

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

N.9 SETTEMBRE
2024

PRODOTTI E SERVIZI PER
**IMPRESE,
DEALERS,
HOTEL**

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

Appalto servizi pulizia
Horecajob.it
Dealer 5.0
Speed date We Italia
50 anni Makita Italia

GESTIONE

CCNL Turismo
Robot e ospitalità
Ristorazione in hotel
Tarme dei tessuti

SCENARI

Housekeeping e pulizia
Sostenibilità ambientale
Glion Institute

TECNOLOGIE

Pulizie intelligenti
Rimozione macchie

+ FOCUS

Pulizia aree wellness e cucine



MEDIA PARTNER
ISSA Europe,
Middle East, & Africa

EDICOM



La linea Fulcron Pavimenti offre soluzioni altamente prestazionali per la pulizia e la manutenzione di tutte le grandi superfici in ambito domestico e professionale.

Fulcron è un brand di proprietà di Arexons S.p.A.



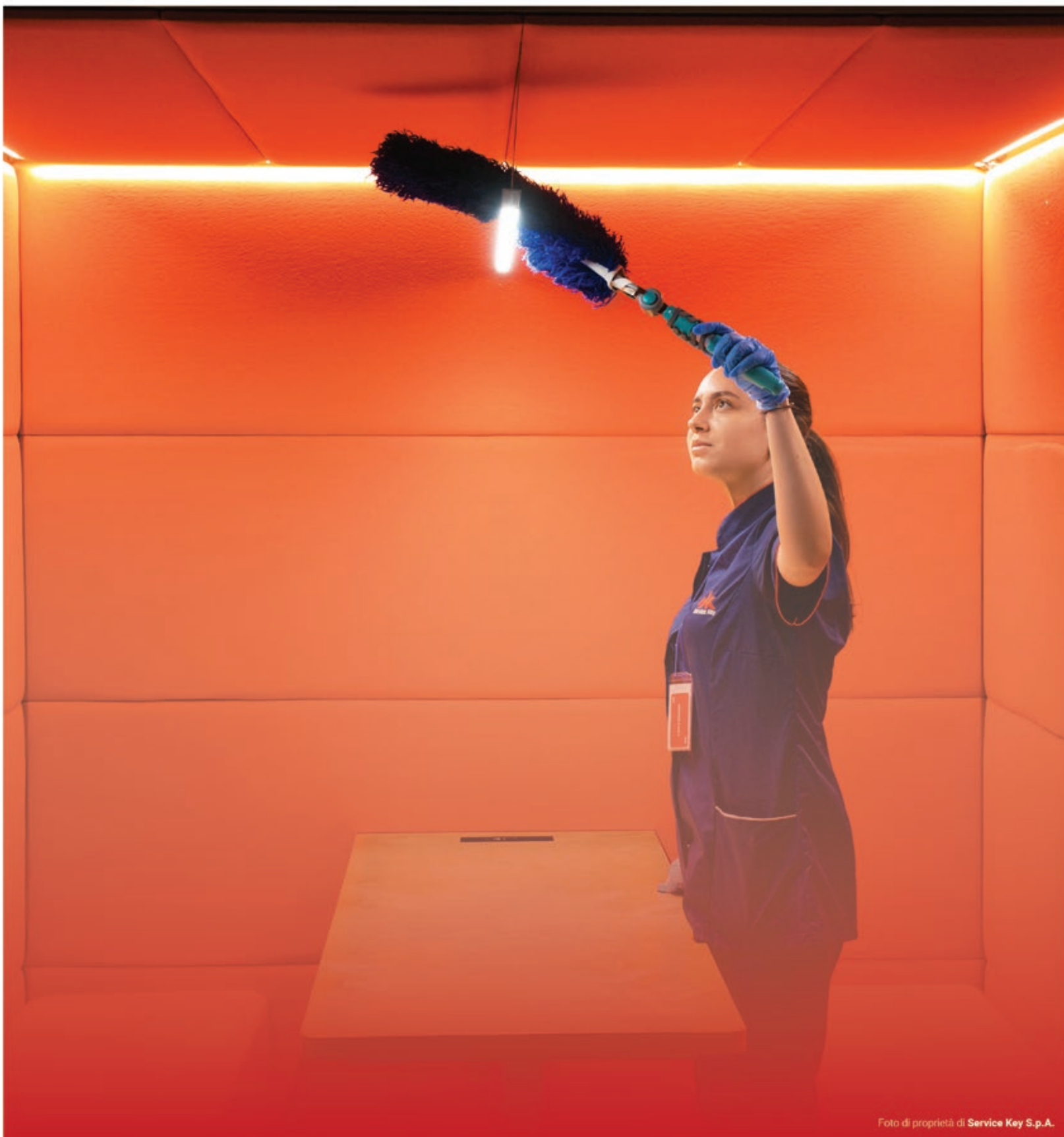


Foto di proprietà di Service Key S.p.A.

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

La prima piattaforma italiana di
Facility Management integrato
scopri di più sul nostro impegno



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



UNA *GREEN VISION* CHE PUNTA SU DETERGENTI CERTIFICATI.

In un mondo che evolve, Liber non si limita a misurare l'impatto ambientale. Con la certificazione ISO 14067 segniamo un passo verso il futuro. Scopri i nostri **detergenti Ecolabel**, conformi ai requisiti premianti CAM, pensati per ridurre la Carbon Footprint e costruire un modello di crescita sostenibile.



Hygiene and Sustainability, everywhere.



Visit us: www.liberchimica.it



SOLUX.

HOTEL TROLLEYS

Made in Italy. Made in Falpi.



Solight
house keeping

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

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

Sochic
house keeping





SOMMARIO

TERZA PAGINA

- 20.** L'appalto dei servizi di pulizia in hotel
[di **Simone Finotti**]
- 24.** Horecajob: la nuova frontiera del recruitment online per l'ospitalità
[di **Chiara Calati**]
- 26.** Innovativo, dinamico, tecnologico e... umano: è il dealer "5.0"
[di **Giuseppe Fusto**]
- 30.** Lo speed date commerciale di We Italia: energia, formazione, efficienza
[di **Chiara Calati**]
- 32.** Nuova forza ai valori di sempre: i (primi) 50 anni di Makita in Italia
[di **Simone Finotti**]

GESTIONE

- 36.** CCNL settore turismo, ci siamo
[di **Umberto Marchi**]
- 38.** Robot e ospitalità: il futuro dei servizi dell'hotellerie tra contatto umano e intelligenza artificiale
[di **Chiara Calati**]
- 40.** Come cambia la ristorazione degli hotel
[dalla **Redazione**]
- 42.** Le tarme dei tessuti, infestanti discreti e poco conosciuti
[di **Lorenzo Donati**]

SCENARI

- 46.** Housekeeping e pulizia alberghiera
[di **Simone Finotti**]
- 50.** Il settore alberghiero e ristorativo alla prova della sostenibilità ambientale
[dalla **Redazione**]
- 52.** Il Glion Institute forma i futuri leader del settore alberghiero
[dalla **Redazione**]

TECNOLOGIE

- 54.** Pulizie intelligenti, così l'IA entra (anche) in hotel
[di **Carlo Ortega**]
- 56.** StainEraser rimuove le macchie senza danneggiare i tessuti
[dalla **redazione**]

FOCUS

- 58.** Fidelizzazione e sicurezza, "total cleaning" in cucina e spazi wellness
[di **Simone Finotti**]

NUOVA GAMMA COSMETICI

Scopri perché sceglierli

Marka PRO
Floral Soap
SAPONE LIQUIDO
Infusano Floreale

Ideali per mani, corpo e capelli

Con materie prime di origine vegetale

Dermatologicamente testati, anche su pelli sensibili

Trasversali per ogni esigenza

Marka è un brand di MK Spa

7. DALLE AZIENDE 67. 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 Amoruso presso la sede di Milano, Via Alfonso Corti, 28 per esercitare i diritti previsti dal Regolamento EU 2016/679"

Direzione, Amministrazione, Redazione e Pubblicità: EDICOM srl
Sede legale: Via Zavanasco, 2 20084 Lacchiarella (MI)
Sede operativa: Via Alfonso Corti, 28 - 20133 Milano Tel 02/70633694
Fax 02/70633429 - info@gsanews.it - www.gsanews.it -

Direttore Responsabile: GIOVANNA SERRANÒ

Redazione: SIMONE FINOTTI, CHIARA CALATI, ANTONIA RISI, ANGELA BRIGUGLIO, ANDREA BARRICA

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

Sviluppo e pubblicità: ANDREA LUCOTTI, MARCO VESCHETTI

Progetto grafico: IPN Milano - **Composizione, grafica e impaginazione:** STUDIO GOMEZ
Copia 2,58 Euro - Abbonamento annuo € 70.00 - CCP 38498200

Fotolito: STUDIO GOMEZ - COLOGNO MONZESE (MI)

Stampa: NEW PRESS EDIZIONI, VIA DELLA TRAVERSA 22 - 22074 LOMAZZO (CO)
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.

Pulizia e Sanificazione degli Impianti Aeraulici negli Hotel

Entasys opera da più di 15 anni nel settore della pulizia e sanificazione di impianti aeraulici.

L'esperienza pluriennale e l'utilizzo di tecnologie innovative garantiscono risultati eccellenti, contribuendo a creare un'esperienza di soggiorno sicura e confortevole per gli ospiti della tua struttura e rendono i tuoi impianti conformi alle normative vigenti.



Pulizia e sanificazione Canali Aria

La qualità dell'aria nelle strutture alberghiere è una priorità assoluta: per questo occorre prevedere un piano di manutenzione regolare degli impianti.



Coating Condotte aerazione

Metti a norma gli impianti aeraulici coibentando internamente le condotte, senza dover cambiare tutto. Il coating mette in sicurezza l'impianto risparmiando.



Pulizia cappe e grasso nelle cucine professionali

Un impianto di aspirazione fumi pulito ed efficiente annulla il rischio di incendio, di contaminazione dei cibi e diminuisce i costi di gestione. Entasys effettua interventi veloci e certificati per una cucina pulita, sicura e a norma di legge.



Linea Fulcron

PER LAVASTOVIGLIE PROFESSIONALI

Per il lavaggio meccanico con lavastoviglie professionali, Fulcron, marchio di Arexons, propone la linea di Detergenti Lavastoviglie Professionali. Una linea completa dalle prestazioni altamente professionali, che comprende anche il Disincrostante Lavastoviglie, prodotto sviluppato per la cura e la manutenzione di queste macchine.

Fulcron Detergente Lavastoviglie è il prodotto ideale per i lavaggi meccanici con grandi lavastoviglie. Si tratta di un detergente concentrato alcalino a bassa schiuma dalle eccellenti proprietà sgrassanti e sequestranti, in grado di rimuovere completamente grasso e residui secchi di cibo.

La sua formula agisce efficacemente con tutti i tipi di acque dolci, medie e dure ed è priva di cloro. È disponibile nel formato da 5 o 20 litri.

Alla fase finale di risciacquo può essere aggiunto Fulcron Brillantante Lavastoviglie. Un additivo acido concentrato, in tanica da 5 o 10 litri, contenente materie prime che assicurano un'asciugatura rapida e impeccabile senza aloni indesiderati. È in grado di agire con tutti i gradi di durezza dell'acqua.

Oltre ai detergenti per grandi lavastoviglie, la linea comprende Fulcron Detergente Lavabar, adatto per macchine lavabicchieri e piccole lavastoviglie. Ha un'ottima capacità detergente, in grado di rimuovere anche le macchie più ostinate come quelle di caffè, tè, rossetto, cioccolata e latte. Disponibile nella tanica da 5 litri.

Le composizioni del Detergente Lavastoviglie e del Detergente Lavabar sono prive di EDTA e NTA.

Fulcron Detergente Piatti è, invece, il prodotto specifico per il lavaggio manuale delle stoviglie. La sua formulazione, a pH neutro, contiene tensioattivi di alta qualità che rimuovono anche lo sporco più ostinato, assicurando un'azione sgrassante e brillantante pur rimanendo delicato sulle



mani. È disponibile nel flacone da un litro ed è perfetto anche per le operazioni di ammollo prima dei lavaggi automatici, pretrattando le stoviglie e facilitando la rimozione di incrostazioni e unto.

La soluzione migliore per prendersi cura e mantenere puliti e ben funzionanti i meccanismi delle lavastoviglie professionali è il Disincrostante Lavastoviglie. Questo prodotto, disponibile nel formato da 5 litri, previene i danni da corrosione e otturazione, eliminando gli accumuli di calcare e i residui di grasso.

La sua formula non comporta l'immissione nell'ambiente di fosfati, considerati dannosi



per l'ambiente acquatico e responsabili del problema dell'eutrofizzazione.

Tutti i prodotti Fulcron della linea Lavastoviglie sono idonei nei piani HACCP.

www.fulcron.it

Ihs e Sustainable Hotel: LA RIVOLUZIONE NEL MERCATO DEI SERVIZI IN OUTSOURCING CON IL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Sustainable Hotel ha cambiato radicalmente l'approccio ed i processi nel settore dei servizi integrati in outsourcing per gli Hotel e le strutture ricettive. Ad un anno dal lancio del nuovo metodo di lavoro che consente ai clienti di essere concretamente sostenibili con un focus dedicato ai principi ESG rispetto agli aspetti economici, ambientali e di governance, Ihs presenta un importante, innovativo e strategico upgrade di Sustainable Building. "In coerenza con gli obiettivi fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, lavorando insieme ai nostri clienti con la modalità di vera e propria partnership contraddistinta da una serie di attività che partono da uno studio preliminare per proseguire con la progettazione e la successiva applicazione delle azioni, Sustainable Hotel oggi si arricchisce ulteriormente con la stesura del "Bilancio di Sostenibilità" della struttura - dichiara Salvatore Avola, CEO di Ihs S.p.A. "Un cambiamento che riteniamo essere epocale nel settore, perché i nostri servizi che per decenni sono stati a supporto dei



Clieni, oggi sono calibrati e mirati a rendere le strutture sempre più sostenibili. Se a questo aggiungiamo che Ihs oggi è in grado di accompagnare i nostri partners fino alla fine del percorso redigendo il Bilancio di Sostenibilità, possiamo con certezza affermare

che si tratta di una vera e propria rivoluzione del nostro settore. Siamo molto soddisfatti di quanto fatto fino ad oggi ed il mercato ci sta dando ragione, continueremo a lavorare per essere sempre innovativi e performanti per un servizio al massimo delle nostre potenzialità", ha concluso Salvatore Avola. Questi i processi di Sustainable Hotel: si procede con l'Audit preventivo sui consumi energetici, idrici, la gestione dei rifiuti, la mobilità aziendale e la catena di fornitura, per poi procedere alla stesura del piano d'azione e la realizzazione delle attività per l'ottimizzazione dei processi energetici/idrici, della raccolta differenziata, dei trasporti e della selezione dei fornitori.

In ultimo, come annunciato dal CEO, il cerchio si chiude con lo studio propedeutico alla redazione finale del Bilancio di Sostenibilità.

Ihs, oggi, è un vero e proprio partner per la crescita sostenibile, il Bilancio di Sostenibilità è un ulteriore passo in avanti deciso e concreto che si realizza grazie al contributo di tutte le Aree aziendali: Operations, Marketing, Risorse Umane, Amministrazione e Finanza, Sicurezza e Controllo, che lavorano in team con le strutture ricettive ed in partnership con la Soc. Coop. Erica.

Ihs sarà presente ai due principali appuntamenti del settore: l'Hospitality Day l'08 ottobre al Pala Congressi di Rimini (Desk D-113) ed il TTG dal 09 all'11 ottobre alla Fiera di Rimini (Padiglione C5 stand 113). Sarà l'occasione per potere dialogare ad approfondire ogni aspetto di Sustainable Hotel con i consulenti aziendali.

www.ihsspa.it



SOLight, SOchic e SObasic: CRESCERE L'OFFERTA FALPI PER I SERVIZI ALBERGHIERI

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

SOLight: l'esclusività del lusso

L'immagine di un hotel di lusso è il risultato di un'insieme di dettagli che, tutti insieme, concorrono nel restituire un particolare feeling all'ospite. La professionalità del personale, la qualità degli arredi, la pulizia e l'ordine sono le basi sulle quali costruire un'offerta alberghiera di grande livello. Per comunicare al meglio l'attenzione al dettaglio e la cura dedicata al servizio di housekeeping, è essenziale che l'hotel sia dotato di attrezzature funzionali e robuste, che rispecchino anche in termini estetici, il livello generale di qualità che gli ospiti si aspettano da una struttura di lusso.

La raffinatezza è spesso sinonimo di sobrietà nei colori e nelle forme: i carrelli Falpi della linea SOLight sono infatti caratterizzati da un design elegante e raffinato, composto da linee essenziali e colori che si fondono armoniosamente con qualsiasi tipo di arredamento, sia esso classico o moderno.

Con un'attenzione meticolosa alle esigenze specifiche del lusso, questi carrelli sono stati progettati e creati per offrire un'eccezionale



praticità: sono dotati infatti, di cassetti o serrandine e accessori che semplificano il lavoro del personale addetto, migliorando notevolmente l'efficienza delle operazioni di housekeeping.

La linea SOLight è interamente fabbricata in Italia con materiali di alta qualità che resistono all'usura quotidiana, garantendo una durata prolungata nel tempo. Questa caratteristica è di fondamentale importanza per mantenere nel tempo l'immagine impeccabile di un hotel di prestigio.

SOchic e SObasic: stile e qualità per tutte le esigenze

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

Sono infatti ora disponibili le nuovissime linee di carrelli SOchic e SObasic: semplici, funziona-

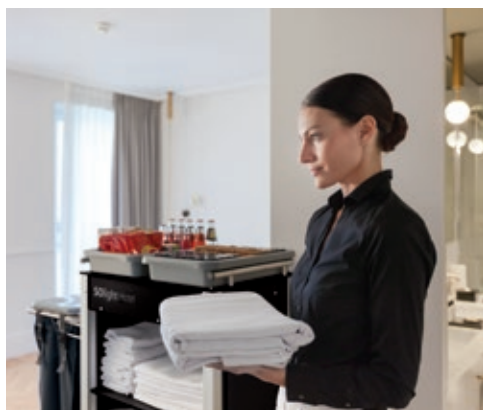
li, di alta qualità ed economici. Tutti i modelli delle linee SOchic e SObasic sono disponibili in due accattivanti varianti cromatiche: effetto legno ed effetto trama/antracite, così da adattarsi ad ogni necessità.

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

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

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

www.falpi.com



Sutter Professional: ULTIME NEWS E CERTIFICAZIONI

Tutte le certificazioni ottenute fanno di Sutter Professional il partner ideale nel mercato professionale.

La vasta gamma certificata Ecolabel di Sutter Professional è composta da prodotti specifici per ogni tipo di utilizzo. Delle 84 referenze Ecolabel, 17 sono di prodotti concentrati e ultra-concentrati, facili da usare e da utilizzare, in grado di minimizzare gli sprechi di prodotto. 15 di questi prodotti e un disinfettante PMC in aggiunta, inoltre, sono già certificati CFP secondo la ISO 14067, standard internazionale che definisce i principi e i requisiti per la quantificazione della Carbon Footprint di prodotto. Tutta la gamma Ecocaps, oltre ad essere certificata Ecolabel, ora è anche certificata CFP Italy. Ultimo arrivato, nella famiglia CFP, l'SF 120 Ecolabel.

Il passaggio ai nuovi disinfettanti a base di quaternari di quinta generazione, con principi attivi più performanti rispetto agli attuali, si completa. Dopo ONDA Next (PMC

n. 20575) e la variante di profumo Onda Next Lime (PMC n. 20575), sono giunti il nuovo CUAT Next (PMC n. 20582) con proprietà virucida e ideale nel mondo HACCP perché in assenza di colore e profumo e i nuovissimi Onda Next RTU e MULTIGIENIC Next (PMC n. 20577) nel pratico flacone pronto all'uso 750ml (PMC n. 21254), sempre virucida. Le novità nel mondo Sanify continuano con le varianti super concentrate: Onda Next Easy (PMC n. 21155) e Cuat Next Easy senza colore e profumo, ideale in ambito HACCP (PMC n. 21160), entrambi virucida. Grosse novità anche per la gamma Ratio, il sistema di dosaggio in pouch. Nuova certificazione come PMC anche per BK-2 (PMC n.



21361) e per RB-3 (PMC n. 21373). Entrambi i prodotti sono a base di quaternari di 5° generazione e hanno la norma EN virucida. Anche il mondo dei bag-in-box con la gamma Pick-a-box, presenta una nuova referenza certificata PMC, si tratta di Cleansan (PMC n. 21362), sempre virucida e a base di quaternari di 5°. Non sono da meno i lavamani, in arrivo i nuovi Antibac Cream Plus e Antibac Foam Plus (PMC n. 21363 e 21364). Rispetto ai precedenti si passa ai quaternari di 5° e si consegue la norma virucida.

In arrivo nella gamma Cristal il nuovo Dish per il lavaggio manuale delle stoviglie, nel nuovo pratico flacone da 1,25 Lt e con una formula rinnovata. Un'altra importante novità riguarda la nuova formula di WC Rein, migliorata per profumo e viscosità. Meteor Maxima batteriostatica, conforme alla ISO 22196-2011 ed in attesa di ottenimento del brevetto industriale, che è già stato depositato, completa la carrellata di novità di questi ultimi mesi.

#StayTuned

www.sutterprofessional.it



Clar Systems apre IL SUO PRIMO MAGAZZINO IN ITALIA

Fondata nel 2013, Clar Systems è specializzata nella produzione di sistemi per l'igiene professionale ma vanta oltre 35 anni di esperienza nel settore industriale e istituzionale. Il logo dell'azienda incarna valori fondamentali come esperienza, produzione, forza e fiducia, mentre i colori aziendali rappresentano innovazione, affidabilità, vicinanza e trasparenza. Con sede produttiva ad Alicante, in Spagna, Clar Systems produce grazie a un team di professionisti altamente qualificati, garantendo prodotti di qualità superiore e realizzati con tecnologie rispettose dell'ambiente. Il reparto Ricerca e Sviluppo dell'azienda lavora costantemente alla creazione di design innovativi e moderni, pensati per soddisfare le esigenze del mercato, adattandosi ai bisogni specifici dei clienti.

Clar Systems debutta in Italia

Oggi consolida la sua presenza sul mercato italiano con l'apertura di un magazzino a Milano, con uno stock iniziale destinato ai rivenditori locali. Questo passo strategico è volto a garantire una risposta tempestiva alle richieste dei distributori, con merce sempre disponibile per esigenze immediate. Il progetto inizia con le linee di prodotti in ABS Bianco



CLAR
systems

e Nero Soft-Touch, tra le più richieste, e prevede un'espansione progressiva dell'assortimento, per rispondere alle necessità di un numero sempre maggiore di rivenditori.

Un partner sempre più vicino

Con questa iniziativa, Clar Systems dimostra il proprio impegno nel supportare i partner locali, ottimizzando la gestione della catena di approvvigionamento e offrendo un servizio più rapido ed efficiente a livello nazionale.

Un impegno concreto per la sostenibilità e la qualità

Clar Systems si distingue per il forte impegno verso la sostenibilità. L'azienda produce articoli ecologici e sostenibili, contribuendo attivamente alla tutela dell'ambiente. I suoi prodotti sono inoltre certificati CE e GS, a garanzia di conformità agli standard qualitativi più elevati. L'azienda offre una garanzia di due anni, con la possibilità di riparazione o sostituzione in caso di difetti di fabbricazione.

Una rete globale per una presenza internazionale

Clar Systems è presente in oltre 50 Paesi, grazie a una rete di distributori specializzati, e partecipa regolarmente alle principali fiere nazionali e internazionali. Il reparto export gestisce gli ordini con rapidità e professionalità, assicurando ai clienti la ricezione puntuale

della merce senza alcuna preoccupazione logistica. L'azienda lavora per costruire relazioni solide e durature con clienti, dipendenti e fornitori, basate su fiducia, impegno e lealtà reciproca. Offre assistenza tecnica e consulenze personalizzate, accompagnando i clienti in ogni fase del processo

commerciale e garantendo trasparenza e affidabilità.

Con una visione orientata all'innovazione e alla sostenibilità, Clar Systems si conferma un partner di fiducia, pronto a rispondere con professionalità e competenza alle sfide del mercato globale.

www.clarsystems.com

LIBER AL CENTRO DELLA SOSTENIBILITÀ: una nuova visione dell'igiene professionale



cultura della sostenibilità che permea ogni fase del processo produttivo.

È stata tra le prime ad offrire un assortimento completo di detergenti Ecolabel conformi ai requisiti CAM e ad aver conseguito numerosi riconoscimenti e certificazioni ambientali.

La produzione di detergenti a marchio Ecolabel, il conseguimento della certificazione SA 8000, l'utilizzo di imballaggi in plastica Second Life e l'ottenimento della Carbon Footprint sono

tutte iniziative che rientrano in una visione più ampia di responsabilità aziendale, perfettamente allineata agli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030.

Liber punta sulla certificazione Carbon Footprint

Uno dei più recenti successi di Liber nell'ambito delle sue politiche ESG è l'ottenimento della certificazione ISO 14067, rilasciata da Bureau Veritas, ente certificatore leader a livello internazionale, che riconosce la capacità dell'azienda di misurare e gestire la Carbon Footprint dei suoi prodotti.

Questa norma stabilisce un metodo internazionale per il calcolo delle emissioni e delle rimozioni di gas serra lungo l'intero ciclo di vita di un prodotto. Il processo di certificazione ha comportato un'analisi approfondita di diversi detergenti Ecolabel di Liber, ognuno dei quali è stato sottoposto a una rigorosa valutazione. I prodotti hanno dimostrato non solo elevate performance di pulizia, ma anche un impatto ambientale ridotto, grazie a una gestione ottimale delle emissioni di gas serra.

Vantaggi esclusivi per i clienti Liber che scelgono la Sostenibilità

L'ottenimento della certificazione ISO 14067 offre numerosi benefici ai clienti di Liber e alle imprese di pulizia che utilizzano i suoi detergenti. In primo luogo, rappresenta un importante vantaggio competitivo nelle gare d'appalto, dove l'utilizzo di detergenti Ecolabel certificati Carbon Footprint garantisce punteggi premianti per le imprese fornitrici della Pubblica Amministrazione.

La certificazione rafforza l'immagine di trasparenza e affidabilità di Liber, migliorando la percezione dei clienti, che possono così essere certi di collaborare con un'azienda impegnata nello sviluppo sostenibile.

Oltre a questi benefici, la Carbon Footprint consente la piena conformità alle normative ambientali europee, particolarmente rilevanti per le imprese di pulizia che intendono adottare pratiche sostenibili e ridurre la propria impronta di carbonio.

L'impegno di Liber verso la sostenibilità ambientale, testimoniato dalla certificazione ISO 14067, rappresenta un esempio virtuoso di come le aziende possano coniugare efficienza operativa e rispetto per l'ambiente, creando valore per i propri clienti e stakeholder.

www.liberchimica.it

Negli ultimi anni, Liber ha intrapreso un percorso virtuoso verso la sostenibilità, implementando politiche ESG (Environmental, Social, Governance) che riflettono un approccio responsabile nella gestione del proprio impatto ambientale.

In questa prima fase, la strategia ESG di Liber si concentra sulla riduzione delle emissioni di CO₂ e sul miglioramento continuo delle prestazioni ambientali, mantenendo elevati standard di qualità ed efficacia nelle formulazioni dei prodotti.

Nel tempo, l'azienda ha sviluppato una

Facile ed Alfeo, i nuovi sistemi DI TWT PER L'HOUSEKEEPING

FACILE di TWT è l'innovativo sistema di impregnazione istantaneo direttamente a bordo carrello che permette di impregnare appena prima del loro utilizzo i mop ed i panni necessari per i servizi di pulizia e sanificazione di pavimenti e superfici.

Il sistema è molto semplice, veloce e pratico nell'utilizzo, non richiede secchi d'impregnazione o ingombri aggiuntivi esterni in quanto le taniche delle soluzioni così come pure il meccanismo di gestione sono celati all'interno del carrello.

L'operatore eroga la soluzione semplicemente premendo un pulsante, senza possibilità di errore nei dosaggi. Il mop, già posizionato sul telaio, viene così impregnato all'interno dell'apposita vaschetta.

FACILE coniuga così risparmio e rispetto dell'ambiente in quanto tratta "istantaneamente" sul posto solo i panni realmente necessari, anche solo uno, evitando gli sprechi legati all'impregnazione e al lavaggio di quelli di scorta non utilizzati.

Risparmio ambientale ed economico sono anche i principali vantaggi assicurati da ALFEO che, sulla stessa piattaforma tecnologica, elimina l'uso di prodotti monodose e riduce la produzione di rifiuti chimici e plastici nella gestione dei detergenti e creme nella linea cortesia. ALFEO infatti, facilita e velocizza il rifornimento dei flaconi. Semplicemente premendo un pulsante, il prodotto viene trasferito dalla tanica da 5 lt nel carrello al flacone. L'utilizzo di taniche grande formato invece delle monodosi garantisce un risparmio notevole sul costo del prodotto. Non serve intervenire giornalmente per il reintegro dei prodotti, il riempimento è più rapido e vengono così velocizzate le operazioni di pulizia.

Per ALFEO così come per FACILE è prevista la possibilità di utilizzare fino a 3 prodotti gestiti mediante circuiti separati, con erogazioni regolabili a dosaggi preimpostati o con



Carrello FACILE/ALFEO
Hotel con ruote motorizzate

Riempimento
flaconi bagno
a bordo carrello



Impregnazione istantanea di mop e panni pulizia



erogazione continua secondo le esigenze dei diversi utilizzi.

Entrambi i sistemi sono proposti da TWT come funzioni aggiuntive installabili in tutte le configurazioni dei carrelli in plastica riciclata ReUse, carrelli multifunzionali di grande impatto estetico, robusti, silenziosi e facilmente adattabili alle dimensioni ed

esigenze delle diverse tipologie di struttura alberghiera.

Su tutti i carrelli TWT è poi installabile il modulo SPEED con ruota motorizzata per movimentare facilmente i carrelli senza fatica nelle strutture più grandi e con più lunghe percorrenze giornaliere.

www.twt-tools.com

Pulizia e sanificazione professionale degli IMPIANTI AERAILICI NEGLI HOTEL

Gli impianti aeraulici svolgono un ruolo vitale nel garantire un ambiente confortevole e salubre per gli ospiti degli hotel. Col passare del tempo, questi sistemi possono accumulare polvere, allergeni, muffe e batteri, compromettendo la qualità dell'aria e creando potenziali rischi per la salute degli ospiti e del personale.

Entasys, che opera da più di 15 anni nel settore della pulizia e sanificazione di impianti aeraulici, offre soluzioni professionali all'avanguardia per affrontare questa sfida nel settore alberghiero. L'esperienza pluriennale e l'utilizzo di tecnologie innovative garantiscono risultati eccellenti, contribuendo a creare un'esperienza di soggiorno sicura e confortevole.

Questo settore è in continua evoluzione non solo tecnologica ma anche normativa, stare al passo non è semplice e richiede esperti professionisti. Entasys adotta un approccio sistematico e professionale nella pulizia e sanificazione degli impianti aeraulici degli hotel. Il processo inizia con un'ispezione approfondita del sistema, facendo utilizzo anche di robot per la video-ispezione, durante la quale vengono identificate le aree critiche e le potenziali fonti di contaminazione.

Entasys offre anche servizi di manutenzione preventiva, volti a prolungare la durata degli impianti aeraulici e a prevenire future contaminazioni.

Pulizia e bonifica delle cappe delle cucine alberghiere

Nelle cucine degli hotel, la pulizia e la bonifica delle cappe professionali è una condizione necessaria per garantire la sicurezza alimentare e rispettare le normative igieniche vigenti. Entasys offre soluzioni all'avanguardia per affrontare questa sfida, assicurando



un ambiente di lavoro sicuro sia in termini di pulizia e sanificazione che come prevenzione da incendi che si possono generare nelle cappe professionali.

Il grasso e i residui di cibo creano un ambiente ideale per la proliferazione di batteri, oltre ad essere un potenziale innesco per gli incendi.

Dopo la pulizia, Entasys procede con la bonifica delle cappe professionali, un pro-

cesso essenziale per eliminare ogni traccia di contaminazione batterica e prevenire la diffusione di agenti patogeni.

Entasys offre anche servizi di manutenzione preventiva per le cappe professionali delle cucine alberghiere. Un approccio proattivo che permette di identificare e risolvere eventuali problemi prima che diventino critici, prolungando la durata di vita delle cappe e riducendo i costi di manutenzione a lungo termine. Grazie a una manutenzione programmata, si evitano blocchi tecnici come la chiusura delle cucine, prevenendo così l'interruzione delle attività e la conseguente perdita di incassi. Questa strategia garantisce la continuità operativa, la soddisfazione degli ospiti e la reputazione dell'hotel.

Entasys è il partner ideale per i servizi di pulizia, sanificazione e prevenzione degli impianti aeraulici per il settore alberghiero.

www.entasys.it

L'IGIENE NELLE STRUTTURE RICETTIVE: soluzioni efficaci per il benessere degli ospiti

L'industria dell'accoglienza è cresciuta notevolmente negli ultimi decenni, diventando un settore economico di primaria importanza. Le persone viaggiano sempre più spesso e verso destinazioni sempre più lontane, aumentando così la domanda di servizi e alloggi temporanei, che si sono trasformati in un business estremamente redditizio. Gli spostamenti avvengono principalmente per turismo e affari, e con l'aumento della richiesta di alloggi in hotel e altre strutture ricettive è cresciuta anche la domanda di sistemazioni di alta qualità, complete di aree dedicate al benessere e alla forma fisica. Oggi, gli ospiti non si accontentano più di soluzioni essenziali: cercano strutture ben attrezzate, dotate di comfort e servizi di livello. Tuttavia, un elemento fondamentale resta la pulizia, accompagnata da un alto livello di attenzione all'igiene. Questi sono requisiti imprescindibili per gli ospiti, che desiderano sentirsi a proprio agio e sicuri da questo punto di vista. In assenza di tali standard, qualsiasi altro servizio aggiuntivo rischia di non soddisfarli né di lasciare un'impressione positiva. Di conseguenza, il cliente non solo non tornerà, ma diffonderà anche un'opinione negativa sulla struttura in cui ha soggiornato. Nell'era di Internet e delle piattaforme online di prenotazione, il passaparola è amplificato: chiunque può pubblicare recensioni e voti sulle strutture alberghiere, accessibili a tutti. Spesso, queste valutazioni si concentrano non solo sull'accoglienza e sui servizi ricevuti, ma anche sul livello di pulizia e igiene riscontrato durante il soggiorno.

Come ha dimostrato la recente pandemia di Covid, il continuo aumento della mobilità delle persone ha incrementato il rischio di trasmissione di germi e agenti patogeni.



Questo rende l'aspetto igienico ancora più cruciale per i gestori di strutture alberghiere, soprattutto a causa del rapido turnover tipico del settore. In un albergo, infatti, ci sono alcune aree particolarmente critiche dal punto di vista igienico: le camere, i servizi igienici, i bar, le cucine, nonché le spa e le zone wellness. La pulizia e la disinfezione di questi spazi richiedono protocolli accurati che, pur minimizzando i tempi operativi, massimizzino l'efficacia delle operazioni. È fondamentale utilizzare i prodotti più idonei per ogni specifica applicazione, evitando soluzioni generiche che potrebbero non garantire la massima efficienza. Amedics, grazie a un ampio e diversificato

portafoglio di prodotti, è in grado di soddisfare tutte le esigenze di pulizia e disinfezione di queste strutture, offrendo anche consulenza sulla scelta del prodotto più adatto per ogni singola necessità. I suoi prodotti, efficaci e regolarmente testati, coprono tutti gli aspetti della pulizia e della disinfezione degli ambienti interessati, garantendo la massima sicurezza. Amedics offre ai gestori ciò di cui hanno veramente bisogno: prodotti affidabili e certificati che, se utilizzati correttamente, consentono una comprovata riduzione dei microrganismi patogeni, proteggendo così la salute e il benessere degli ospiti.

www.amedics.eu

OXYCARE®: QUATTRO NUOVE SOLUZIONI PER IL SETTORE HORECA

OXYCARE® è frutto della ricerca Sochil Chimica che ha creato 4 formulazioni di nuova generazione, ad altissime prestazioni, che coprono la gran parte delle applicazioni di pulizia all'interno di strutture ricettive come hotel, resort, residence, B&B dove è cruciale l'utilizzo di prodotti qualificati che assicurino risultati tangibili.

Con OXYCARE® si riduce il numero di referenze utilizzate dall'operatore per la pulizia delle superfici, si aumenta lo standard di pulizia degli ambienti e la percezione del pulito da parte degli ospiti; il lavoro per gli operatori risulta facilitato dalla riduzione del numero di referenze utilizzate per la pulizia e dell'abbinamento dei codici colore in etichetta per i diversi ambienti. I prodotti sono contraddistinti da un codice colore preciso che individua l'area di applicazione e ne facilita l'utilizzo da parte degli operatori. Inoltre, nei prossimi mesi è previsto l'ottenimento di certificazioni qualificanti che ne consolideranno la spendibilità per Enti e Istituzioni.

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

- PLUREL detergente pronto all'uso igienizzante e auto-asciugante raccomandato per rimuovere sporco e residui da tutte le superfici nelle operazioni di pulizia ordinaria, performante nella pulizia dei vetri e degli specchi. Agisce rapidamente sullo sporco senza lasciare tracce, aiuta a rimuovere la muffa ed è lucidante su tutte le superfici specchiate. (AREE COMUNI)

- BOXI detergente multiuso anticalcare con potere brillantante, idrorepellente, igieniz-



zante e sbiancante. BOXI asciuga istantaneamente ed è raccomandato per eliminare il calcare non solo dalla rubinetteria e dagli arredi, ma anche da vetri e specchi senza lasciare alcuna traccia. L'acqua torna a scorrere velocemente a terra dopo l'applicazione del prodotto su box-doccia e pareti in vetro. Contrasta con successo cattivi odori e muffa. (AREA BAGNO)

- PAVIXAN, detergente multiuso concentra-

to a schiuma frenata polivalente per tutte le superfici dure, igienizzante e utilizzabile anche su superfici a contatto con alimenti; eccellente rimuovitore dello sporco con effetto brillantante sui pavimenti e sbiancante sulle fughe, aiuta a combattere i cattivi odori e a contrastare la muffa. Utilizzabile sia con panni in microfibra che in macchina lavasciuga. (TUTTE LE AREE)

www.sochilchimica.it

LA LINEA EASY DI VDM: il carrello Ghost

VDM ha deciso di ampliare il proprio portafoglio prodotti dedicato al settore alberghiero, sviluppando una nuova linea, chiamata Easy, progettata per rispondere alle esigenze specifiche dell'ospitalità. Si tratta di carrelli 'semplici', come dice il nome stesso, adatti sia alle strutture piccole o con spazi ridotti, sia a realtà 4 o 5 stelle che vogliono evitare la permanenza nei corridoi di carrelli molto grandi e carichi di oggetti. I prodotti Easy seguono l'operatore direttamente nelle stanze, negli ascensori, nei piccoli vani, consentendo così di 'sparire' agli occhi degli ospiti e di essere sempre vicino agli addetti, con tutto il necessario per le operazioni di pulizia. Tra i clienti che hanno scelto questa linea c'è L'Arredatheta, azienda che fornisce soluzioni di arredamento chiavi in mano agli hotel e che ha aggiunto alla sua proposta anche attrezzature per il cleaning.

VDM: una garanzia di qualità ed efficienza

"Conosciamo da tempo VDM la qualità dei prodotti che offrono e anche questa volta non abbiamo avuto dubbi nel rivolgerci a loro", riferisce Jacopo Strinati, titolare di L'Arredatheta. "Sono inoltre dotati di una logistica ben organizzata e sono molto rapidi nelle consegne, che è un fattore determinante per i nostri clienti. Inoltre, il buon rapporto qualità-prezzo è ciò che fa la differenza ed è apprezzato da molte strutture alberghiere".



Una soluzione semplice e completa per piccole strutture e spazi ridotti

"La linea Easy si distingue per la sua semplicità in due aspetti principali", continua Strinati. "È ideale per i piccoli alberghi e gli spazi ridotti, come gli affittacamere o i palazzi storici, dove i carrelli più grandi spesso non riescono a passare e per la maneggevolezza, completezza e facilità d'uso". I carrelli della linea Easy sono inoltre progettati per essere 'discreti'. L'operatore può utilizzare un carrello più piccolo, che entra nella stanza senza essere notato. Una volta chiusa la porta, l'addetto fa il suo lavoro, e il cliente non vede nulla.

Una risposta efficace alle diverse esigenze del mondo alberghiero

"Il carrello Easy è stato progettato proprio per essere versatile e per adattarsi alle richieste delle diverse strutture. Offre una configurazione standard che si adatta perfettamente alle esigenze più comuni e può essere adattata a necessità specifiche", continua Strinati. "Questo approccio ha ri-

scosso grande successo, soprattutto nelle realtà che puntano all'efficacia e alla rapidità di esecuzione, mantenendo un'estetica ordinata. Abbiamo riscontrato un'alta domanda per questo prodotto, soprattutto a Roma. In città, ci sono molti edifici storici con spazi angusti e ascensori piccoli. Questo tipo di carrello è particolarmente richiesto in queste strutture, dove la versatilità è fondamentale".

Accoglienza positiva e domanda crescente

"Abbiamo proposto la linea Easy solo da qualche mese, ma è stata accolta molto positivamente. Sempre più strutture stanno scegliendo questo prodotto. Lo proponiamo sia tramite e-commerce, dove viene venduto in configurazione standard, sia tramite vendite dirette ai clienti. Chi lo utilizza apprezza la facilità di utilizzo, la maneggevolezza, la completezza della configurazione e la velocità di spostamento", conclude Strinati.

www.vdm.it

MK spa: la nuova GAMMA COSMETICI



Marka, brand di MK spa, ha lanciato la sua nuova gamma cosmetici, risultato di un attento e scrupoloso studio del dipartimento interno di Ricerca & Sviluppo in collaborazione con il team di Marketing, Sales e Regulatory.

Lo studio e lo sviluppo dei nuovi prodotti cosmetici ha fatto leva su una scrupolosa selezione delle materie prime, prediligendo quelle di origine vegetale, e sulla formulazione di soluzioni che soddisfino i principali bisogni dei partner: dal prezzo al profumo, fino alla performance e all'efficacia anche contro sporchi meccanici. I nuovi cosmetici sono stati testati dermatologicamente, anche su pelli sensibili, da un laboratorio esterno accreditato che dimostra la loro efficacia anche per utilizzi su viso, corpo e capelli.

La gamma coniuga efficacia, sostenibilità e performance ed è composta da:

- PROFESSIONAL SOAP, il lavamani per sporchi pesanti formulato con materie prime provenienti da olii vegetali. La sinergia tra tensioattivi e acidi grassi garantisce un

elevato potere sgrassante, rimuovendo in profondità sporco tenace, grasso ed olio.

- PROFESSIONAL SOAP PLUS, il detergente ad azione abrasiva con microsferi biodegradabili e ipoallergeniche, particolarmente indicato per rimuovere ed emulsionare sporchi pesanti, olii e grassi meccanici, donando morbidezza alle mani.

- HYGIENE SOAP, il sapone mani igienizzante con antibatterico formulato con tensioattivi provenienti dall'olio di cocco. Dona alle mani un piacevole profumo delicato. pH neutro.

- FLORAL SOAP, il sapone liquido dal profumo floreale, dermatologicamente testato anche su pelli sensibili, ideale per tutti i contesti.

- TALC SOAP, il lavamani formulato con attivi emollienti di origine naturale che rilascia un piacevole profumo al talco, detergendo le mani e donando una sensazione di morbidezza ed idratazione. Impiegabile su tutto il corpo.

- SANDAL SOAP, il lavamani con un principio attivo emolliente che dona una sensazione di morbidezza e rilascia un piacevole profumo

al sandalo e neroli. Impiegabile su tutto il corpo.

- RED FRUIT SOAP: il sapone liquido con profumo ai frutti rossi, sviluppato con un principio attivo emolliente. Ideale per mani, corpo e capelli, rispetta il pH della pelle.

La nuova gamma cosmetica di Marka non è solo una soluzione pratica, ma un contributo concreto ad un mondo più accogliente. I prodotti, disponibili nel formato 1 lt e 5 lt, rappresentano la soluzione ideale per i contesti Ho.Re.Ca. sempre più attrezzati con dispenser automatici.

Marka è Protezione Profonda Professionale.

www.markacleaning.com/it

INSERTO

PRODOTTI
E SERVIZI PER
**IMPRESE,
DEALERS,
HOTEL**

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

Appalto servizi pulizia
Horecajob.it
Dealer 5.0
Speed date We Italia
50 anni Makita Italia

20

GESTIONE

CCNL Turismo
Robot e ospitalità
Ristorazione in hotel
Tarme dei tessuti

36

SCENARI

Housekeeping e pulizia
Sostenibilità ambientale
Glion Institute

46

TECNOLOGIE

Pulizie intelligenti
Rimozione macchie

54

+ FOCUS

Pulizia aree wellness e cucine

58

**A volte
igienizzare
non è
sufficiente**



scopri la nostra
**GAMMA
DISINFETTANTI**

Autorizzazione MdS n.23/2022


NETTUNO
we take care of your hands



www.nettuno.net

EDICOM



L'appalto dei servizi di pulizia IN HOTEL



Facciamo il punto sull'esternalizzazione dei servizi di pulizia in ambito alberghiero, una scelta vincente a patto di conoscerne bene i vantaggi e i potenziali rischi: a partire da quello, non così remoto, di interposizione illecita di manodopera.



Appaltare sì, a patto però che lo si sappia fare bene, consapevoli dei vantaggi ma anche delle "pieghe" della normativa che perimetra il tema e dei rischi in cui potrebbe incorrere il committente "sproveduto". Primo fra tutti quello di finire (spesso anche in buona fede) nel campo minato dell'interposizione illecita di manodopera.

Scaviamo più a fondo...

Cerchiamo di vederci più chiaro, partendo dall'assunto di fondo: nel settore alberghiero, si sa, la gestione efficiente dei servizi di pulizia è fondamentale per garantire un'esperienza eccellente -e sicura- agli ospiti e mantenere una buona reputazione del brand. E non finiremo mai di ricordare come, in un'epoca di tam tam mediatico (e... immediato), l'albergo sporco -o anche minimamente "non curato" sotto l'aspetto igienico- non abbia scampo.

La scelta di esternalizzare

Ça va sans dire, per dirla alla francese. Ma è proprio qui che comincia il "bello". Il fatto è che per ottenere tutto questo molti hotel si affidano a imprese esterne: una scelta decisamente

valida, perché in determinati contesti solo veri professionisti possono garantire i risultati attesi dagli albergatori e, soprattutto, dai clienti. Il "lato oscuro della luna" è che un contratto d'appalto può essere efficace solo se gestito correttamente, e molti su questo cadono in errore anche solo per superficialità. Spesso, infatti, l'applicazione dei contratti di appalto nelle aziende alberghiere risulta inefficace, ove non rischiosa, perché non si conoscono i dettagli normativi e gli aspetti connessi ai profili operativi e di responsabilità.

Un po' di storia

Come sempre in questi casi, facciamo un paio di passi indietro: i contratti di appalto sono disciplinati dal Codice Civile italiano agli articoli 1655-1677: nel primo, che contiene la nozione fondamentale, si definisce l'appalto come "il contratto mediante il quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in denaro". A seguire, sono stati diversi gli interventi normativi che hanno definito ulteriormente il campo, da un lato superando definitivamente un'atavica diffidenza del

di **Simone Finotti**

legislatore nei confronti dell'esternalizzazione, dall'altro mettendo dei precisi paletti all'istituto: importante, in particolare, è stata la legge n. 1369 del 1960 che ha sancito il divieto di interposizione di manodopera, prevedendo che l'appaltatore non potesse semplicemente fornire manodopera all'appaltante, ma dovesse organizzare i mezzi necessari e assumere la gestione del servizio.

La legge Biagi (276/03)

Un concetto ripreso, ben più di recente, dalla cd. riforma Biagi, concretizzata (anche) nel dlgs 276/03 il quale stabilisce, in ottica strettamente lavoristica, che l'appalto si distingue dalla somministrazione di lavoro proprio per l'organizzazione dei mezzi necessari e per la assunzione del rischio d'impresa da parte dell'appaltatore: si viene così a fissare la ben nota "triade" mezzi propri, rischio d'impresa e facoltà organizzativa che caratterizza, appunto, l'appalto autentico distinguendolo dall'intermediazione di manodopera.

L'apertura all'esternalizzazione in albergo

Adesso però restringiamo ancora il campo e passiamo alle pulizie in ambito alberghiero e alla loro esternalizzazione. Una storia che inizia all'incirca con il nuovo millennio. Ancora nei primi anni Duemila, infatti, pulizia camere e rifacimento letti erano ritenuti, dal mondo sindacale e dalla giurisprudenza, un'attività *core* dell'hospitality e come tale non terziarizzabile. Poi, pian piano, hanno iniziato ad affacciarsi timidamente le prime esperienze di terziarizzazione, spesso "sdoganate" insieme ad altri servizi di supporto: ormai la breccia era aperta e la spinta a terziarizzare i servizi per razionalizzare la gestione, come era inevitabile, è parsa negli anni più forte di ogni tentativo di contrastarla.

Il recepimento contrattuale

Proprio la ricordata legge Biagi e la consapevolezza maturata dalle parti hanno fatto il resto portando all'introduzione, dapprima nel contratto Federalberghi, successivamente in quello Aica- Federturismo, di condizioni normate e condivise per realizzare l'esternalizzazione. Una tappa fondamentale è stata quella del 2007, quando il Contratto Collettivo Nazionale di Federalberghi ha introdotto importanti novità in fatto di terziarizzazione: una ridefinizione molto attesa che, di riflesso, ha investito anche il comparto dei servizi di pulizia.

Una disciplina sempre più specifica

Nel frattempo anche l'analogo contratto di Confindustria-Aica ha previsto un intero capitolo dedicato all'esternalizzazione. Gli accordi, che hanno previsto importanti novità in tema di apprendistato, contratto a tempo determinato, lavoro extra, orario di lavoro e, molto importante, hanno infatti normato in modo più specifico e dettagliato gli aspetti riguardanti il subentro in esternalizzazione di un'impresa di servizi nei lavori di pulizia.

La "mediazione" fra gli istituti contrattuali

Nel corso del tempo un problema che è emerso ricorrentemente (e che, fortunatamente, adesso sembra in gran parte superato) è stato quello relativo all'applicazione del contratto: Multiservizi o Turismo? La soluzione che si è trovata è che l'impresa che subentra nello svolgimento del servizio garantisca un trattamento economico e normativo "complessivamente" non inferiore a quello del Ccnl Turismo: si è così creata una

Makita[®] CLEANERS

PER LA PULIZIA PROFONDA DI TAPPETI E MOQUETTE

Battitappeto 40Vmax VC010GZ

Con tubo estensibile integrato

HEPA
filter

25 / 50 / 110 W

Potenza di aspirazione

1,8 m³/min

Flusso d'aria max

5 l

Capacità sacco
raccoltipolvere

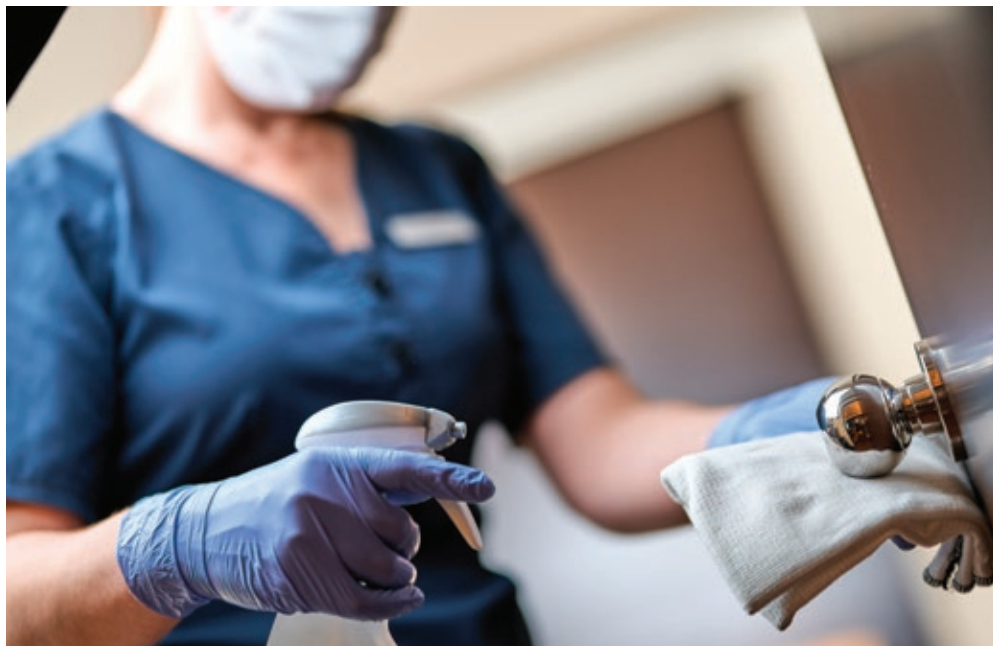


Makita propone una gamma professionale di aspiratori tecnologicamente evoluti, dotati dei più sofisticati sistemi per ottimizzare i tempi di lavoro e ridurre l'impatto ambientale. Soluzioni ergonomiche e silenziose, con filtri HEPA, classe L-M-H e motori brushless, dotati di accessori che consentono la massima versatilità di utilizzo presso hotel e altre strutture ricettive.



www.makita.it

Makita
COSTRUIAMO IL FUTURO



sorta di “fusione contrattuale” con un’opera di mediazione, non solo economica, fra le varie istanze. A questo proposito vale la pena ricordare l’encomiabile lavoro di Confcommercio che, ormai una decina di anni fa, ha realizzato per tramite del suo ufficio legale un completo quadro comparativo che pone in sinossi alcuni punti-chiave dei contratti Federalberghi e Multiservizi (ci riferiamo rispettivamente ai testi 2010 e 2011).

Verso il rinnovo del Ccnl Turismo

Il resto è storia recente e nota: sempre a proposito del Ccnl “Turismo”, vale la pena di sottolineare (*ne parliamo diffusamente in altro articolo di questa rivista, ndr*) l’ipotesi di rinnovo sottoscritta lo scorso 5 luglio da Federalberghi e Faita, con la partecipazione di Confcommercio, insieme alle organizzazioni sindacali dei lavoratori Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil. Fra le novità spicca l’introduzione di nuove e più specifiche figure professionali, anche a presidio della tipicità del settore e delle sue attività “core”.

Esternalizzare ha i suoi vantaggi, economici e qualitativi

Noti sono anche i vantaggi dell’esternalizzazione dei servizi di pulizia in albergo. Evidente quello di potersi concentrare, appunto, sull’attività principale dell’azienda-albergo (sostanzialmente vendere camere e servizi di *hospitality*), così come quello, più squisita-

mente economico, di potersi meglio adattare alla stagionalità che caratterizza gran parte delle attività alberghiere, trasformando costi fissi in costi variabili. Poi c’è tutto l’aspetto della competenza e della qualità, già in parte accennato: un’impresa specializzata è in grado di garantire risultati eccellenti, requisito fondamentale in ambito alberghiero. Detto questo, torniamo al punto: occorre stare a debita distanza dal pericolo di appalti “non genuini”.

Numerose le sentenze anche recenti sull’argomento

Che il rischio dell’interposizione illecita sia dietro l’angolo lo dimostra fra l’altro una cospicua messe di sentenze e pronunciamenti giurisprudenziali in cui i giudici del lavoro sono stati chiamati a dirimere questioni anche non semplici. Tra le più recenti, degna di accurata valutazione appare la sentenza del Tribunale di Arezzo del 1 marzo 2023, a numero di Registro Generale 1768/2022, non a caso ripresa anche dal Dipartimento di Economia “Marco Biagi” dell’Università di Modena e Reggio Emilia (link: <https://www.economia.unimore.it/sites/dip05/files/2024-03/14.%20Trib.%20Arezzo%201.03.23.pdf>).

Quando le cameriere (dell’impresa) prendono ordini dalla governante (dell’hotel)

Spulciando le carte si riconosce molto chiaramente il motivo del contendere: il personale

formalmente assunto da una cooperativa e addetto al servizio ai piani in un hotel, compresa la pulizia delle camere, lamentava di prendere ordini dal personale coordinatore dell’albergo committente, con ciò dando luogo appunto a una figura di intermediazione di manodopera.

L’argomentazione del giudice

L’articolata argomentazione del giudice monocratico passa in rassegna, una volta di più, le caratteristiche dell’appalto genuino scolpite proprio dal dlgs “Biagi”, tra cui la necessità dell’ assenza di qualsivoglia organizzazione e coordinamento del lavoro da parte della committenza. Un ragionamento a parte, sempre nel caso di specie, richiederebbe la questione dei “mezzi”, dato che qualche perplessità emerge anche sulla fornitura dei prodotti e strumenti per la pulizia. Ma ci dilungheremmo troppo e in questa sede non è nostra intenzione addentrarci in tecnicismi. Anche perché il concetto è chiaro: il rischio di trovarsi coinvolti in fattispecie interpositive non è così peregrino.

Ai “disonori” delle cronache

D’altra parte il mondo degli hotel finisce di tanto in tanto sotto i riflettori della cronaca per vicende legate agli appalti non genuini quando non addirittura falsi: è il caso, anch’esso recente, dell’indagine condotta dalla Guardia di Finanza di Treviso tra il 2018 e il 2022, che ha portato alla scoperta di un giro d’affari milionario (si parla di circa 10 milioni di euro) legato proprio agli appalti inventati.

La questione di fondo

La questione chiave, dunque, si può così sintetizzare al netto di inevitabili semplificazioni: a fronte di un servizio esternalizzato, che ruolo assume la figura dell’housekeeper? E’ interna all’albergo o fa capo all’impresa? Nel primo caso, esercita un potere organizzativo sul personale dell’impresa? Il personale alberghiero esercita compiti di controllo e coordinamento del lavoro su quello dell’impresa? Se sì, la situazione è allarmante e, nei fatti, illecita. E’ dunque necessario distinguere bene gli istituti e avere ben chiaro il quadro normativo, al fine di evitare situazioni poco chiare e suscettibili di valutazione da parte degli organi di controllo (su tutti l’Ispettorato del Lavoro) e dell’autorità giudiziaria.



NUOVA LINEA CARRELLI HOTEL

EXCLUSIVE



LA TRADIZIONE NON SI CAMBIA,
SI PERFEZIONA!

Linea EXCLUSIVE: una gamma di carrelli pensati e realizzati per l'hospitality di lusso, che mantengono alto il livello qualitativo ed estetico dell'albergo.

INQUADRA QUI



HORECAJOB: LA NUOVA FRONTIERA DEL RECRUITMENT ONLINE PER L'OSPITALITÀ



Horecajob.it è una start up innovativa dedicata al mondo dell'ospitalità, ideata da Claudia Ferrero, Founder & CEO, che vanta una più che ventennale esperienza nel settore, insieme alla socia, esperta di risorse umane. È proprio lei a spiegarci qual è la filosofia alla base e quali sono i suoi vantaggi.

di Chiara Calati

Il mondo della ricerca del personale negli ultimi anni ha subito una profonda trasformazione. Dopo la pandemia si è assistito a un cambio di paradigma per cui le leve e i metodi tradizionali di selezione non hanno più nessuna efficacia, soprattutto nel mondo HO.RE.CA., dove l'offerta di lavoro supera di gran lunga la domanda, si fa molta fatica a trovare addetti e c'è un turnover altissimo. Abbiamo approfondito il tema con **Claudia Ferrero**, Founder & CEO di Horecajob.it.

In un momento storico in cui il recruiting online è molto diffuso, perché nasce l'esigenza di un portale dedicato all'ospitalità?

Il settore HO.RE.CA. ha delle esigenze molto specifiche e soprattutto ha subito un cambiamento epocale negli ultimi anni, che ha portato a una profonda crisi nel reperimento dei collaboratori. Ho avuto modo di sperimentarlo direttamente grazie alla mia esperienza di direzione, sia di strutture indipendenti che di catene, in Italia e all'estero, oltre ad aver collaborato con un'agenzia di incoming di lusso a Montecarlo e nel retail, come hospitality manager per una società che si occupa di outlet di lusso. La mia socia invece si è sempre occupata di risorse umane per 20 anni. Nel 2020, complice anche la pandemia, ho abbandonato la carriera manageriale per assumere il ruolo di consulente per la digitalizzazione dei processi, amando profondamente l'innovazione ed essendo convinta che porti grande valore aggiunto, abbattimento di costi e miglioramento delle performance, con più soddisfazione degli ospiti e un miglioramento complessivo delle condizioni di lavoro. Ho notato invece una chiusura mentale ancora troppo forte e una certa ritrosia a sfruttare le sue potenzialità, in un settore molto orientato alla persona, dove si teme che la tecnologia possa, appunto, spersonalizzare troppo e rendere tutto asettico. Nel 2020 sono avvenuti cambiamenti epocali in tempi rapidissimi e uno dei settori che ha subito di più questa trasformazione è stato proprio l'HO. RE.CA. Oggi fare recruiting è molto complicato e ci si trascina problemi strutturali mai affrontati in maniera seria ed esaustiva, che hanno fatto sì che gli operatori fossero completamente impreparati ad affrontare questo tsunami. Sono aumentati gli abbandoni del settore con un turnover di oltre il 60% e da 4 anni le imprese sono in modalità di recruiting sempre aperto.





Claudia Ferrero,
Founder & CEO di Horecajob.it.

Horecajob vuole essere la soluzione a questi problemi?

Fino a 7 anni fa direttori e manager non dovevano fare molto per trovare personale, dato l'alto numero di autocandidature, un forte passaparola e l'orientamento delle scuole alberghiere. In più, una volta assunti i collaboratori, non si assisteva ad un tasso di turn over come quello segnalato prima. Quindi, da una parte le aziende hanno subito cambiamenti senza avere competenze, strumenti e metodo per affrontarli, perché molte sono microimprese sotto i 15 dipendenti, dove il datore di lavoro è anche il titolare che accentra in sé tutte le funzioni e non ha una figura HR di riferimento, dall'altra chi cerca lavoro si avvicina in un modo completamente diverso rispetto a prima. Horecajob è uno strumento innovativo per fornire metodologia e supportare le imprese con un'attività di consulenza per le attività di employer branding, indispensabili per trovare personale e, soprattutto, fidelizzarlo.

Che cosa si intende per employer branding e come si attua?

Significa che non basta pubblicare un annuncio per una posizione su tutti i portali e le piattaforme di ricerca, perché non si raccoglie nulla. Per employer branding si intendono quelle strategie e attività introdotte per rendere l'azienda attrattiva e appetibile per chi cerca lavoro o vuole cambiare. Ne fanno parte, per esempio, evidenziare l'ambiente di lavoro, la staff house, le attività promosse per i dipendenti, la qualità della vita, le opportunità di crescita e sviluppo che l'azienda offre ai propri collaboratori. Devono essere fatte

365 giorni l'anno e non solo nel momento della ricerca. Lo hanno capito benissimo i grandi gruppi alberghieri e ristorativi, con brand molto conosciuti e auspichiamo che questa mentalità si possa diffondere il più possibile.

Come funziona quindi concretamente Horecajob? In cosa si distingue dalle altre piattaforme?

Innanzitutto, è un sistema che garantisce la GDPR compliance, fondamentale dal punto di vista legale. Poi evita alle aziende tutta la prima parte del recruitment, con un assistente virtuale che rintraccia, intervista e giudica tutti i candidati con una preselezione effettuata tramite chatbot. Vengono raccolti tutti i dati che servono per fare recruiting di qualità e, attraverso un sistema di matching simile a Tinder, si mettono in contatto aziende e candidati in base al tasso di affinità riscontrato. Alle aziende vengono quindi proposti candidati con i profili più affini alla ricerca, mentre i candidati possono essere indirizzati su proposte più adatte alle loro caratteristiche e competenze. In pratica Horecajob si pone come un headhunter 'al contrario', nel senso che analizza quanto fornito dagli utenti e li indirizza alle posizioni che più rispecchiano le loro esigenze, dando sempre loro un feedback, qualunque sia lo stato di avanzamento della selezione. Inoltre, sostituisce il CV, dato che spesso le persone che fruiscono del portale hanno difficoltà con la lingua italiana. Il sistema elabora il profilo e lo condivide con le aziende, il tutto comodamente tramite cellulare.

Passione per le persone, un concetto apparentemente solo teorico. Che cosa rappresenta?

Vuol dire fare in modo che davvero i collaboratori si sentano valorizzati e considerati come persone, con le loro aspettative e le loro esigenze. Le aziende invece sono fer-

me a 7/8 anni fa, mentre non hanno più il coltello dalla parte del manico. I candidati, lo abbiamo detto, sono pochi e non fanno leva solo sullo stipendio, ma chiedono soprattutto in quale ambiente si troveranno a lavorare. Bisogna quindi aver ben presente i valori che uniscono le persone e investire sulla loro crescita e sulle loro aspettative, lavorare sul welfare aziendale e sugli incentivi. Per questo viene data importanza fondamentale alla parte delle soft skills nella stesura del profilo e nella ricerca. In quest'ottica nel 2023 siamo diventati società benefit, ovvero agevoliamo l'incontro domanda/offerta e quindi le attività per le aziende e i candidati attraverso webinar, articoli, azioni di sensibilizzazione all'employer branding, collaborazioni con istituti alberghieri, Itis, accademie ed enti di formazione, per dare maggiore consapevolezza su come approcciarsi a tutto il processo di ricerca e selezione da una parte, e di accesso al mondo del lavoro dall'altra. Tutto questo è stato reso possibile, dobbiamo sottolinearlo, grazie alla vittoria del bando innovazione della Regione Emilia-Romagna nel 2023.

Crede che uno strumento come Horecajob possa essere utile anche per i servizi in outsourcing, come quelli di pulizia e sanificazione?

Per i servizi di pulizia dove c'è sempre più esigenza di formazione del personale e di competenze specifiche, le attività di outsourcing negli alberghi dovrebbero essere considerati come partner e non come semplici fornitori perché, se anche si esternalizzano le pulizie, sono comunque le cameriere e le housekeeper della struttura che devono lavorare in sinergia e garantire il benessere degli ospiti. Se si assume un atteggiamento ostile o si guarda al capitolato solo in termini di prezzo, ne va della qualità complessiva. In questo senso le modalità di analisi e di matching di Horecajob potrebbero avere sviluppo anche per queste mansioni.

Il bot intelligente per il tuo recruiting

INNOVATIVO, DINAMICO, TECNOLOGICO E... UMANO: È IL DEALER "5.0"



Nessuno come il distributore del cleaning professionale sa fare da "ponte" tra i fabbricanti e i clienti finali. Non si tratta solo di vendita, ma anche di affiancamento, assistenza e consulenza. Nel caso degli hotel questo si avverte ancor di più. La buona notizia è che i "dealer" stanno vivendo un momento di grande fermento innovativo: lo testimoniano anche gli ultimi dati Afidamp-Cerved.



Vendita sì. Ma anche assistenza, affiancamento, consulenza. E ancora: rapporto umano, consigli, piani di lavoro e "trucchi" del mestiere.

Tutto questo -e non solo- è racchiuso nella funzione del dealer del cleaning professionale, una figura sempre più importante perché fa da "ponte" fra i fabbricanti e gli utilizzatori finali.

Un ruolo complesso

È questo il vero valore aggiunto della professionalità del distributore, che in un contesto come quello alberghiero viene esaltata dalla complessità dell'ambiente: pensiamo solo, ad esempio, alla gestione delle lavastoviglie in cucina (installazione e manutenzione), all'igienizzazione di ambienti in cui non si può sbagliare come spa, aree benessere e bagni, o anche alla pulizia ottimale di materiali pregiati come quelli che si incontrano in diverse superfici o manufatti presenti in albergo.

Alleati nella scelta e nella gestione del servizio

Ma pensiamo anche alla discrezione con cui le operazioni di pulizia devono essere eseguite in albergo, dunque alla scelta delle macchine e delle attrezzature maggiormente in grado di coniugare funzionalità e affidabilità con silenziosità, gradevolezza estetica e basso impatto ambientale. Tutte scelte non semplici, tutte garanzie che solo l'esperienza e la competenza dei dealer professionali possono offrire.

Un dinamismo mai visto in passato

I dealer, appunto. Figure-chiave del mercato che, negli ultimi anni, stanno dimostrando un dinamismo e una capacità di ripensarsi sinora mai viste, perché la spinta innovativa di cui parliamo spesso a proposito dei fabbricanti sta potentemente investendo anche la fase della distribuzione. Proseguendo nel ragionamento, evidenze

alla mano si scopre ben presto che la funzione del dealer è tra quelle che, negli ultimi anni, stanno conoscendo un'evoluzione senza paragoni nel passato. E non poteva essere altrimenti, visto che all'interno della galassia del pulito professionale le organizzazioni distributive territoriali - i dealer, appunto - rappresentano per i produttori il principale anello di congiunzione con i rispettivi mercati di riferimento.

Ma chi sono questi "dealer"?

A proposito di "galassie" e "costellazioni", bisogna avere chiaro che, quando si parla di dealer del cleaning professionale, ci si riferisce a un universo molto variegato e frammentato: si va dalla piccola realtà a carattere familiare a imprese più organizzate in grado di superare la dimensione locale, fino ad arrivare ai consorzi e alle reti strutturate su scala nazionale e oltre. C'è però un denominatore comune, e lo si ritrova proprio nella funzione di connessione indispensabile fra produttore e utilizzatore finale. Un ruolo che comprende tutte le attività necessarie al corretto funzionamento della filiera e per la soddisfazione dei clienti, inclusi quelli più esigenti e con i problemi più spinosi da affrontare.

I numeri dell'indagine AFIDAMP

D'altra parte, il settore sta crescendo, lo diciamo da tempo, e lo sta facendo sia sul versante dei fabbricanti, sia su quello dei distributori. A metterlo nero su bianco è la recente indagine di fatturato AFIDAMP (Associazione Fabbricanti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia Professionale) -Cerved riferita al 2023, che come ormai da tradizione ha analizzato anche il comparto dei Distributori. Il settore risulta formato da circa 1.700 aziende, con un fatturato che ammonta a 2,8 miliardi di euro, in aumento rispetto al 2022, in particolare grazie alla vendita di prodotti chimici, che si confermano come la linea di prodotto che determina la maggior quota media di fatturato. Seguono la vendita di macchinari, i prodotti di consumo, in crescita rispetto al 2022, e le attrezzature.

Consulenza e ascolto

Ma non c'è solo la vendita, come dicevamo. Nel mondo della rete, dell'iper-personalizzazione e della tecnologia spinta può l'attività del dealer (serio e non improvvisato, si intende) esaurirsi nella semplice vendita, magari con un po' di consigli, una certa rapidità nelle consegne e poco altro? La domanda è retorica, e la risposta scontata e autoevidente. Certo che no, altrimenti non si contribuisce all'evoluzione del settore e non si resta sul mercato. E' invece necessaria una mutazione metodologica a 360° che includa tutte le fasi di attività del distributore.

Importantissimo in hotel

Con clienti come gli hotel è sempre più centrale partire dall'ascolto, saper comprendere appieno l'esigenza del cliente e guidarlo verso le soluzioni più adeguate. A volte nemmeno il cliente ha la giusta percezione dell'entità e della vera natura delle problematiche da affrontare e degli strumenti necessari per farlo. Per questo non si può rinunciare ad affiancamento, interventi sul campo, manutenzione, installazione di dispositivi complessi e, dove serve, elaborazione di strategie di intervento, anche con l'aiuto delle moderne tecnologie. Ed ecco che quella che sulle

reflexx[®]

IN SAFE HANDS

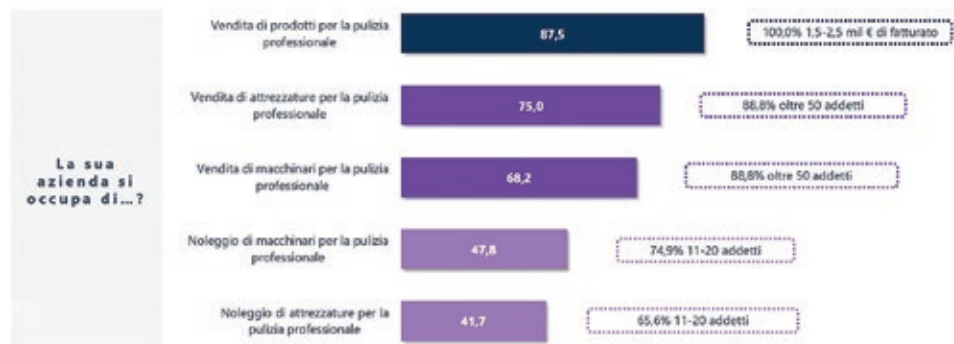
REFLEXX NBio

Biodegradazione
accelerata

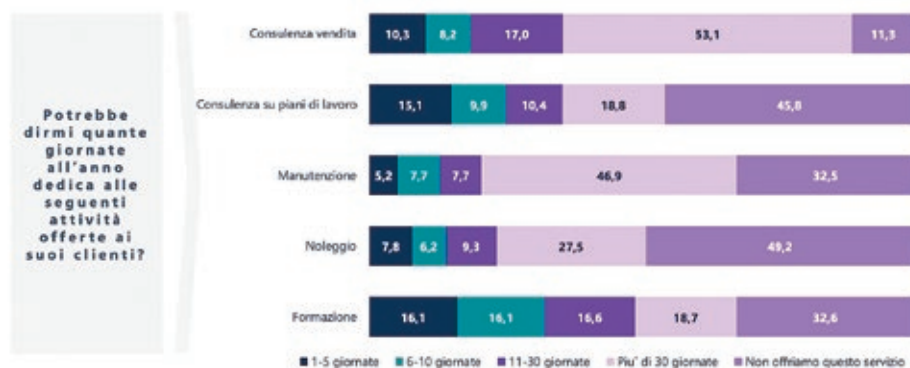


www.reflexx.com

Quasi il 90% delle aziende si occupa della vendita di prodotti per la pulizia professionale; 3/4 delle attrezzature e quasi il 70% anche della vendita di macchinari



La consulenza di vendita si conferma come il servizio offerto con maggior frequenza ai propri clienti seguito dalla formazione e dal servizio di manutenzione



prime può apparire una semplice richiesta di prodotto si trasforma ben presto in un rapporto di consulenza competente, che prende avvio da un'analisi complessiva e articolata.

Molti servizi oltre alla vendita

Anche questo si rispecchia nei numeri. Tornando all'indagine AFIDAMP, altri dati molto interessanti sono quelli che riguardano i servizi offerti oltre alla vendita: sotto questo aspetto, la consulenza si conferma come il servizio offerto con maggior frequenza ai propri clienti, seguito dalla formazione e dal servizio di manutenzione: quanto a questi ultimi, sono soprattutto quelli che riguardano le macchine per pulizia. Per questo servizio le aziende sono quasi equamente distribuite tra chi lo offre per tutti i marchi del mercato e tra chi solo per i marchi trattati.

Importante anche la formazione

Veniamo al capitolo formazione, altrettanto importante. Molte delle iniziative formative più interessanti, negli ultimi anni, sono state promosse proprio da dealer, da soli o in collaborazione con fornitori e/o imprese. Progetti lodevoli che hanno contribuito all'emersione e alla professionalizzazione di tutto il comparto. Più di 7 aziende su 10 hanno organizzato corsi di formazione nel 2023 soprattutto sulla sicurezza, di tipo tecnico/operativo o di tipo commerciale.

Il settore cresce e il merito è anche dei dealer evoluti

In effetti, merito anche dei distributori sempre più evoluti, il settore segnala una situazione generale decisamente positiva anche in termini di "sentiment". Per circa la metà

delle imprese il fatturato nel 2023 è cresciuto, in particolare per le aziende medio-grandi e grandi, e non manca l'ottimismo: circa un'azienda su tre prevede una crescita del proprio fatturato, di contro solo il 3% si attende una riduzione. Inoltre, quasi un'azienda su 5 ha visto migliorare la performance finanziaria della propria azienda.

Crescono gli investimenti in e-commerce

Non è nemmeno il caso di ricordare l'importanza della catena della distribuzione per la salute dell'intero settore. Per questo fanno ben sperare le previsioni ottimistiche che, sulla base delle stime del primo semestre, i dealers hanno espresso anche per il 2024. Un risultato dovuto anche alla crescita della quota di clienti continuativi e all'incremento di nuovi clienti, ma anche agli investimenti sui canali digitali e in e-commerce. Anche questo fa parte a pieno titolo del nuovo profilo del distributore "5.0".

Il driver della sostenibilità

Per ciò che concerne i nuovi driver di acquisto, bisogna segnalare che circa il 10% del fatturato del campione è generato dalla vendita di prodotti green. Ma c'è anche il rapporto umano, preziosissimo perfino nel mondo della "rete". Anche nelle strutture più grandi e organizzate, infatti, non bisogna dimenticare la lezione di un passato in cui il successo si fondava spesso sulla capacità di rinsaldare legami fiduciari, spesso di tipo personale: la telefonata, la stretta di mano e il guardarsi negli occhi rappresentano i suggelli insostituibili di qualsiasi rapporto di fiducia.

Evoluzione sì, ma senza freddezza

Diremmo dunque: evoluzione sì, ma senza eccessiva freddezza, e soprattutto senza perdere di vista il valore dei rapporti personali e umani. Non si tratta infatti solo di capacità tecniche, che pure devono esserci, e ben solide: la vera abilità di un dealer, infatti, sta nell'evolversi senza perdere il rapporto umano, la disponibilità all'ascolto e l'empatia che lo lega al cliente. Un valore del passato che non va dissipato.



CLAR
systems

I-Nova Range White in pronta consegna!
Ordinala on-line, la spediremo dal nostro deposito di Milano



Modello J9100LPB



Modello J1100PB



Modello T6100PB



Modello P3000PB



Modello PC3000PB



Inquadra il QR code
per accedere allo Shop

**Dispenser e soluzioni per
l'igiene professionale**

**Alta qualità e design
ad un prezzo imbattibile**



Modello TA6000PB

Clar Systems è specializzata nella produzione di sistemi per l'igiene industriale. Situata nella città di Alicante, vanta 35 anni di esperienza nel settore con un catalogo con più di 200 referenze

mika@clarsystems.com | +39 3487946118

LO SPEED DATE COMMERCIALE DI WE ITALIA: ENERGIA, FORMAZIONE, EFFICIENZA



We Italia, il Gruppo che rappresenta una grande realtà imprenditoriale nel panorama dei dealer specializzati nella pulizia professionale, con il suo "speed date commerciale" consolida una formula vincente puntando su una formazione innovativa.



Simone Bertocci, direttore di We Italia

We Italia, con il suo evento biennale dedicato alla formazione e all'incontro tra i propri concessionari e i principali produttori del cleaning, ha raggiunto numeri significativi radunando il 9 e 10 settembre scorsi presso l'Hotel Savoia Regency di Bologna circa 250 partecipanti. Lo "Speed Date Commerciale", giunto alla sua quarta edizione, punta su una formazione dinamica ed essenziale, in grado di coinvolgere sia i partecipanti che i fornitori. **Simone Bertocci**, direttore di We Italia, condivide con noi i dettagli di un evento ormai simbolo del network e che ha contribuito a far crescere il fatturato di quasi cento milioni di euro negli ultimi dieci anni. Circa la metà del fatturato attuale, pari a 225 milioni di euro, proviene dall'HO. RE.CA.

We Italia ha adottato una formula particolare per i suoi eventi di formazione, lo "Speed Date Commerciale". Come funziona?

Si tratta di un format molto anglosassone,

pensato per essere essenziale ed efficiente. Ogni incontro è breve e mirato: i fornitori e i produttori devono erogare una formazione specifica, concentrata e chiara. L'obiettivo è coinvolgere i partecipanti e offrire un'esperienza che non sia solo formativa, ma anche divertente. Questo approccio rapido e diretto permette di mantenere alta l'attenzione, che altrimenti rischierebbe di calare dopo pochi incontri, se la formazione fosse di tipo più tradizionale o accademico, dal momento che si affrontano 15 incontri in 2 sessioni, senza break.

Qual è la preparazione dietro un evento di questo tipo?

È un lavoro meticoloso. Incontriamo ogni fornitore almeno due volte prima dell'evento, collaborando strettamente con i loro uffici marketing per creare presentazioni che siano coinvolgenti e adatte alla nostra formula. L'obiettivo è sempre quello di offrire un'esperienza formativa che non risulti noiosa, ma anzi stimolante sia per chi la eroga che per chi la riceve. È una

di Chiara Calati



tipologia di evento con una formula creata appositamente per We Italia e 'cucita su misura' per il Gruppo.

Avete ottenuto una partecipazione significativa nel corso delle edizioni. Quali sono i numeri più recenti?

L'ultima edizione ha visto la partecipazione di circa 250 persone, un numero in costante crescita. Siamo riusciti a coinvolgere circa 30 fornitori selezionati, molti dei quali strategici per il nostro business. Il successo dell'evento è testimoniato dal fatto che, ad ogni edizione, raccogliamo feedback estremamente positivi. L'evento, pur non essendo l'unico fattore, ha sicuramente contribuito all'incremento del fatturato, che negli ultimi dieci anni è cresciuto di quasi 100 milioni di euro. Siamo passati da un fatturato di circa 135 milioni di euro nel 2016 a 225 milioni di euro attuali.

Quanto pesa l'HO.RE.CA sul fatturato e cosa vi contraddistingue dagli altri in questo mercato?

Circa la metà del fatturato complessivo proviene dal settore HO.RE.CA, che per noi rappresenta un mercato chiave. La nostra capillarità sul territorio, soprattutto nell'assistenza tecnica e consulenza, è un elemento che ci differenzia dai competitor. Abbiamo certamente anche una logistica rapida e capillare, ma oggi la velocità nelle consegne è quasi scontata, dato che il cliente medio è abituato a ricevere i propri ordini grazie a piattaforme come Amazon. Ciò che ci distingue davvero è la qualità dell'assistenza e della consulenza

che offriamo. Per esempio, se un ristorante ha un problema con la sua attrezzatura durante il weekend, sa che può contare su di noi per un intervento tempestivo. Questo tipo di supporto crea un rapporto di fiducia e rende il nostro servizio unico, unitamente ad un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Come ha percepito l'atmosfera dell'ultima edizione?

C'è stata un'energia incredibile, molto più forte rispetto agli anni passati. Ho sentito

un grande entusiasmo da parte di tutti: fornitori, partecipanti, venditori. C'era voglia di applaudire, di celebrare il successo e di sentirsi parte di un progetto comune. Non credo che questo sia solo un effetto della pandemia; piuttosto, è il risultato di un gruppo coeso che lavora con passione. È stato bello vedere come tutti si divertissero e partecipassero con entusiasmo, guardando ad un orizzonte comune.



NUOVA FORZA AI VALORI DI SEMPRE: I (PRIMI) 50 ANNI DI MAKITA IN ITALIA



Compie mezzo secolo la filiale italiana di Makita: la multinazionale giapponese, nata nel 1915 e approdata nel nostro Paese nel 1974, consolida la propria filosofia di sostenibilità e miglioramento continuo e allarga la sua gamma per il cleaning professionale. Con aspiratori di grande efficacia, battitappeto "super" e una spazzatrice manuale all'avanguardia.



Sono davvero tante e molto importanti le ricorrenze che stanno costellando questo 2024 a suo modo speciale per il settore del cleaning professionale e dintorni: tra queste, un posto particolare è occupato dalle cinquanta candeline della filiale italiana di Makita, marchio storico degli elettrodomestici con un occhio di riguardo anche per il cleaning professionale.

"Due passi" indietro nel tempo...

Ebbene sì: in questi mesi Makita -una realtà che non ha certo bisogno di lunghe presentazioni- festeggia i primi 50 anni di attività in Italia. Attenzione, non parliamo della storia complessiva dell'azienda, che è ben più antica: fu fondata infatti nel 1915 in Giappone, e precisamente a Nagoya City, con il nome di "Makita Denski Seisakusho". In origine l'attività principale era la vendita e la riparazione di apparecchi di illuminazione, motori e trasformatori. Dopo



anni di sviluppo e test, Makita si specializzò in motori elettrici e iniziò ad esportarli nel mondo nel 1935. Tre anni più tardi, nel 1938, la società fu trasformata in una società a responsabilità limitata e Makita introdusse il nuovo nome "Makita Electric Works, Ltd".

Segni particolari: altissima qualità

Ma veniamo a noi: Makita Corporation è approdata nel nostro territorio nel 1974, distinguendosi fin da subito per gli utensili di altissimo livello. È oggi fornitore ufficiale delle più importanti industrie e rappresenta per tutte le realtà distributive una garanzia di affidabilità e servizio. La sua rete di vendita, fatta di attenti e fidati professionisti, ha seguito e spesso anticipato i bisogni dei clienti su tutto il territorio nazionale: un lavoro fatto di passione, disponibilità e di continui aggiornamenti per poter valorizzare al meglio le enormi potenzialità dei prodotti.

Mezzo secolo di innovazione continua

Stiamo parlando di un marchio davvero pionieristico nel campo degli elettrodomestici, visto che è presente sul mercato mondiale da più di un secolo. E a testimoniare il valore della strada percorsa sono i risultati di oggi.

di Simone Finotti



Nel dettaglio: Makita è tra le prime società in Giappone per export, con otto stabilimenti produttivi di proprietà (ma entreremo nel dettaglio...) e la bellezza di 50 filiali in tutto il mondo con network in oltre 180 paesi.

Le chiavi del successo

Ma quali sono gli ingredienti di un successo globale su cui letteralmente... non tramonta mai il sole? Il consolidamento e la continua crescita della multinazionale sono dovuti principalmente ai capisaldi da sempre alla base dell'attività aziendale. Prima di tutto la Qualità -con la Q maiuscola-, presupposto essenziale per ogni altro sviluppo. C'è poi l'Innovazione continua, testimoniata da molte esclusive tecnologie e dall'unicità di svariati prodotti. Ma tutto ciò non sarebbe nulla senza la Sicurezza che deve accompagnare chi utilizza ogni giorno gli strumenti Makita, la Garanzia che è estesa per tutti i prodotti, e -last but not least- l'Ecologia, con la continua ricerca di soluzioni sempre più ecosostenibili: un tema, quest'ultimo, che né i professionisti né tantomeno l'opinione pubblica sono più disposti a mettere in secondo piano. Ma anche su questo torneremo.

Filosofia del miglioramento continuo

Come ben insegnano i maestri giapponesi, quella del miglioramento continuo è l'u-

nica filosofia che può garantire sempre la massima qualità e l'affidabilità senza "se" e senza "ma". Ecco allora sei punti fermi senza compromessi che guidano, giorno dopo giorno e anno dopo anno, l'attività di Makita: ideare, vale a dire creare presupposti per nuovi mercati, nuove collaborazioni, nuove attività, nuove applicazioni; innovare, con una ricerca continua di componenti evoluti, comfort ed ergonomia per migliorare la vita degli utilizzatori finali; ottimizzare, nel senso di migliorare costantemente tutti i processi lavorativi attraverso continui investimenti a supporto del mercato italiano.

Cleaners Makita: all'avanguardia anche nella pulizia professionale

Anche nel settore del cleaning lo sviluppo tecnologico dei prodotti Makita è sempre più improntato verso soluzioni a minimo impatto ambientale e sicure per gli operatori. Un esempio concreto? Il robot aspiratore 18V DRC300Z ha ottenuto il prestigioso riconoscimento internazionale Product of the Year 2023 Award, come prodotto più innovativo nel mondo del cleaning professionale. Con filtro Hepa e motore brushless, è ideale per la pulizia di magazzini e showroom fino a 600 m² ed è progettato con nuova funzione di mappatura ambienti tramite telecamera e ra-

dar laser a 360°. È dunque possibile mappare fino a 5 aree e gestirne la pulizia attraverso l'app scaricabile su smartphone e tablet.

Un'ampia gamma di aspiratori professionali, anche per hotel

Makita propone un'ampia gamma di aspiratori professionali per interventi di pulizia caratterizzati dalla massima discrezione e silenziosità presso hotel e altre strutture ricettive. Gli aspiratori a zaino, in particolare, oltre che essere dotati di svariati accessori, combinano elevate qualità di comfort ad una ergonomia evoluta. Consentono all'utente una mobilità senza pari, in totale sicurezza, senza l'intralcio di cavi elettrici. Con filtro Hepa, imbracatura confortevole e Led integrati per una migliore visibilità, il modello VC008G è perfetto per pulizie professionali di camere, spazi comuni, meeting e conference room.

Novità efficienti e sostenibili

Il battitappeto VC010G è una delle recenti novità della gamma Cleaners: 3 modalità di aspirazione, funzione di memoria, filtro Hepa e bassissimo impatto sonoro. Questi ultimi 2 modelli sono alimentati da batterie XGT 40Vmax e motori brushless affidabili





che garantiscono performance ed elevata efficienza. Sono strumenti dotati dei più sofisticati sistemi per ottimizzare i tempi di lavoro e ridurre l'impatto ambientale, con tecnologia e struttura delle batterie che proteggono da sovraccarichi e surriscaldamento.

Makita allarga la sua proposta per il cleaning

E non finisce qui: progettata con alimentazione a batteria 40Vmax linea XGT con tre motori, il primo per la pulizia del filtro, il secondo per la raccolta delle polveri ed il terzo per le spazzole, la spazzatrice manuale con trasmissione elettrica VS001G è dotata di 2 rulli spazzola situati sul fondo della macchina, ad altezza regolabile, che consentono la pulizia di piccole particelle di polvere e di detriti come bottiglie di plastica da 500ml. Non manca una spazzola laterale, anch'essa ad altezza regolabile, situata sul lato destro.

Facilità di intervento e manutenzione

Importante anche la semplicità negli interventi manutentivi: le spazzole sono sostituibili senza ausilio di attrezzature e consentono un perfetto ed uniforme risultato di pulizia degli ambienti. In sintesi: il filtro polvere Hepa con vibrazione per rimuovere la polvere aderente ed evitare intasamenti, il telaio in materiale plastico resistente, i led di illuminazione per consentire lavorazioni anche in luoghi bui e le due modalità di aspirazione standard o silenziosa fanno di questo prodotto uno dei più performanti della categoria.

Un catalogo completo

La completa protezione dall'acqua (XPT), la maniglia anteriore per un facile trasporto e la possibilità di stoccarla in verticale completano i plus di questa nuova spazzatrice. E c'è

molto altro, ma non "spoileriamo" troppo: il nuovo catalogo Cleaners è online e tutto da scoprire.

Disponibilità e servizio impeccabili

Azienda strutturata e sempre al passo con le esigenze dei clienti di tutti i settori, assicura la disponibilità costante di prodotti e ricambi grazie al magazzino situato in Italia ed un servizio di consegna veloce abbinato ad una rete di assistenza efficiente. Con una squadra di tecnici specializzati dotati di van allestiti, inoltre, la società è pronta per incontrare direttamente gli utilizzatori finali permettendo loro di testare sul campo i vantaggi e le peculiarità degli elettrodomestici.

Gli stabilimenti, da Arluno al... mondo!

Gli stabilimenti Makita sono sparsi in tutto il globo: dal Giappone al Regno Unito, passando per Germania, Romania, USA, Thailandia, Cina (MCC), Cina (MKC), Brasile. Ma veniamo all'Italia, dove la sede è da sempre ubicata nel Milanese. Con una recente novità: dopo anni di gloriosa attività a San Vittore Olona, sul Sempione, da aprile 2021 la sede operativa è stata trasferita ad Arluno, sempre in provincia di Milano. Un nuovo grande polo logistico che può vantare ben 16mila mq di magazzino/spedizione merci, un'ampia officina interna per le riparazioni, sale corsi Academy, showroom e laboratorio per le dimostrazioni di migliaia di prodotti.

Responsabilità ambientale, per le persone e per il pianeta!

Con una serie di denominatori comuni, tra cui l'attenzione all'ambiente, che viene realizzata in concreto attraverso la continua ricerca tecnologica. In qualsiasi stadio di sviluppo dei suoi prodotti (dalla fabbricazione alla distribuzione, dalla vendita ai servizi "post"), l'azienda si impegna a migliorarne l'efficienza di utilizzo e il riciclo delle risorse e dell'energia, riducendone l'impatto ecologico: il fine è perseguire la conservazione dell'ambiente e contribuire alla realizzazione di una società decarbonizzata. Un must ormai inderogabile, parte integrante di una filosofia di responsabilità sociale a trecentosessanta gradi. Avanti così, Makita Italia!



PICK A
BOX

PICK A
BOX



SUTTER BAG-IN-BOX

Sicuro, conveniente e sostenibile

**10 LITRI
DI PULITO
ULTRA
CONCENTRATO**

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

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

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

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

**MENO SPAZIO OCCUPATO
A MAGAZZINO**



**CURA E RISPETTO
PER L'AMBIENTE:
MENO CO₂ durante il trasporto
MENO PLASTICA**

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

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



Sutter
PROFESSIONAL

www.sutterprofessional.it

CCNL SETTORE TURISMO, CI SIAMO



Dopo 4 anni di negoziato si chiude con profitto una trattativa iniziata appena prima dello “tsunami” Covid.

L'accordo, che riguarda oltre 400mila addetti, prevede importanti riconoscimenti economici e l'introduzione di nuove qualifiche professionali. Soddisfatti i vertici di Federalberghi.



Finalmente ci siamo: dopo oltre 4 anni di trattative, iniziate come si ricorderà il 27 febbraio 2020, proprio nell'immediata vigilia della bufera-Covid e del lockdown, Federalberghi e Faita, con la partecipazione di Confcommercio, insieme alle organizzazioni sindacali Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil, hanno stipulato lo scorso 5 luglio l'accordo di rinnovo del Contratto collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo.

“Un passo avanti importante”

Si tratta di un passo importante verso la stabilità e lo sviluppo del settore, anche se restano importanti sfide da affrontare per garantire un miglioramento continuo delle condizioni di lavoro e della competitività. Molto soddisfatto il presidente Federalberghi Bernabò Bocca: “Per tre lunghi anni le nostre imprese si sono impegnate a fronteggiare le crisi: prima la pandemia, poi quella legata alla guerra e al caro-energia. Oggi, con un mercato finalmente in condizioni di normalità, le parti sono tornate a concentrare la propria attenzione sulle prospettive di

sviluppo, con un accordo che realizza il giusto equilibrio tra le esigenze dei lavoratori e quelle delle imprese”.

Riguarda tutte le attività ricettive

Il contratto, vigente dal primo luglio 2024 alla fine del 2027, riguarda tutte le attività turistico-ricettive italiane, anche all'aria aperta, alberghiere ed extralberghiere, nonché le attività annesse (centri congressi, bar, ristoranti, stabilimenti termali e balneari), ivi comprese pensioni, bed and breakfast, ostelli, villaggi turistici, campeggi, porti e approdi turistici e punti di ormeggio. Si applica ai lavoratori occupati in tutte queste strutture: una platea, come si può immaginare, piuttosto ampia.

Oltre 400mila addetti

A proposito, diamo qualche numero: nel settore, secondo i dati ufficiali Inps, operano più di 28mila datori di lavoro, presso i quali sono occupati circa 290mila lavoratori, che diventano 410 mila in alta stagione. Secondo i dati Cnel si tratta di gran lunga del contratto collettivo più rappresentativo nel comparto, essendo applicato a più dell'81% dei dipendenti.

Nuove qualifiche professionali

Addentriamoci nel testo: il nuovo strumento ha tra le principali novità quella di aggiornare la classificazione del personale introducendo nuove figure tipiche che tengono conto dell'evoluzione del mercato in diverse direzioni: dal wellness al food and beverage, passando per le nuove tecnologie, il marketing e il social media management. Un focus specifico riguarda il benessere e le terme, con le nuove figure di coordinatore della spa, dietista, personal trainer, operatore di assistenza termale e addetto al centro benessere. Sono stati inoltre definiti dei percorsi di carriera per i giovani che entrano in azienda.

Interessanti incrementi economici

Molto importante la modifica degli aspetti economici e normativi; sono previsti fra l'altro interventi su welfare, parità di genere e tutela della genitorialità. Al fine di aggiornare i livelli retributivi fermi al 2016, l'accordo prevede un aumento economico, a regime, di 200 euro sul quarto livello d'inquadramento. Inoltre, è stata aggiornata la disciplina contrattuale dei contratti a termine, individuando le ipotesi in cui è possibile prorogare i contratti oltre i 12 mesi (fino a un massimo di due anni).

I contratti integrativi

Veniamo al ruolo dei contratti integrativi, aziendali e territoriali, che possono disciplinare i cosiddetti premi di risultato, quote di retribuzione connesse ad incrementi di produttività, di competitività, qualità, redditività. L'accordo ha messo a fuoco gli indicatori utilizzabili per misurare tali risultati. Ad esempio, i premi potranno scattare in relazione all'andamento delle recensioni online, alla fidelizzazione dei clienti, all'aumento delle vendite dirette. Ovviamente, resta confermata la possibilità di ricorrere agli indicatori classici, riferiti all'andamento dei tassi di occupazione e del fatturato.

La tutela delle lavoratrici

Grande attenzione è dedicata alle lavoratrici, che costituiscono il 55% delle persone occupate nel settore. Sono stati irrobustiti i trattamenti spettanti ai genitori durante i periodi di congedo obbligatorio e facoltativo, con effetti

positivi su tredicesima, quattordicesima, ferie e permessi. Per le donne vittime di violenza, i tre mesi di congedo previsti dalla legge saranno raddoppiati grazie all'intervento del datore di lavoro.

Assistenza sanitaria integrativa

I lavoratori del turismo hanno diritto all'assistenza sanitaria integrativa, alla quale provvedono il fondo FAST e la cassa QuAS. Le prestazioni sono erogate in forma diretta, presso strutture sanitarie convenzionate, o indiretta, mediante rimborso delle spese mediche sostenute. L'accordo ha aggiornato i contributi previsti per tale funzione, che erano fermi da anni, per consentire ai due enti di far fronte all'incremento dei costi e promuovere il miglioramento delle prestazioni.

Vitto e alloggio

L'accordo ha inoltre provveduto al consueto aggiornamento dei prezzi che i lavoratori del turismo pagano per usufruire del vitto e dell'alloggio nelle aziende che erogano questo servizio ai propri dipendenti. Dedicata altresì una specifica attenzione ai problemi causati dalla penuria di alloggi per i lavoratori stagionali: le parti hanno rivolto un appello al Ministero dell'Economia e delle Finanze e al Ministero del Turismo, chiedendo di consentire la piena deducibilità del costo sostenuto dalle imprese per fornire un alloggio ai dipendenti.

Un'intesa soddisfacente

Conclude Bocca: "Confido che questa importante intesa aiuti tutti coloro che lavorano nel nostro settore a trarre dal proprio impegno la meritata soddisfazione". Altrettanto positivo il punto di vista di Fabio Primerano, presiden-

te Federalberghi Lombardia: "Importante il riconoscimento di nuove fondamentali figure professionali. Siamo convinti che questo risultato sia di beneficio non solo per gli operatori, ma soprattutto per le nostre risorse che vedranno aumentare il livello retributivo, la loro professionalità e le possibilità di crescita".

Le voci di aziende e lavoratori

Dal canto loro, le aziende del settore non hanno nascosto alcune perplessità relative soprattutto ai costi aggiuntivi determinati dagli aumenti retributivi e dall'aggiornamento delle qualifiche, che potrebbero mettere in difficoltà soprattutto piccole e medie imprese. Dall'altro lato, l'accordo fornisce una base normativa aggiornata per una gestione più efficiente del personale. Anche dal punto di vista dei lavoratori il rinnovo presenta sia vantaggi sia potenziali criticità. Positivi gli aumenti retributivi e le nuove opportunità di carriera, così come i miglioramenti nel welfare. Resta però da vedere come questi cambiamenti si tradurranno nella pratica.

HOSPITALITY

OXY CARE
QUALITY CLEANING

Riduci
le referenze
sul carrello,
aumenta
le performance
di **pulizia**
e la percezione
di pulito

SOCHIL

ROBOT E OSPITALITÀ: il futuro dei servizi dell'hotellerie tra contatto umano e intelligenza artificiale



Il Millepini Hotel Terme di Montegrotto Terme ha deciso di adottare un robot chiamato "Bob", per migliorare l'efficienza operativa e supportare il personale di sala. Bob Robotics, costruito dall'azienda Warm di Carbonera a Treviso, è già attivo in alcuni ristoranti, bar, hotel e supermercati. 250 i modelli attivati, da Treviso a Milano, da Manduria a Gallipoli e fino al Passo Giau.



Emanuele Boaretto,
direttore dell'hotel Terme Millepini



Abbiamo intervistato il direttore dell'hotel Terme Millepini, l'architetto **Emanuele Boaretto**, per condividere la sua visione sull'adozione della tecnologia nell'ospitalità. Imprenditore visionario e innovatore, tanto da portare Montegrotto Terme alla fama mondiale facendole conquistare addirittura un Guinness World Record per la piscina più profonda del mondo, realizzata nella sua struttura, è diventato nel 2014 Presidente dell'Associazione Albergatori, del Centro Studi Termali "Pietro D'Abano" e poi di Federalberghi Terme Abano Montegrotto. Abbiamo approfondito con lui lo sviluppo

dell'utilizzo della robotica e dell'intelligenza artificiale nei servizi alberghieri, includendo anche sanificazione e pulizia, in un mondo del lavoro sempre più automatizzato.

Recentemente avete introdotto un robot nel vostro hotel. Può parlarci del motivo di questa scelta?

Certamente. La difficoltà nel trovare personale qualificato, soprattutto per mansioni ripetitive e meno gratificanti, ci ha spinto a cercare soluzioni innovative. Basti pensare che oggi ci mancano più del 40% dei giovani che erano disponibili nel 1990. Abbiamo così deciso di

collaborare con un'azienda che produce mini-robot come "Bob", che è in grado di trasportare consumazioni dalla cucina al bar, permettendo al nostro staff di concentrarsi su attività più importanti e a contatto con i clienti ed evitando di impiegare una persona per compiere un percorso di 60 metri, risparmiando anche tempo per la consegna delle consumazioni ai tavoli. È alto poco più di 1,30 m ed ha una capacità di carico di 4 vassoi che consegna precisamente sul punto impostato muovendosi su ruote ed evitando gli ostacoli che si possono incontrare lungo il percorso, seguendo una mappa facile da gestire attraverso una app che consente anche di chiamarlo.

Come hanno reagito gli utenti a questa novità tecnologica?

Devo dire che la reazione è stata estremamente positiva. Abbiamo inserito "Bob" con una certa cautela, temendo una possibile diffidenza, ma in realtà è stato accolto con grande curiosità e persino con un sorriso da parte dei nostri ospiti. In molti hanno apprezzato l'innovazione e la considerano un valore aggiunto al nostro servizio.

Quali sono i principali vantaggi che avete riscontrato con l'uso di questo robot?

Innanzitutto, la riduzione del carico di lavoro per il personale, specialmente nei momenti di maggiore affluenza come i weekend. Questo permette al nostro staff di dedicare più tempo e attenzione ai clienti, migliorando l'esperienza complessiva degli ospiti. Inoltre, il robot lavora senza sosta, sette giorni su sette, il che si traduce in una maggiore efficienza operativa, in un momento in cui, come accennavo prima, la difficoltà a trovare persone disposte a lavorare su turni garantendo la continuità della copertura dell'intera settimana è altissima, tanto da rischiare di mettere in ginocchio l'intero settore.

Suggerirebbe l'utilizzo dei robot anche per i servizi di pulizia e igiene?

Sono convinto che anche in questo ambito possa essere un valido supporto, sempre per quelle mansioni più ripetitive, quali per esempio il lavaggio dei pavimenti o delle moquette, ma sono sicuro che arriveremo anche alla sanificazione interamente gestita da robot. Probabilmente noi vediamo con ancora un po' di difficoltà il futuro, ma si stanno facendo passi da gigante e penso che per quanto riguarda de-

terminate tipologie di attività i robot entreranno a far parte in tutto e per tutto dell'organico delle aziende, anche nel campo delle pulizie. Molto probabilmente succederà più velocemente di quanto noi possiamo immaginare.

Crede che questa tecnologia possa sostituire il personale umano in futuro? Sarebbe un bene o un male?

Non credo in una sostituzione totale, almeno non nel breve termine e soprattutto per l'utenza italiana, per cui il contatto umano resta fondamentale. Soprattutto in un settore come il nostro, dove la relazione personale tra clienti e staff è parte integrante dell'esperienza di soggiorno, non potranno mai esserci solo robot. Tuttavia, penso che i robot possano essere un valido supporto per permettere alle persone di concentrarsi su attività che richiedono maggiore creatività e interazione umana, che è quello che i dipendenti si aspettano e richiedono maggiormente. Inoltre, i collaboratori provengono da etnie e culture diverse ed il rapporto tra di loro va assolutamente coltivato perché rappresenta un valore di integrazione, inclusione sociale e un arricchimento personale. Indubbiamente i giovani sono quelli più aperti ad accogliere la tecnologia e questo tipo di inserimenti perché hanno più dimestichezza con le diverse applicazioni.

La vostra struttura è nota anche per essere all'avanguardia in termini di sostenibilità ambientale e risparmio energetico. Come si inserisce l'uso del robot in questo contesto?

La nostra attenzione alla sostenibilità non si limita solo all'energia o all'ambiente. Crediamo che l'innovazione tecnologica possa contribuire a creare un ambiente di lavoro più sostenibile anche dal punto di vista sociale. L'adozione di "Bob" è un esempio di come la tecnologia possa migliorare l'efficienza, senza sacrificare la qualità del servizio, ma togliendo al personale la parte più automatica e demotivata del lavoro. Abbiamo sempre cercato di essere pionieri in questo senso, e l'uso di robot è solo un altro passo verso il futuro.

Sta notando un aumento dell'interesse per queste tecnologie anche tra i suoi colleghi del settore?

Sì, noto che l'interesse sta crescendo, anche se c'è ancora una certa diffidenza. Noi, come Mil-



lepini Hotel Terme, siamo sempre stati molto all'avanguardia, e penso che con il tempo sempre più colleghi capiranno i vantaggi di queste tecnologie. È una questione di coraggio e visione. Noi abbiamo scelto di investire in questa direzione e siamo convinti di perseguire su questa strada. Abbiamo già visto anche in alcuni Paesi dell'Oriente e a Shanghai utilizzare robot che chiamano direttamente gli ascensori da soli e suonano nelle camere per portare le consumazioni richieste.

L'intelligenza artificiale è ormai quotidianamente nelle nostre vite, a volte inconsapevolmente. Come immagina il suo utilizzo e quale rapporto ci sarà con la sua applicazione?

Penso che questo sia un argomento cruciale per ogni ambito, al punto da poterlo definire di natura antropologica. Ritengo sia necessario avviare un dialogo e una riflessione approfondita, coinvolgendo filosofi, antropologi e, direi, anche le istituzioni religiose, che si occupano di analizzare e preservare la centralità della figura umana.

COME CAMBIA LA RISTORAZIONE DEGLI HOTEL



L'evoluzione della ristorazione in hotel è in costante crescita, per questo la collaborazione tra aziende che operano nell'hotellerie e associazioni come APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, che rappresenta il mondo degli chef, diventano sempre più importanti.

Insieme si può infatti comprendere meglio l'evoluzione del mercato, attività di formazione e di sviluppo per i soci e per la crescita dell'intero comparto.



Al centro Achille Marotta e Sonia Re, direttore generale APCI

Ne parliamo con Achille Marotta, direttore operativo di Fedegroup, azienda leader nella ristorazione alberghiera da 20 anni, partner di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Hotel e ristorazione, come sta cambiando questo rapporto? Quali sono i nuovi format di ristorazione che si stanno affermando negli hotel?

Negli ultimi anni, abbiamo assistito a un significativo cambiamento nella relazione tra hotel e ristorazione. Sempre più albergatori stanno decidendo di esternalizzare i servizi di ristorazione per due motivi principali: primo, vogliono aprire i propri spazi alla città, un concetto che fino a pochi anni fa era impensabile, secondo, hanno compreso che la ristorazione rappresenta uno degli elementi fondamentali per creare un'esperienza complessivamente positiva per il cliente. In Italia,



Achille Marotta, direttore operativo di Fedegroup

dalla Redazione

purtroppo, non esiste ancora una piena consapevolezza dei format ristorativi applicati agli hotel, ma noi di Fedegroup, insieme ai nostri partner, abbiamo iniziato a lavorare su questo tema già cinque anni fa, cercando di colmare il gap rispetto a ciò che avviene all'estero. La nostra analisi mostra chiaramente che i modelli di ristorazione italiana risultano tra i più apprezzati, confermandosi vincenti in termini di gradimento da parte dei clienti.

Eventi, banchetti, colazioni. Come viene organizzato il lavoro in cucina per gestire numeri importanti, e quali sfide igieniche comporta?

L'organizzazione quotidiana della cucina all'interno di un hotel, soprattutto quando si parla di grandi numeri, è un processo complesso che richiede una pianificazione accurata e l'intervento di figure chiave. I nostri pilastri operativi sono il direttore F&B (Food and Beverage manager), lo chef e il banqueting manager, che collaborano costantemente per garantire la copertura e il corretto svolgimento di ogni attività. Che si tratti della colazione, che rappresenta un servizio giornaliero, o di eventi eccezionali come banchetti, è fondamentale avere una squadra preparata e organizzata, che rappresenta la vera chiave del successo. In termini di igiene, ci atteniamo rigorosamente alle normative vigenti grazie all'esperienza e alla formazione continua dei nostri professionisti, soprattutto in ambito di sicurezza alimentare e HACCP. Gli albergatori ci scelgono anche per la nostra capacità di garantire il rispetto di queste norme, e all'interno di Fedegroup abbiamo istituito organismi di controllo proprio per monitorare costantemente la situazione.

Gli hotel aprono i ristoranti agli ospiti esterni. Come vengono gestiti questi spazi? Sono dedicati in esclusiva agli esterni o si condividono con gli ospiti interni? Come viene gestita l'igiene e l'ordine?

Nella maggior parte dei ristoranti in cui operiamo, l'accesso è aperto sia agli ospiti interni sia a quelli esterni. Non c'è una distinzione di spazi, a meno che non venga espressamente richiesta per eventi dedicati o specifiche esigenze di un cliente. Tutti gli ambienti sono mantenuti puliti e sanificati



regolarmente, seguendo scrupolosamente le procedure interne, che sono a loro volta integrate dai protocolli imposti dalle normative HACCP. Questo garantisce un ambiente sicuro e conforme sia per gli ospiti dell'hotel sia per quelli esterni. Anche in questo la collaborazione con APCI, molto attiva su questo fronte, è importante per noi.

Quali sono i nuovi servizi che stanno prendendo piede negli hotel?

Negli ultimi anni, gli hotel, specialmente quelli situati in città, hanno iniziato a puntare sempre più sulla creazione di un'esperienza completa e immersiva per i propri ospiti. I nostri partner stanno investendo in collaborazioni e attività di co-marketing con brand di diversi settori, offrendo servizi che vanno oltre il tradizionale F&B. Si sta dando sempre più spazio a esperienze che includono il benessere, l'arte e la cultura, elementi che arricchiscono il soggiorno degli ospiti e rendono la permanenza in hotel piacevole e stimolante.

Avete dei dati sulla richiesta di servizi di ristorazione negli hotel? È un settore in crescita?

Anche se non disponiamo di dati completi, possiamo sicuramente confermare che la richiesta di servizi di ristorazione all'interno degli hotel è in costante aumento. Questo è

Il gruppo di chef APCI e Fedegroup

particolarmente evidente per quanto riguarda il comparto F&B, dove notiamo un trend di crescita significativo negli ultimi anni, soprattutto in risposta alla crescente esigenza degli ospiti di vivere esperienze culinarie tipiche all'interno delle strutture ricettive.

Sempre più hotel stanno organizzando eventi e attività fuori dalle loro strutture, come mostre o eventi in spazi esterni. Come vi organizzate per supportare queste iniziative?

Negli ultimi anni abbiamo notato una crescente tendenza da parte degli hotel a espandere la loro offerta al di fuori delle mura della struttura. In questi casi, il nostro ruolo è quello di supportare gli hotel, specialmente per quanto riguarda la parte ristorativa, attraverso servizi di catering personalizzati che possono essere offerti anche in location esterne come musei, teatri, mostre ed eventi speciali. Questo tipo di servizio rappresenta una delle nostre principali linee di business e lavoriamo per garantire la stessa qualità e attenzione che offriamo all'interno degli hotel anche in contesti esterni, mantenendo alti standard operativi e di eccellenza gastronomica.

LE TARME DEI TESSUTI, infestanti discreti e poco conosciuti



La tarma dei tessuti (*Tineola bisselliella*) può trovare un ambiente ideale in cuscini, biancheria, tende e asciugamani conservati negli armadi. Le larve si nutrono anche di tappeti causando danni significativi. Conosciamola più da vicino.

Questi infestanti sono definiti cheratofagi perché possiedono l'inusuale capacità di digerire la cheratina e nei soli Stati Uniti d'America sono responsabili di danni stimati intorno al miliardo di dollari all'anno. In realtà parlare di tarma dei tessuti è riduttivo dal momento che la larva può attaccare una grande quantità di materiali: qualsiasi prodotto di origine animale (piume, penne, pelle, pelliccia, carne, sangue, insetti essiccati, ecc.), mangimi, cereali in granella (orzo, mais), farine animali e vegetali, cotone, lana, capi di abbigliamento e tappeti. Inoltre, le fibre sintetiche non sono completamente immuni da attacchi, in particolare se sono intrise di attrattivi come il sudore, frammenti di cibo o lieviti. I danni sono provocati dalle larve (gli adulti non hanno un apparato boccale idoneo e non si nutrono) e appaiono come buchi dalla forma irregolare oltre alla creazione di bozzoli sericei contenenti notevoli quantità di pellet fecali. Spesso i danni sono concentrati nelle pieghe dei materiali e questi hanno maggiore probabilità di essere attaccati se sono lasciati non movimentati per molto tempo, in condizioni di scarsa illuminazione, sotto mobili pesanti o all'interno di magazzini bui.

Il ciclo vitale di *T. bisselliella*

Il ciclo vitale di *T. bisselliella* è influenzato dalla temperatura, dall'umidità relativa, dal tipo e dalla quantità di cibo ma è anche vero che gode della protezione offerta dagli edifici per cui spesso lo sviluppo è continuo con numerose generazioni sovrapposte durante l'anno. In media lo sviluppo completo avviene in poco meno di due mesi in ambienti a 25°C e con il 65% di umidità relativa. L'adulto di *T. bisselliella* può raggiungere la lunghezza di 8 mm con una apertura alare compresa tra i 9 e i 16 mm. È possibile distinguere gli adulti di *T. bisselliella* da quelli di *Tinea pel-*



lionella dalla colorazione del primo paio di ali: in *T. bisselliella* sono di una colorazione chiara uniforme mentre in *T. pellionella* ha dei puntini scuri. Gli adulti solitamente compaiono tra aprile e maggio e vivono circa 10 giorni durante i quali avviene l'accoppiamento e la deposizione delle uova già poche ore dopo l'emersione dal bozzolo. È noto che gli adulti possono volare attivamente fino a 90 metri alla ricerca di un sito di ovideposizione adatto o di un partner, ma in generale sono i maschi che effettuano dei brevi voli, tipicamente saltando con le zampe posteriori e dando pochi colpi di ala prima di atterrare nuovamente mentre le femmine tendenzialmente camminano. Sono attivi durante la notte e tendono a ripararsi in zone buie di giorno dove la femmina depone le uova prediligendo aree con presenza di lieviti che fungono da substrato alimentare per le larve. Una femmina può deporre fino a 250 uova che possono essere deposte singolarmente o in gruppi. Le uova hanno dimensioni ridotte (0,5 mm di lunghezza per 0,3 mm di larghezza massima). Le larve possono schiudere dopo circa 10 giorni. Appena schiuse sono lunghe circa 1 mm

di Lorenzo Donati



preferiscono ovideporre in zone con presenza di lieviti, le disinfestazioni a cadenza periodica degli ambienti possono aiutare nel contenere le infestazioni. All'interno degli ambienti è raccomandabile installare un impianto di monitoraggio. Siccome sia le larve che gli adulti sono caratterizzati da fototropismo negativo (ovvero rifuggono la luce) l'installazione di lampade UV o a LED non è utile. Occorre applicare invece dei dispositivi innescati con feromoni sessuali femminili sintetici per la cattura dei soli maschi adulti, meglio se installati in ambienti caldi e nelle zone meno illuminate. Sono disponibili sul mercato le classiche pagode in cartoncino adesivo da innescare con il feromone e da appendere a circa 2 metri di altezza. Ci sono anche dei dispositivi in plastica rigida da installare a terra in cui il refill, contenente gli attrattivi e un olio per trattenere gli individui catturati, può essere sostituito con facilità. A queste tecniche deve essere comunque affiancato un costante controllo visivo da parte di personale formato per riconoscere tracce di infestazioni e danni ai manufatti.

I trattamenti possibili

Nel caso che il monitoraggio indichi la presenza di tarme il controllo deve essere impostato su due fronti: quello delle merci stoccate e quello degli ambienti. Per trattare manufatti di piccole dimensioni o abiti si può ricorrere ad un trattamento termico che miri ad uccidere tutti gli stadi vitali esponendoli a temperature estreme. Queste tecniche pos-

di colore bianco e iniziano a cercare fonti alimentari. Una volta trovate tessono intorno a sé una sottile ragnatela a tubo che si estende man mano che la larva si nutre e muove (a differenza di *T. pellionella* che produce un astuccio trasportabile). La tela secreta assolve a diverse funzioni: protezione da predatori e dal disseccamento. La larva matura, dopo 5-6 mute, si presenta con il capo marrone-giallastro e il corpo bianco di dimensioni che possono raggiungere i due centimetri di lunghezza. La larva matura tende a non allontanarsi di molto dal punto iniziale dell'infestazione. Raggiunta la maturità la larva produce un bozzolo di seta dentro il quale si impupa. Infine, dopo 10-13 giorni, l'adulto esce dal bozzolo.

Buone pratiche di prevenzione e monitoraggio

Per questo, come per tutti gli altri infestanti, la prevenzione è fondamentale. Una buona pratica è quella di custodire i materiali attaccabili in ambienti ben areati e sottoporli ad una pulizia tramite aspirapolvere (che riesce a staccare anche le uova dai substrati), controllando di volta in volta che i nuovi mate-

riali in arrivo non siano già attaccati dalla tarma per evitare di veicolare le larve all'interno dei propri ambienti. In caso di oggetti particolarmente costosi (come i tappeti) si può prevedere di stocarli preventivamente all'interno di sacchi in tyvek che impediscono alle larve di entrare in contatto coi tessuti e danneggiarli. Visto che le femmine adulte



Un danno da *T. bisselliella*

<https://www.insectimages.org/browse/detail.cfm?imgnum=1233074>

GESTIONE

Un individuo adulto e una larva di *T. bisselliella* e un danno dovuto all'infestazione.

<https://www.insectimages.org/browse/detail>.



Esemplare adulto e tre larve di *T. bisselliella*

<https://www.insectimages.org/browse/detail>.



sono essere applicate anche in via preventiva prima dello stoccaggio. Tutti gli stadi vitali della tarma muoiono se esposti in freezer a -30°C per 3 giorni o a -18°C per 14 giorni. Se invece si preferisce scaldare i prodotti i dati mostrano che tra i 45 e i 50°C la morte di ogni stadio vitale avviene nel giro di poche ore. Il lavaggio a secco con vapore, le operazioni di stiro o riscaldamento dei locali sono soluzioni applicabili. È anche possibile sottoporre i tessuti ad un trattamento con microonde. In linea teorica è anche possibile trattare efficacemente capi e manufatti con atmosfere modificate a base di azoto o anidride carbonica, il problema è che non

sono in commercio in Italia dei formulati di questi gas registrati per questo scopo specifico. Il secondo fronte sul quale muoversi è un ciclo di disinfestazione degli ambienti che tipicamente può essere effettuato tramite l'irrorazione di PMC o prodotti biocidi e completando il trattamento con dei fumogeni (il consiglio è quello di utilizzare prodotti che riportano l'impiego sui tessuti). Durante il trattamento occorre prestare molta attenzione nell'applicazione dei prodotti dal momento che le larve, protette dai bozzoli di seta che loro stesse producono, non sono un bersaglio semplice da eliminare e si possono verificare fenomeni di resistenza alle

sostanze attive impiegate. Un'ultima tecnica applicabile che non prevede l'impiego di sostanze tossiche è quella del lancio di insetti utili negli ambienti. Le femmine di questi parassitoidi ricercano attivamente le larve delle tarme e depongono al loro interno un uovo dal quale emerge una piccola larva che inizierà a cibarsi dall'interno della larva della tarma, uccidendola. Ad esempio, *Tricogramma evanescens* è disponibile in Italia per il controllo di *T. bisselliella*. Occorre ricordare che la larva di tarma parassitizzata, pur essendo destinata a morire, non viene però paralizzata immediatamente e per questo motivo potrebbe ancora creare dei danni al materiale stoccato. Per questo occorre valutare sul lungo periodo e a seguito di diversi lanci l'efficacia di questa tecnica.

Rivolgersi sempre a professionisti

Le infestazioni da *T. bisselliella* rappresentano una nicchia di mercato abbastanza contenuta per le aziende di pest management, di conseguenza, è probabile che un'impresa specializzata decida di affrontare il sopralluogo iniziale con un consulente esperto in gestione infestanti. Questo approccio dimostra un impegno volto ad un servizio di alta qualità al cliente finale. Coinvolgere un esperto permette di affrontare l'infestazione con maggiore competenza, evitando rischi legati alla scarsa familiarità con questa specifica tipologia di parassita. La serietà della società alla quale ci si affida d'altronde emerge dal dialogo con l'incaricato del sopralluogo: si raccomanda che durante la visita il tempo dedicato alla relazione fornitore di servizi-cliente sia congruo. Un ulteriore indicatore potrebbe essere quello delle certificazioni in possesso dell'azienda di pest management: le più comuni sono la ISO 9001 e la UNI EN 11636.

IL SISTEMA LIMOP È commercializzato in **ESCLUSIVA** da:



lim[®]
Lavanderia Coordinatrice
Rete Imprese
Elledue Laundry Network Italia



ELLEDUE
LAUNDRY
NETWORK
ITALIA

(Rete Imprese Italia)



limlavanderia.it/elledue

**Contiene principio attivo
detergente riattivabile
con acqua**

**SANIFICATO
SECONDO
LA NORMATIVA
UNI EN 14065
LINEE GUIDA
ASSOSISTEMA**

**ISO 14024
rilasciata dal CEC *
certificazione equiparata
a qualsiasi altra certificazione europea**

Mops-Panni 100%
microfibra
ISO 14024

Mops-Panni 100%
microfibra
ISO 14024

RFID

RFID

*CEC: China Environmental United Certification Center membro dell'IAP-MLA (International Accreditation Forum Multilateral Recognition Arrangement)

Innovativo sistema di noleggio, lavaggio e tracciabilità dei tessili dedicati al cleaning

Limop è un sistema di pulizia innovativo mediante prodotti tessili certificati contenenti principio attivo detergente **Sutter** riattivabile con acqua prima dell'utilizzo, che soddisfa tutte le attuali esigenze del settore del cleaning

**... impossibile non notare la differenza!
Ti aiutiamo a distinguerti**

limop[®]
green & dry system for cleaning

Sistema rispondente alla Normativa C.A.M.



Processo di sanificazione Mops-Panni certificato:



Prodotti
detergenti
Ecolabel



HOUSEKEEPING E PULIZIA ALBERGHIERA



In occasione dell' Hospitality day, in programma al Palacongressi di Rimini il prossimo 8 ottobre, la consulente Teamwork Cecilia Cianfanelli modererà un'Arena tematica con un panel di esperti sul tema della pulizia e del comfort in hotel. "L'housekeeping è un reparto ancora troppo sottovalutato" precisa. In programma anche un question time sulla risoluzione di problematiche concrete.



La passione, la concretezza e la competenza con cui parla del suo lavoro sono i migliori biglietti da visita di **Cecilia Cianfanelli**, consulente di Teamwork che fa della valorizzazione e della professionalizzazione dell'housekeeping una vera e propria missione. Proprio su questo tema, declinato nelle sue innumerevoli sfaccettature con un occhio di riguardo all'importanza della pulizia e dell'igiene in ambito alberghiero, verterà l'Arena housekeeping, in programma al Palacongressi di Rimini il prossimo 8 ottobre in occasione dell' Hospitality day promosso da Teamwork.

Un panel di relatori d'eccezione

Un prestigioso tavolo di lavoro che ospiterà un confronto fra esperti, testimonial e

consulenti su un tema fondamentale come quello della pulizia delle camere e del reparto che se ne fa garante. Per il 97% degli ospiti, infatti, l'igiene è un fattore fondamentale nella scelta di una struttura. Ma come migliorare l'efficienza dell'housekeeping, un reparto così importante per la soddisfazione degli ospiti e la reputazione dell'hotel? Domande a cui cercheranno di rispondere Anna Farinazzo, Sales & Communication Specialist e Alessandra Covi, Spa Specialist per Pulimav, Bruna Elsayed, Executive Housekeeper di Hotel De Russie - a Rocco Forte Hotel, Andrea Cossu, Direttore generale e Luca Cossu, Direttore sviluppo tecnico di PerPulire, Emiliano Izzi, Direttore commerciale di Dorelan Hotel, Valeria Paglia, Fondatrice di Valeria Paglia Hospitality, Beatrice Mazzocchetti, Quality Manager di Grand Hotel Rimini.

di **Simone Finotti**

Un caleidoscopio di esperienze

Un mosaico di esperienze, posizioni e punti di vista che verrà sapientemente moderato proprio da Cecilia Cianfanelli. Che inizia dalle note dolenti per impostare il problema con il consueto approccio costruttivo: "In Italia -spiega- sfortunatamente assistiamo a una contraddizione di fondo in tema di housekeeping: si tratta di un reparto importantissimo in hotel ma che, rispetto ad altri, è ancora poco valorizzato. Si tende a dare molto per scontato, e si finisce per investire poco nei prodotti, negli strumenti e nella formazione. È già indicativo il termine con cui si definiscono ancor oggi le cameriere ai piani: semplicemente "donne", dando per scontato che la "donna" debba pulire e lo sappia fare, quasi come se l'hotel fosse equiparabile all'abitazione privata. Un approccio che la dice molto lunga anche sulla poca attenzione che ruota intorno a questo mondo. Ma pulire un albergo non è come farlo in una casa!".



Cecilia Cianfanelli,
Consultant & trainer di Teamwork

Formazione...

Un modo di pensare purtroppo ancora trasversale, che si riflette nella scarsa considerazione di cui godono a tutt'oggi gli staff di housekeeping. Prosegue Cianfanelli: "Ma lo sa che, quando si fa il colloquio per assumere le cameriere ai piani, il 99% non sa nemmeno che prodotti usa? Ad essere fortunati li distinguono per colore, ma non hanno nessuna consapevolezza del tipo di formulati e di che come realmente agiscano: molte operatrici credono ancora che possano esistere acidi delicati...". Insomma, il primo passo è la conoscenza: "Conoscenza che significa innanzitutto formazione".

... e giusti prodotti

Non solo. "Bisogna poi mettere a disposizione i giusti strumenti e prodotti professionali. Mi piace ripetere, durante i miei corsi, che in ogni reparto le persone devono essere messe in condizione di lavorare con successo. In questo lavoro, che faccio ormai da 20 anni, ho incontrato persone meravigliose che svolgono il loro lavoro con passione. Spesso le aree di miglioramento dipendono dal fatto che non vengono sfruttate appieno le potenzialità del reparto, non per negligenza ma perchè non hanno le competenze e gli strumenti giusti".

Cosa significa "essere accogliente"

Tiene a puntualizzare Cianfanelli: "Formazione, strumenti, prodotti e procedure. L'unica via è questa, altrimenti non si cresce. E non bastano quelle poche ore di affiancamento con la collega più anziana. Pensiamo solo a quanto è importante l'accoglienza dell'ospite in camera: al di là di tutti i plus e servizi che l'albergo offre, la camera resta sempre l'aspetto centrale attorno a cui ruota l'esperienza del soggiorno". Pochi meglio di lei lo sanno, vista la lunga esperienza presso grandi catene alberghiere con standard di qualità elevati e procedure molto chiare in fatto di pulizia. "Negli anni sono diventata formatrice, ruolo che ricopro ancora per Teamwork, e mi sono specializzata in guest experience, ossia come far sentire bene l'ospite e "sorprenderlo". Sfatando alcuni miti duri a morire: ad esempio quello dell'eccessiva importanza che si dà alla pulizia della camera "in arrivo".

Sorprendere il cliente significa...

Non fraintendete: "Certo è fondamentale far trovare al nuovo ospite una camera pulita e ordinata, ma questo ormai è dato per scon-

tato da tutti i clienti: il vero valore aggiunto si trova dopo, al momento del riassetto. È lì che si vede la differenza. Un esempio? Sento ancora dire spesso che gli oggetti del cliente non si toccano: non è vero! A parte il solito pigiama ripiegato (che ormai fanno tutti), è proprio nel sistemare con cura gli oggetti e i vestiti che si dimostra quell'attenzione in più: non bisogna sicuramente essere troppo invadenti, ma se rimetto diritto un paio di occhiali, ripiego bene un maglione sulla poltrona e appendo una giacca sull'omero, allora sì che l'ospite si sente "sorpreso".

Essere clienti, trattare con i clienti: l'importanza del "come"

La cura e l'accoglienza, altro aspetto su cui Cianfanelli non le manda a dire: "Sono chiara fin da subito: il lavoro in albergo non è facile né scontato. Se non sono disposto ad impegnarmi per far sentire bene un emérito sconosciuto -perché di questo il più delle volte si tratta-, allora questo lavoro non fa per me. Si deve partire da un atteggiamento accogliente. Nelle mie sessioni di formazione mi trovo spesso a far riflettere le addette ai piani che tutti noi, anche nell'arco della stessa giornata, ci troviamo ad essere clienti. Al ristorante, al bar, in un negozio, quando andiamo a fare compere o rifarci i capelli... e tutti noi sappiamo che molto spesso il "come" è forse ancora più importante del "cosa". Ecco perché punto tantissimo sull'approccio emotivo, che in albergo significa innanzitutto mettersi dalla parte degli ospiti-clienti. Essere accoglienti significa innanzitutto questo".

La "repubblica indipendente dei piani" ...

Poi c'è il saper lavorare in team, il "sentirsi parte" di una squadra. Che significa sia sapersi relazionare con eventuali figure esterne in caso di terziarizzazione del servizio (e questo è un ruolo di coordinamento che spetta alla governante, che si relaziona con il responsabile dell'impresa di servizi esterna), sia soprattutto lavorare bene con i colleghi: "Non mi piace quando sento parlare di "mio piano", "mio carrello". Una volta ho addirittura risposto provocatoriamente a una cameriera: "Ah sì, non sapevo che avessi acquistato questo piano dell'hotel!". Questo



per dire che è opportuno evitare l'effetto che io chiamo "repubblica indipendente dei piani", dove il direttore non passa quasi mai e si creano veri e propri "feudi" intoccabili. Utile è invece, ad esempio, prevedere rotazioni, anche per migliorare la qualità della pulizia e il senso di appartenenza: perché quello che per me è una debolezza per te può essere un punto di forza e viceversa".

Poi servono anche le giuste soluzioni professionali (e green)

Per un buon servizio, poi, servono i giusti prodotti e una formazione anche tecnica. "Anche su questo versante il settore, e in generale il mercato e il mondo, sta cambiando molto in fretta. Grande attenzione va ad esempio posta al tema del green, in tutte le sue declinazioni. Prediligere prodotti che evitino sprechi, fare attenzione al lavaggio della biancheria, alla riduzione dell'uso della plastica, alla razionalizzazione dei consumi di acqua ed energia... sono altre leve strategiche che non possono passare inosservate, visto anche l'approccio dell'opinione pubblica. Oggi come oggi non ci si può più permettere di sgarrare sul fronte dell'atten-

zione ambientale, ma anche questo esige opportuna formazione".

Frontiere del digitale

E che dire della digitalizzazione? "Senza dubbio le nuove frontiere in questo campo offrono molte possibilità in più per organizzare e razionalizzare il lavoro. È tramontata l'epoca dei "pizzini" o delle continue telefonate ai piani, che rallentano il lavoro e moltiplicano le possibilità di errore. Personalmente collaboro con Hoxell, ci sono anche molte altre aziende attive nel campo e devo dire che ormai la cameriera ai piani può essere messa in grado di organizzare il proprio lavoro quotidiano in real time. Ormai ci sono tutti gli strumenti, anche tecnologici, per razionalizzare i processi ed efficientare il servizio".

Tastiamo il polso all'housekeeping italiano

D'accordo, ma qual è, nel complesso, la situazione italiana sul fronte housekeeping? "Per la mia esperienza posso dire che c'è ancora molto da lavorare. Ci sono albergatori illuminati che ci credono, investono e raccolgono i frutti ma, d'altro canto, esistono ancora realtà in cui manca del tutto una

figura di coordinamento e organizzazione del lavoro. In mezzo c'è un ventaglio di realtà molto variegato: nel complesso però posso dire che l'housekeeping non ha conosciuto lo sviluppo di altri reparti alberghieri, c'è ancora scarsa consapevolezza".

"Quanto tempo ci vuole?" Non è la domanda giusta...

Precisa Cianfanelli: "Ho l'impressione che ai "piani alti", metaforicamente parlando, l'unica preoccupazione di molti sia ancora "quanto tempo ci vuole" a fare una camera. Ora, premetto che, se c'è un termine che detesto è "dipende", ma stavolta sono io a doverlo usare. Come si fa a dire astrattamente "quanto tempo ci vuole a rifare una camera"? Le domande giuste sono: che esperienza e formazione ho? Come è strutturata la camera? Quanti letti ci sono? C'è o no l'office ai piani? Che prodotti utilizzo? Eccetera eccetera. Questo voglio dire quando affermo che manca ancora la consapevolezza".

Un "question time" con gli esperti del pulito in hotel

Tutti problemi che verranno affrontati e sviccerati a Rimini... "Sì, e non solo dal punto di vista teorico. Uno dei plus della giornata, infatti, sarà lo spazio che insieme ad alcuni professionisti del settore ci prenderemo per rispondere a problemi concreti dei partecipanti all'evento: in particolare, oltre alla sottoscritta, si metteranno a disposizione gli esperti di Per Pulire, Dorelan e Pulimav in un vero e proprio "question time" allo scopo di fornire proposte e soluzioni tangibili e concrete. Questo perché sappiamo perfettamente che un conto è stare davanti a una platea e fare il proprio intervento, un altro è addentrarsi nell'aspetto fattivo e concreto dei problemi. E in questo senso il nostro supporto vuole essere completo, di vera consulenza e affiancamento".

UNISCITI ALLA RIVOLUZIONE

Il tempo è scaduto



Il sistema RFC
elimina i residui
riducendo i costi

REKOLA
REFLEX



Elimina le sostanze
Chimiche dei sistemi
di lavaggio

tersano



Metodo di pulizia
100% microbiologico
privo di sostanze
chimiche

ownwell



Leviga, decera, lava
e lucida con la sola
acqua

BONASTRE
SYSTEM



Pulizia di superfici e
pavimentazioni con
Melamina riciclata
e solo con acqua

MelaminPlusPads



Pulizia del WC
rivoluzionaria
senza acidi

BubbleFlush



Progetto sociale
restauro macchinari
pulizia usati

ArcobaClean.it



Impianti di lavaggio e
depurazione biologica
con riutilizzo acque
reflue

HYDRCBAY



C.A-L. Italia promuove il
sistema RFC
(Residue Free Cleaning)
che assicura pulizia senza
residui. Un concetto in
continua evoluzione che
include Brand e invenzioni
che rivoluzionano il modo di
**PULIRE SENZA
INQUINARE!**



*A clean Company
In a cleaner World*

www.calitalia.com
info@calitalia.com
Phone + 39 02 93909460

IL SETTORE ALBERGHIERO E RISTORATIVO ALLA PROVA DELLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



La sostenibilità ambientale diventa un asset strategico per il settore alberghiero e ristorativo, sempre più richiesto dagli ospiti. L'intera filiera dei servizi deve adeguarsi a standard ecologici e di sicurezza per garantire un vero impatto positivo.

La sostenibilità ambientale non è più solo un elemento di narrativa ma diventa un asset sul quale investire anche per il settore alberghiero e ristorativo dal momento che il 40% dei turisti sembra prediligere hotel e

ristoranti attenti all'ambiente. La sostenibilità diventa, quindi, anche un fattore di business sul quale investire per attrarre i turisti del futuro. Il settore turistico però da solo non può farcela a vincere la sfida della sostenibilità, ha bisogno che anche la sua filiera dei servizi sia sostenibile e sicura. Ha senso avere un hotel molto attento all'ambiente mentre le aziende che erogano il servizio di lavanderia, di pulizia etc sono poco sostenibili? La risposta non può che essere una, NO.

La filiera conta dal momento che tutti contribuiscono in positivo o negativo a rendere un settore attento all'ambiente o meno. Per questo è necessario che nelle

dalla Redazione

certificazioni ambientali ci sia anche il valore della filiera dei servizi, iniziando quindi a mappare come viene svolto il servizio di noleggio e lavaggio della biancheria e se la lavanderia industriale è in possesso di certificazioni ambientali, dal momento che gli effetti dannosi rimangono nel territorio.

Il marchio Made Green in Italy

In Italia il settore delle lavanderie industriali è il primo servizio a poter richiedere e ottenere il marchio Made Green in Italy, rilasciato dal Ministero della Transizione ecologica. Si tratta di una certificazione volontaria per la valutazione del miglioramento continuo dell'impronta ambientale di prodotti e servizi, che permette alle lavanderie industriali di misurare e comunicare l'impronta ambientale dei servizi dalle stesse erogati, sulla base di uno studio di impatto ambientale conforme alla PEF (Product Environmental Footprint) di cui alla Raccomandazione 2013/179/EU su cui si basano le più note certificazioni come la Carbon e la Water Footprint. Il Made Green in Italy è inserito tra i requisiti premiali dei CAM, Criteri Ambientali Minimi del lavandolo, configurando una vera e propria garanzia di sostenibilità ambientale del servizio nei confronti dei clienti e dei consumatori finali.

Sicurezza igienica

Sul fronte della sicurezza igienica, inoltre, le lavanderie industriali, ben prima dell'attuale emergenza sanitaria, si sono dotate di una certificazione per il controllo microbiologico dei tessuti trattati: la Norma UNI EN 14065. Un pre-requisito essenziale per assicurare alle strutture ricettive la fornitura di biancheria qualitativamente e igienicamente sicura con una ridotta e controllata contaminazione batterica. In altre parole, per prevenire la diffusione di malattie trasmissibili da agenti patogeni, si utilizzano efficaci e comprovati processi industriali di sanificazione dei tessuti.

La norma tecnica UNI EN 14065, associata alle Linee guida Assosistema, è basata su un sistema di controllo RABC (Risk Analysis Biocontamination Control), che garantisce la riduzione della carica batterica entro limiti predefiniti.



Il Position Paper di Assosistema

Tornando agli aspetti ambientali, negli ultimi anni ci si è dovuti confrontare con il consumo dell'acqua, tema questo di grande importanza perché la severità idrica, oltre a danneggiare interi ecosistemi, danneggia anche le imprese, prima tra tutti quella legata all'accoglienza e alla ristorazione. A tal proposito, rimanendo sempre nell'ambito filiera, Assosistema Confindustria ha redatto un position paper ambientale che

ha come focus proprio la risorsa idrica e il suo corretto utilizzo sia in fase di prelievo sia in fase di scarico. È questo un tema che assume grande rilevanza a seguito anche dei cambiamenti climatici che stanno interessando molti territori italiani. Dal position paper "Attività di lavanderia/lavaggio a norma di legge: autorizzazioni, requisiti ambientali e certificazioni specifiche", realizzato dall'Associazione, emerge chiaramente che il mancato rispetto delle norme ambientali e sia in materia di prelievo sia in materia di scarico, rappresenta un evidente danno ambientale che grava sulla collettività ed è per questo che diventa fondamentale che si vada ad indagare sulla completa filiera per capire se si stanno rispettando seriamente le norme ambientali.

Da segnalare che lo stesso dossier, nel fare una sintesi esplicativa delle norme, richiama anche il caso di un'attività idroesigente come quella del lavaggio che viene svolto internamente alle strutture alberghiere, il quale necessita anch'esso di una dichiarazione AUA relativa alle emissioni e agli scarichi.

Il Dossier, infatti, non aggiunge nulla rispetto al quadro normativo presente, ricorda solo come alcune pratiche poco note, ad esempio laddove presente, il lavaggio interno della biancheria negli hotel, rappresentino dei vulnus concreti in materia ambientale che debbono essere indagati dagli organi preposti al controllo.



IL GLION INSTITUTE FORMA I FUTURI LEADER DEL SETTORE ALBERGHIERO



Il Glion Institute of Higher Education guida i suoi studenti verso un futuro sostenibile, offrendo una formazione specializzata sulle pratiche alberghiere eco-consapevoli. Katharine Le Quesne, direttrice del primo programma di Resort Development dell'Istituto, condivide la sua visione su come la formazione possa rivoluzionare il futuro del turismo.

Il crescente interesse dei consumatori per la sostenibilità sta trasformando completamente il settore alberghiero e il modo di vivere e concepire un soggiorno. Sempre più hotel adottano pratiche sostenibili per ridurre l'impatto ambientale, promuovere la responsabilità sociale e rispettare le richieste e le esigenze degli ospiti, sempre più attenti agli aspetti green, ben oltre la sola gestione dei rifiuti e il consumo dell'acqua. **Katharine Le Quesne**, direttrice del programma di *Resort Development* al Glion Institute of Higher Education, spiega come l'istituto stia integrando le migliori best practice degli hotel nei suoi corsi per preparare i futuri leader del turismo a gestire strutture eco-sostenibili a tutto tondo, dall'energy, agli ambienti, fino alle commodities.

Sostenibilità: non più opzione ma necessità

La direttrice Le Quesne ha spiegato in più occasioni che l'obiettivo dell'istituto è quello di fornire agli studenti tutte le competenze necessarie per operare nel settore alberghiero con un approccio consapevole e responsabile. Al Glion si formano professionisti capaci di comprendere l'importan-



za di ridurre l'impatto ambientale, migliorare la gestione dei rifiuti e coinvolgere le comunità locali. Attraverso un'educazione mirata si può creare un'ospitalità che non solo soddisfa le aspettative degli utenti, ma anche il pianeta. Si parte con le tecnologie a risparmio energetico, ovvero l'uso di luci LED, sistemi HVAC ad alta efficienza e pannelli solari che consentono agli hotel di ridurre il consumo energetico e i costi operativi, contribuendo significativamente alla riduzione delle emissioni di carbonio. Si passa poi alle camere con l'implementazione di sistemi automatizzati per la gestione di luci, tende e termostati per rendere più confortevole la permanenza degli ospiti e ridurre gli sprechi energetici.

Non solo tecnologia ma incentivazione dei comportamenti sostenibili

Gli hotel dovrebbero educare gli ospiti all'importanza di azioni semplici come lo spegnimento delle luci, il riutilizzo degli asciugamani e l'uso di articoli da toilette biodegradabili per contribuire alla conservazione delle risorse, oltre a promuovere l'utilizzo di servizi ecologici quali l'offerta di biciclette e veicoli elettrici per promuovere



e la difficoltà nel valutare l'efficacia delle azioni intraprese rappresentano sfide concrete. Tuttavia, il Glion Institute prepara i suoi studenti a riconoscere e superare queste difficoltà, attraverso l'uso di metriche precise e strumenti di monitoraggio avanzati.

I programmi del Glion Institute of Higher Education

L'istituto offre una vasta gamma di programmi di laurea e master specificamente incentrati sull'ospitalità sostenibile: fondamentale è però la capacità di promuoverle, condividendo le storie di successo. Per questo si punta l'attenzione sui social media e sul loro potere di creare tendenze. Dimostrando risultati concreti, gli hotel possono catturare l'interesse e creare una reputazione positiva. Gli studenti imparano inoltre a pianificare, sostenere e gestire i costi legati all'adozione di tecnologie e pratiche sostenibili e a trasmettere la consapevolezza green prima di tutto ai dipendenti delle strutture alberghiere. Anche la continua sensibilizzazione dei clienti è fondamentale: sebbene molti consumatori si dichiarino attenti all'ambiente, non sempre si rendono conto dell'impatto delle loro abitudini di consumo. È necessario inoltre apprendere come monitorare i risultati, essenziale per il rilevamento dei progressi, attraverso un sistema di tracciamento completo non sempre facile e che richiede un continuo perfezionamento. I programmi del Glion Institute supportano gli studenti in questo percorso, per fare la differenza nella mentalità manageriale dei prossimi decenni.



Katharine Le Quesne, direttrice del programma di Resort Development al Glion Institute

un turismo responsabile. L'introduzione di bidoni per la raccolta differenziata ma anche programmi di compostaggio trasformano gli scarti alimentari in risorse utili, riducendo il volume di rifiuti destinati

alle discariche. Per la ristorazione si dovrebbero prediligere approvvigionamenti locali e menu a Km 0: scegliere ingredienti di provenienza locale e stagionale non solo supporta le economie del posto, ma contribuisce a ridurre l'impronta ecologica del settore. L'impiego di prodotti ecologici per le pulizie tutela la salute sia degli ospiti che del personale, contribuendo allo stesso tempo in modo rilevante alla diminuzione dell'inquinamento idrico. Anche la creazione e la manutenzione di spazi verdi all'interno degli hotel offrono agli ospiti aree tranquille e rilassanti, a tutto vantaggio del microclima circostante. L'adozione di piattaforme digitali per le sessioni formative contribuisce a diminuire l'uso di carta e garantisce maggiore flessibilità ai nuovi assunti nel settore alberghiero, permettendo loro di accedere alle risorse in modo rapido e immediato.

Formazione e sensibilizzazione: le parole chiave dell'ospitalità

L'implementazione di pratiche sostenibili richiede però un impegno continuo e costante. Gli investimenti iniziali in tecnologie innovative, la formazione del personale

PULIZIE INTELLIGENTI, COSÌ L'IA ENTRA (ANCHE) IN HOTEL



Anche le strutture ricettive beneficiano della “new wave” tecnologica del cleaning professionale. Guida automatizzata, programmazione intuitiva, tracciabilità dei dati sono solo alcune delle caratteristiche delle macchine del futuro: non soltanto le più grandi, ma anche le “compatte” molto usate in hotel. E mentre la ricerca continua incessante, si delinea la nuova frontiera della “cobotica”: perché non pensare a forme di collaborazione integrata fra valore umano, domotica, automation building e soluzioni per la pulizia?

di Carlo Ortega

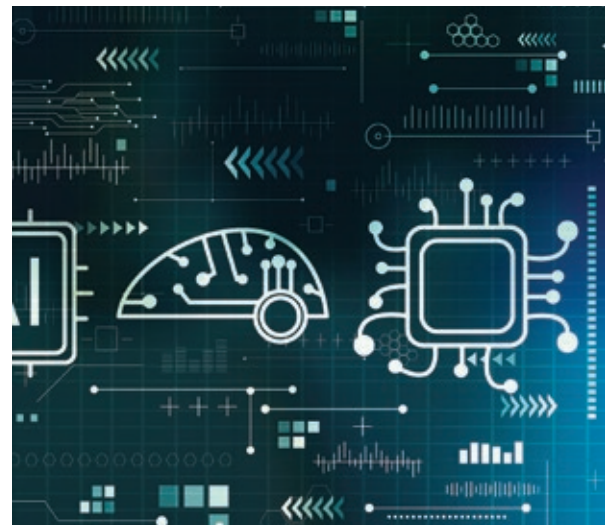
Ormai non passa settimana che non sentiamo parlare di hotel, residence, resort, villaggi e spa sempre più mirabolanti e all'avanguardia in fatto di tecnologia. Il fenomeno è ampiamente globalizzato: si tratta infatti di strutture ricettive sparse in ogni angolo del pianeta, dai paradisi esotici alle città d'arte, dalle perle alpine alle più rinomate località balneari.

Un settore sempre più automatizzato

Potere dell'algoritmo, dell'intelligenza artificiale e della gestione dei big data. I risultati sono sorprendenti: dalle procedure di prenotazione e ottimizzazione del soggiorno ormai completamente informatizzate all'accoglienza gestita da automi, dall'automation building alle soluzioni più spettacolari in fatto di domotica, fino a veri e propri maggiordomi robotici pronti a soddisfare anche le più elaborate e fantasiose richieste della clientela, il settore dell'ospitalità si sta giorno dopo giorno superando in fatto di automazione spinta.

Anche i servizi di pulizia

Non si tratta, però, soltanto di attività “core”. Anche i servizi collaterali, ma essenziali per il buon andamento -e la brand reputation- dell'hotel come la pulizia sono ormai pienamente coinvolti nella “new wave” tecnologica (a questo proposito vale la pena rammentare che, dopo la location, lo stato igienico rappresenta il secondo fattore di fidelizzazione degli ospiti). Nel nostro settore la tendenza è ormai evidente: grazie all'Intelligenza Artificiale la robotizzazione e l'automazione, anche apprenditiva, hanno ormai conquistato il mercato del cleaning: non a caso all'ultimo InterClean Amsterdam (la fiera più importante a livello europeo) una delle protagoniste assolute è stata la tecnologia, in tutte le sue declinazioni e applicazioni.



“Piccole e medie” sempre più all'avanguardia

L'avvento dell'IA ha accelerato il processo di robotizzazione delle macchine lavasciuga, dal piccolo robot lavante/spazzante alla trasformazione robotica di macchine standard, fino ad arrivare ad innumerevoli robot di nuova concezione e progettazione praticamente per ogni tipo di operazione di pulizia. E non si parla solo di grandi macchine: la new wave riguarda anche le spazzatrici di piccole e medie dimensioni, per chiudere il cerchio e venire incontro alle necessità di tutti i tipi di clientela, compresa quella alberghiera dove le “compatte” sono utilizzatissime.

Un'innovazione che non teme rivali

La ricerca è instancabile, e la vera notizia è che l'automazione -intesa in senso lato- nel cleaning non teme più rivali, nemmeno in altri settori tradizionalmente più avanzati in questo senso. I livelli raggiunti dai progettisti e costruttori del cleaning professionale stanno già facendo scuola: guida automatizzata, programmazione intuitiva, tracciabilità dei dati, acquisizione di uno “storico” per meglio programmare e ottimizzare i lavori successivi sono caratteristiche presenti trasversalmente in tutte le macchine di nuova generazione.

La ricerca prosegue incessante

Ormai da anni in tutte le più importanti fiere del settore, oltre che sulle pagine dei media specializzati, la robotizzazione la fa da padrona, e da tempo tutti i grandi produttori dispongono di soluzioni automatizzate e robotizzate



che garantiscono standard di pulizia eccellenti e sempre migliori. I risultati sono sempre più significativi in termini di performance, impiego e riduzione dell'impatto ambientale.

Intelligenti, apprenditive, e facili da usare...

Non è un mistero: se ci si immerge nei cataloghi dei principali fabbricanti ci si imbatte ben presto in macchine e soluzioni in grado di apprendere autonomamente programmi, piste di lavoro, spazi e ingombri, e di svolgere il lavoro nelle ore notturne come in quelle diurne in modo completamente autonomo.

... intelligenti...

Le evoluzioni più recenti riguardano il design intelligente, con grande attenzione fin dalla fase di progettazione, connettività sempre più integrata e funzionale, mappatura automatizzata dei percorsi da replicare nelle sessioni di lavoro successive, fatte salve le capacità di autoapprendimento che fanno addirittura "capire" alla macchina quando qualcosa è cambiato, ci sono nuovi ostacoli o una rinnovata distribuzione degli spazi.

... e belle da vedere

A proposito di design: anche quello tradizionale, che mira all'aspetto estetico, non è da sottovalutare. Ormai siamo lontani anni luce dalle pionieristiche macchine squadrate e "lamierate", perché anche l'occhio vuole la sua parte, soprattutto in contesti come quello alberghiero. Anche in questo senso l'attenzione dei progettisti è alta, e mira a combinare l'automazione, le performance, la facilità d'impiego e la gradevolezza estetica.

Programmabili

Ma torniamo all'aspetto "smart" delle macchine. La programmabilità dei percorsi a diversi livelli di complessità e la loro connettività da remoto rappresentano una vera svolta di tutto il comparto verso la seconda fase di questa rivoluzione tecnologica: la collaborazione tra uomo e macchina per la pulizia delle aree grandi e piccole. Eccoci, dunque, all'ultima sfida.

E collaborative

Proprio questo è il punto: la collaborazione, che è già stata definita "cobotica". Eccola, dunque, la nuova frontiera all'orizzonte: fare sì che le macchine innovative siano in grado di collaborare attivamente con il personale umano, per costruire sinergie sempre più produttive in tutta affidabilità e sicurezza. Sono interessanti gli ultimi dati che vedono la cobotica in grande ascesa in Italia un po' in tutti i settori, dal produttivo ai servizi.

Dati illuminanti

I numeri parlano molto chiaro: dai risultati di un'indagine condotta alcuni mesi fa da Reichelt Elektronik, uno fra i principali distributori europei online di elettronica e tecnologie IT in collaborazione con l'Istituto OnePoll su un campione di un migliaio di aziende in Europa -di cui un quarto italiane-, emerge che flessibilità e versatilità sono i principali vantaggi dati dalla robotica collaborativa. A differenza dei "semplici" robot automatici, i cobot sono progettati fin dall'inizio per lavorare in modo sinergico con l'uomo.

Massimizzare la produttività

Non si vede dunque, nel nostro settore, un concreto rischio di "sostituzione" dei dipendenti: le macchine autonome e collaborative starebbero invece massimizzando la produttività, aumentando l'affidabilità e migliorando le competenze del personale delle pulizie. In hotel si può fra l'altro pensare a un'interazione articolata, che veda da un lato le macchine per il cleaning, dall'altro le soluzioni automatizzate per l'hospitality, poi la domotica e, su tutto, l'insostituibile valore umano. Le soluzioni "robotizzate" possono svolgere compiti ripetitivi e laboriosi, lasciando i dipendenti liberi di concentrarsi su lavori e servizi a più alta specializzazione, in cui l'intervento umano è ancora in grado di fare la differenza.

Integrazione e interazione

D'altra parte, a dirlo non sono soltanto i canali vicini alle aziende e al mercato. La questione è ormai giunta all'attenzione anche dei grandi enti istituzionali. Da segnalare, in questo filone, un recente intervento del direttore dell'Ispettorato Nazionale del Lavoro Paolo Pennesi al Festival del Lavoro di Firenze, dedicato proprio al rapporto sempre più stretto fra lavoro e IA. Pennesi ha sottolineato come vi siano operazioni (ad esempio quelle delle verifiche e dei controlli, nel nostro caso anche sulla qualità del servizio svolto), che devono per forza essere svolti dal personale umano. La strada è quella dell'integrazione e interazione.

Verso forme di collaborazione integrata?

In perfetta linea anche il numero uno dell'Inps Gabriele Fava, che nella medesima occasione ha sottolineato come l'intelligenza artificiale non sostituirà mai la valorizzazione delle professionalità umane, ma al contrario dovrebbe aiutare a potenziarle e a svilupparle in un mondo fatto sempre più di competenze specialistiche. Del resto, laddove le sinergie dovessero funzionare saranno gli stessi dipendenti ad apprezzare l'opportunità di utilizzare macchine per la pulizia robotizzate, il che può aumentare la soddisfazione del lavoro e le competenze. Oltre, naturalmente, alle rese. Perché dunque non pensare, in un contesto come quello alberghiero, a forme di collaborazione integrata fra valore umano, domotica, automation building e soluzioni intelligenti per la pulizia? Che sia la strada del futuro?

STAINERASER RIMUOVE LE MACCHIE SENZA DANNEGGIARE I TESSUTI



StainEraser, dispositivo per la rimozione delle macchie sui vestiti, è pensato per i bagni pubblici. Con una combinazione di ultrasuoni, erogazione di acqua e aspirazione fornisce un'azione di pulizia efficace e sicura per la pelle, evitando danni ai tessuti. Ha conquistato il secondo posto al James Dyson Award 2024.

dalla Redazione



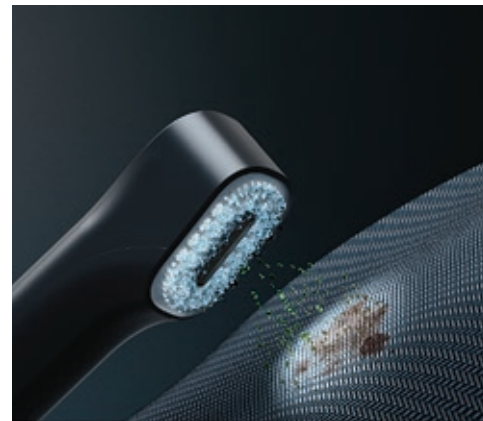
Il James Dyson Award, il concorso internazionale di design e ingegneria per studenti promosso dalla James Dyson Foundation, sfida gli inventori di tutto il mondo a proporre progetti inediti in grado di affrontare un problema del mondo reale. La ventesima edizione italiana ha visto al secondo posto StainEraser. Gli altri finalisti sono stati: Iva, (al primo posto) passeggino per bambini ultra-leggero che si trasforma in uno zaino, migliorando la mobilità delle famiglie. Il terzo posto lo ha ottenuto Enki, esoscheletro attivo per i soccorritori in situazioni di emergenza.

Problema

A chi non è mai capitato di macchiarsi accidentalmente gli abiti fuori casa, magari in un'occasione importante? Un'esperienza estremamente comune e che causa frustrazione e disagio psicologico, oggi affrontata con soluzioni poco efficaci e basate sull'utilizzo di prodotti e sostanze chimiche, e per di più incompatibili con le attuali trasformazioni relative alle abitudini di lavaggio, che vedono un aumento dell'attenzione verso il consumo di acqua ed energia elettrica.

Soluzione

Partendo da un'attenta ricerca documentale sulle tendenze e sul mercato della cura degli



indumenti, il team composto da Filip Malata, Francesca Corona e Beatrice Duina (studenti di Integrated Product Design presso il Politecnico di Milano) ha identificato l'opportunità di sviluppare una soluzione in grado di alleviare immediatamente il disagio, che prolunga l'utilizzo degli abiti e promuove comportamenti sostenibili.

StainEraser è infatti un dispositivo di rimozione delle macchie pensato per essere montato a parete nei bagni pubblici, che impiega il metodo meccanico della tecnologia a ultrasuoni per generare microscopiche bolle d'aria (cavitazioni) che collassano, generando energia e calore localizzati. Questo processo rimuove efficacemente grasso, sporco e polvere che hanno aderito ai tessuti, senza danneggiarli, mentre l'aspirazione dell'acqua rimuove immediatamente le particelle ammorbidite. Dal momento che oggi questa tecnologia è generalmente utilizzata solo per pretrattare le macchie, prima del lavaggio in lavatrice, l'innovazione di StainEraser risiede nella possibilità di eliminare la necessità di ulteriori lavaggi e processi di pulizia aggiuntivi, riducendo al minimo il consumo di acqua ed energia e l'uso di sostanze chimiche. Ecco perché, oltre all'applicazione in ambienti pubblici, commerciali e hotel, StainEraser potrebbe in futuro essere riprogettato per promuovere comportamenti più sostenibili anche a casa, aiutando gli utenti a eliminare macchie localizzate e rinfrescare gli abiti, riducendo la dipendenza dalle lavatrici.

Ottieni *il tuo* vantaggio competitivo con la formazione e le certificazioni di **ISSA**



Scegli il tuo percorso di crescita professionale.



Calendario dei Workshop e dei Corsi di Formazione 2024

Supervisory and Management Certified Training.....	Settembre 2024
★ Cleaning and hygiene for healthcare.....	Ottobre 2024
Accredited Auditing Professional.....	Ottobre 2024
Train the Trainer.....	Ottobre 2024
★ Rethink Indoor Air Quality for Facilities.....	Novembre 2024

★ Gratuito per Associati ISSA



Domande? Contatta: issaemea@issapulirenetwork.com
o chiama +39 026744581

Registrati Qui
events.issa.com/emea/

FIDELIZZAZIONE E SICUREZZA, “total cleaning” in cucina e spazi wellness



Arete wellness e cucine: due ambienti dell’hotel apparentemente distanti, in realtà accomunati sotto molti aspetti. Primo fra tutti la necessità di una pulizia impeccabile: ne va della salute e sicurezza degli ospiti, oltre che della reputazione della struttura. Per questo è fondamentale rivolgersi a professionisti, in un’ottica di “total cleaning”.



Ormai si sa: negli hotel, residence, resort, villaggi turistici, in poche parole in tutto il comparto del turismo alberghiero la richiesta di igiene e pulizia è sempre tra i primissimi fattori di giudizio da parte del cliente. E, di conseguenza, di fidelizzazione.

Dentro o fuori: dove non è pulito non si torna più

Complice anche la *battage* mediatico, ormai il cliente è sempre più consapevole ed esigente, non accetta più la minima distrazione (e in fatto di igiene, ci permettiamo di chiosare, è più che comprensibile) e soprattutto non è più disposto a tollerare compromessi. Sul pulito non ci sono vie di mezzo: o è pulito o è sporco. Dentro o fuori, insomma. La valutazione è *tranchant* e definitiva: basta leggere qualche recensione online per rendersene conto. E dove il pulito non è inappuntabile, non si torna più.

Indispensabile un’ottica di “total cleaning”

Non solo: negli alberghi e, in generale, nelle strutture ricettive, non ci sono più nemmeno aree di serie A e di serie B. In questi ambienti tutte le zone sono soggette alla valutazione del cliente, quindi l’impegno della struttura deve essere, diciamo, di “total cleaning”: il che significa, in altri termini, che basta che il bagno, la moquette del corridoio, semplicemente le scale, un angolo o altro ancora non siano in ordine per inficiare la valutazione del cliente. E quando un’idea si è fatta, diventa definitiva e praticamente inscalfibile.

La salute: un bene costituzionalmente garantito

Certo ci sono aree caratterizzate da livelli di rischio diversi, ogni albergatore lo sa e una pandemia drammatica come il Covid-19 ce lo ha ricordato a nostre spese. Ci spieghia-

di **Simone Finotti**

mo meglio: se è vero, come è vero, che le pulizie sono sempre importanti e decisive per la scelta della struttura (e quindi rivestono un valore strategico di prim'ordine), è altrettanto indiscutibile che vi siano ambienti in cui in gioco non c'è solo la decisione se tornare o meno in un hotel, ma addirittura la salute stessa degli ospiti. Un bene primario e -vale la pena ricordarlo- in Italia costituzionalmente presidiato, tanto da essere definito, all'art. 32 della nostra Carta, un "fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività".

Wellness e cucine, due aree ad alto rischio

Parole forti, che ci ricordano una volta ancora quanto sia importante, anche in un'ottica di responsabilità di chi fa hospitality, non abbassare mai l'asticella dell'attenzione sulla pulizia e l'igiene. Per queste ragioni abbiamo scelto, questa volta, di occuparci di due aree ad alto rischio, molto significative in questo senso: l'area wellness e le cucine. Una -la seconda- normalmente senza accesso del pubblico ma importantissima perché qui avvengono conservazione, manipolazione e preparazione dei cibi (anche in questo caso ci pensano i programmi tv a ricordarci quanto sia serio il rischio...); l'altra, in bella vista, nella quale il cliente accede meno protetto: l'area della spa, della palestra, delle zone umide, della piscina.

L'area wellness, un vanto per hotel e resort

Partiamo proprio dall'area benessere, tradizionalmente associata a sensazioni positive di forma, salute e tonicità e ormai da tempo trasformata per molti alberghi da fattore di costo ad importante centro di profitto (oltre che vanto nei portali specializzati e nelle app di prenotazione). La *conditio sine qua non*, però, la sappiamo già: che l'ambiente sia salubre, pulito e igienico. Il rischio, in caso contrario, è che quello stesso ambiente che dovrebbe portare salute e serenità si trasformi in un pericoloso serbatoio di agenti patogeni. Tantopiù che vi si accede, come dicevamo, più sguarniti di difese e protezioni fisiche come gli indumenti e le calzature.

Un ambiente complesso

Nel contesto di un'area wellness, diverse sono le componenti rilevanti che possono essere individuate ai fini della valutazione delle condizioni di salubrità e di sicurezza: temperatura e umidità, fattori chimici, fattori di tipo biologico. Ad esempio, il contatto con attrezzi ginnici e superfici non accuratamente igienizzate può portare alla trasmissione di infezioni come micosi cutanee e verruche. I funghi proliferano in ambienti caldo-umidi, ed è per questo che la frequentazione di spogliatoi e piscine espone maggiormente al rischio di infezione. Ma non è che la prover-

biale "punta dell'iceberg". Le superfici umide degli attrezzi e delle macchine ginniche, e, ancor più, quelle a bordo piscina e nei servizi rappresentano un habitat ideale anche per agenti virali di spiccata infettività.

Attenzione anche all'igiene "aeraulica"

Capitolo a parte, lo possiamo ben dire, meriterebbe la gestione della qualità dell'aria: a tal proposito ci limitiamo a consigliare una corretta igienizzazione e manutenzione degli impianti. Anche quelle dei sistemi aeraulici, in fondo, sono superfici, peraltro non semplici da raggiungere, e anche lì si annidano agenti patogeni rischiosissimi (emblematico è il caso della legionella). Insomma: una corretta gestione igienica, e quindi un'appropriata e frequente sanificazione ambientale, è requisito indispensabile per poter godere dell'area benessere senza rischi.

Due ambienti diversi (ma non troppo)

Tutto ciò, come dicevamo, vale anche per un'altra area concettualmente (e spesso anche fisicamente) distante come la cucina, in realtà caratterizzata da fattori di rischio analoghi per gravità. Un altro denominatore comune è che, come accade con l'area wellness, dopo anni difficili negli ultimi tempi molti ristoranti alberghieri stanno vivendo una vera e propria stagione d'oro, e per di-



FOCUS

versi hotel sono divenuti davvero un fiore all'occhiello anche nei confronti di clientela esterna (si veda articolo apposito).

Un'area da presidiare con attenzione

Detto ciò, a maggior ragione anche la cucina è un'area da presidiare con grande attenzione sotto il profilo igienico. È soggetta ad attività di autocontrollo e ne devono essere garantite pulizia e salubrità assolute, perché la minima disattenzione igienica in contesti come questo può generare, nella migliore delle ipotesi, una disaffezione del cliente e un detrimento alla qualità del soggiorno e dell'esperienza.

Preoccupanti fatti di cronaca

Per non parlare dei rischi per la salute e sicurezza: non sono infrequenti - e purtroppo a volte drammatiche - le notizie di intossicazioni alimentari, con pesanti conseguenze economiche (ma anche penali) per l'esercente.

È una storia che ben conosciamo, che purtroppo balza periodicamente agli onori delle cronache: giusto pochi mesi fa il gestore di un hotel trentino si è trovato a dover risarcire ben 130 ospiti colpiti da sintomi gastroenterici (*staphylococcus aureus* e *bacillus cereus* i probabili responsabili), e qualche giorno più tardi, in un hotel di Montecatini, oltre 50 ospiti hanno accusato malesseri analoghi.

Servono le giuste soluzioni

Spetta poi alle autorità competenti capire cosa sia accaduto, ma intanto le notizie corrono e la "brand reputation" ne paga le immaginabili conseguenze. Una cosa certa è che le condizioni igieniche delle superfici e degli oggetti che entrano in contatto con gli alimenti giochino un ruolo non secondario. Nelle cucine gli elementi da attenzionare non mancano di certo: dalle superfici pavimentali a quelle verticali, con insidiose "fughe", piastrelle e materiali non sempre semplici da igienizzare completamente, dagli angoli più nascosti alle cappe, dalle aree

magazzino alle zone di refrigerazione e conservazione dei cibi, dalle superfici di lavorazione ai piani di cottura, fino agli utensili e strumenti di lavoro.

Preziosi alleati per la sicurezza di tutti

Morale: sono moltissimi i prodotti, i servizi, le soluzioni, le macchine e le attrezzature per la pulizia professionale che trovano impiego nelle aree wellness e negli ambienti-cucina delle strutture ricettive, sia in autoservizio che in outsourcing. Si tratta di preziosi alleati per la sicurezza degli ospiti, la tranquillità dei gestori, la reputation del brand e, non ultima, la tutela della salute collettiva. È arrivato il momento di vederne insieme alcuni esempi dando la parola agli specialisti del mercato.

FOCUS DALLE AZIENDE

4CLEAN PRO

4Clean Pro è presente ormai da 15 anni nel mondo della pulizia industriale professionale. I nostri prodotti sono apprezzati soprattutto per la qualità della costruzione dei componenti e la maneggevolezza nell'utilizzo. I telai vengono realizzati principalmente in acciaio inox. La politica aziendale prevede un'attenzione particolare all'ambiente così nella produzione dei modelli più recenti, Mira 40, Mira Ergo 40 e Twist 40, sono stati impiegati materiali riciclati sia per i serbatoi che per le parti in acciaio. Visita il sito per saperne di più.

www.4cleanpro.com



4 HYGIENE



In ambito alberghiero la proposta di 4Hygiene converge sull'innovativo sistema MAMA'S con specificità orientate agli hotel: un sistema monouso con panni già impregnati per superfici, pavimenti, bagni e cucine con forti vocazioni ecologiche e di produttività. Il sistema è personalizzabile in funzione delle esigenze delle strutture utilizzando prodotti ecolabel o detersivi disinfettanti specifici. Questo sistema monouso riesce a garantire il massimo livello di sicurezza e igienicità oltre che per le camere anche negli ambienti ristorativi e wellness delle strutture ricettive.

www.4hygiene.it info@4Hygiene.it

AMEDICS

Le cucine e le attività legate al food presentano criticità particolari, con procedure di pulizia e prodotti dedicati. Gli ambienti dove vengono preparati gli alimenti richiedono prodotti che non lascino residui tali da contaminare i cibi, ma che siano in grado di pulire e sgrassare a fondo. S.G. 750, sgrassante rapido e pronto all'uso, è ideale per la rimozione dello sporco da qualsiasi superficie lavabile. Grazie alla sua formula performante, agisce in pochi istanti, senza corrodere le superfici. S.G. 750 fa parte del completo listino di prodotti Amedics, azienda specializzata nella disinfezione, ma anche in grado di soddisfare le diverse esigenze della clientela.

www.amedics.eu



AREXONS

Fulcron Sgrassatore Food Grade, grazie alla sua formula avanzata, elimina rapidamente lo sporco più ostinato, contribuendo a mantenere un ambiente sicuro e accogliente. È



un prodotto specificamente studiato per garantire nessuna contaminazione e prestazioni eccellenti in termini di pulizia nelle aree delle cucine e nelle superfici comuni in spa, centri benessere e palestre, assicurando una pulizia profonda senza lasciare residui e

senza alterare le superfici. Disponibile in formati da 5lt e 500 ml, è biodegradabile al 99,46% e registrato NSF A1, conforme ai requisiti HACCP.

www.fulcron.it

BETTARI

Detergenti Concentrati "Twist": diverse fragranze per la pulizia e l'igienizzazione di pavimenti, vetri, bagno e superfici in generale. Si tratta della linea ideale per chi vuole ottimizzare i costi di stoccaggio, ha poco spazio a magazzino e si rivolge a mercati nazionali o internazionali dove il costo del trasporto in-



cide in modo significativo. Il volume ridotto dei prodotti concentrati si traduce anche in minori costi di stoccaggio e di picking, quindi in un risparmio economico per il rivenditore e per l'utilizzatore. Inoltre, per via della diminuzione degli imballaggi da smaltire, si parla anche di ridotto impatto ambientale!

www.bettari.it

CAL ITALIA

Orbipad
INOX®
By Bonastre System



Nuovo arrivato nel progetto RFC di Cal Italia, Orbipad Inox è disponibile in diversi formati ed è in grado di rimuovere, graffi, calcare e ruggine da superfici metalliche, ceramiche e da vetrate senza l'uso di sostanze chimiche. Favoloso nelle cucine, nei bagni e nei centri wellness, un indispensabile nuovo sistema per mantenere le superfici sempre pulite, brillanti e resistenti allo sporco, grazie alla lucidatura profonda che chiude la porosità evitando che lo sporco e il calcare resti in profondità rendendo poi difficoltoso la rimozione. Orbipad Inox di Bonastre, il Perfect Matching con il progetto RFC Residue Free Cleaning.

calitalia.com

COMAC

Agilità e potenza sono solo alcuni dei vantaggi assicurati da Vispa EVO, la lavasciuga pavimenti Comac adatta per la pulizia di manutenzione di piccoli e medi spazi, anche ingombri. Disponibile nella versione lavante con spazzola a disco da 35 cm di pista di lavoro, risulta essere la soluzione ideale per la pulizia dei pavimenti dei settori Ho.Re.Ca., benessere e sportivo e per tutte le aree fino a 1.300 m2. Equipaggiata con tecnologie Comac di ultima generazione come la tecnologia ECO Mode in grado di ridurre la rumorosità e i consumi di Vispa EVO e batteria al litio per ridurre notevolmente i tempi di ricarica della macchina e aumentare le performance.



www.comac.it

DUSSMANN

Dussmann negli hotel in cui lavora, offre un servizio di pulizia ordinaria dei pavimenti delle cucine con l'impiego di attrezzature snelle che si adattano facilmente agli spazi. Accanto alla pulizia ordinaria, il personale è

Dussmann

esperto nella pulizia approfondita delle cucine, con smontaggio completo. Per quanto riguarda le aree wellness, oltre ai passaggi che consentono di mantenere accoglienti gli spazi mentre vengono vissuti, Dussmann si preoccupa di sanificare le superfici e offrire agli ospiti un'esperienza sicura, oltre che piacevole. Le attività di pulizia di fondo avvengono solitamente in orario notturno, garantendo in questo modo la piena operatività.

it.dussmann.it

FALPI



I carrelli della linea SOchic e SObasic sono caratterizzati da un design elegante e raffinato, composto da linee essenziali e colori che si fondono armoniosamente con qualsiasi arredamento. Con un'attenzione meticolosa alle esigenze specifiche del settore alberghiero, sono stati progettati per offrire un'eccezionale praticità: possono essere dotati di cassetti e accessori che semplificano il lavoro del personale addetto e migliorano l'efficienza delle operazioni di cleaning. Le linee SOchic e SObasic sono interamente fabbricate in Italia con materiali di alta qualità che resistono all'usura, garantendo una durata prolungata, caratteristica fondamentale per mantenere l'immagine impeccabile del "Made in Italy by Falpi".

www.falpi.com

FOCUS DALLE AZIENDE

FILMOP INTERNATIONAL



Drop è la soluzione ideale in tutte le situazioni in cui è richiesto un intervento rapido e tempestivo: leggero e maneggevole, il manico dosatore di Filmop semplifica la pulizia rendendola veloce ed efficace. Consente inoltre di dosare la soluzione detergente in base alla superficie e al grado di sporco, evitando fuoriuscite accidentali grazie al doppio blocco di sicurezza che agisce su pulsante e serbatoio. È disponibile nella versione ergonomica ErgoDrop con impugnature girevoli, progettata per assicurare il massimo risultato con il minimo sforzo.

www.filmop.com

ICEFOR



Cercate uno sgrassatore potente, ecologico e pronto all'uso? ICEFOR SpA propone Degreaser RTU, detergente certificato Ecolabel, per superfici brillanti, igienicamente pulite e profumate, rispettando l'ambiente. Efficace contro lo sporco ostinato su piani cottura, cappe, utensili e affettatrici, rimuove grassi e residui alimentari. Formula sostenibile con tensioattivi naturali derivati dalla barbabietola da zucchero e una fresca profumazione al limone.

icefor.com

IPC

Nel settore dell'ospitalità, la pulizia è un elemento essenziale per la soddisfazione del cliente. La lavapavimenti CT15 è la soluzione perfetta per mantenere un'igiene impeccabile in aree critiche come cucine e zone wellness. Compatta e maneggevole, con un manubrio regolabile, è ideale per operare anche negli spazi più ristretti. La versione a batteria al litio offre 90 minuti di autonomia con ricarica rapida.



Inoltre, la plastica antibatterica del serbatoio e del maniglione fornisce una protezione efficace contro la diffusione dei batteri. CT15: la vostra alleata per una pulizia impeccabile.

www.ipcworldwide.com/it

www.ipcworldwide.com/it

ITALCHIMICA

Sanitec Securgerm Med è il nuovo sapone lavamani disinfettante registrato PMC Presidio Medico Chirurgico (Registrazione del Ministero della Salute n.21457) efficace nell'eliminazione del 99.9% dei batteri e lieviti e idoneo per l'utilizzo negli ambienti professionali sottoposti a piani di controllo HACCP. La formula a pH neutro è dermatologicamente testata e priva di profumo. Sanitec Securgerm Med è disponibile nei formati da 1000 ml con pratico dosatore e da 5L adatto alla ricarica di dispenser di sapone fissati a parete.

www.italchimica.it



LIM

È il consolidato sistema di pulizia delle superfici, proposto dalla ditta LIM di Torino, consistente nella fornitura integrata di molteplici servizi, pienamente rispondenti ai Criteri Ambientali Minimi dei settori "Cleaning" (DM 29/01/2021) e "Lavaggio Industriale" (DM 9/12/2020).

L'azienda certificata Made Green in Italy dal 2023, noleggia, veicola e ricondiziona in tutta Italia, mops e panni in microfibra, consegnati al cliente asciutti, già contenenti la giusta dose di principio detergente, da ri-attivare per contatto con sola acqua. L'impatto ambientale è valutato mediante tecnologia RFID. LIMOP la giusta soluzione sempre al tuo fianco.

www.limlavanderia.it



OMEGA

SPAK è un forte alleato in cucina perché aiuta nella rimozione dello sporco più ostinato da tutti i pavimenti e superfici anche microporose. SPAK è uno sgrassante altamente concentrato per la rimozione dello sporco di origine naturale e minerale come: grassi animali e vegetali, oli industriali, resine di piante, smog, morchie, da pavimenti e superfici microporose ad alto traffico (pavimenti in gres e klinker di supermercati e centri commerciali, officine, spogliatoi, piscine); da gazebo, arredi per esterno in PVC. SPAK ha un forte potere emulsionante e distaccante che lo rende molto efficace su tutti i tipi di sporco e in modo speciale su tutti i pavimenti classificati porosi.

www.lucidadetergentiprofessionali.com



PAREDES



In tutto il comparto del turismo alberghiero la richiesta di igiene e pulizia è al primo posto poiché fondamentale fattore di giudizio da parte del cliente. Anche le zone non a vista, come capita con la cucina, si devono rispettare standard di igiene elevati. Per questo motivo Paredes Italia propone una nuova gamma di prodotti specifici per il reparto cucina. Una collezione completa "igiene cucina" composta da prodotti ecologici e semplificata (2 in 1). Facili da utilizzare anche grazie alla scelta degli imballaggi con codice colore per una gamma "parlante". Alte prestazioni nel rispetto dell'ambiente e della salute degli utilizzatori oltre che dei clienti. Ben oltre 25 articoli certificati Ecolabel o Ecocert. www.paredes.it

REFLEX

Le allergie al nitrile stanno diventando sempre più comuni, e Reflex ha sviluppato una soluzione con la linea "Reflex CARE". Il modello N350, un guanto monouso in nitrile da 3,2 grammi, è prodotto senza l'uso di metalli pesanti e acceleranti chimici, garantendo elasticità e protezione. Grazie alla sua bio-compatibilità, è adatto anche a chi soffre di allergia di tipo IV ai guanti in nitrile, prevenendo arrossamenti, irritazioni e gonfiori. Ideale per chi deve indossare guanti per lunghe ore, N350 utilizza la tecnologia brevettata LOW DERMA™. www.reflex.com



SEPÇA

Sepca "Virusan" dimostra l'importanza di un disinfettante con azione battericida, fungicida e virucida. Nell'industria alberghiera, la pulizia e la sicurezza nelle cucine e nelle aree



wellness è cruciale. Virusan si distingue per la sua efficacia già a basse concentrazioni rendendolo una soluzione ideale per l'uso regolare in ambienti ad alto rischio di contaminazione. Privo di aldeidi, combatte batteri, funghi, virus e spore. Compatibile con materiali come ceramica e PVC, Virusan è una scelta strategica e si adatta perfettamente alle esigenze quotidiane di ogni ambiente. www.sepca.it

SUTTER PROFESSIONAL

In hotel l'area delle cucine e quella wellness sono particolarmente attenzionate perché ad alto rischio. Sutter Professional offre per entrambe soluzioni complete per la pulizia e la disinfezione di ogni superficie. La gamma Food è particolarmente indicata per la pulizia e la sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti e il mondo HACCP e la gamma Cristal per il lavaggio automatico e manuale delle stoviglie. Nel mondo SPA è Cloram la soluzione ideale per l'ambito piscine e vasche mentre Sanify lo è per la disinfezione delle attrezzature e delle superfici di tutto il mondo wellness. Scopri la gamma completa su: www.sutterprofessional.it



TAXON

Mop in microfibra Taxon, prodotti in Italia nel proprio stabilimento, permettono una pulizia efficace anche senza l'uso di detergenti chimici, necessitano di poca acqua, sono più resistenti rispetto alle fibre naturali, sono più facili da lavare, non rilasciano "pelucchi" e sono inodori. Costituito da fibre minutissime, poliammide e poliestere, riduce gli sprechi, ha un minore impatto sull'ambiente, fa risparmiare tempo per la sua flessibilità di utilizzo, riduce i costi di sostituzione fondamentale per garantire servizi di sanificazione sicuri. Novità Taxon 2024 disponibili in quattro colori.



www.taxon.it

TTS CLEANING

Prendersi cura delle superfici è semplice, con gli strumenti giusti: la nuova linea di panni manuali di TTS, suddivisa in specialisti e multiuso, soddisfa le specifiche esigenze delle diverse superfici da trattare assicurando sempre una pulizia impeccabile. Vetri brillanti, pavimenti splendidi, superfici libere dal calcare: la speciale gamma offre gli strumenti più adeguati a ogni tipo di operazione. Polvere, macchie o incrostazioni non fa differenza, i panni TTS rimuovono qualsiasi tipo di sporco e puliscono in profondità qualunque superficie.

www.ttsystem.com

TTS Linea
Panni manuali
e spugne

Specialisti Multiuso



FOCUS DALLE AZIENDE

TWT

Alfeo è il metodo di refill automatizzato semplice e veloce per l'hotel ed i centri benessere, elimina l'uso di prodotti monodo-



se e riduce la produzione di rifiuti chimici e plastici. L'operatore trasferisce il sapone, lo shampoo o le creme dalle taniche da 5 lt ai flaconi bagno semplicemente premendo un pulsante. L'utilizzo di taniche grande formato invece delle monodosi garantisce un risparmio notevole del costo del prodotto oltre che del tempo operatore, il riempimento è più rapido rispetto l'utilizzo di pompe manuali e vengono così velocizzate le operazioni di pulizia. Alfeo è realizzato in plastica riciclata.

www.twt-tools.com

VDM

Nei centri wellness, l'igiene e la pulizia sono necessari per garantire agli ospiti un ambiente sano, accogliente e rilassante. La scelta di attrezzature professionali mirate riveste quindi un ruolo fondamentale per l'ottenimento di un grado di igiene elevato. VDM ha studiato da vicino il settore e ha sviluppato diverse soluzioni per offrire prodotti professionali in grado di garantire ambienti puliti ed igienizzati. Richiedi informazioni sul Kit SPA: IDEATOP 23 un carrello compatto e funzionale completo di tutte le attrezzature necessarie per risultati a prova di igiene.

www.vdm.it



WE ITALIA

La preparazione dei cibi deve seguire scrupolosamente norme fondamentali quali l'igiene del personale, delle superfici, delle attrezzature, dei locali e delle aree di lavoro. Ecco i consigli di We Italia per raggiungere e mantenere elevati standard:



- operare con metodo, applicando un preciso piano di pulizia
- adottare procedure semplici ed efficaci
- formare periodicamente gli operatori
- frequenti verifiche sulle condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature
- utilizzare prodotti e sistemi adeguati alle operazioni da effettuare: per la rimozione dei grassi dalle superfici, We Italia propone We Clean Cucina.

www.we-italia.it

WERNER & MERTZ PROFESSIONAL

Green Care Professional definisce nuovi standard nella pulizia dei sanitari di hotel e SPA che cercano alte prestazioni e sostenibi-



lità ambientale: SANET extreme. Certificato EU Ecolabel, è comparabile con i prodotti non ecologici per la sua forza disincrostante e li supera nella rimozione dei saponi di calcio. I test dimostrano che è quasi due volte più veloce. La sua formulazione a base di acido metansolfonico e acido lattico consente di ottenere le massime prestazioni ed essere nel contempo completamente biodegradabile.

Preserva i sanitari nel tempo e non danneggia la rubinetteria cromata. Veloce e sicuro per una pulizia efficace e visibile agli occhi attenti dell'ospite.

wmprof.com/it/

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



800 rivenditori selezionati su tutto il territorio nazionale. Consultazione con ricerca per categoria merceologica, area geografica, ragione sociale. Scheda dei dati anagrafici dei rivenditori, con link attivi e indicazione dei beni e servizi offerti. Comunicazioni commerciali delle principali aziende produttrici del settore.



L'Annuario è disponibile per consultazione sul sito

www.Cleanpages.it

27° EDIZIONE

ISSA PULIRE

MILANO 27/29 MAGGIO 2025



ORGANIZZATO DA:

ISSA PULIRE
NETWORK

LUOGO:



CONTATTI:

ISSA PULIRE NETWORK
info@issapulire.com
issapulire.com



issapulire.com

E24

The ecosystem
of the Ecological
Transition

NOVEMBER
5 — 8,
2024

RIMINI
EXPO CENTRE
Italy



ecomondo.com

ECOMONDO

The green technology expo.

Organized by

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

In collaboration with



madeinitaly.gov.it

Il pulito vale doppio



Action Pro porta il lavaggio dei pavimenti a un livello superiore: la doppia vasca mantiene separata l'acqua di risciacquo dalla soluzione detergente contribuendo a favorire un alto livello di igiene mentre i due rubinetti di scarico indipendenti consentono lo svuotamento parziale o completo del secchio senza doverlo sollevare. Action Pro è inoltre dotato di due comode maniglie per facilitare il trasporto durante le operazioni di pulizia e quattro ruote con diametro 80 mm, smontabili al bisogno per impilare il secchio riducendo così lo spazio occupato.

Abbinare Action Pro a Wiz consente di ottimizzare la strizzatura minimizzando gli sforzi: l'innovativo strizzatore a piastra di TTS strizza dal 10 al 20% in più rispetto agli strizzatori tradizionali, riducendo il tempo di asciugatura del pavimento. Il sistema di regolazione permette di impostare quattro diverse intensità di strizzaggio, variando l'umidità del ricambio in base alle esigenze e mantenendola costante a ogni strizzatura. Qualunque sia l'intensità di strizzaggio impostata, Wiz richiede sempre la metà degli sforzi rispetto agli strizzatori tradizionali, test sul campo evidenziano infatti una riduzione dello sforzo dal 50 al 70% che si traduce in un minor affaticamento.

www.ttsystem.com

Reflexx NBio, il guanto in nitrile con biodegradazione accelerata

In Reflexx siamo consapevoli dell'impatto dello smaltimento dei guanti monouso. Per questo motivo, ci siamo dedicati alla ricerca di guanti monouso che avessero un minore impatto durante la produzione e lo smaltimento, senza compromettere la sicurezza dell'operatore e garantendo protezione ai massimi livelli. Abbiamo identificato e selezionato una nuova tecnologia di produzione che permette di ottenere ottimi risultati in termini di velocità di biodegradazione: il guanto Reflexx NBio, smaltito in discarica, biodegrada più rapidamente rispetto ai classici guanti in nitrile. Un vantaggio notevole in termini di



gestione dei rifiuti. In termini di performance, Reflexx NBio è un guanto in nitrile da 3,5 grammi di peso, DPI di categoria 3, Dispositivo Medico di Classe 1, certificato per la protezione chimica secondo la EN ISO 374-1: 2016 Type C e certificato contro i virus secondo la EN ISO 374-5: 2016. Queste caratteristiche lo rendono un guanto molto versatile e ideale per molti settori: il cleaning, ma anche per l'uso in ambito industriale, Ho.Re.Ca., medicale, odontoiatrico, laboratori, estetico.

www.reflexx.com

Nettuno: nuove soluzioni di disinfezione per il settore alimentare



Nettuno, attiva da oltre 50 anni nel settore della cosmetica e della detergenza professionale, ha recentemente ampliato la sua offerta entrando nel campo della disinfezione. La nuova gamma di prodotti, registrati come presidi medico-chirurgici, è pensata per rispondere anche alle esigenze specifiche del settore alimentare e delle normative HACCP. Tra i prodotti più interessanti troviamo Disinfect+, formulato per garantire un'igiene profonda delle mani. Grazie alla sua formula attiva, è in grado di eliminare germi, virus e microrganismi patogeni, garantendo una protezione prolungata nel tempo.

Per la pulizia e la disinfezione delle superfici dure in ambienti come ristoranti, bar, hotel e laboratori di produzione alimentare, Actisurface+ si distingue per la sua azione completa. Oltre a rimuovere lo sporco, questo detergente crea una barriera protettiva contro la proliferazione di batteri e virus. Pronto all'uso e senza residui, rappresenta una soluzione sicura e pratica per l'utilizzo quotidiano in contesti professionali. Labiosan è un disinfettante detergente concentrato ideale per la pulizia profonda delle superfici nel settore alimentare. Oltre alla sua efficacia contro batteri e germi, possiede proprietà specifiche che combattono gli odori alla radice, distruggendo i batteri responsabili della loro formazione. Questi prodotti riflettono l'impegno di Nettuno nella tutela della salute, offrendo soluzioni altamente efficaci e sicure per l'uso professionale.

www.nettuno.net

NOTIZIE

Newpharm Group: nuovo stabilimento e crescita continua

Newpharm Group ha inaugurato un nuovo stabilimento nella stessa area commerciale dal suo Headquarter. La costruzione è stata realizzata in tempi record e con un'area attrezzata di 6000 mq, rispecchia appieno la propensione dell'azienda padovana all'innova-



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



AMEDICS
PROFESSIONAL

c'è

www.amedics.eu
commerciale@amedics.eu
Tel: +39 0532 978497
Cell: +39 340 3431234

vazione e al "forward thinking". Dotato delle più moderne tecnologie e delle più avanzate misure di sicurezza, include un magazzino e un centro polifunzionale con aree meeting dotate di tecnologia basata sull'intelligenza artificiale, showroom, area attrezzata per hospitality, aree tecniche e workshop.

Un nuovo magazzino dedicato allo stoccaggio di prodotti, con oltre 1200 posti pallet, rende la piattaforma logistica ancora più funzionale ed efficiente. Particolare attenzione è stata posta alla sostenibilità e alla creazione di energia "pulita", permettendo un alto livello di autosufficienza grazie all'espansione del parco fotovoltaico, che porta la potenza totale installata a 50 kW.

Le divisioni delle aziende facenti capo a Newpharm Group hanno registrato un aumento del fatturato del 23% rispetto all'anno precedente, nonostante un'annata con condizioni meteorologiche sfavorevoli, grazie agli investimenti in prodotti, capitale umano e comunicazione.

Il management di Newpharm Group prevede che la crescita e gli utili continueranno a migliorare, con l'obiettivo di superare il fatturato di 14 milioni di euro nel 2024.

Newpharm Group, con sede a S. Giustina in Colle (PD), è stata fondata nel 1982 ed è una delle società leader nel settore del controllo infestanti in ambito civile, zootecnico e al servizio delle aziende di disinfestazione, esportando in più di 35 Paesi nel mondo. Oltre a queste attività, il Gruppo opera da sempre in diverse altre linee di business, come il settore medicale, che contribuiscono in modo significativo e sinergico alla continua crescita.

www.newpharm.it

We Italia: soluzioni sostenibili per l'Horeca



We Italia è un gruppo di consulenza e distribuzione di sistemi, servizi e prodotti per la pulizia professionale, presente con rete distributiva su tutto il territorio nazionale. Le attività sono guidate dal principio dello sviluppo sostenibile: la diffusione capillare in Italia dei concessionari (35 magazzini) limita le emissioni legate al trasporto, garantendo al contempo tempestività nella consegna e servizio di assistenza e consulenza in loco.

Di recente ha ottenuto la medaglia Ecovadis, in tema di sostenibilità legata alla direttiva europea ESG.

Negli anni, We Italia si è distinta come partner di fiducia per numerose tipologie di clienti, tra cui il settore Horeca. I prodotti, offerti in partnership con i maggiori produttori del settore, includono tutte le categorie: chimici (ecolabel e PMC), carta (dalla carta igienica a tovagliato per i ristoranti), monouso/catering, attrezzature, macchinari, sacchi e amenities.

Proprio per la linea cortesia, We Italia propone il proprio marchio Feel Wellness Eco: cosmetici e accessori per hotel caratterizzati da design curato e un ottimo rapporto qualità/prezzo. La gamma è stata appena rinnovata ottenendo la certificazione Nordic Swan Ecolabel, grazie a packaging ecosostenibili in carta e PET riciclato.

We Italia si prepara per accogliere tutti i partner e clienti Horeca alla fiera Sia di Rimini dal 9 al 11 Ottobre, nel suo stand di 128mq - Pad. D1 Stand 040.

www.we-italia.it

Dussmann

FACILITY MANAGEMENT

FOOD SERVICES

TECHNICAL SOLUTIONS



We care for more

Progressive spirit,
perfect fit,
personal touch.

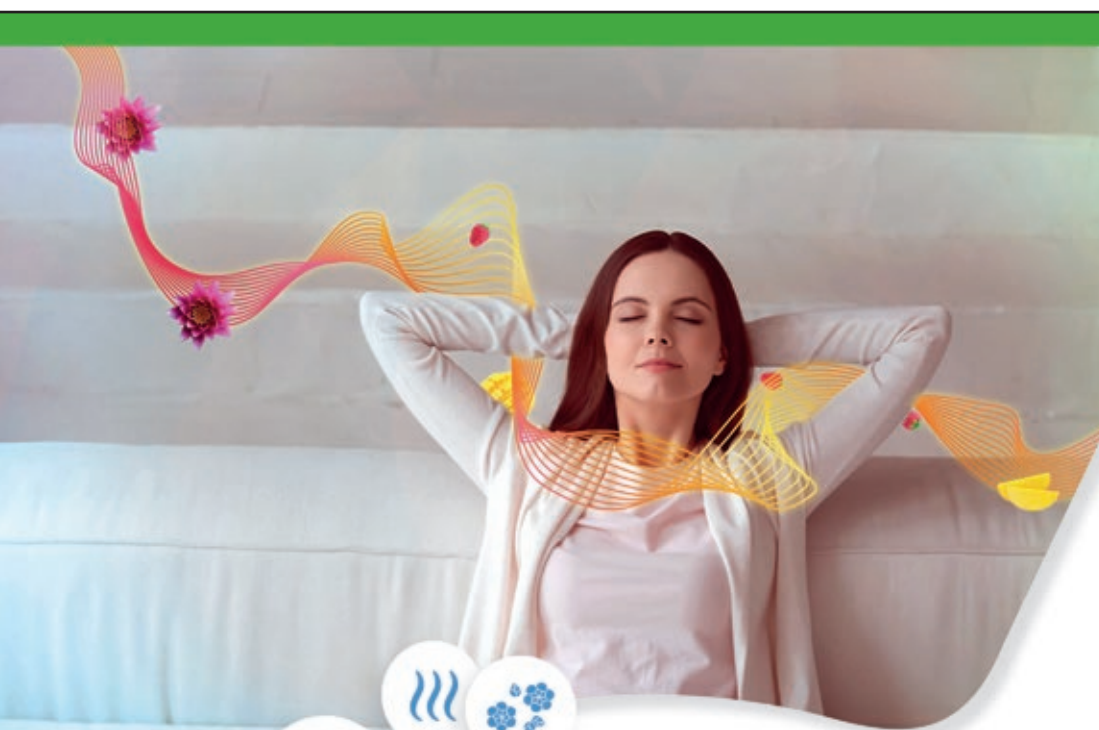
dussmann.it



Aspiratori professionali Makita: silenziosi ed ergonomici per hotel

Makita propone un'ampia gamma di aspiratori professionali per interventi di pulizia con la massima discrezione e silenziosità presso hotel e altre strutture ricettive. Gli aspiratori a zaino, in particolare, oltre che essere dotati di svariati accessori, combinano elevate qualità di comfort ad una ergonomia evoluta. Consentono all'utente una mobilità senza pari, in totale sicurezza, senza l'intralcio di cavi elettrici. Con filtro HEPA, imbracatura confortevole e LED integrati per una migliore visibilità, il modello VC008G è perfetto per pulizie professionali di camere, spazi comuni, meeting e conference room. Makita propone anche soluzioni a traino (VC003GL - wet&dry - 310W) dal design compatto, per un minimo ingombro durante lo stoccaggio e Scope Elettriche particolarmente maneggevoli e leggere, ideali per pulizie efficaci e dinamiche. CL003G è predisposta con sistema ciclonico capace di separare i detriti aspirati per una raccolta delle polveri ottimizzata con funzionalità del filtro maggiorate. Il battitappeto VC010G è una delle recenti novità della gamma Cleaners: 3 modalità di aspirazione, funzione di memoria, filtro HEPA e bassissimo impatto sonoro. Tutti questi modelli sono alimentati da batterie XGT 40Vmax e motori brushless affidabili che garantiscono performance ed elevata efficienza. Sono strumenti dotati dei più sofisticati sistemi per ottimizzare i tempi di lavoro e ridurre l'impatto ambientale, con tecnologia e struttura delle batterie che proteggono da sovraccarichi e surriscaldamento.

www.makita.it



ADOR FRAGRANZE & DEODORANTI

AMPIA GAMMA DI FRAGRANZE

PRONTI ALL'USO E IN DILUIZIONE

PER SPRAY E NEBULIZZATORI



CHRISTEYNS
PROFESSIONAL HYGIENE

FEEL SAFE WITH US

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

Dussmann Service: soluzioni su misura per l'hotellerie



Dussmann Service, da oltre 50 anni tra le più grandi e strutturate società di facility management, opera anche nel mondo dell'hotellerie, con all'attivo contratti con alcuni importanti alberghi in città come, ad esempio, Milano e Roma. In particolare, i servizi di Dussmann per gli hotel, tra i quali ricordiamo housekeeping, facchinaggio, concierge e sicurezza, pulizie ordinarie e straordinarie degli spazi comuni, cucine e wellness, facility management, sanificazione, amenities, lavanderia,



minibar e consulenze personalizzate, hanno tutti al centro la cura per gli ospiti. Dall'altra parte, i Direttori degli hotel affidandosi a un partner certificato come Dussmann, hanno la certezza di avere di fronte un interlocutore che operi con correttezza, trasparenza, nel pieno rispetto di norme, regole e della corretta applicazione del CCNL Federalberghi o Multiservizi. Inoltre, la presenza capillare di Dussmann su tutto il territorio italiano assicura la copertura del servizio, anche in caso di assenze del personale, che viene costantemente formato grazie a un percorso focalizzato sui temi dell'ospitalità. L'organizzazione e la capacità di programmazione dei processi, l'attenzione alle persone ad alla sostenibilità, la possibilità di far scegliere ai propri clienti i prodotti, le attrezzature e le divise che meglio si adattano ai servizi di cui hanno bisogno, sono alla base di ogni attività di Dussmann e rendono l'ingresso nel mondo degli hotel la naturale conseguenza del loro modo di lavorare.

it.dussmann.it

50 Years
FILMOP
INTERNATIONAL

GLobo
system
The global solution

- ✓ **Garantisce la massima igiene** grazie all'aggancio e sgancio touch-free
- ✓ **Riduce notevolmente gli sforzi** rispetto ai sistemi tradizionali
- ✓ **Si adatta alle necessità di ciascun operatore** ottimizzando il processo di pulizia



www.filmop.com

Tutte le soluzioni di Allegrini per il settore hotellerie

Allegrini S.p.A., fondata nel 1945, è il partner ideale per offrire alle strutture ricettive un servizio completo, grazie alla sua ampia offerta di prodotti, che comprende: detergenti e disinfettanti per la pulizia e l'igiene delle superfici, cosmetici per la cura della persona e profumazione d'ambiente.

Tra le novità della Business Unit Detergenza, l'ampliamento della gamma di prodotti certificati Ecolabel, composta da detergenti multiuso, disincrostanti, detergenti per pavimenti e lavatrici. Questi prodotti offrono elevate prestazioni di pulizia, nel rispetto dell'ambiente.

Per la Business Unit Cosmetica, Allegrini ha introdotto DPlanet: una linea di cosmetici solidi monodose, completamente privi di plastica, acqua e conservanti, disponibili in quattro referenze (shampoo, hand wash, shower gel ed igiene intima). Uno studio LCA ha evidenziato che i cosmetici solidi DPlanet riducono le emissioni di CO2 del 73% rispetto ai corrispondenti prodotti liquidi, grazie a un impatto ambientale minore in termini di



packaging, produzione e trasporto. Allegrini ha inoltre arricchito il suo catalogo con due nuove collezioni: Amoenia, certificata Cosmos Organic, che promuove l'uso di ingredienti biologici e metodi di lavorazione puliti e rispettosi della natura, e Find your Eco, una linea certificata Ecolabel che assicura elevati standard di qualità e un ridotto impatto ambientale lungo l'intero ciclo di vita del prodotto.

A completare l'offerta, le linee Allegrini Emozioni Italiane ed Anuhea, che comprendono raffinate fragranze per la profumazione d'ambiente.

www.allegrini.com



SELF.Y è la novità di Comac per la pulizia autonoma e professionale

SELF.Y non è solo una lavasciuga pavimenti autonoma, ma è un alleato collaborativo creato per ottimizzare l'efficienza, diminuire il lavoro manuale e garantire ottimi risultati di pulizia.

Progettato per adattarsi agli ambienti dove viene utilizzato, SELF.Y ha tutte le caratteristiche necessarie per offrire una pulizia autonoma e professionale. Tutta l'intelligenza di SELF.Y al servizio della pulizia senza sforzo:

- Semplice da configurare, anche per gli operatori meno esperti
- Intrinsecamente sicuro perché progettato per una collaborazione serena tra uomo e macchina
- Mappatura dettagliata, SELF.Y crea autonomamente una mappa dell'am-



biente, inserendo tutti gli ostacoli che può incontrare durante il suo lavoro

- Subito pronto per automatizzare i processi di pulizia, puoi utilizzare immediatamente SELF.Y mentre lui esegue la mappatura intelligente dell'area da pulire
- Si adatta in tempo reale all'ambiente, ai cambiamenti di percorso e agli ostacoli o alle persone che possono trovarsi sulla sua pista
- Display touch screen per mettere a tua disposizione tutte le funzioni di SELF.Y.

Può essere utilizzato in tre diverse modalità di lavoro: due autonome Learn & Repeat e Perimetro, oppure in modalità manuale.

LEARN & REPEAT - usi SELF.Y insegnandogli il percorso di pulizia che successivamente ripeterà al tuo posto.

PERIMETRO - percorri il perimetro dell'area con SELF.Y che analizza e calcola autonomamente il miglior percorso di pulizia.

MANUALE - come una normale lavasciuga pavimenti.

www.comac.it

Limop, la soluzione intelligente per le imprese che guardano al futuro

IL Sistema Limop proposto da LIM SRL, capofila della rete d'impresa Elledue Laundry Network Italia, consiste nella fornitura integrata dei servizi di noleggio, veicolazione, lavaggio e tracciabilità di mop e panni tecnici.

I principali punti di forza sono:

- La capillarità del servizio, permessa dalla disponibilità degli stabilimenti di ben 9 aziende, tutte certificate ISO14001:2015 e UNI EN14065:2016.
- La bontà dei prodotti - realizzati in microfibra, certificati ISO14024, dotati ciascuno di un proprio microchip - e dei processi, realizzati in partnership con Sutter Professional, in aderenza ai CAM della lavanderia, alle leggi in materia di scarichi, emissioni ed impiego dell'acqua.

- Il prodotto finito, dotato del giusto dosaggio di detergente "Emerald Easy" (prodotto Ecolabel, 3gr. su ogni mop, 2gr. su ogni panno, da riattivare con sola acqua prima di ciascun impiego) viene consegnato al cliente asciutto e non permette il proliferare di muffe, germi e batteri.

- I dati e le informazioni fornite mediante il sistema di reportistica, sempre aggiornato e fruibile con una specifica APP e basato su due livelli: al primo afferiscono tutte le informazioni che riguardano il rapporto tra lavanderia e cliente,

che permette di governare l'andamento del servizio, in termini di appropriatezza di costi, consumi e prestazioni; al secondo afferiscono tutte le informazioni interne alla sfera dell'utilizzatore e che consente una capillare analisi per singolo centro di costo od operatore. Il sistema fornisce anche la rendicontazione di impatto ambientale, conformemente ai CAM del cleaning, indicando in tempo reale le quantità di acqua, energia, materiali consumabili che si sono impiegate e quante se ne sono risparmiate, rispetto al sistema di ricondizionamento tradizionale.

"LIMOP" UN VERO PASSO AVANTI PER DISTINGUERE E GARANTIRE IL TUO SERVIZIO"

www.limlavanderia.it info@limlavanderia.it



FACILE

TWT
Tools Technology



FACILE è l'innovativo sistema di pulizia di pavimenti e superfici con impregnazione istantanea di mop e panni appena prima dell'uso.

IGIENE



Ogni superficie viene pulita con un mop diverso, le soluzioni sanificanti sono utilizzate immediatamente dopo l'impregnazione nelle condizioni di massima efficacia, il sistema è completamente no-touch.



RISPARMIO

Tempi operativi ridotti, la soluzione impostata viene erogata semplicemente premendo un pulsante senza possibilità di errore; vengono impregnati solo i mop utilizzati, anche solo uno, evitando il ricondizionamento di mop pre-impregnati non utilizzati.

AMBIENTE



Riduce la quantità di detergente necessario abbassando il consumo di acqua e prodotti chimici. Facile è un modulo installabile su tutti i carrelli TWT in plastica riciclata ReUse.



Con Filmop la pulizia è ancora più efficiente

Filmop ha realizzato un sistema di lavaggio unico nel suo genere: Globo può essere usato come qualsiasi sistema tradizionale (sistema a strappo, tasche, alette, tasche-alette), ottenendo risultati superiori in termini di prestazioni, igiene ed ergonomia. Innanzitutto, velocizza e semplifica le operazioni di fissaggio e sgancio del panno comportando un notevole risparmio di tempo e sforzi in confronto ai sistemi tradizionali. Inoltre, l'aggancio e lo sgancio del panno avvengono senza alcun contatto con le mani, contribuendo in questo modo a mantenere un alto livello di igiene. Infine, con Globo l'operatore lavora sempre in condizioni di massima ergonomia, il sistema permette infatti di evitare piegamenti continui e posture inadeguate.

La gamma di panni Globo include una soluzione particolarmente indicata per il lavaggio di pavimenti antiscivolo: Puli-Brush assicura una pulizia rapida ed efficace grazie alla sua speciale composizione in microfibra e polipropilene che permette di rimuovere prontamente sporco ostinato, incrostazioni e calcare.

Il panno di Filmop si distingue inoltre per l'incredibile scorrevolezza, scivola infatti sulla superficie lasciandola perfettamente pulita. Puli-Brush è imbattibile anche sotto il profilo ambientale: ha ottenuto la prestigiosa certificazione Ecolabel UE, il marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea che premia i migliori prodotti ecosostenibili.

www.filmop.com



Rentacs: il servizio di Service Key Group per la prevenzione e la gestione della Legionella

La qualità dell'acqua è un aspetto fondamentale per garantire la salubrità e la sicurezza nelle strutture ricettive. Gli impianti idrici non adeguatamente monitorati possono favorire la proliferazione di batteri come la Legionella. Rentacs, parte del Gruppo

Service Key, si pone come soluzione strategica per il settore dell'hotellerie, offrendo soluzioni sicure per prevenire il rischio di contaminazioni batteriche. Grazie a un brevetto esclusivo, Rentacs fornisce servizi completi di analisi e bonifica degli impianti



idrici, iniziando da un sopralluogo tecnico che genera un Documento di Valutazione dei Rischi Legionellosi obbligatorio per legge nelle strutture ricettive. Il processo include una mappatura predittiva dei punti a rischio e l'intervento in caso di contaminazione. Il metodo brevettato si distingue per l'efficacia nel rimuovere il biofilm, l'ambiente in cui prosperano i batteri. La combinazione di trattamenti termici, aria pulsata e biocidi consente di eliminare in modo duraturo i batteri, garantendo l'igienizzazione e riducendo la necessità di disinfezioni frequenti, con i relativi costi di gestione. Grazie a questa tecnologia le strutture possono mantenere gli impianti idrici sicuri e ottimizzare le risorse, in ottemperanza alle normative vigenti. Per maggiori informazioni visita il sito www.rentacs.it

IL DISTRIBUTORE NAZIONALE DEL PULITO PROFESSIONALE

La più grande rete italiana nella distribuzione di prodotti, servizi e sistemi di Pulizia Professionale.
Parte integrante di DHYS, gruppo europeo leader nel settore Cleaning.



CAPILLARITÀ

Consegne rapide grazie ai nostri 35 magazzini di prossimità, anche in provincia e in zone difficilmente raggiungibili

I nostri servizi a livello nazionale includono il noleggio di macchinari di varie tipologie

CONSULENZA E FORMAZIONE PER TUTTE LE SEDI

Assistenza tecnica tempestiva e consulenza dedicata su tutto il territorio, grazie ai nostri referenti in loco

ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

Proponiamo all'interno del nostro listino numerosi prodotti Ecolabel e forniamo assistenza nella certificazione dell'Azienda

225MLN
fatturato

35
sedi in Italia

358
consulenti al
tuo servizio

149
mezzi propri

86K
mq di magazzini

Saremo presenti alla fiera

**in
out**
THE CONTRACT
COMMUNITY.

SIA
HOSPITALITY
DESIGN

09-11 Ottobre 2024
Rimini Expo Centre

Padiglione D1 Stand 040





Ihs partner delle strutture ricettive per la crescita sostenibile

Con Sustainable Hotel, Ihs affianca gli Hotel per il raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità ambientale, finanziaria e di governance previsti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e la realizzazione di una gestione efficiente, efficace e razionale delle risorse.

AUDIT SULLO STATUS QUO



Consumi energetici



Consumi idrici



Raccolta differenziata

SOLUZIONI



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



Riduzione dei consumi elettrici ed idrici



Razionalizzazione della Raccolta Differenziata



Formazione del personale delle strutture ricettive



Comunicazione rivolta agli ospiti delle strutture

OBBIETTIVO



Produzione del Bilancio di Sostenibilità



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

Navest Service Industries®