

# GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

N.10  
OTTOBRE 2021

PRODOTTI  
E SERVIZI PER  
**HOTEL  
& CATERING**

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

## TERZA PAGINA

Best practice  
Issa Pulire 2021  
Albergo diffuso

## GESTIONE

Qualità servizi pulizia  
Demo Hotel  
Infestanti nel food

## SCENARI

Washroom HO.RE.CA  
Las Kellys Cataluña

## TECNOLOGIE

Ecovadis  
Pavimenti resina

## + FOCUS

Qualità aria indoor

**Dormite tranquilli  
c'è MAMA'S**

CONSUMO DI ACQUA  
USO DI PLASTICA  
SCARICHI REFLUI

Fino a **-99%**

LAVANDERIA **-100%**

MAMA'S SYSTEM

Fino a **-72%** RIFIUTI TOTALI

**+100%**

IGIENE

GRAZIE AI PANNI MONOUSO GIÀ IMPREGNATI DEL  
**MAMA'S System**

EDITCOM



[www.4hygiene.it](http://www.4hygiene.it)  
[info@4hygiene.it](mailto:info@4hygiene.it)

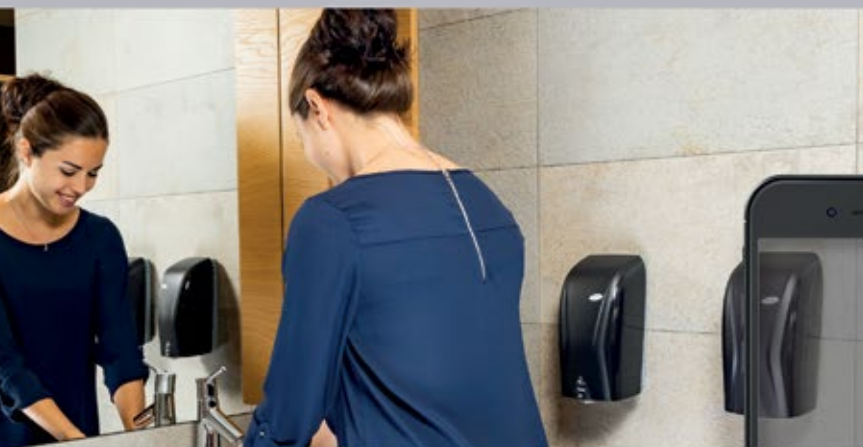


acquista anche su  
[www.pulitonelmondo.com](http://www.pulitonelmondo.com)

## SANIFICAZIONE & IGIENE INTERCONNESSA

### in bagno

I dati digitali sull'uso dei dispenser portano al 25% in meno di costi di assistenza e al 30% in più di utenti soddisfatti.



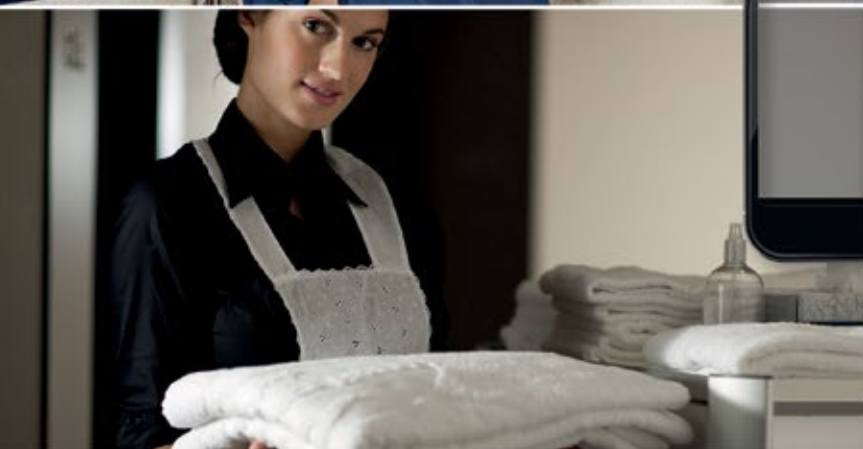
Dosaggio preciso di detergenti ed igienizzanti registrati, per il 30% di tempo in più e il 30% di spese in meno.

### per l'edificio



### per la biancheria

Alimentare fino a quattro lavatrici con un impianto di dosaggio.



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



### in cucina

DIGITALIZZAZIONE PORTA **EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ**

# PRODOTTI E SERVIZI PER HOTEL & CATERING INSERTO



## SOMMARIO

### TERZA PAGINA

- 16. Sicurezza ed ergonomia fanno rima con qualità "top" [di Simone Finotti]
- 19. Hospitality e igiene alla prova della ripartenza [dalla Redazione]
- 22. "The perfect Covid era hotel": l'albergo diffuso [di Giuseppe Fusto]

### GESTIONE

- 24. UNI 13549:2003 requisiti base per misurare la qualità nei servizi di pulizia e sanificazione [di Carlo Giardini]
- 27. Demo, un progetto per "ri-pensarsi" [di Carlo Ortega]
- 30. Infestanti del cibo, dalla prevenzione alla gestione integrata [in collaborazione con Rentokil Italia]

### SCENARI

- 34. La pulizia del bagno nell'horeca [dalla Redazione]
- 36. Quelle lavoratrici ancora troppo invisibili... [di Umberto Marchi]

### TECNOLOGIE

- 38. Il valore della sostenibilità della catena di fornitura [dalla Redazione]
- 38. La divisione Professional di Werner & Mertz, Tana-Chemie GmbH, riceve il punteggio più alto da EcoVadis [dalla Redazione]
- 40. Pavimenti in resina: come trattarli [di Giuseppe Fusto]

### FOCUS

- 42. Pulire bene gli impianti per un'aria a prova di virus [di Simone Finotti]

## Protezione Profonda Professionale

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

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

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



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



Scopri il nuovo mondo Marka su [markacleaning.com](http://markacleaning.com)



## 5. ATTUALITÀ

## 44. NOTIZIE

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

@Copyright EDICOM srl - Milano

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

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

**Direzione, Amministrazione, Redazione e Pubblicità:** EDICOM srl  
Sede legale: Via Zavanasco, 2 20084 Lacchiarella (MI)

**Sede operativa:** Via Alfonso Corti, 28 - 20133 Milano Tel 02/70633694  
Fax 02/70633429 - info@gsanews.it - www.gsanews.it -

**Direttore Responsabile:** GIOVANNA SERRANÒ

**Redazione:** SIMONE FINOTTI, ANTONIA RISI, ANGELA BRIGUGLIO

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

**Sviluppo e pubblicità:** ANDREA LUCOTTI, MARCO VESCHETTI

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

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

**AZIENDE GRAFICHE PRINTING - PESCHIERA 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.

# Solight house keeping

HOTEL TROLLEYS

”  
Made in Italy. Made in Falpi.  
“



Prova il nuovo  
configuratore

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



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

Configura il tuo carrello in  
pochi semplici passi.  
[www.falpi.com/it/configurator/solight](http://www.falpi.com/it/configurator/solight)



# IGIENE IN HOTEL? 4H e il MAMA'S system



Anche prima di questo periodo, l'igiene all'interno degli hotel è sempre stata di fondamentale importanza, non solo per garantire la migliore ospitalità ma anche come vero e proprio strumento di marketing. Infatti sia per le vendite on-line che per il "passaparola" una delle caratteristiche più richieste è proprio la pulizia delle camere. 4Hygiene è un'azienda con un'esperienza ventennale nel campo dell'igiene e recentemente ha messo a punto una metodologia per offrire il massimo livello di pulito degli ambienti. Si tratta di un sistema che prevede una serie di panni monouso già impregnati con detergenti o disinfettanti specifici. Questa metodologia, denominata "MAMA'S System", ha panni di colori diversi in funzione delle operazioni da svolgere: Blu per superfici e vetri, Red per i bagni, Green per i pavimenti, oltre a diverse specialità come il Purple con disinfettante Biocida o Orange per le zone alimentari. L'utilizzo è molto semplice: basta prelevare un panno pretagliato che contiene già il detergente, si passa su superfici e vetri (SanyBLU), sui sanitari del bagno

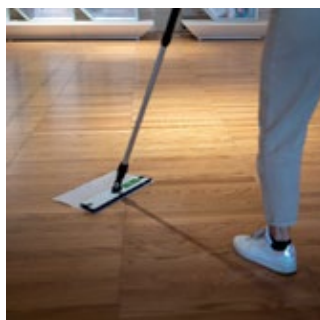
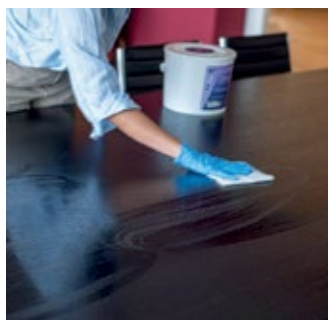


(SanyRED) o sui pavimenti (SanyGREEN con funzione spazzante e lavante) poi si cestina il tutto. L'operazione risulta estremamente veloce e semplice per gli operatori, sui quali si riducono notevolmente anche le possibilità di errore. La scelta del monouso è dettata innanzitutto da motivi igienici: più pulito che dà un nuovo panno non ci può essere e sul

tema pulizia dei panni bisognerebbe fare un approfondimento: è inutile pulire con un panno sporco, se usiamo quindi sistemi rilavabili dovremmo dotarci di lavatrici professionali con programmi complessi e costosi e con dispendio di tempo e risorse. L'utilizzo di un sistema come il "MAMA'S", con panni già pronti, ha anche un altissimo standard ecologico, permette quindi di ridurre notevolmente l'impatto ambientale: **Marco Ascari**, CEO di 4Hygiene, afferma che il suo sistema è probabilmente la metodologia più ecologica oggi sul mercato. Si va infatti a ridurre fino al 72% i rifiuti totali, fino al 93% i detergenti, fino al 99% la plastica e fino al 99% l'acqua. E' proprio l'acqua uno degli aspetti principali da considerare quando si parla di inquinamento, il grosso vantaggio ambientale di questo sistema è soprattutto il non scaricare quasi nulla (-99%) nei reflui, salvaguardando quindi i fiumi, i laghi e il mare. Un ultimo aspetto che va tenuto comunque in considerazione è quello economico: 4Hygiene ha creato software dedicati per il calcolo dei costi reali di commessa e risulta evidente dai dati che la riduzione del prodotto chimico, l'eliminazione della lavanderia, oltre all'altissima produttività (velocità) permette di avere risparmi globali importanti. I tecnici di 4Hygiene hanno in questi anni svolto test e ricerche molto approfondite sulla tipologia dei tessuti e sui detergenti che li impregnano. Il risultato è un panno con alto potere assorbente, per velocizzare le operazioni e un ottimo potere abrasivo per facilitare tutti gli interventi. Questo si traduce in una sicurezza senza pari in termini di igiene, ecologia e risparmio. I consulenti dedicati hanno inoltre messo a punto procedure specifiche con immagini e video specifici anche all'ambiente alberghiero perché la formazione degli operatori sul giusto modo di pulire risulta di fondamentale importanza per il risultato.

[www.4hygiene.it](http://www.4hygiene.it)

[www.pulitonelmondo.com](http://www.pulitonelmondo.com)



# Vispa EVO: agilità e potenza IN UNA LAVASCIUGA PAVIMENTI ESTREMAMENTE COMPATTA



**P**erformance, robustezza e tecnologia innovativa sono gli elementi chiave del successo delle lavasciuga pavimenti a marchio Comac e li ritroviamo nella nuova Vispa EVO, una macchina compatta, leggera e maneggevole. Vispa EVO è infatti adatta alla pulizia di manutenzione di piccoli e medi spazi, anche ingombrati e non teme lo sporco più difficile, diventando così la soluzione ideale per la pulizia dei pavimenti dei settori Ho.Re. Ca., imprese di pulizia, retail, benessere e sportivo e per tutte quelle aree dove viene richiesto un intervento veloce ma efficace. La scommessa che Comac ha voluto perseguire negli ultimi anni è stata proprio quella di trasportare l'esperienza fatta in ambito industriale anche nei piccoli ambienti proponendo lavasciuga estremamente compatte

ma potenti. Un esempio è Vispa EVO, l'evoluzione delle lavasciuga pavimenti compatte della gamma, poiché unisce le numerose e celebrate caratteristiche che contraddistinguono i modelli storici, combinando agilità, potenza, affidabilità e innovazione tecnologica in un'unica espressione di puro piacere di utilizzo.

### **Le dimensioni non contano per essere grandi nel risparmio di risorse e nel controllo dei consumi**

Tra gli obiettivi più importanti che Comac si propone di raggiungere vi sono lo sviluppo e la realizzazione di prodotti quanto più possibile rispettosi dell'ambiente e in quest'ottica, viene dato particolare rilievo alle tecnologie implementate su Vispa EVO, che la rendono una lavasciuga pavimenti orientata verso la

salvaguardia delle risorse, la riduzione degli sprechi e l'ottimizzazione delle prestazioni. Infatti, lavorare in modalità ECO Mode permette non solo di ridurre il consumo di energia e di abbassare il livello di rumorosità di Vispa EVO, ma anche di aumentarne la produttività ottimizzando l'utilizzo dell'acqua, del detergente e della batteria. Questa funzione la rende ideale per l'impiego in ambienti sensibili ed in presenza di persone come negli uffici, bar, ristoranti, biblioteche, o asili nido. A questo si aggiunge il sistema Stop & Go, che interrompe l'erogazione della soluzione e il movimento delle spazzole in caso di soste momentanee, in modo da ottimizzare i consumi e ridurre gli sprechi. Per controllare che effettivamente vengano rispettati i consumi previsti, basta utilizzare il sistema di telemetria Comac Fleet Care Light di cui può essere dotata Vispa EVO. In questo modo è possibile verificare a distanza lo stato di salute della lavasciuga, se è in uso o se necessita di manutenzione così da intervenire in modo tempestivo, evitando i fermi macchina, i costosi interventi di manutenzione e preservando così l'investimento nel tempo.

### **Compatta ma grande nelle prestazioni**

Vispa EVO è quindi una lavasciuga pavimenti che rappresenta a pieno la filosofia di Comac nel creare macchine dal design robusto ma che offrano grandi prestazioni, siano affidabili, pratiche e semplici da utilizzare. La semplicità d'uso e la manutenzione semplificata la rendono pertanto la scelta ideale anche per gli operatori meno esperti. Vispa EVO è quindi l'evoluzione delle lavasciuga pavimenti compatte di Comac, in grado di offrire un massimo livello di igienizzazione delle superfici, ottimizzando i tempi, l'utilizzo delle risorse e riducendo il costo del pulito.

[www.comac.it](http://www.comac.it)

# Lucart Professional propone Hygiene and Care Platform, PER L'IGIENE NEGLI AMBIENTI HORECA



Ora come non mai gli standard igienici nei luoghi di lavoro saranno fondamentali per ripartire con il giusto passo e garantire la sicurezza del personale e dei clienti. Consentire a dipendenti e clienti di sentirsi a proprio agio in un ambiente sicuro, infatti, è fondamentale non solo per migliorare la qualità e le condizioni di lavoro, ma anche per promuovere la competitività. Perché solo l'esperienza positiva può fidelizzare gli ospiti garantendo buone recensioni o un buon passaparola.

Per questo Lucart Professional, tra i brand leader in Europa per il settore professionale, ha sviluppato Hygiene & Care Platform, un programma che mira ad aumentare lo standard dell'igiene dei luoghi di lavoro garantendo il benessere delle persone, la loro produttività e la competitività dell'impresa. Hygiene & Care Platform è un piano di soluzioni integrate pensate appositamente per i luoghi di lavoro, in particolare per imprese



del comparto HoReCa, uffici e produzione, beauty ed educazione. Il progetto mira a evolvere il concetto stesso di igiene professionale, integrando informazioni, strumenti di supporto e prodotti di alta qualità.

“Il kit – ha affermato **Alessandro Abis**, Head of Marketing and Trade Marketing AFH di Lucart – include una serie di informazioni utili per ridurre il rischio di contagi sul posto di lavoro attraverso adeguate procedure igieniche, strumenti innovativi per elevare gli standard di sicurezza e aiutare a garantire la salute di chi vive gli spazi e indicazioni su prodotti specifici per aumentare il livello di igiene e sicurezza per le persone”.

“Vogliamo essere al fianco dei nostri clienti per condividere le nostre competenze in ma-

teria di igiene e sicurezza. Oggi più che mai è necessario rendere l'igiene una priorità, anche per garantire il benessere psicofisico dei dipendenti”.

## I contenuti del kit

All'interno di Hygiene & Care Platform, i professionisti del settore Horeca troveranno indicazioni utili a garantire interazioni sicure tra staff e clienti attraverso linee guida per la gestione degli spazi comuni come reception, sale ristorante, piscine e aree wellness. Avranno inoltre a disposizione suggerimenti per massimizzare l'igiene delle aree private destinate agli ospiti e di quelle adibite alle attività dei collaboratori, come cucine e lavanderie.

[www.lucartprofessional.com](http://www.lucartprofessional.com)

# Cartemani Hagleitner LANCIA UN PRODOTTO INNOVATIVO PER L'IGIENE IN CUCINA

**"N**ella gastronomia manca il personale, quello che c'è è esausto e, a causa della pandemia, deve anche sanificare le superfici." Chi lo sostiene è **Kerstin Heine** chimica di Hagleitner, specialista nel settore dell'igiene professionale. Heine conosce il problema: "Nella fretta si ricorre ad un prodotto nebulizzato che non agisce sull'intera superficie e l'effetto sanificante non si verifica. Invece può capitare che qualcosa finisca sul cibo della padella accanto." Hagleitner vuole promuovere un cambio di paradigma: "L'uso di salviette sanificanti innocue per le superfici a contatto con alimenti è veloce, mirato e sicuro", dice Heine. La produzione è già stata avviata nella sede legale a Zell am See. Il prodotto è in vendita dal 22 ottobre 2021.

## Made in Austria

Hagleitner non solo confeziona le salviette, ma fornisce anche la soluzione impregnante dal proprio impianto per la produzione di prodotti igienici e sanificanti. L'azienda ha incrementato la propria capacità produttiva; il titolare e amministratore dell'azienda **Hans Georg Hagleitner** sottolinea: "A settembre sono partite le linee di produzione, siamo in grado di impregnare salviette per cinque milioni di pacchetti all'anno. Gli alimenti vengono lavorati in vari luoghi, dalla gastronomia al commercio al dettaglio; la richiesta è notevole." Inoltre, l'uso delle salviette non necessita di istruzioni.

## Adatte per l'uso su superfici a contatto con alimenti

Due sono i prodotti che inaugurano questa nuova serie: hup DES FORTE M e hup DES FORTE XL roll. Entrambi sono pronti all'uso e applicabili su superfici a contatto con ali-



menti; siccome non rimangono residui, non c'è bisogno di risciacquare la superficie dopo l'uso. hup DES FORTE M è pensato per superfici di media grandezza, hup DES FORTE XL roll per superfici più.

## La famiglia Hagleitner

Fondata nel 1971, Hagleitner è un'azienda a conduzione familiare. Hans Georg Hagleitner ha proseguito l'attività commerciale del padre a partire dal 1988 e da allora gestisce la società. Le sue figlie, Katharina e Stefanie,



**Hans Georg Hagleitner**



**Kerstin Heine**



ricoprono posizioni chiave all'interno dell'azienda: Katharina si occupa del commercio in Italia, Stefanie è responsabile della gamma prodotti e del marchio *hagi* per consumatori finali.

## Il Gruppo Cartemani Hagleitner

Dal 2014 Cartemani, azienda lombarda specializzata in dispenser igienici, fa parte del Hagleitner Group. Nel 2017, le due imprese si sono fuse per diventare Cartemani Hagleitner Group. Hagleitner crea igiene: detergenti, sanificanti, cosmetici - tutti dotati di dispenser, dispositivi di dosaggio e app. I prodotti provengono da Zell am See (Austria) dove c'è la sede legale; qui svolge le attività di ricerca, sviluppo e produzione. Le altre filiali si occupano della distribuzione. Hagleitner ha 27 sedi dislocate in dodici paesi europei. In ulteriori 63 paesi nel mondo, i prodotti sono disponibili tramite partner. Hagleitner dà lavoro a 1.332 persone, 120 di esse in Italia, dove l'azienda è presente dal 2008. Da aprile 2020 a marzo 2021, anno della pandemia, Hagleitner ha raggiunto un fatturato di 14 milioni di euro in Italia, sul mercato internazionale 123,1 milioni di euro.

[www.hagleitner.com](http://www.hagleitner.com)



# Housekeeping Markas:

## COMPETENZE DEL PERSONALE E NUOVE TECNOLOGIE PER LA SICUREZZA DEI CLIENTI



**D**urante l'ultimo anno il settore dell'housekeeping ha affrontato diversi cambiamenti. La pandemia ha diffuso una maggiore consapevolezza sull'importanza della salubrità degli ambienti e di conseguenza le esigenze di albergatori e clienti sugli standard di pulizia e sulle misure di sicurezza sono aumentate.

**Martina Kasslatner**, responsabile della divisione Housekeeping di Markas, in un'intervista rilasciata sul palco di ISSA pulire ha raccontato come le aziende attive nel settore di outsourcing di servizi alberghieri, come Markas, si sono adattate alle nuove richieste implementando tecnologie, servizi e personale specializzato per riuscire a rispondere al meglio.

**L'housekeeping di Markas ha dimostrato grande capacità di risposta nel momento della ripartenza dell'hotellerie.**

### **Quanto è risultata strategica la vostra grande esperienza nel settore cleaning ospedaliero?**

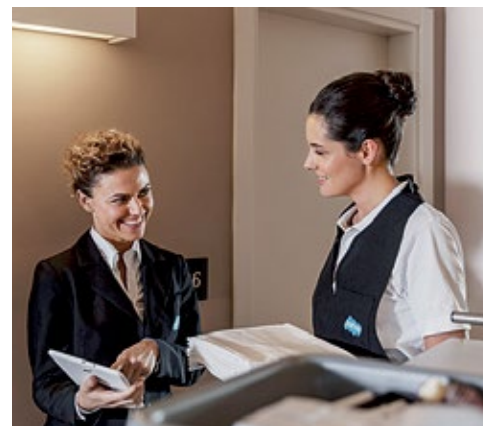
Gli oltre 30 anni di esperienza maturati nel settore della sanificazione in ambito sanitario sono stati un fattore chiave per garantire ai nostri clienti la massima sicurezza dei loro ospiti. Abbiamo creato un servizio ad hoc volto a soddisfare pienamente le direttive ministeriali e le esigenze di partner alberghieri e ospiti. Il risultato è stato un perfetto punto di incontro tra le nostre divisioni Clean e Housekeeping: massima sicurezza e cura per ogni singolo dettaglio.

### **Per soddisfare le nuove esigenze di mercato cosa è cambiato in Markas nell'organizzazione e nella gestione delle risorse?**

I nostri collaboratori hanno compiuto un grande sforzo per rispondere alle nuove esigenze del mercato e da parte nostra chiediamo alle nostre figure operative di lavorare sulle loro competenze trasversali in modo da elevare sempre di più la qualità dei nostri servizi. Un punto fondamentale per noi è poter contare su estrema flessibilità da parte dei collaboratori, che riceviamo puntualmente grazie al rapporto di reciproca fiducia e correttezza che abbiamo instaurato.

### **In Markas si parla di Housekeeping system: che cosa significa e come funziona?**

Il Markas Housekeeping system raggruppa tutti gli elementi necessari per garantire un servizio adeguato e di qualità. Dall'avvio appalto all'assunzione del personale, dalla formazione su metodologie e procedure ai sistemi di controllo: tutto è documentato con un sistema che è collegato a tutti i nostri uffici della sede centrale di Bolzano, che ci supportano in ogni singolo aspetto.



### **Una formazione su misura on the job cosa significa e in che tempi viene erogata?**

La formazione metodologica, ovvero quella "on the job", viene eseguita direttamente in appalto. Durante l'avvio appalto viene eseguita una prima formazione in sala, dove vengono spiegate le nostre metodologie e procedure aziendali. I collaboratori vengono informati sulle nostre certificazioni, le regole principali per un servizio di qualità, le disposizioni in materia di privacy e tutte le informazioni sulla salute e sicurezza dei lavoratori. Una formazione che viene gestita con tempi personalizzati perché le persone sono diverse con esigenze e tempi di apprendimento diversi.

### **Di questi mesi così difficili che cosa ci resterà come messaggio, insegnamento?**

Se dovessi riassumere cosa ci ha insegnato questo periodo, citerei in una frase del nostro fondatore Mario Kasslatner che ci ha sempre insegnato che "sul lungo periodo conta solo la qualità". Sicuramente il mercato ha capito quanto l'Housekeeping di qualità sia un servizio fondamentale e una leva commerciale importantissima, mi auguro che questa consapevolezza rimanga a lungo con noi.

[www.markas.com](http://www.markas.com)

# Promotergroup SpA.: SOLUZIONI PER IL SETTORE ALBERGHIERO

**P**romotergroup S.p.A. si configura come una Global Service con un portfolio servizi fra i più ampi in Italia, spaziando dall'adeguamento normativo cogente alle certificazioni QSA e food, alla sicurezza nei luoghi di lavoro compresa la sorveglianza sanitaria sino alla Finanza e Sviluppo d'impresa. *Must* è individuare e risolvere le criticità aziendali, nonché ricercare *soluzioni sartoriali* progettate sulle specifiche esigenze del cliente.

Per le aziende multi localizzate e per offrire un servizio più efficiente e tempestivo di Sorveglianza Sanitaria, nasce la prima unità mobile di Telemedicina sul Lavoro, provvista di ambulatorio medico, per effettuare prestazioni medico-diagnostiche direttamente presso le sedi dell'azienda con un risparmio di tempo e a costo standardizzato.

Ideazione di Promotergroup S.p.A. è Saniprom, il primo protocollo in Italia di pianifi-

cazione, formazione, monitoraggio, validazione e verifica della sanificazione in grado di fornire qualità, affidabilità e altissimi livelli di igiene.

Nel settore dell'Hospitality si presentano spesso situazioni in cui è necessario verificare secondo quali criteri sono state pianificate le operazioni di sanificazione e se sono realmente previsti dei criteri oggettivi piuttosto che basarsi sull'esperienza degli operatori. La presente innovazione si riferisce a un sistema in grado di programmare e controllare il corretto svolgimento delle operazioni di sanificazione di ambienti e di fornire informazioni agli addetti alla sanificazione sul momento ottimale in cui deve essere svolta per ciascun ambiente e in base alle caratteristiche di quest'ultimo. L'innovativo protocollo si configura come un sistema integrato di attività, pianificate, monitorate e validate secondo un algoritmo informatizza-



to che, sulla base di appositi indici, elabora un piano di sanificazione mirato per i singoli ambienti eliminando la discrezionalità umana e trasformando un processo di carattere soggettivo, come quello della pianificazione della sanificazione, in un processo oggettivo. Inoltre si avvale di un sistema di comunicazione e trasparenza dei processi mediante un portale web dedicato; ogni struttura ricettiva avrà un QR-CODE unico che permetterà al cliente di visualizzare tutte le attestazioni dei processi effettuati dalla struttura alberghiera. SANIPROM mira a porsi come best practice su tutto il territorio italiano al fine di ridurre il rischio di infezioni patogeniche, attivare procedure di monitoraggio e prevenzione accurate, arginare il rischio di lockdown mirati o generalizzati, nonché fornire soluzioni innovative per la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. Il tutto validato attraverso prove analitiche, effettuate da laboratori Accredia, e verificato attraverso un ente terzo, Bureau Veritas, leader a livello mondiale nei servizi di ispezione, verifica di conformità e certificazioni.

Un supporto per il settore turistico alberghiero è Saniprom, un metodo approvato, validato e certificato che consente di ridurre al minimo gli errori!

[www.promotergroup.eu](http://www.promotergroup.eu)



# Linea Attiva

## E IL PROGETTO PIANETA ALBERGO

**D**a sempre attenti alle esigenze di un settore in continua evoluzione, quale è quello dell'ospitalità e considerando il delicato momento che tutto il comparto sta vivendo, riguardo alla lotta al COVID 19, il Gruppo Kemika ritiene che il compito delle aziende non possa esaurirsi nella produzione e commercializzazione di detergenti e disinfettanti destinati alle pulizie, ma debba porsi, tra i propri obiettivi, il fornire alle Strutture alberghiere un accurato servizio di consulenza, formazione e addestramento delle figure professionali che svolgono e/o organizzano le operazioni di pulizia all'interno dell'Hotel.

Con questo obiettivo nasce "Pianeta Albergo", il progetto che ha l'ambizione di essere il riferimento, non occasionale ma continuo, dove gli attori protagonisti del settore alberghiero possono acquisire preziose informazioni che, trasferite nel loro lavoro quotidiano, permettono di ottenere il massimo rendimento sotto il profilo professionale ed economico.

Il "Progetto Pianeta Albergo" opera con la filosofia dell'intervento fornito "su misura", vestito sull'esigenze del singolo albergo. Ogni Struttura ricettiva ha una sua unicità, una sua realtà, delle sue specifiche caratteristiche, deve, quindi, essere approcciato di conseguenza.

Di seguito la metodologia applicata nell'organizzazione e nella pianificazione delle attività di detersione e disinfezione degli ambienti presenti in un hotel:

1 - Presa visione della Struttura ricettiva per verificare le reali esigenze dell'Albergo.

In questa circostanza abbiamo la possibilità di organizzare e svolgere delle prove pratiche e delle dimostrazioni sull'uso dei nostri prodotti.

2 - Presentazione alla Direzione dell'albergo di una Relazione riportante tutte le informazioni necessarie su come deve essere impostato il lavoro quotidiano (manutenzione ordinaria) e le operazioni di pulizia periodica.

La relazione riporta una attenta analisi dei



tempi necessari alla detersione e disinfezione delle camere e delle parti comuni.

Le camere suddivise per tipologia: Standard / Junior Suite / Suite.

Le parti comuni, divise per attività che in quei locali si svolge: hall / sala colazione / sala pranzo / bar.

Sempre nella relazione è riportata la spesa giornaliera dei prodotti impiegati, comprese attrezzature, materiali vari ed eventuali macchine.

3 - Approvazione, da parte della Direzione Alberghiera, di quanto proposto nel Progetto e conseguente pianificazione degli interventi.

4 - Addestramento, direttamente in Struttura, di tutto il Personale addetto alle pulizie con Training specifico sul tipo di lavoro che andranno a svolgere.

5 - In fase di avvio dei lavori il Personale del Progetto è presente per verificare l'esecuzione corretta delle procedure predisposte.

6 - Dopo 30 giorni dall'avvio dei lavori viene pianificato un primo intervento di controllo sullo stato degli ambienti con la verifica della corretta applicazione del sistema operativo da parte degli Addetti.

7 - Dopo 60 giorni dal primo intervento, secondo sopralluogo di verifica dello stato dei lavori e di corretta applicazione delle metodologie



**punto Attiva**

# Linea Attiva

operative da parte degli Addetti.

8 - Una volta l'anno check up completo per l'ordinaria presa visione dello stato della Struttura ricettiva, con controllo del costo manodopera, prodotti, attrezzature, materiali vari.

Linea Attiva è un progetto Controlchemi srl e oltre al Progetto Pianeta Albergo è sempre disponibile ad intervenire su richieste specifiche delle Direzioni Alberghiere.

Chiedi supporto al Team Linea Attiva scrivendo a: [info@linea-attiva.com](mailto:info@linea-attiva.com).

[www.linea-attiva.it](http://www.linea-attiva.it)

# Fimap e l'impegno per un futuro a zero emissioni



**L**a responsabilità verso l'ambiente è un tema che si intreccia con la storia di Fimap da sempre. Poiché l'uso di risorse naturali nell'ambito della pulizia è imprescindibile, la loro salvaguardia, ha occupato sin dall'inizio un ruolo decisivo nella progettazione dei prodotti e nello sviluppo delle tecnologie e dei servizi. Crescendo, l'azienda ha continuato a sviluppare progetti a salvaguardia dell'ambiente, consapevole che la crescita comporta inevitabilmente delle responsabilità, verso il pianeta che abitiamo e verso chi sceglie Fimap e vi ripone la sua fiducia.

Negli ultimi anni, le attività a sostegno dell'ambiente sono confluite nel progetto *Let's be a Zero*: un invito, un'esortazione a

partecipare ad un cammino verso un futuro verde. Una provocazione in cui essere a zero è un punteggio di cui essere orgogliosi, lo zero a cui si vuole puntare è quello delle emissioni, della neutralità carbonica.

È un modo per dichiarare la propria missione ma anche la volontà di invitare tutte le parti coinvolte a prendervi parte, i fornitori, la rete di distribuzione, le imprese e gli utilizzatori, così da mettere in atto azioni in più direzioni, da attuare sia all'interno e all'esterno dell'azienda, che prima, durante e dopo il prodotto. Questo perché per ottenere risultati concreti nella riduzione delle emissioni non si può intervenire solo su un settore, è essenziale uno sguardo più ampio, un approccio globale che considera tutti gli aspetti, strategici e operativi, dall'inizio alla fine del processo, dall'idea del prodotto, al termine del suo utilizzo.

## Dall'economia circolare alla CFP

Tutto inizia con uno stile di progettazione costruito sui principi dell'economia circolare, con l'obiettivo di estendere la vita utile del prodotto e ridurre i rifiuti al minimo. La conseguenza è una valorizzazione che abbraccia le tre fasi del ciclo di vita: la fase di upstream ovvero la nascita, il fulcro, il core, ovvero il momento in cui esercita le sue funzioni, e infine il downstream, la fase finale.

In quest'ottica, un approccio sostenibile implica scelte che vanno dalle materie prime, passano per la produzione e la logistica, arrivano all'uso e alla manutenzione, per poi concludersi con lo smaltimento e il riciclo. Con una selezione consapevole dal principio, una volta che il prodotto ha terminato la sua funzione, i materiali di cui è composto possono essere reintrodotti e riutilizzati, generando ulteriore valore. Nella fase d'uso,

la tecnologia diventa il fattore chiave per un approccio alla pulizia più consapevole, che non basa la sostenibilità su una mera riduzione dei consumi, ma propone un uso intelligente delle risorse, un monitoraggio da remoto delle prestazioni, manutenzione preventiva, formazione, programmi di pulizia su misura e configurazione personalizzata della macchina.

**Così sono nate le lavasciuga pavimenti della gamma Performance, progettate in funzione di una nuova visione del pulito, che punta alla sostenibilità in modo scientifico e che permette di rispondere a tutte le richieste dei CAM 2021.**

Fimap è infatti in grado di proporre la soluzione a tutti i requisiti dei Criteri Ambientali Minimi grazie alla combinazione perfetta di prodotti e di servizi fornita dal **Metodo Fimap**, con cui si realizza una gestione funzionale della macchina, che offre vantaggi per ogni cantiere in termini di operatività, produttività ed efficienza.

Le lavasciuga pavimenti della gamma Performance sono progettate per poter essere configurate secondo le esigenze effettive dei cantieri, operazione per cui Fimap fornisce una consulenza in loco. Possono memorizzare diversi programmi di pulizia perché vengano rispettati i risultati ed i consumi previsti per gli interventi, riducendo al minimo le possibilità di errore di impostazione da parte degli utilizzatori. Questi ultimi possono affidarsi ai video tutorial integrati che forniscono formazione costante sull'uso e la manutenzione corretta, proteggendo la macchina da usi impropri. Vengono proposti piani di manutenzione preventiva adeguati all'uso, per mantenere l'efficienza nel tempo e prolungare la vita utile del prodotto.

Sono modelli che permettono una gestione sistematica della pulizia e un controllo da remoto basato su dati reali forniti dalle

macchine stesse, grazie al sistema di monitoraggio delle flotte FFM – Fimap Fleet Management. Conoscere i dati consente di intervenire in modo mirato per ottimizzare l'uso delle risorse e delle batterie, realizzare dei piani di miglioramento continuo delle prestazioni e assicurarsi un corretto uso della macchina.

**Con queste caratteristiche le lavasciuga pavimenti Fimap di ultima generazione sono diventate le prime al mondo ad aver conseguito la certificazione CFP tramite Systematic Approach, secondo UNI EN ISO 14067:2018.**

L'ottenimento della CFP Systematic Approach certifica un processo di valutazione per il calcolo della CO<sub>2e</sub> emessa per m<sup>2</sup> pulito, che consente di calcolare anche l'impronta di un intervento di pulizia, così da poter attivare opportune procedure per migliorare progressivamente le prestazioni e compensare

l'emissione arrivando così all'impatto zero. È così che il percorso verso lo zero che inizia all'interno di Fimap arriva all'esterno, portando benefici a tutti gli interlocutori.

Coinvolge il distributore, che può rivolgersi con successo a clienti più strutturati, aumentare la propria competitività e fornire oltre al prodotto servizi correlati con cui può ottimizzare la gestione dell'assistenza e di conseguenza ridurre i costi.

L'impresa ha l'opportunità di efficientare gli interventi e di inserire nella sua politica ambientale un pulito di qualità che riduce le emissioni di CO<sub>2</sub>.

Tutti i clienti possono contare su progetti di meccanizzazione dei cantieri realizzati su misura, con cui ridurre e controllare i costi e avvalersi di un supporto specializzato basato su consulenza e formazione con cui garantirsi un miglioramento costante dei risultati e delle prestazioni.

[www.fimap.com](http://www.fimap.com)





# SCHIUMA DECARBONIZZANTE PER FORNI E GRIGLIE

## ITIGRILL MOUSSE

Detergente schiumogeno che rimuove efficacemente grassi ed oli carbonizzati da forni, griglie, piastre e girarrosti.



Tel./Fax +39 0766 856398 - segreteria@itidet.it - www.itidet.it

ITIDET Srl Terza Zona Artigianale - Loc. Colonia Elisabetta - Lotto 20 - 01016 Tarquinia (VT)

# INSERTO

PRODOTTI  
E SERVIZI PER  
**HOTEL  
& CATERING**

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

## TERZA PAGINA

Best practice  
Issa Pulire 2021  
Albergo diffuso **16**

## GESTIONE

Qualità servizi pulizia  
Demo Hotel  
Infestanti nel food **24**

## SCENARI

Washroom HO.RE.CA  
Las Kellys Cataluña **34**

## TECNOLOGIE

Ecovadis  
Pavimenti resina **38**

## + FOCUS

Qualità aria indoor **42**

**PER OXI  
SALVIETTA SUPERFICI  
DISINFETTANTE**

**1**

**2**

**3**

**PRODOTTI BIOCIDA - AUTORIZZAZIONE MINISTERO SANITÀ**

**HORECA**

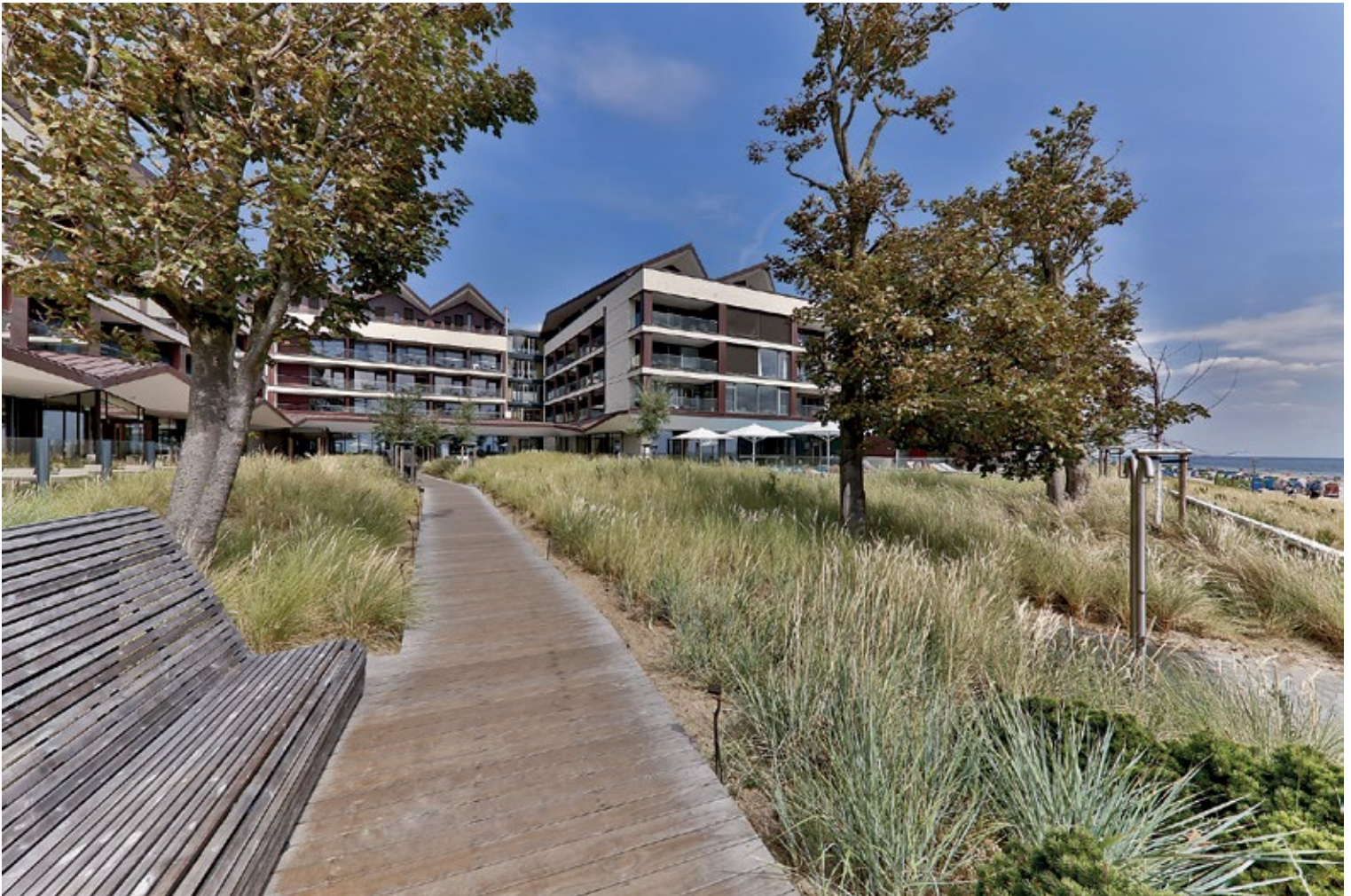
**Attiva contro  
BATTERI  
e VIRUS**

**KIT HORECA  
MARSUPIO +  
SALVIETTA  
DISINFETTANTE  
SUPERFICI**

**eudorexPRO**  
WET WIPES AND MICROFIBERS  
www.eudorexpro.it



# SICUREZZA ED ERGONOMIA fanno rima con qualità “top”



All'Upstalsboom Wellness Resort South Beach a Wyk auf Föhrer, una perla sulle rive del Mare del Nord, il pluripremiato sistema erGO! clean di Unger è la prima scelta per housekeeping e addetti alle pulizie. Oltre all'efficacia sui pavimenti (anche pregiati), sono assicurate praticità di impiego e massima ergonomia. Così si garantisce il meglio per gli ospiti e la perfetta sicurezza dei dipendenti.

di **Simone Finotti**

**S**e c'è una cosa che mette a disagio gli ospiti, e fa iniziare ogni soggiorno con il piede sbagliato, è percepire una sensazione di sporco. Per questo l'housekeeping degli hotel è chiamata a garantire standard di pulizia sempre più elevati, a partire dai pavimenti che sono senz'altro la superficie più soggetta a sporcizia e deterioramento a causa dei frequenti passaggi di ospiti e dipendenti. È altrettanto evidente, però, che a fronte di un impegno sempre maggiore sono necessari prodotti e strumenti non solo più efficaci, ma anche più ergonomici e semplici da impiegare.

## **Efficienza e sicurezza**

È proprio qui che entra in scena il team dell'housekeeping dell'Upstalsboom Wel-



Iness Resort South Beach a Wyk auf Föhr, che fin dall'inaugurazione della struttura, esattamente tre anni or sono, impiega il sistema di pulizia per pavimenti erGO! clean di Unger per mantenere puliti e curare i ben 10mila metri quadrati di superficie. Alla base della scelta ci sono soprattutto l'intuitività di impiego e l'ergonomia del sistema. Una soluzione ottimale per chi vuole garantire la massima efficienza, efficacia e sicurezza di lavoro ai propri dipendenti e, al contempo, offrire il meglio alla clientela.

### Un gioiello sul Mare del Nord

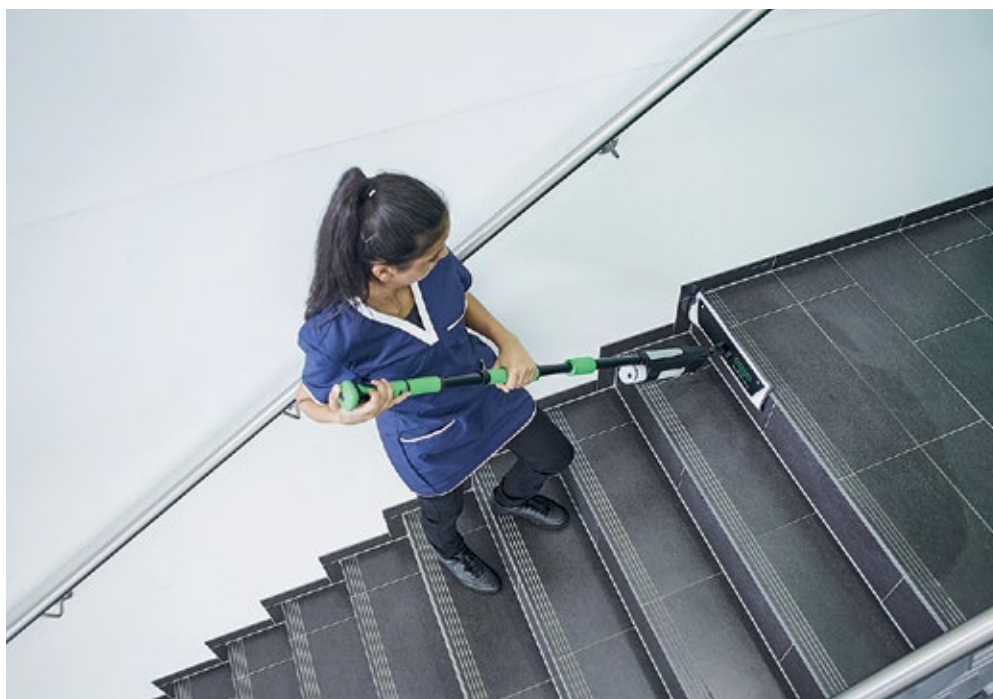
Il nuovo Upstalsboom Wellness Resort Südsstrand è una vera perla incastonata sulle rive del Mare del Nord: inaugurato a Wyk auf Föhr sul finire del 2018, il lussuoso resort a 4+ stelle sulla Wyker South Beach vanta una vista indimenticabile sul mare e sulle Halligen. Il massimo per un soggiorno di relax e riposo immersi nella natura. Gabbiani stridenti, chilometri di spiagge di sabbia bianca, splendida natura verde, ampio mare di Wadden, onde ruggenti del Nord e aria fresca di mare. Senza contare il tipico calore del popolo frisone, che fa dell'accoglienza un'arte.

### Suite, bar e ristoranti per un'esperienza indimenticabile

Nella struttura sono disponibili 144 camere e suite di sei diverse categorie, nonché 23 residenze esclusive per 2-6 persone. Oltre al suggestivo bar sulla spiaggia "Sydbar", alla hall con reception e al bar "Hygge", il ristorante dell'hotel "Bi a wik" con 200 posti all'interno e altri 100 posti sulla terrazza. Ma c'è di più: vero highlight gastronomico, il ristorante gourmet "Biike" con i suoi 60 posti assicura che nessun desiderio culinario rimanga insoddisfatto. Nell'area benessere di 2mila mq gli ospiti possono godere un'esperienza di puro relax. Quattro diverse saune, un bagno turco, un'ampia area sportiva nonché una piscina interna ed esterna si sviluppano su due piani.

### Sostenibilità innanzitutto

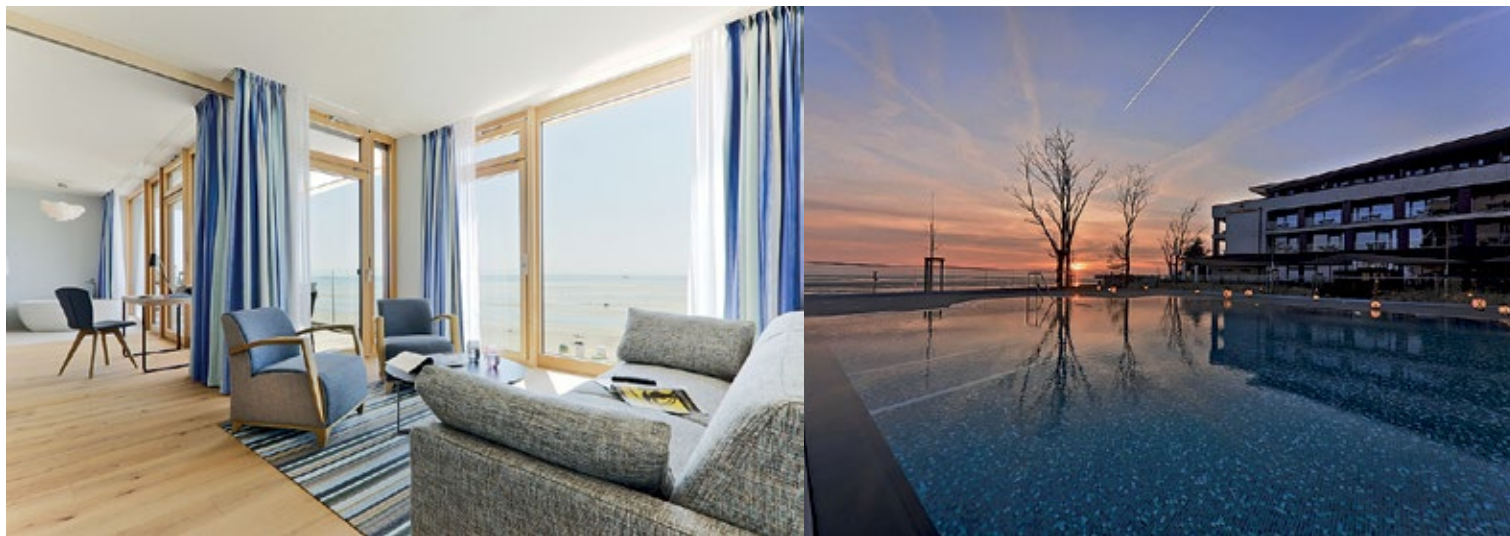
In perfetta linea con i più moderni canoni di un turismo di qualità, il Wellness Resort attribuisce grande importanza alla sostenibi-



lità, a partire dal rapporto con i fornitori. Un esempio concreto è proprio il sistema erGO! clean, utilizzato per la pulizia del pregiato legno di rovere e delle piastrelle in pietra. Una scelta – spiega il responsabile housekeeping **Stephan Bentien** – ripagata non solo in termini di qualità del lavoro, ma anche di salute, sicurezza e produttività, come dimostra l'immediato calo di assenze tra il personale.

### Un team professionale e motivato

La squadra di housekeeping dell'hotel è numerosa, professionale e motivata: per la pulizia dei pavimenti nella hall, nel ristorante, sulle scale, nei corridoi e nelle camere sono impiegati in modo permanente durante il giorno da 12 a 13 dipendenti. Per la spa c'è un team dedicato. E tutti lavorano secondo un piano



che mette la sicurezza degli ospiti al primo posto, tenendo conto di dati concreti: come ad esempio il fatto che, numeri alla mano, si calcola che ogni ospite attraversi la struttura da 10 a 12 volte durante il soggiorno. Con un'occupazione media da 120 a 140 persone (nell'alta stagione può arrivare a tre volte tanto), i pavimenti vengono puliti, a seconda delle condizioni meteo e del grado di sporcizia, tra le due e le sei volte al giorno. E non parliamo solo di pavimenti: anche nella pulizia dei vetri, altra operazione che sottopone il fisico di chi lavora a stress e sollecitazioni importanti, la struttura si affida ai prodotti Unger.

### Un sistema pluripremiato

Non lo scopriamo oggi: per lavorare al meglio i dipendenti devono stare bene e sentirsi sicuri. Chiamati ad esprimersi su erGO! clean, hanno premiato il sistema con la valutazione di "ottimo", e non c'è da stupirsi, perché si tratta di una soluzione pluripremiata: nella primavera 2019 il sistema ha ricevuto il premio ECN-Ergonomia nella categoria "utensili/attrezzature manuali". Secondo l'Ergonomie-Kompetenz-Netzwerk e.V. (ECN), riduce notevolmente l'affaticamento della schiena nella pulizia dei pavimenti.

### Efficacia e sicurezza riconosciute, anche da medici e specialisti

Sono tanti i riconoscimenti ottenuti in tutto il mondo. Tra questi spicca il marchio di qualità di Aktion Gesunder Rücken e.V. (AGR), un gruppo interdisciplinare di medici, terapeuti ed esperti per la prevenzione della salute nelle aziende. Nei test di AGR il prodotto si è distinto



in modo eccellente ed è stato l'unico premiato. Tra gli altri riconoscimenti ci sono l'INCLEAN Innovation Award della giuria di specialisti dell'ISSA Cleaning & Hygiene Expo a Sydney, nonché l'ISSA Innovation Award nella categoria "Supplies and Accessories" a Dallas. Anche in occasione della valutazione ergonomica dei sistemi di pulizia per pavimenti, effettuata dall'Università di Siegen, il sistema ha ottenuto i migliori voti. È proprio di questi giorni l'ottenimento dei quattro sigilli di approvazione al Plus X Award nelle categorie Alta qualità, Facilità d'uso, Funzionalità ed Ergonomia. L'attrezzo di pulizia si manovra senza grandi sforzi e grazie alle impugnature ergonomiche allevia le spalle, i polsi e la schiena.

### Pulizia più semplice, leggera e rapida

Secondo i feedback del personale, la pulizia del pavimento è molto più leggera, semplice e veloce: le esperte addette alle pulizie dell'Upstalsboom Wellness Resort Südstrand hanno subito trovato il prodotto eccezionale e hanno rapidamente riconosciuto i vantaggi del minore sforzo e dell'impugnatura regolabile individualmente in altezza.

Inoltre è funzionale e può essere rifornito in qualsiasi momento attraverso il serbatoio. Insomma, si tratta di una soluzione che fa contenti tutti, e in questo modo giova al lavoro.

# HOSPITALITY E IGIENE alla prova della ripartenza



A Issa Pulire 2021 il ricco calendario di eventi dedicati al settore dell'ospitalità ha messo in luce un caleidoscopio di temi legati soprattutto all'impatto dell'emergenza e alla ripartenza post-pandemia. Denominatore comune, la pulizia e l'igiene di tutti gli ambienti dell'hotel, che hanno giocato e giocheranno un ruolo sempre più decisivo. In chiave di sicurezza e in un'ottica strategica.

dalla Redazione

**D**iversi sono stati, nell'ultima edizione di Issa Pulire, gli eventi dedicati al mondo dell'ospitalità, che senza dubbio è sotto i riflettori in questa fase di ripartenza. Il settore Horeca, e quello delle strutture ricettive in particolare, è stato tra i più penalizzati, per ovvie

ragioni, durante l'emergenza. E adesso la voglia di ripresa è altissima, anche perché il turismo è una leva fondamentale per la rinascita economica. Ma ovviamente bisogna farlo ponendo moltissima attenzione alla sicurezza e all'igiene, perché nulla è più come prima.



## Tanti gli incontri sul tema Horeca

Di questo, e di molto altro ancora, si è parlato già il 7 settembre scorso, primo giorno di manifestazione, durante il quale vari attori della filiera ricettiva hanno avuto occasione di raccontare le proprie esperienze e condividere le proprie riflessioni sul particolare momento che l'intero segmento sta vivendo. Prezioso è stato il contributo iniziale di un'impresa di pulizia/ multiservizi/ servizi integrati che fa dell'attività nell'horeca uno dei propri fiori all'occhiello. Parliamo di Markas, la cui responsabile Housekeeping **Martina Kasslatner**, intervistata da **Elisa Tagliani**, è intervenuta su "Il turismo: una leva importante per la ripartenza dell'economia. L'housekeeping elemento essenziale per la sicurezza e la qualità del servizio."

## Ripensati i modelli organizzativi

"Abbiamo dovuto adattare le esigenze ad un nuovo modello organizzativo - ha detto. "Le figure operative devono avere competenze trasversali, per adattarsi alle nuove modalità di servizio. Abbiamo sviluppato e organizzato un programma di formazione per consentire di disporre della flessibilità necessaria per essere sempre pronti ad ogni evenienza. I collaboratori necessitano di un costante supporto per svolgere al meglio le loro attività e per garantire ai clienti i più alti standard di qualità. Per questo ci basiamo su procedure collaudate e standardizzate che dispongono di un sistema di supporto *ad hoc* chiamato Housekeeping System".

## Nel lungo periodo conta la qualità

"Il sistema raggruppa tutti gli elementi necessari per garantire un servizio adeguato e di qualità. Dall'avvio appalto all'assunzione del personale, dalla formazione su metodologie e procedure ai sistemi di controllo. Tutto è documentato con un sistema che è collegato a tutti i nostri uffici della sede cen-



trale di Bolzano, che ci supportano in ogni singolo aspetto”, ha spiegato Kasslatte, che ha voluto terminare il suo intervento ricordando un motto del fondatore di Markas Mario Kasslatte: “Nel lungo periodo conta solo la qualità”.

### Il ruolo dell’housekeeper

Sempre a proposito di Housekeeping, successivamente è intervenuta **Laura Diana**, vicepresidente di AIH, Associazione Italiana Housekeeper. “Quella della governante è una figura fondamentale in tutte le aree dell’hotel” ha detto presentando l’associazione e il ruolo della housekeeper. “Formazione e preparazione sono importanti per il successo dell’hotel e la soddisfazione degli ospiti”. Il contributo si è focalizzato su “Attention, Innovation Hospitality”, un acronimo che riprende la sigla associativa.

### Attenzione e innovazione, anche nella pulizia

“L’attenzione è a trecentosessanta gradi, dagli ospiti alla stessa struttura dell’albergo”. Molto interessante il versante dell’Innovazione, perché a tale proposito Diana si è concentrata anche sull’aspetto del cleaning. “Molti dei servizi previsti dai recenti protocolli di pulizia e sanificazione elaborati con l’emergenza noi li abbiamo sempre svolti e assicurati, ma l’aspetto dell’innovazione di

prodotti e sistemi di pulizia ci permette di farli sempre meglio”. E l’Hospitality? “Per noi ospitalità significa assicurare ai clienti un’esperienza. Non solo vendere un prodotto, ma arricchire la vita dell’ospite”.

### Approcci strategici e modelli di business

Quale “Approccio strategico e modelli di business” adottare nei servizi di housekeeping? Lo hanno spiegato **Maddalena Piscopo**, Master Progress, e **Federico Passerini**, divisione Hotellerie di Papalini. Piscopo, manager della salubrità degli ambienti e ideatrice del metodo Master Progress presso Master Progress Group, ha introdotto la nuova certificazione di salubrità ambientale ottenuta per la prima volta in Italia dal Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio. “Il cammino fianco a fianco

co con Papalini è stato dettato dalla ricerca di un’azienda professionale e capace di accompagnare l’hotel in un cammino di certificazione a suo modo pionieristico” ha spiegato.

### Professione e metodo certificati: il Manager per la salubrità ambientale

“La certificazione di Salubrità ambientale, tutta italiana, è esportabile anche al di là dell’ambito alberghiero. Si rivolge alle Organizzazioni che desiderano garantire il rispetto di standard igienico-sanitari per la sicurezza del singolo e della collettività e per far fronte alle esigenze della fase post-emergenza. Anche quella del Manager di salubrità è una professione certificata: lo Standard ST MSA “Manager per la Salubrità degli Ambienti” definisce i requisiti relativi all’attività dei professionisti operanti nell’ambito della sicurezza igienico sanitaria ed ambientale e più in generale per la Salubrità degli Ambienti di lavoro ed aperti al pubblico”.

### Sicurezza nel Food & Beverage

Ha destato molto interesse anche l’approfondimento promosso da Aifbm (Associazione Italiana F&B Manager), a cura di **Paolo Solari** – Corporate F&B Manager, Gruppo UNA SpA e **Riccardo Genovesi**, General Manager, Splendido Bay SPA Hotel: “F&B e pulizie. Vecchi-nuovi standard e strategie per una nuova accoglienza”. Qui l’attenzione si è spostata, come suggerisce l’acronimo, sul Food & Beverage. Ma perché proprio a Pulire? Non tutti sanno che, già prima del Covid, la figura del F&B Manager era deputata, oltre al resto, a gestire tutti gli aspetti riguardanti la salute e la sicurezza dagli ambienti sia per ciò che attiene il personale, sia gli strumenti. È responsabile





delle procedure Haccp nella struttura e riveste dunque un ruolo fondamentale sul fronte sicurezza.

### Procedure potenziate

Fra i temi al centro del dibattito non sono mancati quello della comunicazione dell'igiene e della formazione, ma soprattutto quello dei cambiamenti intervenuti coi nuovi standard. "Tra i cambiamenti principali – ha detto Solari – senza dubbio si deve annoverare un rafforzamento delle procedure di pulizia già in essere e dei protocolli già molto severi. Un aspetto introdotto ex novo, sia nel reparto camere sia negli spazi comuni e in cucina, aree ristorative e così via, è stato quello di identificare in ogni spazio dei punti critici: dai pulsanti e telecomandi in camera ai piani di lavoro in cucina, per effettuare una pulizia e una sanificazione più mirate".

### Pulizia sì, ma come comunicarla?

Un ambiente considerato con particolare attenzione e cura – e non poteva essere altrimenti – è quello delle toilettes, così come gli spazi di conservazione, preparazione e consumazione dei cibi e delle bevande. C'è poi, come si diceva, il versante della comunicazione, interna e alla clientela: proprio a questo proposito è stato sottolineato il fatto che molte compagnie alberghiere si sono dotate di standard certificati di pulizia e sanificazione, comunicati attraverso speciali stickers. "Questa situazione – ha concluso Genovesi – ha fatto sì che si integrassero nuove procedure, come quelle relative alla sanificazione. Sono procedure che ormai si stanno ampiamente integrando nella nostra esperienza quotidiana".

### L'igiene nell'horeca tra vecchi e nuovi protocolli

Il focus sull'Horeca è poi tornato alla ribalta nell'ultimo giorno di fiera, il 9 settembre, con i riflettori accesi proprio sul tema dell'"Impatto della pandemia nell'hotellerie, tra passato e futuro", sviluppato dal Presidente nazionale Ada – Associazione Direttori d'Albergo **Alessandro D'Andrea**. "È un momento particolare per la nostra associazione, che proprio quest'anno festeggia i 75 anni di attività" ha esordito D'Andrea. "Il nostro settore ha vissuto questi mesi di pandemia in modo tutto particolare, e con non poca solitudine anche normativa".

### Un settore pronto a rispondere

Il settore ha risposto molto bene, rimboccandosi le maniche e predisponendo, praticamente fin da subito, una serie di linee guida per pensare a un'ospitalità in sicurezza, anche in chiave di ripartenza. Già dopo i primi 3 mesi del lockdown, nell'estate del 2020, alcune strutture hanno ricominciato ad aprire e un aspetto fondamentale è stato quello delle pulizie: prima nei luoghi di vacanza, poi pia-



no piano anche nelle città". Di fatto non certo una novità per gli alberghi, che hanno sempre curato questo aspetto con la massima attenzione, per i motivi che da tempo sottolineiamo in queste pagine.

### Sono cambiate le aspettative degli ospiti

Certe abitudini erano già ben consolidate, semmai sono state potenziate e messe a sistema. "Ciò che è cambiato – prosegue D'Andrea – sono le aspettative degli ospiti a iniziare dal viaggio e dall'approccio agli spostamenti: non dimentichiamo che in albergo ci si vive, quindi si fanno tutte le cose che si farebbero a casa propria senza esserlo. A noi spetta il compito di farli sentire a proprio agio e al sicuro soprattutto nella ristorazione, dove è indispensabile la massima attenzione a tutti gli aspetti igienici. È chiaro che gli standard attesi e garantiti devono essere sempre più elevati".

### Ripartenza? No, "Rinascita"

Si è trasformata anche la mentalità delle persone che vivono gli alberghi, come dipendenti e come ospiti: dopo che si è diffusa una certa (pur giusta) cultura dell'attenzione al distanziamento, alla riduzione dei contatti e della vicinanza fisica, c'è da chiedersi quando potremo tornare agli abbracci, alle strette di mano calorose, al piacere di incontrarci da vicino senza diffidenza. L'albergo è per natura e vocazione un luogo di incontro, e oggi tutto questo è praticamente scomparso. Ci auguriamo che si ristabilisca la fiducia nel viaggio, nello spostamento, nel trasferimento da un luogo all'altro, nello scambio e nell'incontro. E che lo si possa fare in perfetta serenità e tranquillità. Questo è fondamentale per una ripartenza che io preferisco chiamare "Rinascita".

# “THE PERFECT COVID ERA HOTEL”: L’ALBERGO DIFFUSO



Umbria, il borgo della Valnerina



Per la Cnn l'albergo diffuso è la soluzione perfetta per l'epoca post-Covid. Scopriamo perché il modello di "ospitalità orizzontale" nato in Italia negli anni '80, che valorizza i borghi, garantisce la sostenibilità e preserva la sicurezza, sta suscitando attenzione e curiosità in tutto il mondo.

di **Giuseppe Fusto**

**C**hi ha detto che l'albergo debba per forza essere un palazzo con tanti piani, scale, ascensori, sale e camere che si affacciano, apparentemente identiche le une alle altre, su lunghi corridoi?

## Verso l'albergo "orizzontale"

Certo, questa è la struttura che risiede stabilmente nel nostro immaginario, senza dubbio perché – con tutte le varianti del caso – è ancora di gran lunga quella più diffusa e più prossima all'idea "platonica" di hotel. E

l'hotel, chiunque mastichi un po' di economia lo sa bene, si è sviluppato così perché questa è (o perlomeno è stata fino ad oggi) la distribuzione più funzionale per ragioni organizzative e, appunto, di minimizzazione dei costi e ottimizzazione dei profitti. Ora però le cose stanno cambiando, e dopo lo tsunami Covid lo faranno sempre più rapidamente in direzioni precise che si stanno iniziando ad intuire.

## L'idea dell'albergo diffuso

Non è un caso che uno dei modelli ricettivi a cui si sta pensando con sempre maggiore decisione (e investimenti) sia quello del cosiddetto "albergo diffuso". L'idea non è

di oggi, e non arriva nemmeno dall'America, dall'Inghilterra, dalla Germania o da altri paesi che tradizionalmente vediamo come più "innovativi". L'intuizione di un albergo non più "verticale" ma "orizzontale" ed esteso (anzi, appunto, diffuso) è tutta italiana: ha origini in Friuli e risale agli anni Ottanta, quando si sono iniziati a toccare con mano i primi importanti effetti del turismo di massa.

## Un'idea semplice che salva i borghi e garantisce la sicurezza

*Deus ex machina* è **Giancarlo Dall'Ara**, una vita nel mondo dell'hospitality, oggi Presidente dell'Associazione Nazionale Alberghi Diffusi. L'idea, nelle sue linee essenziali, è semplice: offrire una possibilità ai borghi italiani e ai piccoli centri storici a rischio di spopolamento. Come? Recuperando case vicine e trasformandole in camere. Una di queste strutture, in posizione centrale, potrà diventare un punto di accoglienza e ospitare gli spazi comuni (reception, sala colazione, area ristorante e bar, zona tempo libero, ecc.). Attenzione: non si tratta di una rete di appartamenti o affittacamere, ma di una vera e propria struttura unitaria con precisi obblighi e prassi gestionali, in grado di fornire agli ospiti tutti i servizi di un normale albergo, dalla pulizia delle camere alle escursioni organizzate. Tutti gli spazi comuni presenti in un'attività ricettiva sono riuniti in un unico stabile del borgo, mentre le camere sono "diffuse" al massimo a un paio di centinaia di metri di distanza dagli spazi comuni.

## Camere a misura di abitante

Le camere sono a misura di abitante, perché il cliente-ospite diventa, di fatto, un "abitante del villaggio": il risolto pratico è che tutto, dai pavimenti agli arredi agli infissi, richiama la vita quotidiana più che un soggiorno temporaneo. Tutte queste scelte vanno chiaramente nella direzione di un coinvolgimento emotivo del turista. Ma la formula si fa anche promotrice di un modello di svi-



Borgotufi

luppo territoriale, rilanciando la vita sociale ed economica dei piccoli comuni attraverso un turismo destagionalizzato, tentando poi di frenarne il loro inesorabile spopolamento. Il modello, in effetti, non crea una nuova rete di servizi, ma sviluppa e sfrutta le risorse già presenti nel territorio, dall'artigianato alla gastronomia. Tra i plusvalori spicca l'originalità e l'articolazione della proposta, nonché l'elemento di tutela del patrimonio architettonico, artistico e culturale di territori dall'inestimabile pregio storico, altrimenti destinati ad uno spopolamento graduale o ad una trasformazione in senso globale.

### Ben 250 strutture nel mondo

Ma c'è di più: il progetto, che oggi può vantare l'adesione di ben 250 strutture in Italia e si è già... diffuso anche in altre zone d'Europa e del mondo (dalla Croazia all'Albania, dalla Svizzera alla Spagna, dagli Usa al Giappo-

ne), è tornato in auge nell'era Covid, perché l'idea si presta naturalmente alle norme di distanziamento previste dai protocolli di tutto il mondo. Tanto che qualche mese fa nientemeno che la Cnn l'ha celebrato come "the perfect Covid era hotel". Covid e, aggiungiamo noi, post Covid.

### Perfetto per il post-emergenza

Anche una volta che ci saremo lasciati l'emergenza alle spalle (e speriamo che sia presto), infatti, certi comportamenti e certe abitudini non spariranno. E sarà un bene, perché l'attenzione alla salute viene sempre prima di tutto. Ecco perché una struttura ampia, con grandi distanze e senza possibilità di affollamenti in spazi comuni ristretti può rappresentare una soluzione ideale. A ciò si aggiunge il fatto, non secondario, che questo genere di hotel sono inseriti all'interno dei

borghi, in luoghi già di per sé non affollati. Ed è questo il secondo grande "plus" dell'hotel diffuso, che può essere visto (e in effetti così è nato e si è sviluppato) come un modo per salvare veri e propri tesori architettonici e paesaggistici che stavano rischiando di andare irrimediabilmente perduti.

### Dall'antica locanda a una nuova idea di ospitalità

L'Italia, con i suoi mille paesini, borghi, frazioni e località incantevoli incastonati in contesti mozzafiato, è il paese ideale. Anche se quella degli alberghi diffusi resta comunque ancora una proposta di nicchia, stiamo assistendo a una rapida diffusione del modello, che si distingue anche per la sua sostenibilità. L'idea di base, infatti, è molto antica, e affonda le sue radici in epoca pre-industriale. La creazione dei primi alberghi diffusi è frutto di uno studio profondo di come un tempo nascevano le locande.

### Rispetto per l'uomo, la storia e l'ambiente

Ciò permette di preservare la natura dei borghi senza cambiarne profondamente l'aspetto come invece avviene nel caso della realizzazione di resort o strutture ricettive, che spesso innescano processi di radicale sconvolgimento dell'aspetto del borgo, se non addirittura di "disneyficazione". Nulla di tutto questo con l'albergo diffuso, che è prima di tutto un hotel "compatibile", nel senso che non si distrugge né costruisce nulla che non sia già in essere. Un prezioso segno di sensibilità e rispetto per la natura, per l'uomo, la sua storia e la sua opera.



Borgo Montemaggiore



Il Borgo antico, Gallipoli

# UNI 13549:2003

## requisiti base per misurare la qualità nei servizi di pulizia e sanificazione



La norma UNI 13549:2003 definisce i criteri per il monitoraggio del servizio di pulizia e sanificazione, al fine di ridurre il rischio sia per il committente che per l'impresa erogatrice del servizio.

**di Carlo Giardini,**

Lead auditor SQS Italia

**E**ssere in grado di dimostrare l'efficacia dei servizi svolti mediante controlli e campionamenti corretti è una garanzia per il cliente ed una tutela per l'azienda fornitrice.

Dovrebbe essere predisposto un codice di comportamento (buone prassi di igiene) da parte degli addetti incaricati delle operazioni di pulizia e sanificazione, e definita una comuni-



cazione costante del livello di rischio presente a tutti gli addetti definendo e comunicando un Programma di Pulizia e Sanificazione (PPS). Gli aspetti più importanti richiamati dalla norma sono:

- La descrizione dei metodi di misura oggettivi non possono essere interpretabili dal singolo, quindi devono essere forniti i metodi da adottare e i criteri per valutarne il risultato.
- La definizione del sistema, il collaudo scelto e la numerosità del campione da considerare; il sistema deve specificare per ogni elemento i criteri qualitativi da usare.
- I servizi correlati alla pulizia: ad esempio ricarica asciugamani, dispenser, etc.
- Lavoro periodico: il sistema in fase di pianificazione e esecuzione deve considerare tale aspetto. (ad esempio servizio di mensa,

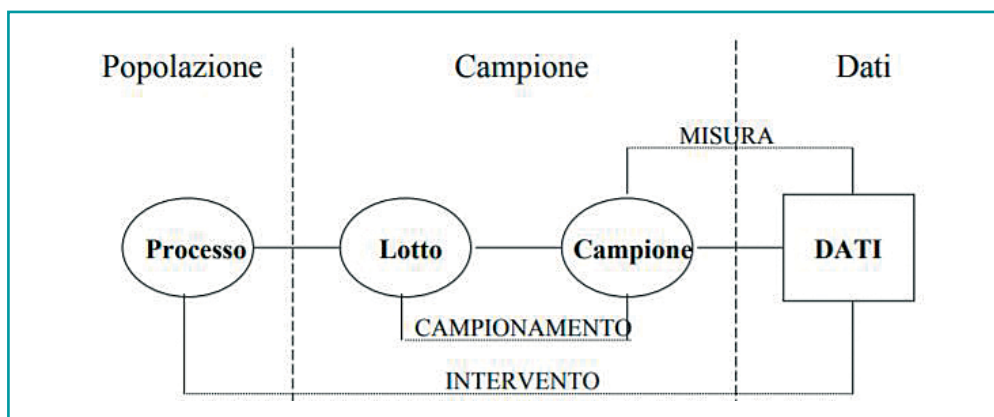
n. turni, negli ospedali agli orari per l'accettazione, etc.)

- La definizione di azioni correttive quando necessarie.

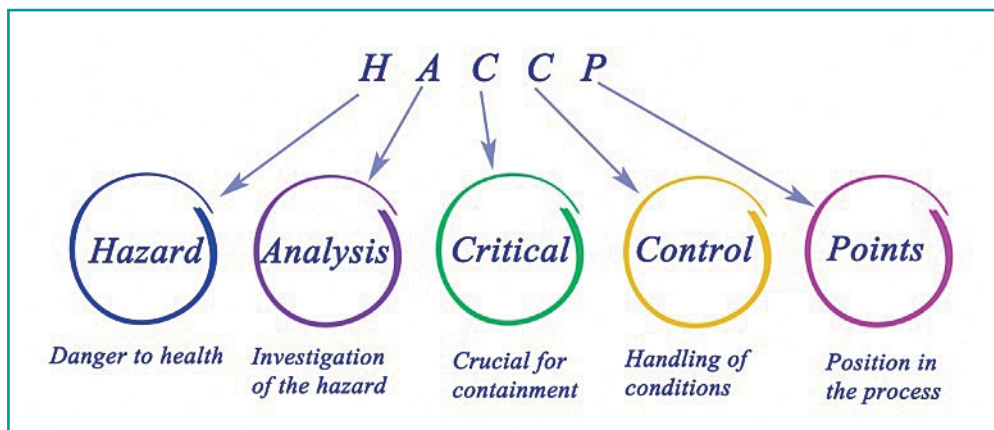
### Servizio Mense/preparazione pasti

Anche qui esistono standard o riferimenti cui attenersi per una corretta gestione dei processi: Sistemi Autocontrollo: HACCP UNI 10854:1999.

HACCP è l'acronimo di Hazard Analysis Critical Control Point (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici). Si tratta in parole più semplici di un sistema di controllo, relativamente alla produzione degli alimenti, che ha come obiettivo la garanzia della sicurezza igienica e della commestibilità. La tematica è disciplinata dal Decreto Legislativo 193/07 secondo il quale è prevista un'attività di autocontrollo igienico in tutti i pubblici esercizi e nelle industrie alimentari. In particolare è previsto che il responsabile dell'azienda garantisca un adeguato grado di igienicità per quanto riguarda tutti i processi che interessano gli alimenti: fabbricazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, preparazione, manipolazione, vendita e somministrazione. Secondo le direttive, per elaborare un piano di autocontrollo efficace sulla sicurezza alimentare devono essere rispettati i seguenti principi:







- Identificazione dei rischi inerenti ai vari processi a cui sono sottoposti gli alimenti; l'obiettivo in tal senso è prevenire, eliminare o nei casi peggiori ridurre gli eventuali "pericoli".
- Individuazione dei Punti Critici di Controllo (CCP) e delle fasi dove è possibile intervenire per prevenire, eliminare o limitare il rischio.
- Definizione dei limiti di accettabilità dei rischi presenti nell'ambito dei CCP.
- Definizione delle procedure di monitoraggio sanitario dei CCP.
- Predisposizione di soluzioni correttive laddove necessarie.
- Definizione di procedure di verifica atte a monitorare l'efficacia e il corretto funzionamento delle soluzioni adottate.
- Predisposizione della documentazione relativa all'azienda (natura e dimensioni) e al piano HACCP.

È necessario sia prodotto un manuale di auto-controllo HACCP, che deve contenere tutte le informazioni relative al piano igienico sanitario adottato dall'azienda. All'interno del manuale devono essere indicate, tra le altre informazioni, anche la definizione di ruoli e responsabilità, la descrizione dei prodotti, la tipologia di materie prime utilizzate e la programmazione relativa alla formazione del personale. In sintesi il metodo HACCP si basa su un approccio alla sicurezza alimentare di tipo: preventivo – sistematico – documentato.

## Servizio di disinfestazione

UNI16636:2015 – Pest management

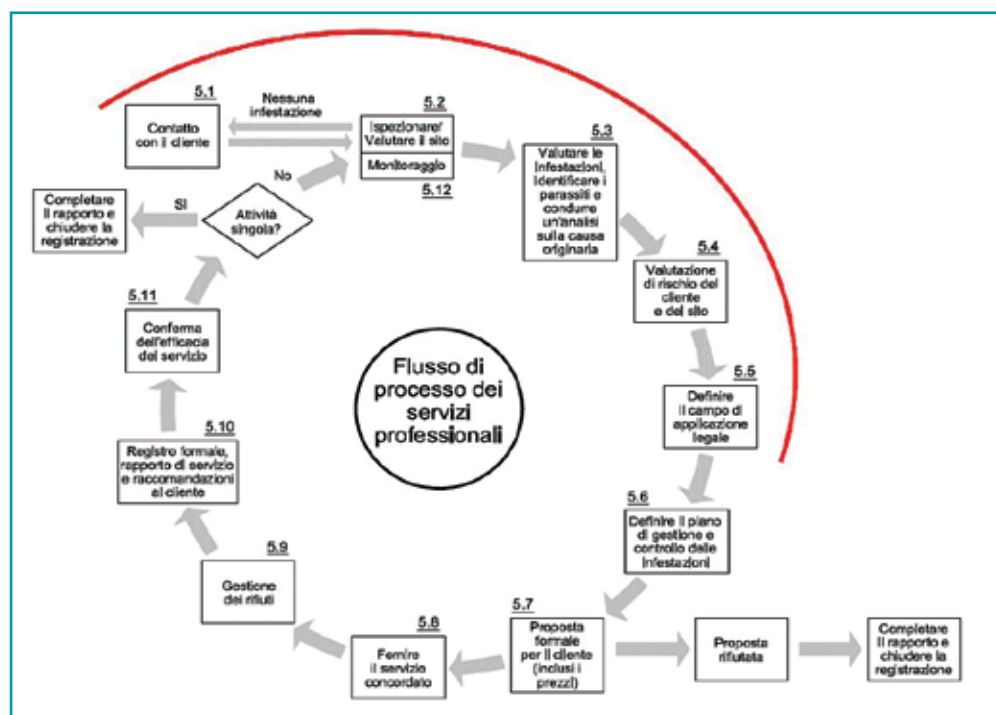
La norma UNI EN 16636, pubblicata marzo 2015, rappresenta lo standard europeo di riferimento per le imprese che offrono servizi di Pest Management. La norma definisce i requisiti che le imprese di questo settore devono possedere per il controllo e la gestione degli infestanti e stabilisce le competenze che de-

vono possedere le diverse figure professionali coinvolte nell'erogazione di questi servizi (personale amministrativo, addetti alle vendite, responsabile tecnico, utente professionista).  
 Competenze e Requisiti: Le competenze e i requisiti che ogni operatore deve possedere sono dettagliate nell'appendice A della norma.  
 Fornitura e Uso di Pesticidi: Il responsabile tecnico deve preferire i metodi e gli interventi che sono in conformità ai principi della Gestione Integrata dei Parassiti (IPM) e deve assicurarsi che gli utenti professionali utilizzino solo i prodotti approvati dalle autorità competenti. La selezione dei pesticidi deve tenere conto di aspetti quali efficacia, efficienza e selettività. Inoltre deve considerare l'impatto ambientale e umano e sul benessere animale. Il cliente deve essere informato sui rischi legati ai prodotti utilizzati. Infine il responsabile tecnico

deve garantire che vengano prese tutte le precauzioni necessarie per prevenire fuoriuscite accidentali o il contatto con specie non bersaglio. Documentazione e Registrazione: Deve essere documentata una procedura per ogni tipo di servizio. Devono essere registrate e conservate le prove delle attività svolte e dei risultati raggiunti. Devono essere fornite le informazioni sul piano di gestione e controllo infestazioni specifico basato sulla valutazione di rischio, in modo da stabilire un processo di controllo basato su responsabilità, diritti e doveri. In merito invece agli aspetti legati ai servizi di hardware e software la norma che andiamo a trattare può riguardare sia i fornitori sia la struttura sanitaria che deve garantire la tutela dei dati.

*ISO27001:2013 – Sistemi di Gestione per la Sicurezza Informatica*

Lo standard UNI ISO 27001:2013 è la norma volontaria dei Sistemi di Gestione per la Sicurezza (ISMS) delle Informazioni, riconosciuta a livello mondiale come evidenza oggettiva dell'applicazione delle buone pratiche di sicurezza informatica messa in atto dalle organizzazioni. Richiede che sia sviluppata una politica per la sicurezza delle informazioni, disponibile a tutte le parti interessate, che dimostri l'impegno dell'organizzazione. In questo modo è possibile proteggere le informazioni e dare fiducia agli stakeholder ed in particolare ai propri clienti, utenti.



## GESTIONE

I punti chiave possono essere così riassunti:

- valutazione dei rischi coerentemente al contesto di riferimento
- valorizzazione del concetto di informazione (o risorsa informativa)
- aspetti economico-finanziari inerenti la Sicurezza delle Informazioni
- aspetto organizzativo (e non solo tecnologico) della Sicurezza delle Informazioni
- efficacia del SGSI e delle contromisure adottate per trattare i rischi.

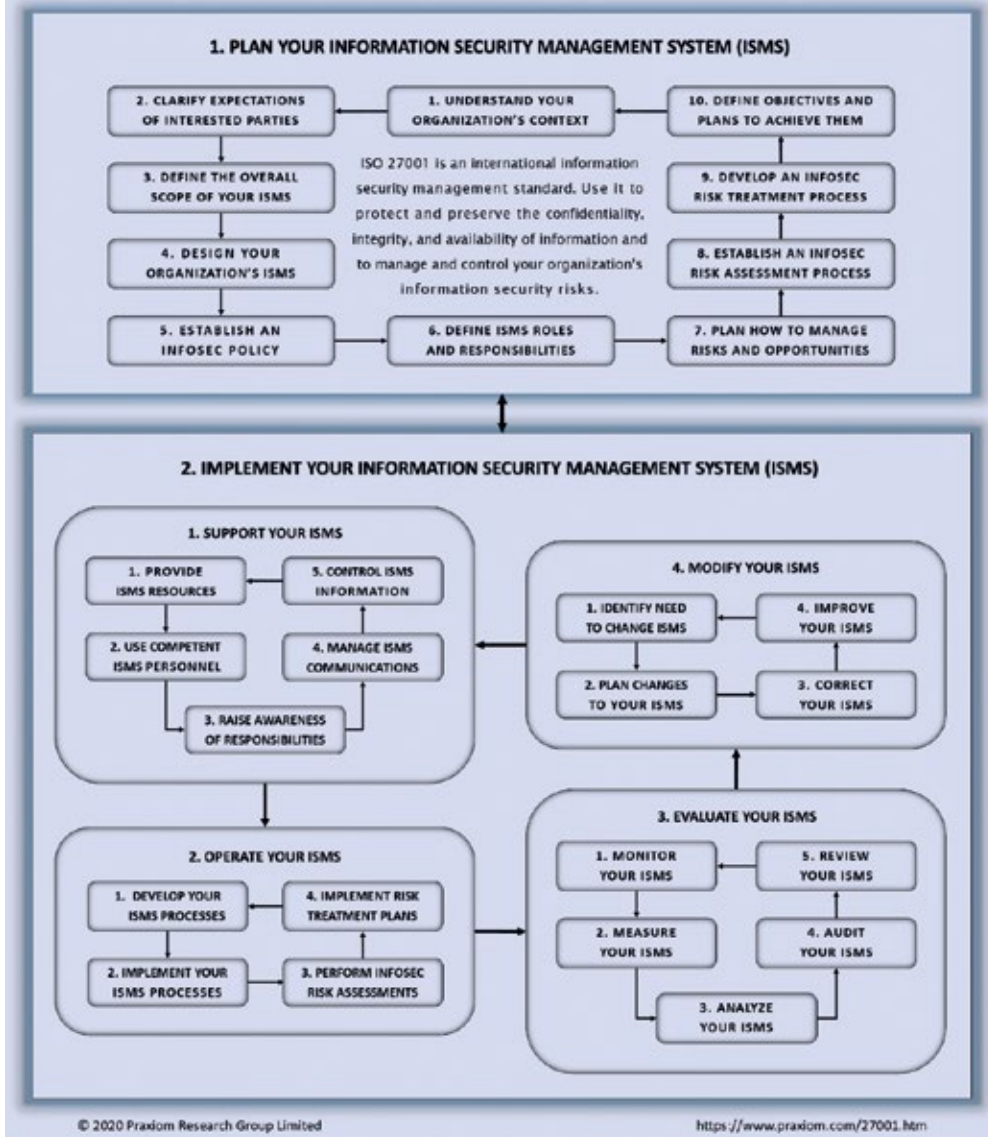
Di fondamentale importanza è l'Annex A che contiene i 114 controlli (o contromisure) a cui l'organizzazione che intende applicare la norma, deve attenersi. Di fondamentale importanza sono inoltre gli aspetti legati a:

- la sicurezza delle risorse umane
- la gestione degli asset
- il controllo degli accessi logici
- la crittografia
- la sicurezza fisica e ambientale
- la sicurezza delle attività operative
- la sicurezza delle comunicazioni
- la gestione della sicurezza applicativa
- la relazione con i fornitori coinvolti nella gestione della sicurezza delle informazioni
- il trattamento degli incidenti (relativi alla sicurezza delle informazioni)
- la gestione della Business Continuity
- il rispetto normativo.

### Operatori esterni, manutentori altri fornitori

Relativamente agli aspetti legati al personale ASA e OSS, manutentori, questi devono essere in possesso dei seguenti requisiti, non esistono al riguardo norme di certificazione volontaria: in particolare per il personale OSS è obbligatorio possedere un diploma di scuola secondaria di secondo grado qualifica biennale ai sensi della legge 95/80 e la qualifica a seguito del corso avente durata di 1000 ore di formazione, di cui 450 ore di teoria in aula, 100 di esercitazioni e 450 di pratica attraverso attività di tirocinio presso strutture socio-assistenziali e socio-sanitarie. Il personale ASA deve essere in possesso dell'attestato conseguito a seguito della frequenza di un corso di formazione professionale, autorizzato da Regione Lombardia e attuato dagli enti di formazione accreditati. L'Attestato è rilasciato a seguito di superamento di un esame finale. Il corso ha una durata di 800 ore, di cui 450 di teoria ed esercitazioni e 350 di tirocinio.

### HOW TO ESTABLISH AN ISO 27001 2013 INFORMATION SECURITY MANAGEMENT SYSTEM



Sono riconosciuti crediti formativi che riducono la durata del corso in tutto o in parte, in ragione delle competenze acquisite e adeguatamente documentate dal richiedente. L'Attestato di ASA costituisce credito formativo di 600 ore per la frequenza del corso di Operatore socio-sanitario.

I manutentori devono essere in possesso delle qualifiche in funzione dell'intervento che viene svolto, ad esempio chi si occupa di assistenza ad impianti di condizionamento deve essere in possesso della certificazione F-gas, ciò serve a garantire una più alta qualità del lavoro ed ottenere una maggiore soddisfazione da parte del cliente ed una garanzia della professionalità di chi opera in questo settore.

Per chi esegue manutenzioni su ascensori montacarichi etc. è necessario il certificato di

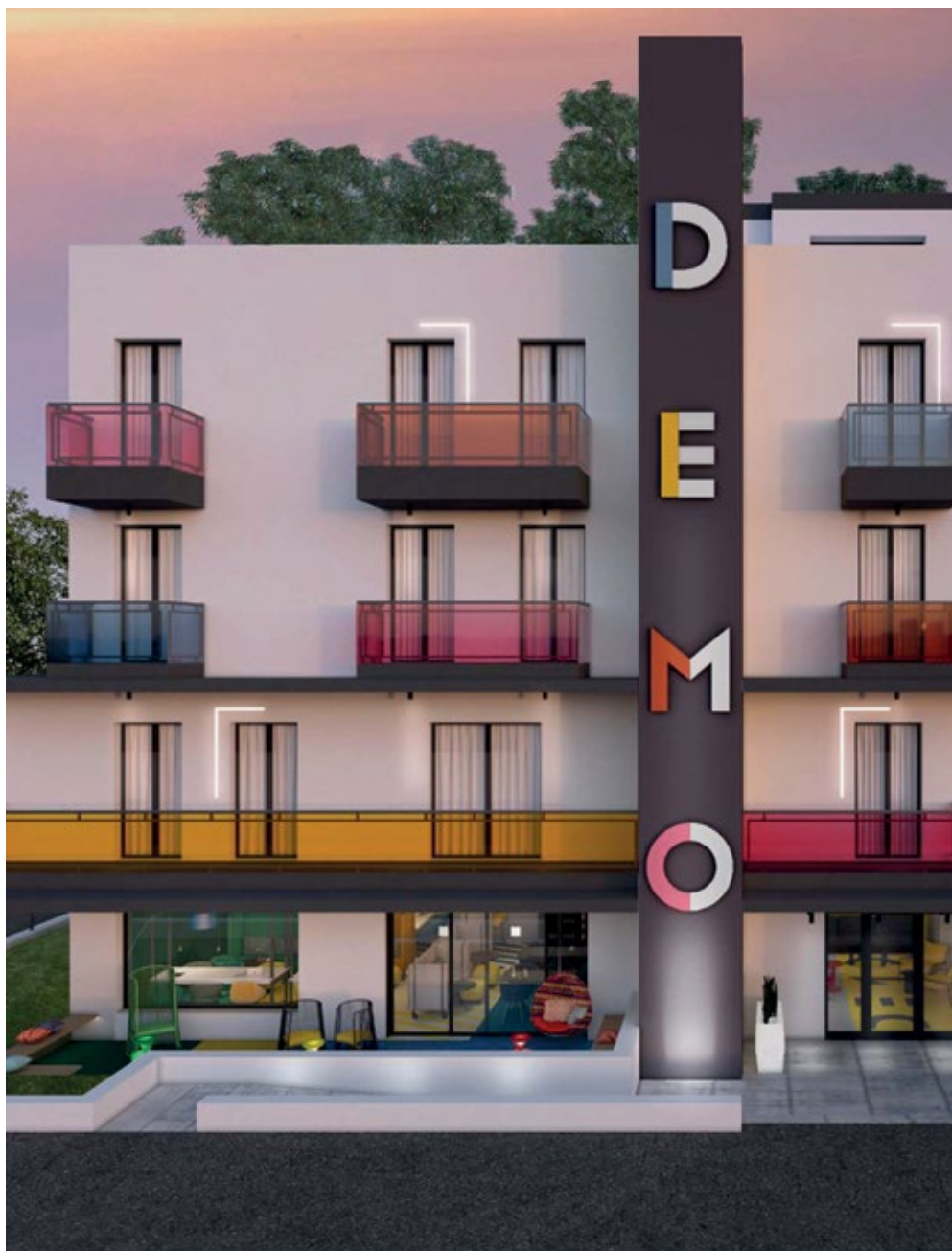
abilitazione per l'esercizio dell'attività di manutentore, secondo l'art. 23 della legge del 20 novembre 2017 n.167. In sintesi è sempre importante da parte delle strutture verificare con attenzione la presenza dei requisiti di legge richiesti ed il mantenimento degli stessi, quindi nella definizione dei criteri di valutazione e selezioni tali aspetti non possono non essere considerati. Lo stesso vale anche nel campo dei rifiuti, ricordiamo che la struttura (che ha originato il rifiuto) è responsabile dello stesso dalla fase di produzione / registrazione alla fase di destino. Anche qui è necessario quindi verificare che i fornitori siano in possesso delle autorizzazioni al trasporto dei rifiuti specifici (verificando la coerenza con il codice CER presente nell'autorizzazione) e prendere visione dell'autorizzazione al destino.

# DEMO, UN PROGETTO PER “RI-PENSARSI”



Presentato in settembre, a Milano, il progetto Demo Hotel, nato da un'innovativa intuizione di Teamwork. Quattordici spazi, uno diverso dall'altro, ideati e progettati da altrettanti autorevoli studi di architettura nell'ambito della rivisitazione di un piccolo storico albergo di San Giuliano a Mare, a due passi da Rimini, nel cuore della Romagna vacanziera. Un progetto “pazzesco” che ne ha fatto una struttura unica nel suo genere, destinata a fare scuola in Italia e all'estero.

di Carlo Ortega



**I**niziamo col nome. Demo è in realtà un acronimo che sta per “Design Emotion”, il che già la dice lunga sullo spirito del progetto. Ma il nome Demo ha anche tutto il sapore di un'esperienza unica, una “demo” appunto, perché in effetti si tratta di un'idea apripista, destinata a fare scuola nel mondo dell'hotellerie e dell'hospitality.

## Un progetto “alberghiero-emozionale”

Stiamo parlando di Demo Hotel, il futuristico progetto alberghiero-emozionale ideato da Teamwork e presentato a Milano lo scorso 23 settembre nella suggestiva cornice del Palazzo delle Stelline. Inutile aggiungere che si è trattato di un evento partecipatissimo

sotto il profilo dell'affluenza e dell'interesse manifestato dai presenti. Ebbene sì: era alta la curiosità per un progetto i cui numeri parlano da sé.

## Numeri (e nomi) che parlano

Ben 14 gli studi di architettura coinvolti e chiamati a ripensare gli spazi alberghieri.



Nove i differenti concept, ciascuno con la propria ispirazione e idea di accoglienza. Oltre 90 i partner dell'iniziativa, per coprire a trecentosessanta gradi tutte le esigenze: dai servizi ai complementi di arredo. Il tutto per un insieme di prodotti e servizi IoT all'avanguardia nel mondo dell'hospitality. Non è nemmeno il caso di sottolineare che si tratta di alcuni tra i nomi più interessanti e autorevoli del settore design, insieme per un unico scopo: la creazione di un hotel che guarda al futuro.

### Un progetto per "ripensarsi"

**Mauro Santinato**, presidente di Teamwork Hospitality, spiega come Demo sia frutto di esperienze e spunti tratti da anni di viaggi in Italia e all'estero. "Ma non solo" aggiunge. "Il progetto nasce anche dalla profonda conoscenza del mercato alberghiero e dei trend internazionali". Il pensiero non può non correre al gap che intercorre tra l'appeal dell'Italia come meta turistica e l'innovazione dell'offerta alberghiera e su come il sistema ricettivo abbia bisogno di rinnovarsi e ripensarsi. E sul concetto del "ripensarsi" è basata la filosofia di Demo, dove ogni camera rispecchia gusti ed esigenze diverse e grande importanza è stata riservata agli spazi comuni.

### Ristrutturazione o rinascita?

Ma di che cosa si tratta in pratica? È presto detto: tutto parte dalla ricostruzione di una piccola struttura alberghiera degli anni Sessanta situata a San Giuliano Mare, a due passi dalla Darsena di Rimini. Più che una ristrutturazione parliamo di una vera e propria rinascita, che ha agito anche come fonte



Architetto Laura Verdi



di ispirazione per Teamwork. Ad essere ripensati sono stati tutti gli spazi alberghieri, a partire dalle aree comuni e dalle suite, senza tralasciare però gli spazi più funzionali e i "backstage".

### La cura del colore

Lo studio **CaberlonCaroppi** ha progettato le aree comuni e i prospetti. L'ispirazione è industrial, con richiami ai nuovi hub creativi e ai dinamici ambienti business e co-working reinterpretati con una nota pop e decò. Il colore è l'elemento dominante tra pattern, forme geometriche e materiali, senza timore di osare. Ogni area è scandita da una forte connotazione cromatica: ogni piano è diverso dall'altro garantendo prospettive sempre nuove. Per citarne una, la facciata laterale completamente ricoperta da una carta da parati da esterno Wall&Decò disegnata dallo studio che simula una parete di mattoni bianchi decorata con dei mega dot di colori sgargianti. Alle citazioni Pop e all'utilizzo del colore lo studio accosta la scelta di materiali metallici di origine industriale e approcci grafici di ispirazione warholiana.

### Da semplice bagno a percorso esperienziale

L'architetto **Laura Verdi**, coordinatrice e responsabile del progetto, racconta il concept: "A ogni progettista è stato chiesto di portare la propria idea innovativa di ospitalità. Il progetto è molto interessante non solo per gli spunti progettuali e di prodotto utilizzati ma anche per il network che si è creato tra aziende, progettisti, albergatori". Lei stessa si è occupata di uno dei luoghi più "sotto i riflettori" dell'albergo, i bagni al piano terra:

“Il bagno è uno dei primi biglietti da visita di un hotel. Con questo spirito ho ricercato bellezza, attenzione per il particolare, funzionalità. I bagni sono disposti dietro la lobby e, per accedervi, bisogna attraversare un corridoio. Ho trasformato questo luogo di passaggio in un momento esperienziale, fatto di oscurità e tagli di luce a parete e a pavimento: un preludio a uno scenario che si aprirà a sorpresa dietro a un sipario teatrale”.

### Spazi funzionali e divertenti

Lo studio Ovre Design di **Giulia Delpiano** e **Corrado Conti** si è soffermato sulle lavanderie e gli spogliatoi, spazi sempre troppo non-pensati, come se il locale di servizio fosse necessariamente trasandato, cupo, non identificato. Grazie a un'intuizione semplice ma geniale, eccoli diventare non solo luoghi funzionali, ma anche divertenti, eccentrici, dinamici. All'illuminotecnica ha pensato **Chiara Tabellini**, con un servizio che coniuga la risposta alle aspettative del progettista e gli input forniti al progetto degli impianti elettrici, al fine di raggiungere le migliori soluzioni tecnologiche, energetiche, innovative, futuribili e confortevoli.

### Eccoci ora nelle suite

Ma ora entriamo nel cuore del progetto, le meravigliose suite: partiamo da “The Circle” di **Silvia Ticchi**: spazio fluido e stile casual con mobili su misura disegnati intorno alla forma pura e perfetta del cerchio. Situata

al primo piano, è composta da zona living e camera matrimoniale con balcone che si affaccia su una strada tranquilla e silenziosa. Sport e benessere sono invece le parole d'ordine della Suite “Smooove!!”, con vista su Parco Briolini. A progettarla il dinamico duo Fda Architetti, con **Alessio Fiorini** e **Roberto D'Amico**. La Suite è organizzata su un elemento trasversale allo spazio: una parete che alterna le normali attrezzature di una moderna e confortevole camera d'hotel a una completa dotazione per sport e benessere. Materiali naturali e superfici tecnologiche contraddistinguono il design della stanza, oltre alla presenza di una Technogym Bike e Case Kit.

### Mare da amare e onde luminose...

Di sapore più romantico è l'idea alla base di Una vita da (A)Mare, pensata da **Alessia Galimberti**. Versatile e funzionale, si trova al secondo piano. Gli arredi e i colori, che ricordano il mare e la spiaggia, premettono di realizzare un ambiente raffinato e armonioso, pronto ad essere personalizzato con accessori d'arredo. Ben lontani dall'esplosione di colori che caratterizza “Colour Episodes”, di Hub 48. Qui siamo letteralmente “catapultati in scena” tra superfici fluide e volumi definiti tramite diverse tonalità, con la massima attenzione alla funzionalità e al design. Come si soggiorna “In a Light Wave”? Ce lo spiega lo studio **Fragment Hospitality**, che ha

pensato a un'esperienza immersiva giocata sull'elemento fluido dell'acqua, per vivere il piacere e la leggerezza di un'onda nel mare. Fin dal primo contatto la mente si libera e il corpo prova benessere. Il peso umano diventa leggero, fluttuante e si innesca un inebriante disorientamento.

### Da casa nostra ai Tropici... in pochi passi!

D'accordo, ma se volessi stare come a casa mia? Niente paura: ecco “Just like home” di **Contract Lab**. Smart, green e poliedrica, offre uno spazio multifunzionale che risponde a esigenze di relax e adattabilità. Living e cucina possono diventare postazioni di lavoro, visivamente separate da una libreria sospesa, così come anche le camere da letto, materiche e poliedriche: per riposarsi e rilassarsi, ma all'occorrenza anche restare in collegamento con il mondo lavorativo. Da casa nostra ai Tropici il passo è più breve di quanto pensiamo. Basta trasferirsi nella suite “Tropicana Club”. Studiata da **Rizoma Architetture**, racconta una storia di divertimento e colori accesi: è una camera non convenzionale, con accenni tropicali, che ammicca gioiosamente agli anni Ottanta. Due ambienti separati condividono la stessa estetica pop: la zona living prevede un angolo bar, mentre la zona notte è dominata dal grande letto, citazione di un baldacchino, fra elementi grafici e metallici.

### Fra le nuvole o in mezzo al mare

**Barbara Vannucchi** ci trasporta invece nel bel mezzo delle nuvole con l'idea di “Into The Cloud”. Il colore bianco, tema dominante dell'ambiente, avvolge arredi e complementi come nel vapore di una nuvola soffice. Ecco accontentato il nostro voler essere nuvola, sentirsi leggeri. È una vita spogliata, alleggerita, detossificata. Ma come non finire all'insegna del mare? “Sea Suite”, di **Studio Bizarro**, è la penthouse di Demo, al quarto e ultimo piano, contraddistinta da toni marini. Offre un'esperienza rassicurante con una grande terrazza panoramica, una zona living con kitchenette a scomparsa, una double room con doccia multisensoriale: un'esperienza gratificante che ci riappacifica con il nostro io in un ambiente fatto di luce, esperienze tattili, profumi e colori rassicuranti.



“The Circle” di Silvia Ticchi

# INFESTANTI DEL CIBO, dalla prevenzione alla gestione integrata



Gli infestanti del cibo costituiscono un pericolo per la salute degli ospiti degli alberghi e i dati non sono incoraggianti: secondo uno studio aggiornato, nel 2021 l'incremento delle infestazioni delle derrate nei settori merceologici sensibili è pari al 14%. Attenzione a ristoranti, cucine e bar degli hotel, dove la prevenzione è fondamentale. Ecco un esempio di "gestione integrata".

**C**i sono disavventure dalle quali è difficile tornare indietro, soprattutto in un'epoca, come la nostra, in cui le notizie, le recensioni e le opinioni – specie quelle negative – fanno il giro del mondo in pochi minuti a colpi di... Tripadvisor e simili.

## Quegli inconvenienti... che ti rovinano

Quando si tratta di igiene in hotel, lo sappiamo fin troppo bene, basta un nonnulla per rovinarsi una reputazione costruita in lunghi anni di attenzione e professionalità. Se poi parliamo di cibo, dunque di sicurezza alimentare, oltre all'estetica e alla brutta esperienza di un soggiorno sgradevole ne va della sicurezza e della salute degli ospiti. E i danni di un'infestazione alimentare possono anche andare oltre quelli – già gravissimi – legati all'immagine, con perdite economiche serissime.

## Il rischio cresce...

Eppure, dati alla mano, imbattersi in pericolosi infestanti delle derrate alimentari non è così infrequente. Una recente analisi effettuata da Rentokil Initial, da anni azienda di riferimento su scala mondiale nel settore dei servizi di disinfestazione (la multinazionale è attiva ad oggi in più di 80 paesi a tutte le latitudini), disinfezione e servizi per l'igiene, ha mostrato come nel 2021 la presenza delle infestazioni delle derrate nei settori merceologici sensibili, come la vendita all'ingrosso o il settore agricolo, sia aumentata del 14% rispetto al 2020.

## Intervenire per tempo, senza sottovalutazioni

Il problema non è affatto da sottovalutare, anche perché spesso, a forza di minimizzare, si finisce per intervenire fuori tempo massimo. Lo spiega bene **Ester Papa**, Technical Manager di Rentokil Italia: "Esistono numerose specie di infestanti che vanno a caccia di farine, cacao, prodotti da forno, cereali,



spezie ma anche prodotti come carne, formaggi e insaccati. Nelle cucine o nei magazzini e depositi spesso ci si accorge troppo tardi della loro presenza, quando ormai hanno raggiunto livelli elevati di infestazione e la contaminazione dei cibi è già avvenuta. Nel 2021 sono state le tignole e i mosconi della carne a causare i danni maggiori. Per questo sia per i privati che per le aziende è fondamentale affidarsi ad aziende professioniste che grazie ad interventi mirati di disinfestazione riescono a debellare in maniera rapida e efficace questi insetti".

## Il pericolo dove meno te lo aspetti

Il pericolo, infatti, è multiforme e spesso si annida dove meno te lo aspetti: gli infestanti del cibo, infatti, invadono la cucina e le zone ristorante e bar rintanandosi nelle confezioni di farina, pasta, legumi, riso, biscotti e frutta secca, ma possono attaccare anche cibi come formaggi, prosciutto e insaccati. È quindi importante ricorrere a una disinfestazione tempestiva per eliminarle in maniera efficace e duratura. Laddove non si sia riusciti a prevenire, infatti, diventa importante non solo rimuovere il problema, ma fare sì che non si verifichi più.

## Conoscere per prevenire

Ma entriamo nel vivo. La prima cosa da fare è studiare. Per tenere sotto controllo il problema, infatti, è indispensabile conoscerlo, e non farsi trovare impreparati. Come abbiamo visto gli infestanti sono parecchi, ciascuno con le sue caratteristiche e peculiarità. Per questo è fondamentale sapere



quali sono specificità e comportamenti degli infestanti che più frequentemente "assediano" dispense e cucine alberghiere. La "Tignola fasciata", per esempio, è annoverata tra i parassiti più dannosi a livello mondiale: si tratta di farfalline di colore variabile dal giallognolo al marrone rossiccio, lunghe circa 15mm, che amano vivere in ambienti caldi e con poca luce e contaminano i cibi di derivazione cerealicola, frutta secca, semi di vario genere, cioccolato, spezie.

### Pane e farine nel mirino

Non da meno è il cosiddetto "Anobio del pane" (da sempre, si sa, pane e farine sono tra i cibi più... appetiti): appartiene all'ordine dei coleotteri, famiglia Anobidi. È lungo circa 3 millimetri e di colore rosso-bruno. Le larve e gli adulti sono in grado di perforare con facilità quasi tutti i tipi di confezioni e involucri. Le larve attaccano tutte le derrate di derivazione cerealicola (farina, pane, pasta), frutta essiccata, spezie, erbe officinali, spezie e vegetali con abbondante contenuto di amido. Sempre tra i coleotteri ci sono i "Triboli": gli adulti sono lunghi circa 3-4 millimetri e di colore brunastro. Ricercano preferibilmente le derrate polverulente e ricche di amido (farine, crusca, semola) ma possono nutrirsi delle più svariate sostanze vegetali (cereali in granello, cacao, legumi).

### Occhio alla pasta!

Per non parlare dei "Punteruoli", che prediligono i cereali immagazzinati; la cariosside viene danneggiata soprattutto dalla larva che si nutre all'interno della stessa, e solo parzialmente dall'adulto che se ne nutre attaccandola dall'esterno. Gli adulti, che possono perforare l'imballaggio grazie alla presenza di un rostro come apparato boccale, sono lunghi circa 2-5 millimetri, di colore brunastro-rossastro. Attaccano preferibilmente cariossidi di cereali, talvolta possono nutrirsi di Leguminose e di prodotti di derivazione cerealicola (farine, pasta alimentare).

### Provocano anche allergie

Last but not least, ecco i "Dermestidi", sempre tra i coleotteri. Gli adulti sono lunghi massimo 10 millimetri e di colore bruno-nerastro. Le larve e talvolta gli adulti si cibano di substrati di origine animale come insaccati e formaggi ma anche pelli, pellicce, lana, tappeti. Le



**LINDHAUS**  
QUALITY CLEANING EQUIPMENT

PROFESSIONAL LINE

Una gamma completa di macchine professionali per la pulizia.  
**Leggerezza, velocità, efficacia.**  
(e i consumi più bassi sul mercato).



Facile sostituzione batteria



Serbatoi integrati



Lavaggio a secco



Manutenzione senza utensili



Filtraggio a 6 livelli



Elettrospazzola PB12e



Tecnologia "Twin force"



Facile sostituzione batteria



**UNA GAMMA COMPLETA  
DI MACCHINE INNOVATIVE**

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



foto Rentokil

### Conservare bene e nei luoghi adatti

La conservazione è il primo passo importante: tutti i prodotti alimentari devono essere conservati in scaffali rialzati e lontani dalle pareti, per facilitare la pulizia e i controlli. Per la conservazione è preferibile utilizzare imballaggi robusti ed ermetici: il vetro è sicuramente la scelta migliore per la realtà domestica. Per quanto riguarda la spazzatura, essendo uno dei luoghi principali di annidamento e di sviluppo di molti infestanti, è bene assicurarsi che tutti i rifiuti siano sempre raccolti in sacchi sigillati e alloggiati in appositi contenitori rigidi muniti di chiusura.

### Ispezione e monitoraggio: da una piccola area a tutto l'edificio

Non bisogna dare per scontato che il problema sia limitato a quello che "si vede": infatti questo genere di infestazioni possono limitarsi a una piccola area come un contenitore o un pallet di materie prime, ma se non si agisce per tempo le infestazioni possono diffondersi rapidamente anche a tutto l'edificio. Ecco perché è fondamentale programmare e mettere in atto ispezioni e monitoraggi regolari. È importante verificare la presenza di insetti e buttare via le scatole contaminate. È necessario controllare bene anche tutti gli spazi dove gli insetti possono aver deposto le uova. Questa fase di monitoraggio e controllo prevede anche l'utilizzo di trappole ed esche alimentari e/o feromoniche che forniscono informazioni utili sull'entità dell'infestazione e sul tipo di insetto infestante, oltre all'utilità nell'eliminazione pratica.



foto Rentokil

setole e i peli delle larve possono provocare reazioni di tipo allergico. Gli infestanti vivono quindi all'interno di alimenti destinati al consumo e costituiscono un vero e proprio pericolo per la salute; è quindi necessario porvi rimedio rapidamente.

### Necessario ricorrere a professionisti

Cosa fare, quindi? Se si tratta di infestazioni in ambienti professionali, come in alberghi e strutture ricettive, è necessario rivolgersi, appunto, a professionisti per ottenere il massimo del risultato con il minimo di perdita economica. Il programma Rentokil, ad esempio, garantisce azioni di disinfestazione professionale che assicurano il minimo impatto

sui processi e il pieno rispetto delle norme sulla salute, sicurezza e sui requisiti richiesti dai regolamenti in materia alimentare.

### L'igiene è la chiave della prevenzione

Tre gli aspetti principali: Prevenzione, Ispezione e Controllo (per questo si parla di Gestione integrata degli infestanti): partendo dalla fase preventiva, prima di tutto è fondamentale garantire sempre un elevato standard di igiene nel corso dell'anno e in particolare nei mesi più caldi, quando la temperatura elevata può accelerare lo sviluppo degli infestanti delle derrate alimentari. Che sono poi i mesi in cui molti alberghi registrano il picco di affluenza di clienti.

### I metodi di intervento e controllo

Si arriva poi alla fase del "Controllo e disinfestazione": in base all'entità dell'infestazione si possono attuare diversi metodi di controllo, da piccoli trattamenti isolati a trattamenti di disinfestazione estesi. In qualsiasi caso, è importante individuare in tempi rapidi la fonte dell'infestazione e rimuoverla correttamente, per controllare efficacemente questi parassiti e tornare ad assicurare un ambiente sano e sicuro per tutti. A partire dagli ospiti e dai dipendenti delle strutture alberghiere.



# Attiva

Controlchemi è orgogliosa di presentare **Linea Attiva**: una gamma innovativa di prodotti per il trattamento, la manutenzione e la detergenza professionale.

[www.linea-attiva.it](http://www.linea-attiva.it)

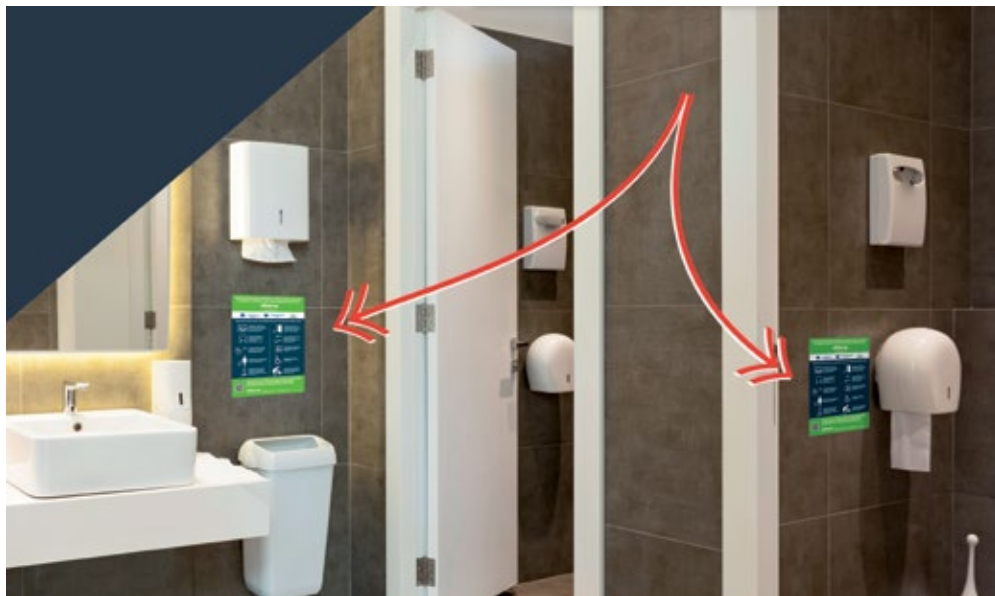
- ✓ Linea di formulati di **altissima qualità e resa**.
- ✓ Rispetto dell'ambiente: la gamma comprende prodotti formulati nel **rispetto delle più attuali normative ecologiche** del settore.
- ✓ **Informazioni chiare e dirette** necessarie al corretto impiego del prodotto.



## Attivami

Il codice QR sulle etichette permette di accedere a informazioni aggiuntive, **scheda tecnica e scheda di sicurezza**.





## La pulizia del bagno NELL'HORECA



Nel settore dell'horeca, quello della pulizia dei bagni è da sempre un tema caldissimo. Perché i servizi sono tra i primi biglietti da visita di una struttura ricettiva. Lo sa bene Afidamp, che ha stilato un bel "Manifesto per la pulizia nei bagni" insieme a Codacons e a Confcommercio Mantova e Verona nell'ambito di un progetto dedicato proprio all'area toilette.

dalla Redazione

### L'igiene dei bagni? Essenziale

Quando proprio in bagno non troviamo le condizioni di pulizia che ci aspetteremmo, ecco che la nostra percezione dell'hotel subisce un immediato e a volte irreversibile tracollo. Per dirla in poche parole: se la qualità igienica contribuisce in modo essenziale alla valutazione complessiva della struttura, l'impeccabile pulizia del bagno è la determinante che maggiormente influisce sulla valutazione positiva del cliente.

### In albergo il cliente non perdona

A ciò aggiungiamo che ormai il cliente è talmente abituato a viaggiare e a guardare in tv programmi di recensioni -e implacabili stroncature- alberghiere che molto spesso il livello di igiene e gli standard di pulizia attesi in una struttura alberghiera vanno ben oltre quelli normalmente accettati nel proprio domicilio. Il cliente non perdona, questo dovrebbe essere ormai un dato acquisito. Inoltre, a causa della diffusione su scala mondiale del virus SARS-CoV2, non solo sono cambiati i comportamenti, ma sono cambiate anche le aspettative. C'è una maggiore consapevolezza sul lavaggio delle mani

dopo aver usato i bagni pubblici come dimostra una recentissima indagine di Initial, il 95% degli intervistati nel mondo concorda di essere ora molto più propenso a lavarsi le mani dopo aver usato bagni pubblici per prevenire la trasmissione di germi.

### Il progetto "Area washroom"

Ecco spiegato l'impegno di Afidamp (Associazione Fabbricanti e Distributori di forniture e tecnologie per la pulizia professionale) nel progetto dedicato nello specifico proprio all'area toilette, dal titolo "Area washroom". Uno dei risultati più interessanti è il "Manifesto per la pulizia nei bagni", uno strumento realizzato insieme a Codacons e a Confcommercio Mantova e Verona che ha l'obiettivo di sensibilizzare a una corretta igiene degli spazi bagno all'interno dei propri locali. "Il bagno - ricordano dall'Associazione - è uno dei parametri con cui il cliente valuta il lavoro di un albergatore".

### Molti attori qualificati

Il decalogo, realizzato coinvolgendo una pluralità di attori qualificati (fondamentale la collaborazione con enti e organismi che rappresentano esercenti e consumatori, in un'ottica sinergica), ha una funzione duplice: da un lato valorizzare l'impegno del titolare a offrire al suo cliente il migliore servizio possibile, dimostrando la sua sensibilità ai temi della pulizia e dell'igiene e qualificandosi in modo positivo agli occhi del consumatore; dall'altro, vista nell'ottica del cliente, quest'ultimo prende immediata consapevolezza di trovarsi in un ambiente salubre.

### Poche regole che cambiano il soggiorno

Poche semplici regole, se ben applicate, possono cambiare la visione del locale da parte del cliente. Eccole raccolte in un decalogo da esporre alla vista degli utilizzatori all'interno o in prossimità del bagno: dalla presenza di una tabella di controllo dei turni di pulizia al controllo della pulizia delle griglie di aerazione, dall'attenzione ai disabili al cambio di carta igienica e carta per le mani, dalla disponibilità di sapone nei dispenser alla nursery.

### Aspettative spesso deluse

Nonostante i costi di gestione dell'area-bagno siano relativamente bassi l'aspettativa



## CRITERI DI IGIENE E COMFORT NELL' AREA BAGNO

afidamp

che il cliente nutre nei confronti dei servizi è spesso disattesa: il livello di igiene e di comfort lascia troppo spesso a desiderare. Non si deve poi parlare solo di pulizia, ma anche delle dotazioni indispensabili e di supporto all'igiene personale, eppure la disponibilità di queste dotazioni minime ed indispensabili dovrebbe essere scontata in locali aperti al pubblico.

### Pulizia fa rima con salute e sicurezza

Tutto questo, oltre a mettere a repentaglio la salute di tutti, rischia di trasformarsi in un pericoloso boomerang per gestori ed esercenti, anche perché il cliente di oggi non vuole più trovare ambienti sporchi e, come abbiamo visto, è sempre più desideroso di comunicare al mondo la sua opinione, in particolare se negativa.



### Bagno sporco? Chissà che succede in cucina...

Importante anche sottolineare che un bagno sporco o vecchio o carente di dotazioni minime riporta immediatamente la mente del consumatore al luogo di preparazione dei cibi: se il bagno è in queste condizioni,

come sarà la cucina? E se questa è la considerazione che il gestore ha dell'igiene è presumibile che la stessa attenzione venga utilizzata al momento della preparazione degli alimenti. Il collegamento è immediato e lo sappiamo bene tutti, perché siamo i primi a farlo.

# LARGO AL RE



## KING GLASS

LO SPRAY IN SCHIUMA PER VETRI E SUPERFICI  
PULENTE E BRILLANTE

**alca**  
advanced cleaning solutions

# QUELLE LAVORATRICI ANCORA TROPPO INVISIBILI...



Lavorano nell'ombra e sembrano non avere un nome. Eppure hanno nomi, volti e diritti, anche se qualcuno sembra non accorgersene. Sono le tantissime donne impiegate nel settore delle pulizie, a cui vuole dare voce il sindacato "in rosa" Las Kellys, nato in un hotel di Barcellona per promuovere un turismo alberghiero etico. Si parte da un crowdfunding che punta a quota 90mila euro e ha già raccolto oltre 2mila adesioni.

di **Umberto Marchi**

**E**ppure hanno un nome. Sono centinaia, migliaia, milioni e sembrano presenze anonime, che lavorano nell'ombra e (a volte letteralmente) nell'oscurità della notte. Eppure un nome ce l'hanno, e sono pronte a gridarlo forte, perché è anche grazie a loro che la nostra vita e il nostro lavoro sono più sicuri.

## Lavorare nell'ombra...

Sono le moltissime donne impiegate nel settore delle pulizie, un comparto - non è

neppure il caso di ricordarlo - non soltanto ad altissima intensità di manodopera, ma anche ad elevata presenza femminile, se è vero che oltre il 80% del personale complessivamente impiegato, stando a dati ormai consolidati, appartiene al "gentil sesso".

## Tanti lavori, ma i diritti?

Una situazione di fatto che spesso non si tramuta in reali diritti riconosciuti. A farlo notare, con grande decisione e con tanto di megafoni, manifestazioni e raccolta firme, è proprio un gruppo di cameriere d'albergo che dalla Spagna, e più precisamente dalla splendida Barcellona, lanciano l'allarme. E

attenzione, non di semplice allarmismo si tratta, perché la proposta è altamente costruttiva.

## L'iniziativa di Las Kellys

"Las Kellys Cataluña", questo il nome del sindacato che fa base all'hotel Benidorm (Las Kellys è in realtà un gioco di parole perché richiama "*las que limpian*", ossia quelle che puliscono), ha infatti lanciato l'idea di un sito etico per le prenotazioni. Ciò significa che, se tutto andrà in porto, dal 2022 i turisti potranno prenotare il loro albergo sulla piattaforma di Las Kellys Cataluña, avendo la certezza che il loro soggiorno sarà conforme ai giusti standard etici e alle regole del mondo del lavoro. In altre parole, chi arriva in albergo potrà scegliere il proprio soggiorno anche sulla base delle condizioni di lavoro di chi si deve occupare delle loro "rooms".

## Io... prenoto eticamente!

Insomma, dal prossimo anno i turisti in arrivo a Barcellona potranno scegliere l'opzione "Yo reservo con Las Kellys". Per realizzare tutto questo, il primo step individuato dalle dipendenti è raccogliere sui 90 mila euro (60mila è la soglia minima) per lanciare un sito e un'app riservati alle strutture turistiche che tutelano i loro diritti (per saperne di più consultare il link <https://www.goteo.org/project/las-kellys>). Alla base del progetto, a cui il sindacato delle "magliette verdi" sta lavorando da oltre 10 anni (il gruppo, nato prima su whatsapp e trasformatosi nel 2016 in un vero e proprio movimento sindacale), c'è il "Sello de trabajo justo y de calidad", una certificazione approvata nel 2018 dal parlamento catalano per premiare gli hotel "etici", vale a dire quelli in linea con i principi di sicurezza, etica del lavoro e parità salariale.

## Tante le questioni "spinose"

Moltissimi sono i problemi messi sul piatto e sottolineati anche da **Vania Arana**, portavoce del gruppo: l'assunzione di lavoratrici



“vulnerabili” e fragili, il discusso passaggio attraverso agenzie di somministrazione, e ancora la tutela dei diritti specie in un momento di grande crisi del settore alberghiero, messo in ginocchio in tutto il mondo dalla crisi-Covid. Una questione spinosa, tra le tante, è quella delle lavoratrici africane, spesso assunte per via della conoscenza dell'inglese ma altrettanto frequentemente sottopagate; o quella di un'altra categoria molto “ambita”, le madri single, più facili da “sfruttare”.

### Tra incertezza e superlavoro (malpagato)

Per non parlare dell'incertezza del lavoro (specie nel caso di esternalizzazione dei servizi), dei turni massacranti, che prevedono il riassetto anche di trenta camere alla volta. Col Covid, poi, tutto è peggiorato: infatti agli standard di pulizia sempre più elevati (cosa ovviamente giusta e sacrosanta) non è corrisposto un adeguato aumento del corrispettivo a vantaggio di chi pulisce. Col risultato che il lavoro aumenta, in quantità e dettaglio, e le paghe restano uguali. Con lo spettro licenziamento che aleggia imperterrito.

### Clientela maleducata e tempi comunque da rispettare

Non da ultima va considerata la maleducazione dei clienti. Sono sempre Las Kellys che, dal loro account twitter, segnalano camere lasciate in condizioni indecenti con resti di cibo e rifiuti in giro, asciugamani sporchissimi qua e là, disordine e soprammobili buttati per aria. Difficile, in queste condizioni, rispettare gli orari di lavoro e il già rigidissimo “tabellino di marcia”... È stata l'ultima goccia per **Yolanda Garcia**, “attivista” del gruppo, che ha deciso che era ora di fare qualcosa: basta con gli hotel 4 stelle e Covid-free che non considerano minimamente le lavoratrici. E questo è stato il volano dell'iniziativa di crowdfunding che ha già raccolto oltre 2mila adesioni con l'obiettivo di creare un centro di prenotazione che includa solo hotel che rispettano il lavoro diritti.

### Ancora troppo invisibili

La battaglia portata avanti dalle Kellys, al di là della situazione particolare, ha senz'al-

tro un sapore più universale. Iniziativa come questa “scoprono il vaso” su situazioni ancora troppo ignorate e degne di emersione, perché tante, troppo sono le donne (e, in generale, le persone) che ancora lavorano nel buio in un settore fondamentale per la nostra vita quotidiana. L'auspicio è che il progetto, nato in ambito alberghiero, possa accendere i riflettori su un mondo da tempo tenuto nell'ombra e solo parzialmente venuto alla ribalta durante la pandemia.



SANIFICAZIONE PULIZIA  
IGIENE DISINFEZIONE



# CHRISTEYNS

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



NEBULIZZATORE  
H05 ULV FOGGER



MIDA FLOW 142



CHRIOX 5 PMC 20163



ACTIXAN PMC 18564



PIANTANE PORTADISPENSER



IGIENE MANI

**FEEL OUR PASSION**

PRODOTTI CERTIFICATI  
PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO



[WWW.CHRISTEYNS.COM](http://WWW.CHRISTEYNS.COM)

# IL VALORE DELLA SOSTENIBILITÀ DELLA CATENA DI FORNITURA



Continua l'indagine di GSA sulle certificazioni che su questo numero si occupa del sistema di monitoraggio EcoVadis.

dalla Redazione

**L**e prestazioni ambientali, sociali ed etiche - o sostenibilità - sono oggi un fattore essenziale per le aziende intelligenti e la catena di fornitura è la leva più importante per un impatto positivo. In molti settori industriali il rating è diventato un prerequisito fondamentale per ricevere l'approvazione come fornitore. Dal 2007 EcoVadis valuta le pratiche ambientali e sociali delle aziende basandosi su standard riconosciuti a livello mondiale - fra cui la Global Reporting Initiative

(GRI) e lo United Nations Global Compact - e supervisionati da un Comitato scientifico internazionale. Le valutazioni sono fatte in quattro classi di valutazione di Bronzo, Argento, Oro e Platino. L'impegnativo audit comprende 21 indicatori nei quattro temi principali: Ambiente, Lavoro e diritti umani, Etica e degli Appalti sostenibili. La suite di intelligence sulla sostenibilità EcoVadis abbraccia l'intero spettro della gestione dei rischi e delle prestazioni in materia di sostenibilità, con uno screening

## La divisione Professional di Werner & Mertz, Tana-Chemie GmbH, riceve il punteggio più alto da EcoVadis



Tana-Chemie GmbH, la divisione professionale di Werner & Mertz fondata nel 1971, ha da tempo perseguito una strategia di sostenibilità globale con ingredienti ecocompatibili e biodegradabili per i prodotti per la pulizia e imballaggi innovativi e riciclabili.



**Marco Chiapponi**

General Manager di Werner & Mertz Professional.

**P**er molti anni, Tana-Chemie GmbH, la divisione Professional di Werner & Mertz, è stata riconosciuta come il pioniere della sostenibilità nei prodotti per la pulizia professionale.

Ancora una volta, l'azienda è stata all'altezza della sua reputazione: nel giugno 2021 ha ricevuto una medaglia di platino per il business sostenibile da EcoVadis che valuta la catena del valore in maniera totalmente oggettiva. Tana-Chemie ha raggiunto il rating Platinum come solo il 3% delle aziende che hanno partecipato al programma.

I temi legati ad Ambiente e Acquisti Sostenibili hanno avuto un ruolo importante: gli imballaggi riciclabili, l'utilizzo di energia rinnovabile e la riduzione del consumo di acqua con un impianto decisamente innovativo hanno permesso all'azienda di ottenere il massimo punteggio. I partner di Tana-Chemie possono godere di una visione trasparente dell'intera catena di approvvigionamento creando un rapporto di fiducia e totale trasparenza. Werner & Mertz, con Tana-Chemie, promuove l'iniziativa Recyclate che si occupa del riciclo della



e una mappatura dei rischi della catena di fornitura su vasta scala, scorecard affidabili con valutazioni attuabili e una gestione completa di audit e miglioramenti. Ma quali sono vantaggi della soluzione EcoVadis per le aziende?

Il sistema di monitoraggio EcoVadis soddisfa tutte le esigenze di comprensione e di gestione delle performance RSI in modo chiaro, completo ed efficace. In particolare:

#### CAPIRE

- ricevere il feedback sulle prassi aziendali RSI con valutazioni su 4 temi (ambiente, sociale, etica e catena logistica) e l'indicazione dettagliata dei punti di forza e delle opportunità di miglioramento;

- confrontare le performance aziendali con le prassi di settore. Qual è il posizionamento della vostra azienda rispetto alla concorrenza?

#### COMUNICARE

- riutilizzare i risultati EcoVadis per le richieste di tutti i clienti e rendicontazione continua con più clienti;

- utilizzare strumenti di comunicazione avanzati per evidenziare le buone prassi dell'azienda, ad esempio con il rapporto aziendale dettagliato o con il logo del livello di riconoscimento RSI [solo versione Premium].

#### MIGLIORARE

- stabilire le priorità delle vostre azioni con una Scorecard che evidenzia le principali opportunità di miglioramento;

- gestire i piani di miglioramento direttamente online. Condividerli con i clienti e ottenere i loro feedback.

#### AGGIORNARE

- adottare un processo di miglioramento continuo con una valutazione annuale delle performance RSI;

- accedere a informazioni aggiornate sulle performance RSI.

Dopo l'invio del questionario, gli esperti RSI analizzeranno le risposte e i documenti giustificativi. I risultati dell'analisi saranno poi raccolti in una Scorecard dedicata e accessibile online.

plastica ottimizzando il processo che porta a fare nascere una bottiglia da un'altra bottiglia, e così via per molte volte secondo un perfetto modello di economia circolare. Questo progetto, nato nel 2012 ha ricevuto diversi riconoscimenti internazionali per i risultati ottenuti. Ne parliamo con Marco Chiapponi, General Manager di **Werner & Mertz Professional**.

#### Ci parla di questa evoluzione?

Ecovadis sottopone tutte le aziende che vogliono iniziare questo percorso ad un questionario personalizzato per settore. Vengono dati punteggi da 1 a 100 su quattro temi che riguardano l'ambiente, il rispetto dei diritti umani, l'etica e l'approvvigionamento sostenibile.

#### Quale pensa possa essere la diffusione di questa certificazione negli altri settori delle produzioni destinate alla pulizia industriale?

Questa certificazione è più nota al di fuori del cleaning professionale dove in realtà è ancora una novità. Ci sono oltre 75.000 aziende certificate nel mondo in 160 paesi e in oltre 200 settori diversi. L'aspetto interessante è proprio la capacità di collegare con una certificazione di sostenibilità settori diversi che in questo modo possono costruire dei rapporti di fornitura virtuosi lungo tutta la catena del valore.



#### Cosa vi ha spinto a richiedere ed ottenere per primi, nel settore del cleaning in Italia, questa certificazione?

In Germania molti clienti ci hanno chiesto di certificarci e quindi è iniziato questo percorso che ha scandagliato ogni aspetto dell'azienda. Ovviamente siamo molto orgogliosi del risultato perché siamo tra l'1% delle aziende al mondo, appartenenti a ogni settore, ad aver ottenuto questo livello.

In Italia ci stiamo impegnando per farla

conoscere, alcune grandissime aziende hanno già intrapreso questo percorso ma ancora non è un criterio discriminante nella selezione dei fornitori.

# PAVIMENTI IN RESINA: come trattarli



Sempre più impiegati nel settore dell'ospitalità, i pavimenti in resina sono particolarmente apprezzati per la loro praticità, le possibilità di personalizzazione e la (relativa) facilità di pulizia. Attenzione, però: ciò non significa che non siano necessari accorgimenti tecnici ad hoc. Vediamo in che senso.

di Giuseppe Fusto

**S**empre più spesso capita di imbattersi, negli hotel, in pavimentazioni in resina. Collocate soprattutto negli spazi comuni, negli ultimi anni hanno conosciuto una notevole evoluzione in fatto di ricerca sui materiali ma anche in termini di soluzioni estetiche e gradevolezza all'impatto visivo e sensoriale.

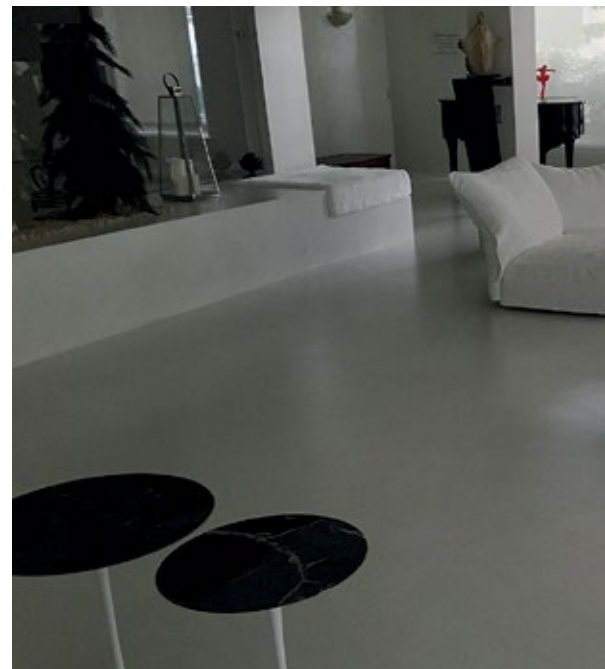
## Comode, pronte all'uso e customizzabili

La comodità, poi, è fuori discussione perché la resina, in quanto superficie pre-finita, rappresenta una soluzione pronta all'uso nel momento in cui viene campionata. Ci sono tuttavia alcuni aspetti a cui fare caso: ad esempio le prestazioni che il sistema deve assicurare, le aspettative estetiche, i limiti di investimento economico, il supporto su cui si intende stendere la resina stessa, l'ambiente e il microclima in cui si intende operare. Monolitici, resistenti e durevoli nel tempo all'a-

zione meccanica e a quella degli agenti chimici, non male neanche nel resistere all'usura e ai frequenti passaggi. Ma il plus più gradito, in albergo, è la possibilità di personalizzarlo a piacimento e soprattutto pulirlo.

## È vero: pulirla non è così complicato, ma...

Infatti – e questo è un altro aspetto su cui concentrarci anche perché è determinante nella scelta di questo tipo di superficie – passano per essere materiali di semplice pulizia. Ebbene, sulle qualità igieniche della resina non c'è alcun dubbio: rispetto ad altre superfici è forse meglio trattabile e igienizzabile, ma ciò non vuol dire che non si debbano prendere i necessari accorgimenti. Anche perché si tratta di soluzioni che, se non mantenute con costanza, mostrano una spiccata tendenza all'invecchiamento (ingiallimento, segni del tempo e decadimento estetico, intollerabile in ambito alberghiero) e che dunque vanno



trattate da specialisti, anche perché sono soggette anche a deturpamenti dovuti all'azione meccanica, nei quali si può insinuare sporcizia di ogni tipo, come quella portata dall'esterno da ospiti e personale alberghiero.

## ... sono necessari accorgimenti tecnici ad hoc

In poche parole: sebbene la resina sia un materiale apprezzato e fortemente impiegato anche in hotel per le sue caratteristiche di praticità e resistenza, la pulizia e la manutenzione ordinaria e straordinaria non devono essere sottovalutate. E il fatto che siano comode e facilmente pulibili non dev'essere assolutamente un alibi per non intervenire, o per farlo poco e superficialmente. Specialmente in albergo, dove ne va della salute, sicurezza e reputazione, sono comunque necessari accorgimenti e soluzioni professionali.

## Contro graffi e ingiallimenti

Per cominciare: invecchiamento e ingiallimento sono due processi ai quali la resina è sottoposta per sua natura, ma ciò può essere rimediabile. Sicuramente, un'altra delle problematiche più ricorrenti per i rivestimenti in resina è costituita dai graffi presenti in superficie. L'accorgimento più banale ed efficace è quello di posizionare una barriera antisporcio, professionale, all'ingresso del locale con pavimentazione in resina, al fine di espellere dalla suola delle scarpe tutta la sporcizia, o







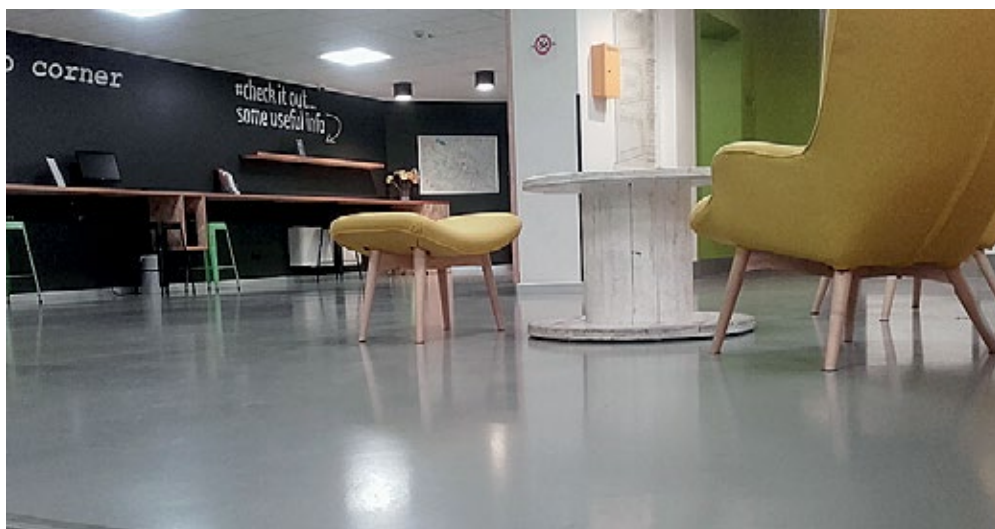
gli eventuali sassolini che potrebbero intaccare la superficie liscia e lucida. Un "rimedio" pratico, che potrebbe interessare le imprese, riguarda anche la pulizia con i carrelli, che sono dotati di ruote e quindi potrebbero rovinare la resina. E questo per ciò che riguarda la prevenzione.

### I rimedi più immediati

E come fare se non si riesce a prevenire? Una corretta pulizia ordinaria e straordinaria, così come un trattamento protettivo, costituiscono i rimedi più immediati per mantenere lo splendore originario. Le attività di manutenzione e pulizia preferibilmente dovranno essere eseguite solamente dopo l'avvenuto indurimento della superficie. È sempre consigliabile, comunque, lavorare prima su una piccola porzione, poi eseguire il trattamento su tutta la superficie. Generalmente si effettua il trattamento mediante un panno morbido oppure con una aspiraliquidi. In generale si può dire che per la pulizia ordinaria non ci si dovrà comportare in modo molto diverso rispetto a quanto avviene con altre superfici: prima eliminare la polvere o gli altri residui, quindi lavare con acqua e detergente, ricordandosi di impiegare sempre panni morbidi, non abrasivi e detersivi non acidi e particolarmente aggressivi.

### Asciugare accuratamente

Il passaggio successivo prevede di asciugare la superficie in resina, passando un panno



morbido e asciutto, tenendo conto che è sempre una buona abitudine far arieggiare i locali, al fine di eliminare qualsiasi traccia di umidità e di acqua; è superfluo, ma doveroso ricordare di non lasciare sporco nessun angolo, nemmeno il più difficile da raggiungere. Impiegare le cere protettive aiuta a conferire alla superficie resinosa quella particolare lucentezza e uniformità, ma al contempo, anche di eliminare qualsiasi porosità causa di un possibile accumulo di sporcizia.

### Manutenzioni una tantum

Passando infine agli interventi di manutenzione straordinaria, bisogna procedere a una pulizia profonda ed accurata, assicurandosi che la superficie sia perfettamente pulita e asciutta. A questo proposito è sufficiente

ricorrere ad un trattamento di ceratura in emulsione: all'inizio almeno una volta ogni decina di anni, poi si può aumentare la frequenza in base alle necessità. Sempre con alcuni accorgimenti necessari: ad esempio, se si utilizza la cera deve essere versata sulla superficie in piccole quantità e distribuita in maniera uniforme e bisogna agire con strumenti idonei. È consigliabile lucidare più intensamente le porzioni di superficie che sono maggiormente sottoposte a traffico pedonale o ad un costante carico, al fine di eliminare qualsiasi porosità e consentire di respingere a lungo lo sporco e la formazione di batteri. Per ciò che concerne rigature nere o macchie (assai frequenti negli spazi comuni degli hotel), può rendersi necessario un trattamento più localizzato e mirato.

# Pulire bene gli impianti PER UN'ARIA A PROVA DI VIRUS



La quasi totalità delle strutture ricettive è ormai dotata di più o meno evoluti sistemi aeraulici. Quanto conta la loro corretta manutenzione nel contenimento del contagio da Covid 19 e, ora possiamo dirlo, nella fase di ripartenza sicura? Il dibattito è acceso e vale la pena sentire l'opinione degli esperti. Facciamo il punto con AIISA, Associazione italiana igienisti sistemi aeraulici: nessuno meglio di loro può rispondere ai nostri quesiti. "La pulizia è un'operazione preliminare e fondamentale", mette in chiaro l'esperto Andrea Casa.

di Simone Finotti



La speranza di tutti è quella di lasciarci alle spalle quanto prima la fase emergenziale. Ma sappiamo perfettamente che, anche quando questo sarà avvenuto, niente sarà più come prima: e in molti casi sarà un bene, perché lo tsunami Coronavirus, nella sua drammaticità, ci ha insegnato (o almeno dovrebbe averlo fatto) una maggiore attenzione all'igiene e alla sicurezza dei nostri ambienti di vita e lavoro.

## Hotel sotto i riflettori

In questo senso il mondo del turismo, delle strutture ricettive e dell'horeca in generale, risulta più di altri sotto i riflettori della ripartenza: in primo luogo perché si tratta di un motore fondamentale per l'economia nazionale e mondiale; inoltre per l'indiscutibile valore simbolico connesso alla ripresa di viaggi, spostamenti e incontri in presenza. E gli alberghi sono, per vocazione, il luogo deputato a tutto questo. Ora, se consideriamo che ormai quasi tutte le strutture turistico-ricettive sono dotate di sistemi di climatizzazione più o meno complessi ed evoluti, capiamo bene come quello della qualità dell'aria sia un tema ineludibile.

## Pulire bene per ripartire in sicurezza

Detto ciò si pone il problema di ripartire in modo sicuro, e torniamo sempre nel campo dell'igiene, requisito fondamentale

anche quando si parla di qualità dell'aria. Il perché ce lo spiega **Andrea Casa**, fra i massimi esperti italiani e non solo di igiene aeraulica, socio fondatore e membro del Consiglio Direttivo di AIISA – Associazione Italiana Igienisti Sistemi Aeraulici, dove per due mandati è stato eletto Presidente e per cui, ancor oggi, ricopre la carica di Presidente Emerito. "Anche nei sistemi aeraulici – premette – per parlare di sanificazione la pulizia deve precedere le attività di disinfezione. Fra le principali norme tecniche di riferimento vi sono lo Schema di Linee Guida per la definizione di protocolli tecnici di manutenzione predittiva sugli impianti di climatizzazione (siamo nel 2006), e la Procedura Operativa per la valutazione e gestione dei rischi correlati all'igiene degli impianti di trattamento aria (2013)".

## "Non c'è sanificazione senza pulizia preliminare"

"Ebbene – prosegue Casa – dall'analisi congiunta emerge come la sanificazione sia composta da tutti i processi utili a rendere igienicamente sano un oggetto, una superficie, l'ambiente e le attrezzature, in relazione all'uso che se ne deve fare. Essa consiste di due fasi distinte ma inscindibili: pulizia e/o detersione e disinfezione o sterilizzazione. La pulizia è preliminare e consiste nella rimozione di polvere e sporcizia dalle superfici. Solo una volta terminata questa procedura

può seguire la disinfezione o sterilizzazione affinché il processo possa essere definito di sanificazione". Una parola che mai come in questi mesi abbiamo sentito rimbalzare, anche a sproposito, tra un media e l'altro, a colpi di linee guida, norme tecniche e protocolli anti-contagio.

### Aria e virus, un nesso ben noto

A proposito di contagio, un dibattito molto acceso riguarda la possibilità che i virus si diffondano attraverso gli impianti di condizionamento. A un certo punto, complice anche l'episodio della nave da crociera Diamond Princess (anch'essa, di fatto, una struttura ricettiva) costretta in quarantena in un porto giapponese nelle primissime fasi della prima ondata di Covid-19, nel dibattito pubblico ci si è iniziati a porre la domanda su quale sia il ruolo degli impianti aeraulici nella propagazione dell'epidemia. "La possibile diffusione del virus attraverso gli impianti di trattamento aria - precisa Casa - è nota da tempo e ampiamente documentata in letteratura scientifica, soprattutto in relazione a taluni virus influenzali, come quello del morbillo e dei coronavirus responsabili dell'epidemia di SARS degli anni 2002-2003 e di MERS un decennio più tardi".

### Il rischio maggiore è nel ricircolo

E per il Covid-19? "Per quanto riguarda SARS-CoV-2 il nesso con gli impianti di trattamento aria deriva principalmente dal fatto che le micro-droplets sono facilmente veicolabili dal flusso d'aria dei sistemi di ventilazione e climatizzazione. Il rischio maggiore è quello degli impianti dotati di ricircolo: qualora negli ambienti climatizzati si trovassero dei soggetti affetti da COVID-19, infatti, si verificherebbe la possibilità che le goccioline infette emesse tossendo, parlando ad alta voce, o respirando da parte di questi soggetti, vengano captate dal sistema di ricircolo ed entrino nel flusso dell'aria. Con la conseguenza che i virus potrebbero essere successivamente reintrodotti negli ambienti, anche in punti molto lontani da quelli in cui erano stati prelevati."

### Pericolosi by-pass dell'aria

In una situazione del genere, dunque, il virus

potrebbe passare da un impianto all'altro e diffondersi in spazi diversi. Per affrontare efficacemente questo tipo di rischio, secondo AIISA è necessario procedere prima di tutto alla verifica del corretto distanziamento e posizionamento dei punti di presa ed emissione dell'aria all'esterno, ma poi è fondamentale considerare gli aspetti igienici.

### Il Protocollo Operativo del 2013

A tal proposito va detto che gli esperti di AIISA, già nel novembre 2013, dunque in tempi non sospetti, avevano stilato un protocollo in cui si sottolineava il ruolo fondamentale dell'igienizzazione di tali sistemi. Il



Protocollo, aggiornato nel 2018, ha messo a punto sintetizzando quanto disponibile nel settore normativo e tecnico, definisce le modalità operative per "l'ispezione e la sanificazione degli impianti aeraulici", ed è ancor oggi scaricabile dal sito [www.aiisa.it](http://www.aiisa.it).

### Una vera sanificazione

Dunque la sanificazione è fondamentale. Secondo Casa si tratta dello "strumento necessario per eliminare tutti i contaminanti chimici e microbiologici all'interno degli impianti, per assicurarne condizioni igieniche ottimali, sia in ottica di contenimento della diffusione del Sars-CoV-2, sia al fine di assicurare la salubrità dell'aria indoor. Oltre al coronavirus, infatti, occorre mitigare anche i

rischi derivanti dalla contaminazione chimica degli apparati o dalla colonizzazione degli stessi da parte di altri agenti microbiologici, primi fra tutti batteri e miceti di natura patogena". Tutto questo sarà fondamentale in chiave ripartenza.

### C'è ancora molto lavoro da fare

Proprio per garantire una ripresa sicura delle attività è necessario applicare una corretta gestione igienica degli impianti, che riguarda tutte le attività di valutazione del rischio, ispezione e controllo, necessarie per appurarne lo stato igienico, a cui fanno seguito le azioni correttive, quali appunto

la sanificazione, da intraprendere qualora sussistano delle criticità. Il lato dolente, di natura statistica, è che ad oggi in Italia meno della metà degli impianti è soggetto a tali procedure: mancano ancora le attività di sorveglianza igienica degli impianti e la precisa mappatura dei flussi d'aria d'ingresso e in uscita. La conoscenza precisa di come si muovono i flussi d'aria, infatti, risulta fondamentale per valutare in che modo le micro droplets infette possano propagarsi e spostarsi in ambienti indoor. In tal senso anche la stessa disposizione degli arredi e delle persone deve tenerne conto, al fine di evitare che postazioni di lavoro siano attraversate dai flussi d'aria che potrebbero veicolare il virus".

## NOTIZIE

# Linea Deoclean: un profumo per ogni ambiente

La linea Deoclean Dianos, particolarmente indicata per il settore alberghiero, combina un'igiene profonda con un'intensa e persistente profumazione. Si tratta di una gamma completa di detergenti superprofumati ad effetto lucido per la pulizia di ogni superficie di un singolo ambiente, con la medesima

connotazione di profumo, ma con proprietà pulenti e igienizzanti specifiche per le diverse tipologie di superfici. I detergenti della linea Deoclean hanno una formulazione particolarmente innovativa grazie a speciali componenti che permettono di creare un velo protettivo sulla superficie trattata, rendendola lucida e riducendo l'assorbimento dello sporco e l'accumulo di



polvere. La gamma comprende diverse gradevoli fragranze e si rinnova periodicamente con l'aggiunta di nuove profumazioni: Seychelles, Peonia, Flower Dream, Ciliegia. Deoclean Multiuso: Detergente pronto all'uso superprofumato per l'igiene quotidiana di arredi e superfici, con proprietà antistatiche ed effetto lucidante. Disponibile in flacone da 750 ml.



Deoclean Concentrato Pavimenti: Detergente concentrato superprofumato ad effetto lucido per l'igiene quotidiana dei pavimenti, disponibile in flaconi da kg 1 o in taniche da kg 5 e kg 10.

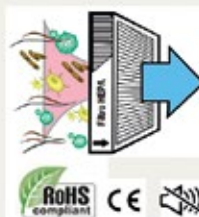
E' disponibile anche la versione Deoclean Pavimenti Superconcentrato in flacone da 1 lt con dosatore, particolarmente utilizzata nel settore alberghiero.

Breeze: Essenze profumate superconcentrate per deodorare e profumare l'ambiente. Disponibili in flaconi trigger da 500 ml con un'ampia scelta di fragranze.

[www.dianos.net](http://www.dianos.net)

**Asel**

**SICURI:** FILTRI HEPA E LAMPADINE UV GARANTISCONO ARIA PULITA SENZA BATTERI E VIRUS  
**CONVENIENTI:** MOTORI CON ALTISSIME PRESTAZIONI A RISPARMIO ENERGETICO  
**SENZA SPRECHI:** ASCIUGATURA SUPER RAPIDA 10/15 SECONDI



## Monouso: sicurezza e convenienza

Sono varie le raccomandazioni da fonti autorevoli circa la superiorità igienica dei panni monouso, in particolare di quelli preimpregnati pronti all'uso. Esiste, anche, un interessante studio dell'American Journal of Infection Control che, oltre a confermare la maggiore efficienza in termini di igiene delle salviette disinfettanti, mette in evidenza anche, come, attraverso l'uso delle stesse, si possa ottenere una pulizia ed un processo di disinfezione più rapidi, nonché un risparmio economico, rispetto ai metodi tradizionali. Concetto che vale anche per il mondo HORECA. Il principio è semplice. Bisogna evitare la contaminazione incrociata dei patogeni, quindi usare panni puliti o panni monouso, e, soprattutto, non spostare i microorganismi e lo sporco da una superficie



ad un'altra. Troppo spesso, però, c'è poca attenzione alle regole base della pulizia, al rispetto del codice colore e manutenzione dei panni etc. Eppure, pulire bene costa quanto pulire male. E gli strumenti ci sono. Ad esempio, il KIT HORECA - composto dal pratico dispenser MARSUPIO e dalle Salviette Disinfettanti, è nato proprio dall'esigenza di voler eliminare le due criticità principali legate all'uso dei metodi tradizionali (panno e trigger): le fastidiose e dannose esalazioni e la contaminazione crociata. È così che si è voluto realizzare uno strumento che migliorasse il lavoro degli operatori ai tavoli e di housekeepers (camere), garantendo sempre la sicurezza igienica "a prova di tampono". La categoria prodotto "Salviette Mo-

nouso" EudorexPro, abbraccia, non solo le superfici ma anche i pavimenti. Il grande vantaggio, se immaginiamo il rifacimento camere durante la "fermata", è che non serve né acqua né attrezzatura ed i pavimenti e le superfici vengono pulite in minor tempo rispetto ai panni classici. Senza fatica, né rischio chimico.

[www.eudorexpro.it](http://www.eudorexpro.it)



## Vivi l'esperienza di benessere sostenibile con ARENAS-eco!

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

**KIEHL**  
die saubere Lösung



**ARENAS-eco**  
Detergente liquido

- ▲ Eccellenti prestazioni di lavaggio, sbianca anche a basse temperature
- ▲ Senza cloro derivati

Johannes KIEHL KG  
Robert-Bosch-Straße 9  
D-65235 Odelzhausen  
Tel. +49 (0) 8134 / 93 05-0  
Fax +49 (0) 8134 / 64 66  
info@kiehl-group.com

KIEHL Italia s.r.l.  
Via San Rocco, 101  
I-16036 Rocca (GE)  
Tel. +39 / 0185 730 008  
Fax +39 / 0185 730 214  
info@kiehl.it

KIEHL Schweiz AG  
St. Dionys-Str. 33  
CH-8645 Jona  
Tel. +41 (0) 55 / 254 74 74  
Fax +41 (0) 55 / 254 74 75  
ch@kiehl-group.com

[www.kiehl-group.com](http://www.kiehl-group.com)

## NOTIZIE

# Una linea trasversale per tutti gli ambienti da igienizzare

Amuchina Professional, da sempre sinonimo di igiene e disinfezione, propone una linea completa di prodotti appositamente pensati per assicurare la più profonda pulizia degli ambienti professionali.

Amuchina Vetri Multiuso Igienizzante, in

formato trigger da 750 ml, è l'alleato ideale per l'igiene delle piccole superfici. Particolarmente indicato per l'igiene e la pulizia di specchi, vetri e vetrate, il prodotto rimuove anche germi e batteri da tavoli, sedie, piani di lavoro, seggioloni, fasciatoi, comodini e

## DA AMUCHINA PROFESSIONAL IL PULITO IMBATTIBILE

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



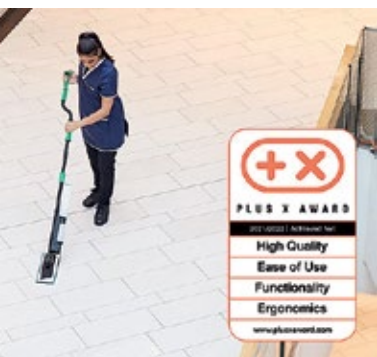
mensole. Grazie alla sua particolare formula, che non lascia residui chimici sulle superfici, il prodotto non solo è adatto per l'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti, ma non necessita neanche di risciacquo. Amuchina Vetri Multiuso Igienizzante è anche indicato per le procedure regolate dall'HACCP. Amuchina Detergente Sgrassante Tecnico è un detergente sgrassante igienizzante pronto all'uso, adatto a tutte le superfici unte in cui sia richiesto uno sgrassaggio rapido e totale. Indispensabile per tutte le attività che operano con procedure di pulizia regolate dall'HACCP, è inoltre in grado di eliminare perfettamente e velocemente untuosità, ditate e nicotina. Per un'azione mirata ed efficace, basta spruzzare il prodotto direttamente sulla superficie da sgrassare, strofinare sullo sporco più ostinato e ripassare con un panno pulito o carta monouso fino a ottenere una superficie asciutta e brillante.

[www.amuchina.it](http://www.amuchina.it)



Angelini S.p.A.  
Servizio Consumatori  
Numero Verde:  
800.802.802  
[www.amuchina.it](http://www.amuchina.it)

## erGO! clean di UNGER trionfa al Plus X Award



erGO! clean ha ricevuto quattro sigilli di approvazione al Plus X Award nelle categorie Alta qualità, Facilità d'uso, Funzionalità ed Ergonomia. Dal manico alla frangia, UNGER si affida a materiali di alta qualità. La frangia per pavimenti con l'ultima tecnologia in microfibra è disponibile sia nella versione a velcro che in quella a tasche e combina un alto assorbimento dell'acqua con eccellenti proprietà di scorrimento. La sua lavorazione rende il prodotto uno strumento durevole

ma anche facile da usare ed ergonomico: il manico a forma di S con la sua curvatura sostiene l'operatore nei movimenti di pulizia. La funzione telescopica del manico soddisfa le esigenze individuali di ogni operatore. Con lunghezze da 1,30 m a 1,70 m, tutti possono facilmente adattarsi alla loro taglia. Il prodotto ha un serbatoio rimovibile, a scelta con capacità di 500 ml e 1000 ml, che può essere rapidamente sostituito se necessario. Il tempo di preparazione per la pulizia quotidiana è così quasi completamente eliminato, così come il trasporto di pesanti secchi d'acqua. Un sistema a getto d'impulsi, che può essere azionato in modo affidabile e senza fatica in qualsiasi momento grazie a una leva di dosaggio, assicura che il liquido di pulizia sia dosato esattamente come richiesto.

[www.ungerglobal.com](http://www.ungerglobal.com)

## King Glass: il re della pulizia dei vetri

Uno spray per pulire le superfici che funzioni, sia facile da usare e brillantante che più non si può? Esiste, ed è nato grazie a un'altra grande iniziativa di Alca Chemical! Si chiama King Glass e permette di ottenere una pulizia efficace su vetri e vetrate, acciai, laminati e tanti altri materiali, senza alcuna difficoltà nella sua applicazione e anzi, non lascia aloni e previene la formazione delle impronte digitali. Spruzzandolo direttamente sulla superficie si ottiene un effetto brillante e sanificato. Inoltre, limita il deposito di sporco esterno (come inquinamento, fumo o insetti) e forma una schiuma attiva che elimina velocemente il grasso e lo sporco aggrappandosi alla superficie da trattare. La sua applicazione è idonea a tutti gli impieghi: spruzzato ad una distanza di 15-20 cm rimuove senza sforzo ogni tipo di sporco. Inoltre, è idoneo anche a pulire superfici che andranno a contatto con gli alimenti. Un prodotto utilissimo se si lavora in ambito horeca, come strutture ricettive quali ristoranti e alberghi, per via della sua applicazione agevole e il risultato garantito. Lo smaltimento del packaging poi è eco-friendly, essendo

realizzato in alluminio facilmente riciclabile. Un prodotto nuovo, ma già entrato nella gamma di classici Alca Chemical.

[alcachemical.it](http://alcachemical.it)

# reflexx®

IN SAFE HANDS

## REFLEXX L1100

Il guanto con calzate diverse  
per mano destra e sinistra

Design  
anatomico



[www.reflexx.com](http://www.reflexx.com)

## NOTIZIE

# La proposta Lindhaus per tutti gli ambienti degli hotel

A partire dall'estate scorsa la ripartenza a buon regime del settore alberghiero è divenuta realtà, specie per un graduale ritorno di discreti flussi turistici, utenza che però desidera essere tutelata da standard di sicurezza elevati e processi qualitativi di pulizia

e igiene. Riguardo ai pavimenti delle camere Lindhaus propone HF6 Eco Force aspirapolvere professionale a cavo. Compatto e leggero, dotato di 4 ruote girevoli, sistema di filtraggio a 6 livelli che può essere implementato con filtro Hepa H13. Se il pavimento è in moquette entra in gioco Dynamic Eco Force, battitappeto a 2 motori con accessori, disponibile in 3 misure, con alta efficacia pulente e imbattibile maneggevolezza col peso piuma sull'impugnatura di soli 0,86Kg. Per spazi più ampi e liberi, tipo corridoi e hall, la soluzione per un'alta produttività è LS38



## DISINFETTANTI BIOCIDI

Sanificazione totale per la prevenzione del COVID-19

Autizzazione in deroga ex art. 551 BPR



### DISINFETTANTI SUPERFICI



### DISINFETTANTI MANI

Principi attivi e formulazioni approvati dal Ministero della Salute e raccomandati dall'OMS

**DIANOS**  
La nostra esperienza al vostro servizio

mini spazzatrice aspirante a doppio rullo, disponibile sia a batteria che a cavo, con la peculiarità di aspirare sia pavimenti duri che moquette senza dover cambiare nulla. Il suo utilizzo non comporta alcuno sforzo da parte dell'operatore essendo l'impugnatura sgravata da ogni peso. Dopo un'adeguata aspirazione si può passare al lavaggio: le lavasciuga LW30-38 eco Force rimuovono efficacemente lo sporco utilizzando sempre soluzione pulita distribuita sul rullo, e asciugano istantaneamente sia in marcia avanti che indietro. Sono ideali per ambienti medio/piccoli come la zona bar, la sala colazione, la cucina e certamente le camere.

[www.lindhaus.it](http://www.lindhaus.it)



## Sutter Professional con lo sguardo rivolto al futuro



Sutter Professional continua ad essere in prima linea nel mondo della disinfezione con tante soluzioni per la sanificazione delle superfici, delle mani ed in altre aree come il lavaggio tessuti. L'igiene delle mani con Dermagel Plus (registrazione PMC n. 20570), gel mani disinfettante senza risciacquo che dispone, tra le altre, anche della norma virucida EN 14476.

Per le superfici sono disponibili sul mercato soluzioni a base di perossido di idrogeno e acido peracetico che si aggiungono ai classici disinfettanti a base cloro e quaternari, ossigeno e Xtra-Alko pronto all'uso con il 76% di alcool in formula e registrato come PMC (Certificazione n. 20861) anche come prodotto virucida (norme EN 14476 e 16777). La gamma POM composta da cinque profumazioni esclusive, ognuna delle quali caratterizzata da 4 tipologie di prodotti con 5 differenti pack, per una detergenza profonda ed un'elevata deodorazione degli ambienti.

Anche Pick-a-box, la nuova linea bag-in-box, esclusiva, completa di sistemi con accessori dedicati, che si completa grazie alla certificazione Ecolabel per l'intera gamma, con prodotti superfici, lavanderia

e lavastoviglie e con l'innovativo sistema a 3 prodotti composto da detergente, sequestrante e brillantante per personalizzare il dosaggio secondo le specifiche esigenze di ogni cliente (certificati Ecolabel n. IT/020/009, IT/038/001, IT/039/004).

La sfida più importante per Sutter Professional è quella di garantire innovazione sostenibile e sviluppo di prodotti e tecnologie altamente performanti, che rispettano l'ambiente e le persone.

Non solo ZERO ma anche Ecocaps, detergenti altamente concentrati per la pulizia di

# Sutter

## PROFESSIONAL

superfici e pavimenti, con sistema in capsule idrosolubili singola dose, aventi certificazione Ecolabel (EU ECOLABEL: IT/020/009). #StayTuned

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

**promotergroup** spa  
INNOVAZIONE E SVILUPPO PER LA TUA AZIENDA

### NON VENDIAMO SERVIZI MA SOLUZIONI

**SICUREZZA  
SUL LAVORO**

**SICUREZZA  
DATI**

**SORVEGLIANZA  
SANITARIA**

**CERTIFICAZIONI  
QSA**

**SERVIZI  
AGROALIMENTARI**

**FINANZA &  
SVILUPPO D'IMPRESA**

**promotergroup** spa  
INNOVAZIONE E SVILUPPO PER LA TUA AZIENDA

P.le Clodio, 18  
00195 - ROMA

[info@promotergroup.eu](mailto:info@promotergroup.eu)  
[www.promotergroup.eu](http://www.promotergroup.eu)

[f](https://www.facebook.com/promotergroupspa) [in](https://www.linkedin.com/company/promotergroupspa)  
[@promotergroupspa](https://www.facebook.com/promotergroupspa)

NUMERO VERDE  
**800 034 615**

**PRIMO PROTOCOLLO IN ITALIA PER LA PIANIFICAZIONE DELLA SANIFICAZIONE CHE GARANTISCE IL RAGGIUNGIMENTO E IL MANTENIMENTO DI UN COSTANTE STATO IGIENICO DI ALTISSIMO LIVELLO**



PIANIFICAZIONE



FORMAZIONE



MONITORAGGIO



VALIDAZIONE



VERIFICA



CONTATTACI PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

NUMERO VERDE  
**800 034 615**

[www.saniprom.eu](http://www.saniprom.eu)  
[info@saniprom.eu](mailto:info@saniprom.eu)



## NOTIZIE

### Marka, Natural Ecolabel per un mondo più accogliente



Marka, brand di MK spa, riafferma il proprio impegno per l'ambiente con la sua gamma Natural Ecolabel. Prodotti formulati con materie prime di origine vegetale e pack con il 50% di HDPE riciclato proveniente dai rifiuti domestici post consumo.

I prodotti Natural Ecolabel sono stati sottoposti a test prestazionali comparati con i prodotti tradizionali più performanti di Marka e con i leader di mercato, risultando fino a 5 volte più efficaci.

Marka Natural Ecolabel è ideale per il mercato Hotellerie per il suo basso impatto ambientale, considerevolmente inferiore rispetto a quello che si otterrebbe con l'utilizzo di prodotti tradizionali.

La gamma copre i principali ambiti applicativi: dal lavaggio stoviglie con Natural LVS e Natural Brill, alle superfici con Natural Degreaser e Natural Multiglass, fino ai pavimenti con Natural Floor ed al bagno con Natural Bath e Natural WC.

Natural Ecolabel di Marka rappresenta la soluzione ideale per implementare attività di cleaning con alte performance, con uno sguardo al futuro e tutelando l'ambiente.

[www.markacleanig.com/professionisti](http://www.markacleanig.com/professionisti)

### Asel: la certezza di ottenere il meglio!

Asel

Asel  
HERCULES  
ASCIUGAMANI ELETTRICO



Eco Sistema srl con esperienza ultra trentennale nel settore Ho.Re.Ca. è proprietaria di PMC, marchi e brevetti registrati. Tra i marchi presenta Asel, sinonimo di alta qualità e affidabilità nell'allestimento per l'area washroom. La linea Asel offre elevati standard di sicurezza e igiene per il settore Ho.Re.Ca. con una gamma completa di asciugamani e asciugacapelli elettrici e dispenser tutti no-touch. Gli asciugamani elettrici sono dotati di filtri HEPA e lampade UV germicida con un design ergonomico e moderno. Ogni prodotto è sviluppato e progettato per soddisfare al meglio le richieste degli utenti: alta velocità di asciu-



gatura, risparmio energetico, massima igiene, rispetto dell'ambiente, innovazione e cura estetica per garantire funzionalità ed eleganza nell'arredamento. Elevate prestazioni ed efficienza: ogni prodotto viene accuratamente studiato e testato prima di essere immesso sul mercato per garantire la massima affidabilità. Servizio al cliente: soddisfazione dell'utente a 360 ° con prodotti top e servizio di assistenza professionale e veloce. L'azienda garantisce un servizio di assistenza con ritiro degli apparecchi e riconsegna presso la sede del cliente in tempi rapidissimi. Tutti gli apparecchi della linea Asel sono muniti delle certificazioni di sicurezza CE e RoHS riconosciuti in Europa.

[www.eco-sistemasrl.it](http://www.eco-sistemasrl.it)

### Cleaning e servizi: i guanti giusti, guida alla scelta

È risaputo che un'esposizione prolungata agli agenti chimici presenti nei prodotti per la pulizia può essere causa di irritazioni cutanee. Proprio per questo è indispensabile lavorare prendendo le debite precauzioni e indossando i dispositivi di protezione individuale (DPI) idonei.



**reflexx**®

I N S A F E H A N D S

Reflexx propone un'ampia gamma di guanti monouso e riutilizzabili testati per resistere a diversi agenti chimici presenti nei detergenti per le pulizie. I test di permeazione evidenziano come i guanti in lattice e nitrile, a differenza del vinile, offrono una resistenza maggiore agli agenti chimici. È importante tenere conto dello spessore del guanto, infatti guanti più spessi offrono una protezione ancora maggiore alla permeazione.

Inoltre Reflexx dispone anche di guanti con manichetta più lunga che consentono di estendere la protezione oltre la mano anche a parte dell'avambraccio. Questi prodotti X-long, nelle versioni lattice e nitrile, vengono consigliati soprattutto a quei professionisti che hanno l'esigenza di una protezione maggiore.

A seconda della mansione, è opportuno considerare sia i tipi di materiali che vengono adoperati ma anche eventuali intolleranze dell'operatore a sostanze presenti nei guanti stessi, e di conseguenza predisporre adeguate misure a protezione della salute.

[reflexx.com](http://reflexx.com)



## Fimap trova la combinazione ideale per meccanizzare la pulizia dei mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto vengono attraversati ogni giorno da un flusso continuo di persone che per viaggi più o meno lunghi condividono lo stesso piccolo spazio.

Un tale contesto necessita evidentemente di una pulizia frequente, sia per garantire che il veicolo sia accogliente per i passeggeri che si susseguono, sia per salvaguardare la loro salute. L'aspirapolvere FV-CART e la macchina orbitale Orbitizer di Fimap sono prodotti ideali in questo settore per la loro eccezionale trasportabilità, data dal design e dall'alimentazione a batteria. Entrambi i modelli infatti sono progettati per lavorare dove lo spazio per muoversi è poco e ingombro, ed è quindi necessaria una certa flessibilità per raggiungere i punti difficili. L'alimentazione a batteria invece garantisce spostamenti senza vincoli. Inoltre, trattandosi di una **batteria al litio**, la ricarica può essere eseguita anche parzialmente in qualsiasi momento, così FV-CART e Orbitizer risultano praticamente sempre disponibili.

### CON FV-CART E ORBITIZER NESSUN ANGOLO È IRRAGGIUNGIBILE

FV-CART è un aspirapolvere trolley che può essere comodamente trasportato ovunque. Le ruote saliscala permettono di cambiare ambiente facilmente anche in presenza di gradini e conferiscono un'ottima stabilità.



Il set di bocchette di serie è sempre a portata di mano, alloggiato all'interno del carrello. In aggiunta, per soddisfare esigenze più specifiche sono poi disponibili ulteriori bocchette e accessori optional. Tra questi ultimi, si può richiedere il **filtro Hepa**, indicato per filtrare le polveri sottili e restituire nell'ambiente aria pulita.

**Orbitizer è una macchina orbitale perfetta per aree piccole e ingombrate.** È adatta a qualsiasi pavimento, incluse quindi le pavimentazioni più diffuse sui mezzi di trasporto come linoleum, PVC e tessuti, basta cambiare il tipo di pad associato.

**Con il suo piccolo basamento, rettangolare e alto solo 11 cm, si arriva a pulire sotto ai sedili, fino agli angoli, lungo i bordi e persino i gradini, sia sul piano orizzontale che verticale.**

Orbitizer garantisce un'azione pulente intensa grazie alla potenza delle 3800 oscillazioni al minuto, generate dal movimento orbitale. **L'efficacia meccanica consente di pulire in profondità con ridotti consumi di acqua e chimico, che vengono solo nebulizzati all'occorrenza dall'operatore.** Di conseguenza l'asciugatura risulta molto rapida, e il veicolo può essere nuovamente disponibile in poco tempo.

### FFM, L'IMPORTANZA DI MONITORARE IL PULITO

Oltre a migliorare considerevolmente la qualità e l'affidabilità dei risultati, FV-CART e Orbitizer **permettono di tracciare gli interventi di pulizia con il sistema FFM – Fimap Fleet Management.** La tracciabilità offre importanti vantaggi. Da un lato aumenta il controllo, perché si può verificare la corrispondenza dello svolgimento con quanto previsto. Dall'altro, consente di migliorare la pianificazione, realizzando programmi sulla base di dati reali e non approssimativi. Infine, permette di documentare gli interventi di pulizia eseguiti, una funzione utile in modo particolare in caso di appalti, quando viene richiesta una reportistica dettagliata sull'esecuzione del progetto di pulizia.



[www.fimap.com](http://www.fimap.com)



# Detergenza e Disinfezione per il cleaning professionale

## Sutter Professional

offre soluzioni complete per l'igiene e la pulizia degli ambienti e delle mani con prodotti ad uso professionale, capaci di contrastare i principali micro-organismi e conformi alle vigenti prescrizioni contro il Covid-19\*

- **BATTERICIDA E FUNGICIDA**  
IN ACCORDO ALLE NORME EN 1276 - EN 1650  
EN 12791 - EN 13727 - EN 13624 - EN 1499  
EN 1500 - EN 13697
- **MICOBATTERICIDA**  
IN ACCORDO ALLA NORMA 14348
- **VIRUCIDA**  
IN ACCORDO ALLE NORME EN 14476 - EN 16777



# Sanify



## LA LINEA SUTTER PROFESSIONAL DEDICATA ALLA SANIFICAZIONE



## DERMAGEL PLUS

Gel disinfettante mani senza risciacquo.  
Uccide fino al 99,9% di batteri, lieviti e virus.



# Sutter

PROFESSIONAL

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

\*Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020 - Versione del 15 maggio 2020

Per i dettagli sull'elenco delle norme EN superate da ciascun prodotto e delle condizioni di efficacia, fare riferimento alle relative Schede Tecniche.