggiungere al meglio la trama del tessuto garantendo la rimozione dello sporco in profondità.

www.rotowash-italia.it



SANTOEMMA

Santoemma, produttore di macchine per la pulizia industriale dal 1980, ha recentemente presentato sul mercato Eveline disponibile anche in versione a batteria, Eveline-Battery. Eveline è una sorta di "sorella maggiore" del modello storico e di maggior successo di Santoemma, la macchina Sabrina, e rispetto a quest'ultima offre una maggiore versatilità e multifunzionalità. Eveline consente infatti di pulire e sanificare non solo moquette e tessuti imbottiti ma varie tipologie di superfici in ambienti ingombri di 100-200mq. Particolarmente adatta per servizi igienici, aree di lavoro o di passaggio, uffici, spogliatoi e zone fitness, cucine e sale di ristoranti o bar. Eveline consente di pulire perfettamente e di sanificare anche superfici verticali, sanitari e pavimenti.

www.santoemma.com



SEBO

Il nuovo battitappeto-aspirapolvere XP automatico di Sebo, nato per soddisfare le esigenze di pulito dell'albergo, è stato interamente rivisto ed adeguato alle normative europee: migliorata la filtrazione dell'aria in tre fasi che gli permette di fregiarsi della classe A, ridotto il consumo energetico, ridotta la rumorosità, invariata la sua caratteristica vincente, la regolazione automatica dell'elettrospazzola che si adatta all'altezza della moquette in modo da garantire una perfetta e costante spazzolatura grazie ai suoi sensori. La manutenzione è estremamente semplice, come la sostituzione dei filtri.

www.seboitalia.it



SOCAF

Nel settore dell'ospitalità, i clienti si aspettano strutture pulite e invitanti:

- I-mop XL è studiata per spazi ristretti o con molti ingombri e pertanto è perfetta per il settore horeca.
- I-mop XL unisce la rapidità e la potenza di una macchina alla versatilità e alla mobilità del mop manuale.
- I-mop XL consente di raggiungere performance incredibili con un grandissimo risparmio di tempo.

Nel corso del 2019 Socaf Spa presenterà un'altra novità: I-mop Lite, più piccola delle altre, ma efficiente, pratica e leggera. Venite a scoprirla nei nostri showroom!

www.socaf.it



SORMA

Spazi piccoli, passaggi stretti e ambienti ingombri significa meno pulizia? No! Anche gli spazi piccoli, nonostante tutte le difficoltà del caso, devono essere puliti! È il caso dei bar, delle sale da pranzo e cena, delle camere dei vostri hotel, dei corridoi... pulire correttamente questi ambienti, e farlo sempre con strumenti professionali, significa avere a cuore il proprio cliente per garantirgli sempre un ambiente salubre... e bello! Per questo nascono prodotti come la Kobra 2035, la lavasciuga pavimenti compatta alimentata a batterie, perfetta per la pulizia di ambienti ristretti e con difficoltà di passaggio. Comoda, ergonomica, piccola e agile, garantisce una pulizia a portata di Ho.Re.Ca.!

www.sormaeurope.it



STI

Comby 3500 è il miglior alleato per ogni tipo di pulizia: piccola, compatta, totalmente in acciaio, completa di aspiratore integrato e di tutti gli accessori. Grazie al suo vapore a 180°C può eliminare in pochi secondi il 99% di batteri e con il potente motore di aspirazione riesce ad asciugare perfettamente qualsiasi superficie. Include anche le funzioni detergente e idrogetto, che renderanno ancora più semplice il vostro lavoro. Cambia il tuo modo di pulire rendendolo più facile, veloce e conveniente grazie a Comby 3500. Una sola macchina per pulire, disinfettare e asciugare ogni tipo di superficie.

www.stindustry.it



TMB

La monospazzola TPO43 è un modello professionale innovativo, reso più manovrabile e versatile rispetto ai modelli tradizionali dalla tecnologia orbitale. Il movimento roto-orbitale infatti permette di ottenere eccellenti risultati in poco tempo su qualsiasi tipo di pavimento, anche i più delicati, come marmo, pietra, gres, cotto, legno e parquet, tipologie molto diffuse nei settori alberghiero e dell'ospitalità. Rispetto ai modelli tradizionali risulta molto più leggera, stabile e quindi facile da manovrare. Inoltre, assicura consumi di acqua, detergente ed energia molto inferiori, perché il movimento orbitale trattiene all'interno del disco l'acqua utilizzata, che non viene spinta verso l'esterno, quindi non schizza e non viene sprecata.

www.tmbvacuum.com



L'igiene a portata di mano

Hygiene always at hand



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

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

Pronti all'uso / Ready to use

Superfici / Surfaces

Bagno e Cucina / Washroom and Kitchen

Pavimenti / Floors

Disinfettanti / Disinfectants

Lavanderia / Laundry

Naturali / Naturals

 **borman**

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

www.host.fieramilano.it



Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano



Pulire 2019, tante idee “pulite” anche per l’horeca

Pulire 2019 sta per arrivare, con un carico di importanti novità. Si avvicina l'appuntamento con la ventiquattresima edizione della fiera internazionale della pulizia professionale, in calendario a Verona dal 21 al 23 maggio prossimi: una manifestazione intorno alla quale la fibrillazione e curiosità sono ancora più alte del solito, anche perché sarà la prima edizione realizzata da Afidamp (Associazione Fabbri-canti Italiani Macchine, Attrezzature e Prodotti per la pulizia professionale) in partnership con Issa (Associazione americana). Un'alleanza strategica che proietterà ancor di più il salone veronese del pulito in una prospettiva internazionale.

Un appuntamento sempre più internazionale

Si tratta, come è noto, della più grande fiera in Italia, la seconda in Europa e una delle più importanti a livello mondiale dedicata al mondo della pulizia professionale, con oltre 30 anni di storia e successi continui. Forte di un'offerta merceologica completa di macchine, prodotti



chimici, attrezzature, soluzioni, sistemi e componentistica per la pulizia professionale e l'igiene degli ambienti, Pulire è ormai una sicurezza, e anche per il settore dell'horeca ci saranno molte idee, spunti e interessanti occasioni di incontro, business, formazione e scambio di informazioni, punti di vista e know-how con i principali player italiani e non solo del pulito professionale. Molto ricco anche il programma convegnistico, fra eventi, congressi, tavole rotonde, appuntamenti di formazione e workshop nelle sale convegno e negli stand.

Innovazione in fiera

I primissimi numeri parlano di quasi 17mila metri quadrati di area espositiva, per oltre 16mila visitatori attesi da numerosi paesi del mondo. E fra gli espositori, che sono sempre in crescita fra conferme e novità, non mancheranno i più grandi gruppi internazionali, le aziende leader di settore, le soluzioni più innovative. Tutto al servizio degli operatori del pulito. Molto atteso e ambito sarà anche il Premio Innovazione, che segnerà le tendenze del cleaning professionale in tema di prodotti, macchinari e attrezzature.

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

49
GSA
FEBBRAIO
2019

“RicicloAperto” in casa Lucart



Venerdì 29 Marzo, dalle ore 8,30 alle 16,00 presso lo stabilimento di Diecimo (LU), le Eco-guide Lucart accompagneranno i visitatori alla scoperta dei grandi impianti che ogni giorno trasformano la carta da riciclare in nuovi articoli per l'igiene come ad es. carta igienica, tovaglioli, asciugamani, asciugatutto e fazzoletti.

All'interno dell'iniziativa “RicicloAperto” promossa da Comieco, il consorzio per il recupero della carta e del cartone, sarà infatti possibile visitare non solo la “macchina da carta” ma anche scoprire come si produce l'energia e il vapore che la alimentano, scoprire le materie prime che vengono utilizzate, osservare come vengono depurate le acque per garantire la sicurezza e tutelare l'ambiente e vedere che cosa succede agli scarti di produzione. Un'occasione unica per conoscere in prima persona uno dei migliori esempi di economia circolare già realizzati a livello industriale e che ogni anno permette di salvare centinaia di migliaia di alberi e di ridurre le emissioni di CO₂.



Privati chiamare 0583/83701
ricicloaperto@add-on.it

Il “place to be” del contract & hospitality design

Guest.Lab è un evento unico e imperdibile per tutti gli operatori del settore alberghiero, che si svolgerà il 9 maggio 2019 al Palazzo delle Stelline di Milano e che riunirà albergatori, catene nazionali e internazionali, consulenti del settore, architetti e interior designer, in un giornata di seminari sui cambiamenti e sulle tendenze dell'ospitalità. Il programma di Guest.Lab sarà distribuito su 5 sale formative e ogni sala avrà un tema trainante. Quali trend avranno maggior impatto nel settore alberghiero? Quali sono le soluzioni più efficaci per riqualificare l'hotel? A quali brand e nuovi concept ispirarsi? Guest Lab è lo sguardo al futuro del design nel mondo dell'hotellerie. Infatti, i leader del settore parleranno dei fattori di successo nel settore alberghiero, degli orientamenti presenti e futuri, delle ultime tendenze e dei brand più innovativi. Si parlerà inoltre dell'importanza della climatizzazione e dell'insonorizzazione, dei layout funzionali e della pianificazione dei budget. Non è solo un evento: partecipare a Guest Lab è una straordinaria occasione per conoscere i trend più attuali, per fare network e aggiornarsi: il “place to be” del contract e del design per l'hotellerie. La partecipazione all'evento è gratuita e sono già aperte le iscrizioni.

[www.guestlab.it]



50
GSA
FEBBRAIO
2019

Il 2019 è l'anno del turismo lento

Se il 2016 è stato l'anno nazionale dei cammini, il 2017 dei borghi e il 2018 del cibo italiano, quest'anno sarà l'anno del turismo lento. Per l'Unione Nazionale Comuni Comunità Enti Montani (Uncem), infatti, “il 2019 passerà alla storia come l'anno del passo lento, corto e verso l'alto, all'insegna di itinerari smart, green e slow che possano risvegliare il turismo nazionale e richiamare al contempo turisti da tutto il mondo. L'obiettivo è quello di valorizzare i territori italiani meno conosciuti dal turismo internazionale e proporre esperienze di viaggio innovative, da vivere in chiave sostenibile, con passione, lentezza e coesione. I costi, si assicura, sono contenuti, mentre è alta l'esperienzialità, grande scoperta e interazione”.

L'Uncem ritiene infine che investire sul turismo sostenibile sia “una stra-



tegia di sviluppo che ha come fine la tutela e la riproposizione innovativa di luoghi, memorie, conoscenze e artigianalità che fanno del nostro Paese un luogo unico: un circuito di bellezza straordinariamente diffuso lungo tutto il suo territorio fisico, e lungo un

arco di secoli di civiltà. Una strategia fondamentale per governare la crescita dei flussi turistici che ci attendiamo, anche nelle aree montane 365 giorni l'anno, da oggi al 2030”.

Skizzo, un successo insuperabile!

Skizzo è un detergente superconcentrato in gel ideale per la pulizia e lo sgrassaggio giornaliero di pavimenti, superfici lavabili e sanitari. Indicato per Hotel, strutture ricettive, centri benessere, centri sportivi, uffici, spazi comuni, mense ecc.. Iperattivo e profumato, rilascia nell'ambiente una piacevole sensazione di pulito e un profumo che persiste nel tempo, inoltre, grazie ad una parte neutralizzante che elimina l'odore monomero dell'ambiente, e un fissatore di fragranza di ultima generazione, si ha una persistenza del profumo prolungando, così, la sensazione di pulito e freschezza. Semplice e intuitivo nell'utilizzo ne basta un piccolo quantitativo, uno schizzo appunto, per ottenere l'attivo necessario

per un lavaggio completo. La sua formula avanzata, studiata per rispettare e mantenere la finitura originale delle superfici, dona ai pavimenti una lucentezza naturale e duratura nel tempo. Una miscela di principi attivi ad ampio spettro d'azione assicurano un incisivo processo di detersione e sanificazione riducendo notevolmente i tempi di contatto. Superconcentrato in gel, il flacone da un chilo ottimizza lo stoccaggio in magazzino e facilita l'operatore nelle sue attività giornaliere di lavaggio occupando meno spazio sul carrello e riducendo i rischi sul lavoro. Skizzo inoltre rispetta l'ambiente con l'utilizzo di meno plastica, acqua carta ed energia, un grande successo per un prodotto che negli anni ha saputo integrare le esigenze delle strutture e degli operatori di settore.

[www.chimiclean.it]



51
GSA
FEBBRAIO
2019

Tecnologia e affidabilità unite nella nuova lavasciuga pavimenti Comac C85/100

Erede di una grande tradizione e di uno storico modello di Comac, la versione rinnovata della lavasciuga pavimenti uomo a bordo C85-100 è una macchina assai performante, a 36 V e da 160-170 litri, caratterizzata da un'accattivante linea estetica e da soluzioni tecnologiche particolarmente avanzate. La versione più accessoriata è proposta con display touchscreen, telecamera posteriore, sensore anticollisione posteriore, light pack, pistola per la pulizia dei serbatoi e lancia di aspirazione. C'è un fil rouge che unisce il modello tanto apprezzato in passato a quello che ne rappresenta la naturale evoluzione, immersa nell'epoca delle tecnologie digitali: la massima robustezza, che traspare anzitutto dal design. Un punto cardine che ne ha guidato la progettazione è stato quello di rendere l'operatore sempre più protagonista nel processo di interazione con la macchina, in una prospettiva di ottimizzazione sia dei tempi di intervento che dei costi. C85/100 è una macchina adatta a lavorare in grandi spazi, capace di affrontare qualsiasi condizione di sporco, anche la più difficile e pesante. Il suo impiego è ottimale in luoghi dove le superfici da pulire sono impegnative, come magazzini, reparti di produzione, centri commerciali, supermercati e centri logistici. Ultimo, non meno rile-



vante plus di C85/100, è l'adattabilità alle specifiche esigenze poste dagli utilizzatori finali. Le configurazioni, gli optional e gli accessori disponibili, offrono la possibilità di proporre la macchina con la massima flessibilità, rendendola perfettamente aderente alle diverse necessità di pulizia. Proprio per questa ragione Comac ha pensato di configurarla in due versioni: Essential e Bright; la prima con una veste essenziale, indispensabile per gli interventi di pulizia incentrati su ottime prestazioni; la seconda con una veste più ricca, capace di offrire ottime prestazioni unite ai più elevati livelli di tecnologia oggi esistenti.

[www.comac.it]

Falpi Solight: per l'albergo linee sobrie e resa super



Estetica, funzionalità e durabilità sono i principi guida di Falpi, che dal 2015 si è messa in gioco anche nel settore dell'ospitalità, ottenendo risultati molto soddisfacenti. La linea Solight Housekeeping viene

presentata per la prima volta ad Hotel Show Dubai 2015 e continua a riscuotere sempre più successo tra gli utilizzatori.

L'azienda biellese conosce bene le problematiche del pulire ed ha applicato il proprio know-how ad un settore nuovo, con esigenze ben specifiche. La necessità di progettare un prodotto durevole, funzionale, ma, al tempo stesso, dall'aspetto gradevole e discreto, è stata una sfida che è stata accolta con grande entusiasmo e dai primi modelli presentati a Dubai all'odierna collezione ne è stata fatta di strada! I carrelli Solight hanno una robustissima struttura in acciaio inox AISI 304 ed alluminio e le ruote di altissima qualità li rendono maneggevoli anche sulla moquette, minimizzando lo sforzo fisico dell'operatore. La sobrietà delle linee e del colore conferiscono al carrello un aspetto discreto e quasi "invisibile": questa caratteristica è fondamentale nelle strutture di lusso, dove ogni operazione deve es-



sere svolta con la massima attenzione e discrezione.

Falpi non si accontenta di fornire l'eccellenza ai propri clienti solo in termini di prodotto, ma anche e soprattutto di servizio. Con questo spirito è nato il configuratore online dei carrelli Housekeeping (<http://configuratore.falpi.com/app/>) ove chiunque può visualizzare tutti i modelli in collezione e comporre il proprio carrello, scegliendone la struttura, le ruote e gli accessori adatti alle proprie esigenze.

[www.falpi.com/it]

52
GSA
FEBBRAIO
2019

Ecolabel: arriva anche Oxipur!

L'anno che è appena iniziato sarà ricchissimo di novità di prodotto, di sistema e di immagine con uno sguardo particolare al mondo Digital. Sul numero di gennaio avevamo svelato il lancio di Flash (Certificato Ecolabel n. IT/020/009) nella linea ZERO e l'apposizione del logo FSC su tutti

i cartoni. Molte altre novità verranno rivelate nel corso dei prossimi mesi fino ad arrivare al consueto appuntamento con la fiera Pulire Verona e anche oltre. Sutter, infatti, continua ad innovare nel segno della sostenibilità con il rinnovo delle certificazioni Ecolabel all'insegna della plastica riciclata e dell'utilizzo di olio di palma "mass balance" presentando in gamma oltre 30 prodotti certificati Ecolabel in vari formati e categorie e ben 45 CAM con tante riconferme ed alcune new entry. In particolare, tra gamma Zero, Ecocaps, Cristal e Sutter Care si spazia dai detergenti multiuso (Certificato Ecolabel n. IT/020/009), con l'ottenimento della certificazione oltre che per Flash, anche per Ruby Easy e Diamond Easy, ai cosme-



tici (Certificato Ecolabel n. IT/030/010R), fino alla lavastoviglie automatica (Certificato Ecolabel n. IT/038/001) e manuale (Certificato Ecolabel n. IT/019/013), anticipando che la famiglia Ecolabel cresce ancora di più con un nuovo sistema lavanderia automatica Oxipur interamente certi-

ficato (Certificato Ecolabel n. IT/039/004), composto da Enzy Extra, Alka Extra, Stain Active e Soft Power Caps Eco. #StayTuned

[www.sutterprofessional.it]

Sutter

PROFESSIONAL

La soluzione completa per l'ho.Re.Ca.



Ghibli & Wirbel, importante azienda del settore del cleaning professionale in Europa, grazie ad una serie di macchine progettate specificamente, è in grado di rispondere in maniera precisa alle esigenze del settore HO.RE.CA.

Aspiratori, come Power D 12 HE e AS 5 EVO, che rappresentano il perfetto mix di affidabilità, potenza e consumi ottimali. Motori di ultima generazione, efficienti, affidabili e resistenti, in grado di garantire in qualsiasi condizione il massimo risparmio energetico, garantendo comunque performance di alto livello.

Monospazzole orbitali, O 143 U, professionali, innovative e multifunzionali che rendono facile e veloce il lavoro su ogni tipo di superficie. Massima ergonomia e manovrabilità: ideali per trattamenti lunghi e gravosi anche per operatori poco esperti, grazie ad un sistema di soluzioni tecniche che garantiscono stabilità e facilità d'utilizzo.

Lavasciuga SERIE ROLLY: perfette per gli operatori che lavorano in aree di piccole dimensioni/spazi stretti, grazie ad un mix unico di innovazioni distintive, come la compattezza delle dimensioni, il maniglione snodabile, il gruppo testata/tergitoro (entrambi brevettati) e le batterie al litio di ultima generazione. Macchine start and go, che non hanno bisogno di nessun training o addestramento particolare e possono essere usate da tutti.

Una gamma completa di macchine caratterizzate da robustezza, efficienza e semplicità d'utilizzo per ottenere risultati di pulizia in modo professionale ed efficiente.

[www.ghibliwirbel.com]



LINDHAUS
QUALITY CLEANING EQUIPMENT

PROFESSIONAL LINE



**LS50 Hybrid
LS50 Electric**
Battitappeto per grandi superfici



**RX
eco FORCE**
Battitappeti multifunzione da 380 a 500 mm



**DYNAMIC
eco FORCE**

ECO FORCE



**LB4 L-ion Superleggera
LB4 Electric Superleggera**
Aspirapolvere spallabile superleggero multifunzione



**HF6 pro
eco FORCE**
Aspirapolvere battitappeto



**HEALTHCARE
pro eco FORCE**
Scopa elettrica battitappeto



**LS38 L-ion
LS38 Electric**
Spazzatrice aspirante



**LW46 Hybrid
LW46 Dual Core**
Lavasciuga pavimenti



**LW30/38 eco FORCE
LW30/38 L-ion**
Lavasciuga ultra compatta



**UNA GAMMA COMPLETA DI
MACCHINE INNOVATIVE PER
PAVIMENTI E TAPPETI**

www.lindhaus.it - vacuum@lindhaus.it
Via Belgio 22, 35127 Padova - ITALIA
Tel. 049/8700307 - FAX 049/8700605



DIDUE: detergente disincrostante

Borman Italiana propone numerosi prodotti acidi disincrostanti per le più svariate applicazioni (*p. es.* lavaggi disincrostanti di lavastoviglie, trattamenti disincrostanti di scambiatori di calore, lavaggi acidi di membrane di osmosi inversa). Per questo offre un ampio pacchetto di prodotti a base di acidi organici o inorganici, forti o de-

boli e a diverse concentrazioni. DIDUE è stato il primo detergente disincrostante e rimane ancora il prodotto più venduto. E' a base di un acido poliprotico inorganico non aggressivo, che quindi per sua natura si presta ad essere impiegato su quasi tutte le superfici. Contiene coformulanti che esercitano un'azione bagnante e quindi favoriscono anche la detersione e una più efficace disincrostazione, inibitori di corrosione che garantiscono

una protezione dei metalli con cui il prodotto viene a contatto e un indicatore di viraggio, cioè una sostanza che cambia colore in funzione del pH, in modo da dare un riscontro visivo ed immediato di come procede l'azione disincrostante (rosso-arancio: prodotto ancora attivo, giallo: acido esaurito). Queste caratteristiche lo rendono il più versatile dei disincrostanti, idoneo praticamente per ogni applicazione.

[www.borman.it]

54
GSA
FEBBRAIO
2019

Lavasciuga pavimenti Lindhaus Lw46 Hybrid

La lavasciuga LW46 Hybrid è una macchina con progetto, design, tecnologia e produzione al 100% vero made in Italy. Utilizzabile sia a doppia batteria Optima AGM che a corrente, assicura 90 min. di autonomia con ricarica rapida in 180 min. La sua produttività oraria è superiore alla media (1500 mq/h) e, sfruttando il surplus di tempo di lavoro grazie all'utilizzo a cavo da 15mt, si arriva fino a 2000mq con un ciclo di lavoro. E' maneggevole e leggera e lo sforzo sull'impugnatura è nullo: grazie alla trazione del rullo va da sola e basta accompagnarla. Grazie al corpo verticale regolabile in base all'altezza dell'operatore, assicura un'ottima ergonomia con inclinazione di 80° per lato e permette di accedere sotto i tavoli.

La base è la più bassa fra i principali competitors sul mercato e consente di lavare per esempio sotto le scaffature. La distribuzione dell'acqua a pressione sul rullo è uniforme e ben dosata: 10lt. ogni 30 min. di lavoro, cioè circa 0,3lt/min per lavare efficacemente ad alta velocità di rotazione del rullo (1200rpm) circa 750 mq. Le operazioni di riempimento e svuotamento sono estremamente agevoli essendo i due serbatoi separati e amovibili. L'asciugatura è eccellente e non vengono lasciati residui d'acqua nemmeno in curva o in manovra grazie al tergi-pavimento sterzante posteriore. Tali caratteristiche rendono LW46 Hybrid versatile sia per pavimenti delicati (marmo, legno), sia per tipologie grezze (cemento, ardesia ecc.) e non trova difficoltà su applicazioni particolari quali anticati, irregolari con fughe, tatami-stuoia.

La base è la più bassa fra i principali competitors sul mercato e consente di lavare per esempio sotto le scaffature. La distribuzione dell'acqua a pressione sul rullo



lo è uniforme e ben dosata: 10lt. ogni 30 min. di lavoro, cioè circa 0,3lt/min per lavare efficacemente ad alta velocità di rotazione del rullo (1200rpm) circa 750 mq. Le operazioni di riempimento e svuotamento sono estremamente agevoli essendo i due serbatoi separati e amovibili. L'asciugatura è eccellente e non vengono lasciati residui d'acqua nemmeno in curva o in manovra grazie al tergi-pavimento sterzante posteriore. Tali caratteristiche rendono LW46 Hybrid versatile sia per pavimenti delicati (marmo, legno), sia per tipologie grezze (cemento, ardesia ecc.) e non trova difficoltà su applicazioni particolari quali anticati, irregolari con fughe, tatami-stuoia.

[www.lindhaus.it]



Hypoallergenic Hotel

*we love
taking care of
our guest*

Un progetto efficace per:



ALLERGIE



AMBIENTI
COMUNI



ARIA



CURA
DELL'OSPITE



SOSTENIBILITÀ



UN PASSO AVANTI
icaystem.it



*Programma per la sanificazione degli ambienti
nelle strutture alberghiere.*



5-6 marzo 2019

NH Centro Congressi
Milanofiori, Milano, Italia

La pulizia domestica ed industriale
tra innovazione e regolamentazione

Trova la tua formula perfetta!

Ad H3i i visitatori troveranno molte risposte alle sfide legate allo sviluppo di prodotti innovativi per la pulizia domestica, industriale ed istituzionale. L'innovazione è sempre più l'aspetto dominante nel cleaning e lo sviluppo del prodotto guarda sempre più a "ciò di cui il mercato ha bisogno" piuttosto che a "cosa possiamo produrre?". La scienza del settore, le tecnologie di formulazione e trasformazione si mettono quindi in gioco per realizzare ingredienti ad alta efficacia ed alte prestazioni che consentano ai fornitori di "creare" un reale beneficio all'utilizzatore.

Nel corso dei due giorni dell'evento i visitatori potranno beneficiare di un programma ricco di contenuti che affronterà le sempre più stringenti problematiche normative, commerciali, marketing oltre che tecnologiche, mentre l'area espositiva porterà i visitatori a diretto contatto con l'offerta del mercato in termini di prodotti, tecnologie e servizi.

Tutto questo è permesso dalla "formula H3i", una combinazione di conferenza, seminari tecnici, presentazioni di fornitori, in breve: l'innovazione a portata di mano!

per maggiori informazioni
www.h3i.eu

Esposizione & Conferenza

Con il supporto di:



Media Partner:



Organizzato da:

