

N.6

GIUGNO 2020

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

HOTEL



SPECIALE COVID19

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

Igiene e ripresa

INTERVISTE

Bernabò Bocca
Lino Enrico Stoppani
Stefania Verrienti
Alessandro D'Andrea
Margherita Zambuco
Martina Kasslatter

GESTIONE

Protocollo Federalberghi
Linee guida
Responsabilità penale

SCENARI

Protocollo sanificazione
Legionella
Riapertura in sicurezza

TECNOLOGIE

Sistemi aerulici
Normativa anti Covid



www.gsanews.it

EDICOM

70 ANNI DI STRADA



AMPIA GAMMA DI MODELLI BREVETTATI - MATERIALI ECOLOGICI E RICICLABILI - CREAZIONI SU RICHIESTA DEL CLIENTE
MIGLIOR RAPPORTO QUALITA'/PREZZO - LUNGA DURATA



Prodotti in carta per ogni uso



Detersivi pronto uso



Detersivi per lavanderia



Lavaggio stoviglie
meccanico e domestico

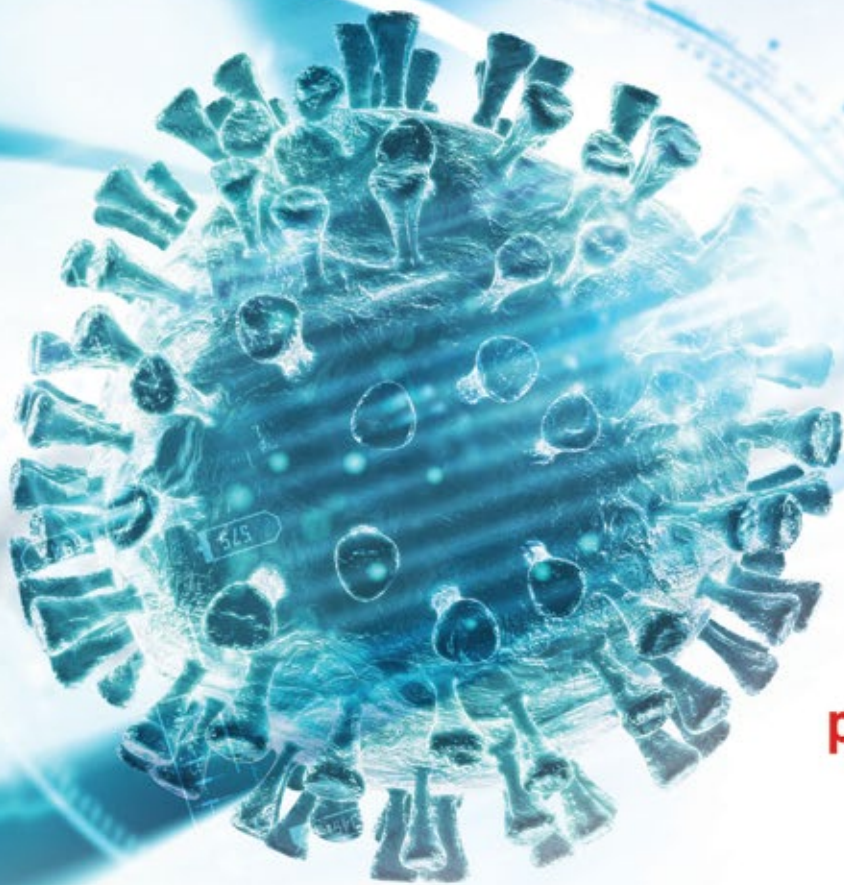
L'INNOVAZIONE È NEL NOSTRO DNA
Da 4 generazioni produciamo attrezzatura per
la pulizia di ambienti esterni ed interni,
massimizzando il risultato pulente
con il minimo sforzo.

Tutti i prodotti su www.jollysrl.com



industrial cleaning equipment

Dealer +39 348 648 8028
Via Martiri d'Italia, 43
10014 Caluso (Torino) Italy
info@jollysrl.com



**Abbiamo le armi giuste
per combattere i batteri,
funghi e virus.**

Presidi Medico Chirurgici per uso professionale.



icefor
Igiene per natura



MATER-BI

**BIODEGRADABILE
E COMPOSTABILE**

come la buccia
del melone



SOLUZIONI PER HO.RE.CA.



Detergenza e Disinfezione per il cleaning professionale

Sutter Professional

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

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



Sanify

NEW



LA NUOVA LINEA DEDICATA ALLA SANIFICAZIONE



Sutter

PROFESSIONAL

www.sutterprofessional.it

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

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



TERZA PAGINA

26 Hotel post-Covid, ora l'igiene è davvero essenziale
[di **Simone Finotti**]

INTERVISTE

- 28** Estate 2020 "azzerata", ma ora guardiamo avanti
Bernabò Bocca
- 30** Pubblici esercizi alla prova della ripartenza: "C'è tanta voglia di normalità"
Lino Enrico Stoppani
- 32** Afidamp per il rilancio dell'horeca: "Dalla crisi un'occasione unica"
Stefania Verrienti
- 34** D'Andrea (ADA): "L'emergenza sanitaria è diventata economica"
Alessandro D'Andrea
- 36** "Comunicazione, responsabilità e sicurezza: gli ingredienti per ripartire"
Margherita Zambuco
- 38** La disinfezione Markas per una ripartenza sicura
Martina Kasslatler

GESTIONE

- 40** Accoglienza sicura (e pulita)? Ci pensa Federalberghi
[di **Umberto Marchi**]
- 45** Afidamp e Fipe, insieme per riaprire in sicurezza
[di **Simone Finotti**]
- 48** Covid-19, rischio responsabilità penale del datore di lavoro
[di **Giuseppe Fusto**]

SCENARI

- 50** Tessile in hotel, pulito e sicuro per la ripartenza
[di **Carlo Ortega**]
- 55** Rischio legionella, cosa fare dopo la chiusura forzata
[di **Angela Briguglio**]
- 58** Da Hilton a Hyatt, "big" alla prova della riapertura
[dalla redazione]

TECNOLOGIE

- 62** Trattamento dell'aria in epoca Covid: quanto conta la corretta gestione?
[di **Antonio Bagnati**]
- 65** Misure anti-Covid, precisazioni dagli addetti ai lavori
[di **Matteo Marino**]

ATTUALITÀ **7**
AFFARI E CARRIERE **67**

CARNET **68**
ORIZZONTI **69**

DETERGENTI IPERATTIVI IGIENIZZANTI

skizzo
linea igienizzante

RIMUOVE GERMI E BATTERI*
DETERGE ED IGIENIZZA TUTTE LE SUPERFICI

ChimiClean professional
www.chimiclean.it
info@chimiclean.it
Tel. (+39) 0932 902055

ARTICOLO A PAG. 70

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"

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

© Copyright EDICOM srl - Milano

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

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

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

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

Solight house keeping

HOTEL TROLLEYS

”
Made in Italy. Made in Falpi.
“

Visita il nuovo sito web
www.solight-falpi.com



www.falpi.com

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



Icefor Spa: sanificazione ambientale e fase 2



Nella fase della cosiddetta ripartenza la sanificazione ambientale ha assunto un ruolo fondamentale, trascinata da una parte dall'effettiva necessità degli operatori di ottemperare alla normativa vigente per la fase 2 e, dall'altra, da un bisogno di sicurezza dettato da una fortissima preoccupazione sociale, per cui anche esercizi chiusi da molto tempo e quindi non nel perimetro dell'azione obbligatoria, hanno deciso di optare per la sanificazione.

In questo periodo, nonostante qualche confusione e incertezza iniziale, si è potuto assistere ad una crescita esponenziale della domanda di servizi di sanificazione e siamo sicuri che la stessa, pur flettendo dal suo massimo, rimarrà comunque alta per una nuova consapevolezza dell'utenza. A questo punto riteniamo interessante poter far parlare un nostro partner commerciale, la TD Group – Divisione Ambiente – che, utilizzando prodotti Icefor (Ice 113 Sept disinfettante virucida e tabs PMC Hygiene Acticlors – dicloro isocianurato) e prodotti di terzi ha costruito un proprio modello per la sanificazione.

Td Group è una società varesina che opera da più di venti anni nei settori dei servizi integrati con un focus particolare su pulizie/sanificazioni e pest control. Per il contrasto alla diffusione "Covid 19" ha creato una task force che ha permesso di rispondere con velocità e prontezza alle esigenze dei clienti. Da metà marzo ha incominciato a erogare e svolgere i servizi di sanificazione per la clientela, totalizzando alla fine di maggio più di 500 in-

terventi di sanificazione ambientale. Gli interventi sono stati effettuati nel comparto industriale, in ambito HoReCa – soprattutto ristoranti e ristoranti aziendali – e in tutto quel variegato mercato del "fuori casa" che comprende studi medici, laboratori, farmacie, uffici, palestre, etc. E' in fase di studio un modello di sanificazione articolato sulle esigenze, plurime, del settore alberghiero.

Partiti con nebulizzatori e atomizzatori a ULV (ultra basso volume), portatili e manuali, già in uso per i servizi di pest control, l'azienda per far fronte alle pressanti richieste di una clientela sempre più in emergenza, si è attrezzata con nuovi strumenti, più performanti e adeguati, per dare copertura ad aree con metrature e volumi differenti (interventi effettuati su superfici fino a 10.000 mq). Queste apparecchiature sono tipicamente alimentate con perossido d'idrogeno e sali quaternari d'ammonio. Altri investimenti hanno riguardato la sanificazione in situ con produzione di nebbia secca contenente acido ipocloroso, generato attraverso il processo di elettrolisi del cloruro di sodio a pH 7, soluzione indicata tipicamente per le aree medio grandi. Per le aree piccole (camere d'albergo, interni d'auto, etc) si è ricorso anche alla generazione dell'ozono.

Per grandi aree si sono poi utilizzati anche i furgoni (pick up) dotati di atomizzatori. Per i pavimenti si è provveduto con lavasciuga appositamente riconfigurate per una sanificazione adatta alle superfici da trattare.

Ogni intervento fatto è stato predeterminato nelle variabili di concentrazione del PMC o Biocida, di tempo/durata dell'intervento, del tempo necessario per l'eventuale saturazione dell'ambiente e nella definizione del tempo di contatto (non accessibilità al locale). In parallelo i tecnici sono stati informati e formati sull'uso delle nuove attrezzature e sull'impiego di DPI necessari per lo svolgimento dei trattamenti in massima sicurezza.



Le squadre sono operative tutti i giorni, pre-festivi e festivi compresi. Le squadre possono contare fino a 5 operatori. Per supportare l'attività si è costituita una flotta aziendale di furgoni attrezzati per la sanificazione. Tutti i furgoni subiscono a loro volta un trattamento specifico di sanificazione.

Questo è il racconto in breve di un'azienda di servizi impegnata nella quotidianità al tempo di Covid 19. Come questa realtà ve ne sono tantissime altre, tutte impegnate ad erigere una diga contro SARS-CoV-2. Riteniamo importante aver dato spazio ad un testimone di filiera che ha reso l'idea di quanto sia stato ed è essenziale il servizio di sanificazione offerto a tutti i mercati professionali, in primis a quello dell'HoReCa.

[www.td-group.shop - www.icefor.com]



Dianos: per la sanificazione post-Covid serve il partner giusto

Il settore alberghiero è stato tra i più colpiti dagli effetti della pandemia Covid-19. Ora, nella fase della “ripartenza”, si trova a dover rispettare requisiti stringenti in quanto a sanificazione frequente e regolare degli ambienti. Non è sempre semplice orientarsi nella scelta dei prodotti corretti, anche perché il mercato è diventato appetibile attirando competitor che non hanno le competenze adeguate. Scegliere il fornitore giusto - che invece competenze e prodotti opportuni li ha, e comprovati - è essenziale per ripartire con il piede giusto e affrontare al meglio tutti gli aspetti legati alla sanificazione post-lockdown.

“Con la ripartenza e con la speranza che diventi una consuetudine - spiega in particolare **Simona Zibra**, Amministratore Delegato di Dianos, nome storico del cleaning che offre soluzioni per tutte le esigenze di pulizia professionale - si presenta in primo luogo la necessità di sanificare opportunamente e regolarmente superfici ed ambienti, utilizzando prodotti davvero efficaci. Dando in questo modo agli ospiti anche la chiara percezione di una maggiore sicurezza”. Diventa di conseguenza importante “compartimentare” i tipi di ambiente e di superficie da sanificare. Identificare cioè quelli più critici, ad esempio per la frequenza di passaggio o la maggiore probabilità di contaminazione, ed adottare caso per caso i prodotti più opportuni.

Un’offerta trasversale

Dianos serve da diversi anni anche il settore alberghiero. Con i suoi prodotti in generale e con alcuni pensati ad hoc, come i detergenti concentrati e la Linea One in confezione monodose. Inoltre da sempre offre un servizio di formazione e assistenza tecnica, con

l’elaborazione di piani di pulizia specifici per le strutture alberghiere.

Di recente l’azienda ha lanciato la linea Igien-Cloro, che comprende vari disinfettanti detergenti a base di ipoclorito di sodio. Si tratta di prodotti biocidi PT2 / PT4 (Autorizzazione in deroga ex art. 55.1 BPR) e alcuni di essi sono indicati per il settore alberghiero. Ad esempio Diactive, un disinfettante con efficacia battericida e virucida con cloro attivo al 6%, indicato per pavimenti e superfici. Diaclor Spray è un disinfettante pronto all’uso con ipoclorito al 2,5% e quindi ben al di sopra della soglia minima indicata dall’OMS, ideale per la sanificazione quotidiana di un’ampia varietà di superfici e arredi. Diaclor Gel è invece un disinfettante clorattivo in gel indicato per la disinfezione di wc, docce e sanitari.

Negli alberghi c’è ampio spazio anche per Dianol, un detergente igienizzante contenente alcool al 70%, anch’esso in linea con le indicazioni dell’OMS per i prodotti efficaci contro il Covid-19. È di facile utilizzo, non ha controindicazioni e può essere impiegato per igienizzare varie superfici - come le pulsantiere degli ascensori, gli arredi, le apparecchiature elettroniche - e in particolare per la sanificazione di aree molto frequentate con presenza di dispositivi elettronici, come ad esempio le sale riunioni.

Dianos ha pensato inoltre ad una linea di prodotti specifici per la sanificazione degli impianti di climatizzazione dell’aria. “È una esigenza sinora sottovalutata - spiega Simona Zibra - ma che nella fase di pandemia e post-pandemia è diventata particolarmente rilevante e sentita, perché la circolazione dell’aria è stata identificata come uno dei principali vettori per la diffusione del Covid-19”. In questo senso Dianos offre prodotti di sanificazione a base di ammoniaterternari e alcool, da utilizzare tanto per le grandi unità di raffrescamento, quanto per i fancoil



e le unità di climatizzazione dell’aria che si trovano all’interno degli hotel, nelle camere e nelle aree comuni.

Tra i prodotti proposti da Dianos non può mancare il gel idroalcolico igienizzante per le mani, Igiengel.

Dai prodotti ai servizi

Attenzione però a non limitare la propria attenzione ai prodotti, per quanto questi siano essenziali. La ripartenza impone anche una diversa organizzazione e pianificazione delle attività di pulizia e sanificazione con piani di pulizia adeguati che identifichino con precisione cosa fare, che prodotti usare, in quali ambienti e con quale frequenza. “Noi offriamo - sottolinea Simona Zibra - un servizio di consulenza e assistenza tecnica che aiuta proprio in tal senso. Spaziando dalle prove tecniche di prodotto, all’elaborazione di procedure operative e di articolati piani di pulizia, che prevedono operazioni specifiche per ogni tipologia di ambiente presente all’interno degli hotel, arrivando fino alla formazione del personale in base alle specifiche esigenze del cliente”.

www.dianos.net



Covid-19, tutte le soluzioni pulenti di Lindhaus

Considerando il contesto storico attuale, in cui abbiamo compreso il livello di pericolosità per l'uomo che può essere raggiunto da alcune tipologie di microparticelle (virus come il Covid 19, ma anche batteri, spore, acari), si rafforza l'esigenza di seguire procedure rigorose per ottenere una reale efficacia pulente a salvaguardia dell'individuo.

La potenza aspirante di scope professionali e aspirapolveri

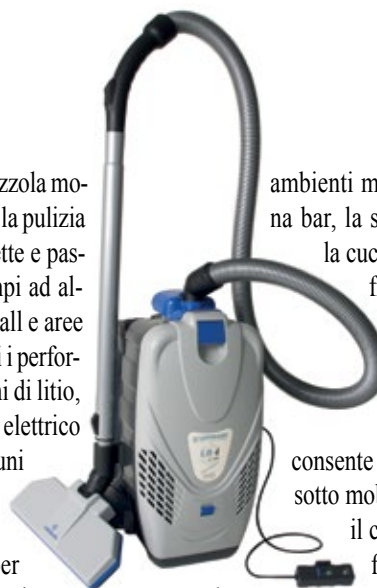
Riguardo i pavimenti, diventa fondamentale come prima operazione l'aspirazione con sistema meccanizzato di qualità (scopa elettrica, aspirapolvere). Ciò consente di ottenere un risultato certo, al contrario del semplice spazzamento con sistemi manuali che provocherebbe il sollevamento e la sospensione in aria di polvere e microparticelle, col rischio concreto di respirarle. Le proposte di Lindhaus sono Healthcare Pro eco Force, scopa professionale multifunzione, o in alternativa HF6 eco Force, aspirapolvere professionale a carrello con accessori a bordo: entrambi assicurano un'elevata potenza aspirante abbinata a un filtraggio multilivello certificato, fino ad assoluto (99,97% a 0,3micron) grazie alla disponibilità optional di un filtro Hepa classe H13 come ultimo stadio in uscita.



Si può abbinare l'elettrospazzola motorizzata (M30e-M38e) per la pulizia profonda di tappeti, moquette e passoie. Per gli ambienti ampi ad alto passaggio (pensiamo a hall e aree comuni) sono molto indicati i performanti modelli a batteria ioni di litio, senza la presenza del cavo elettrico e potenziali rischi di infortuni per la clientela: si può scegliere tra scopa/battitappeto LB3 Digital Pro L-ion per ogni superficie calpestabile mista tra pavimento duro e tessile, e lo spallabile LB4 Digital Pro L-ion (solo 3,8Kg batteria compresa) idoneo per pulizie aeree o definite "acrobatiche" (in altezza), ma anche più comunemente per l'aspirazione di rampe di scale, pianerottoli e ambienti stretti. Lo spallabile si rivela perfetto anche per pulire tra le file di poltroncine tipiche delle sale riunioni e conferenze, e il set di accessori in dotazione consente tra l'altro di aspirare le poltroncine stesse. Per questi due modelli il filtro Hepa è previsto in dotazione di serie, abbinato a un sacco filtro in microfibra triplo strato.

Garanzia di risultato con le lavasciuga per piccoli e ampi spazi

Soltanto dopo un'adeguata aspirazione si può passare al lavaggio: per una garanzia di risultato non sono più accettabili operazioni superficiali "in velocità" con strumenti manuali che si inquinano fin dopo le prime passate senza un frequente risciacquo e ricambio di acqua e soluzione, e diventano distributori omogenei di sporco. Le lavasciuga LW30-38 eco Force rimuovono efficacemente lo sporco anche dalle fughe, utilizzando sempre soluzione pulita distribuita uniformemente sul rullo setolato e asciugando istantaneamente senza formazione di aloni e opacità in marcia avanti e indietro. Sono ideali per



ambienti medio/piccoli come la zona bar, la sala colazione/ristorante, la cucina o per una rapida "rinfrescata" della hall rimuovendo il classico sporco pedonale dal percorso ingresso-reception. La base alta solo 14cm consente alla macchina di infilarsi sotto mobili e scaffalature, mentre il corpo verticale inclinabile fino a un'altezza di 65cm da terra permette di lavare sotto i tavoli. La versione più piccola LW30 è disponibile anche a batteria al litio. Per spazi più ampi e una alta produttività la soluzione è LW46 Hybrid, con serbatoio da 10lt e tergi-pavimento sterzante posteriore che ottimizza l'asciugatura anche in curva. L'autonomia è di ben 90 minuti e la ricarica è rapida in 3 ore. In alternativa, per usi prolungati è disponibile l'equivalente modello in versione a cavo.

Mascherine permeabili per respirare meglio

Per concludere, Lindhaus ha voluto dare il proprio contributo anche in termini di protezione individuale con le mascherine professionali Comfort Mask, corrispondenti a FFP1-2-3. Essendo senza valvola, l'efficacia è garantita sia in inspirazione che in espirazione e protegge sia sé stessi che gli altri. La forma della mascherina, l'elevata permeabilità e la superficie netta di filtraggio maggiore del 75% rispetto alla media delle mascherine sul mercato, consentono di respirare meglio e avere un delta molto basso di temperatura tra aria in entrata e in uscita: solo 2° contro i 6-7° di altre mascherine, quindi evitano il surriscaldamento e l'arrossamento della pelle del viso.

[www.lindhaus.it]

Jolly Srl, l'eccellenza del Made in Italy



10
GSA
GIUGNO
2020

L'emergenza Covid-19 ha focalizzato ancor di più l'attenzione di tutto il settore del cleaning sull'importanza di una sanificazione efficace per ridurre le possibili infezioni.

Jolly Srl lo sa bene e per fare questo si affida a prodotti totalmente Made in Italy. "Vogliamo mantenere standard alti e sicuri e permettere a chi lavora di farlo in sicurezza", ha raccontato **Giovanni Chiantaretto**, amministratore e socio unico dell'azienda torinese. "In questa situazione particolarmente delicata è fondamentale puntare sulla qualità, anche a costo di spendere pochi euro in più. Scegliere il prodotto economicamente più vantaggioso, col rischio che risulti inefficace è un rischio che non ci si può permettere. E mai come in questo momento, è importante sostenere le aziende italiane".

L'utilità di Jolly per le strutture alberghiere

Jolly è un'impresa familiare e ogni volta che acquisisce un nuovo cliente questo entra a far parte della famiglia, per questo ai clienti fornisce la massima assistenza ed è sempre presente con la migliore soluzione avendo a cuore l'efficienza. E' in grado di offrire risposte per il 100% delle esigenze quali: pulizia, lavanderia, lavastoviglie, sanificazione, cura del verde e gestione dei rifiuti. Un par-

terner globale cui con aver un dialogo diretto, costante e sempre disponibile.

Atom detergenti

Dall'esperienza acquisita negli anni nella pulizia di esterni è nata Atom detergenti, la divisione cleaning di Jolly, che propone prodotti per la pulizia degli spazi interni, per la cura personale, per lavare i piatti, per la lavastoviglie e per la lavanderia professionale. "Garantiamo alti livelli di qualità, affidabilità ed efficienza durante tutte le fasi di pianificazione, consulenza e supporto tecnico, anche in fase post vendita", ha sottolineato l'amministratore dell'azienda. Atom rifornisce su tutto il territorio nazionale: dalle comunità religiose alle case di cura. "Da parte nostra, l'attenzione nei confronti dell'ambiente è massima e per questo proponiamo linee di prodotti eco-sostenibili".

L'ossigeno attivo contro il Covid-19

"Noi lavoriamo con l'ossigeno attivo, che è una delle soluzioni prospettate contro il Covid-19 da varie circolari ministeriali e dall'Oms - ha aggiunto Chiantaretto - Questo perché l'ossigeno uccide i virus. Già in tempi non sospetti utilizzavamo questo sistema per le lavanderie, le case di cura ecc., non è una pratica dell'ultimo ora per affrontare la pandemia. Il vantaggio dell'ossigeno attivo è che non stinge e può

essere usato anche sui colorati. E soprattutto non emana cattivi odori come il cloro o la candeggina, è inodore".

Prodotti certificati

L'azienda ha ottenuto nell'ottobre 2019 la certificazione UNI EN ISO 9001:2015 in merito a consulenza e progettazione di sistemi di pulizia. "Costruiamo la proposta su misura per il cliente - ha spiegato il manager -, andando incontro alle sue specifiche esigenze. Non lavoriamo per tentativi, minimizziamo gli sprechi ed evitiamo perdite di tempo. Il prodotto è la parte finale: prima di tutto ascoltiamo le problematiche poste dal cliente, poi realizziamo dei test per scegliere il prodotto adatto e solo alla fine lo consegniamo, con la sicurezza che funzioni al 100%".

Il sito

Per conoscere meglio il mondo targato Jolly, basta collegarsi al sito www.jollysrl.com. Semplice, chiaro ed esaustivo, descrive la variegata offerta di prodotti: dalle varie tipologie di scope ai carrelli e prodotti accessori. "Il sito è una vetrina dove presentiamo l'azienda al mondo - ha concluso Chiantaretto - Di recente abbiamo aggiornato anche la sezione dedicata alla detergenza, raggiungibile direttamente all'indirizzo riportato qui sotto.

[www.atomcleaning.eu/it]

L'igiene è un fattore di primo piano in tutto il mondo HO.RE.CA.

Uno dei settori più duramente colpiti dal Covid 19 è stato indubbiamente il turismo e di conseguenza alberghi, ristoranti e bar.

Alla riapertura delle attività c'è stato un notevole incremento nella richiesta di prodotti per la pulizia e la disinfezione per minimizzare il rischio di contagio.

Borman italiana, azienda attiva da decenni sul mercato, ha messo a punto una gamma completa ed indispensabile di prodotti che si possono dividere nelle seguenti categorie:

- Cucina (detersivi e brillantanti per lavastoviglie, detersivi per pavimenti, disincrostanti, igienizzanti e disinfettanti, prodotti concentrati e pronti all'uso);
- Stanze e spazi comuni (prodotti per il bagno; per pavimenti e stanze, detersivi sia concentrati da diluire che pronti all'uso, igienizzanti e disinfettanti);
- Lavanderia (detersivi universali, ammorbidenti, candeggianti all'ossigeno e al cloro);
- Persona (detersivi in crema, doccia shampoo, gel igienizzante, biocidi).

Focalizzando il problema sulle superfici va ricordato che si raccomanda sempre un'azione di pulizia prima della disinfezione in quanto lo sporco, soprattutto quello organico, rende la disinfezione stessa meno efficiente.

L'igienizzazione può avvenire, a seconda dei materiali da trattare, con due tipologie di prodotti:

- Soluzioni di sodio ipoclorito a concentrazione di almeno 0,1%
- Miscele alcoliche con quantitativi di alcool del 75%

Rimane ovviamente consentito l'uso dei prodotti PMC. Per quanto riguarda le mani, si consiglia il lavaggio con acqua e sapone o, se non disponibile l'acqua, l'uso di gel idroalcolici senza risciacquo. A questo scopo, Borman Italiana propone una vasta gamma di cosmetici per il lavaggio delle mani con risciacquo, compreso un prodotto antibatterico (Giada 8



al Sestene), un gel igienizzante e una soluzione di sodio ipoclorito 0,1% da impiegarsi sulla cute integra (Bormacid 01, classificato recentemente come biocida).

Per le superfici dispone di miscele idroalcoliche pronte all'uso (DIA 01 con alcool etilico

e DIA 02 con alcool isopropilico), di svariati formulati contenenti sodio ipoclorito (dal 0,1% fino al 12-13%), di PMC e detersivi igienizzanti, il tutto riassunto nella sottostante tabella.

[www.borman.it]

11
GSA
GIUGNO
2020

prodotto	tipologia	principio attivo	descrizione
DIA 01	RTU ¹	etanolo	miscela idroalcolica (>75% v/v)
DIA 02	RTU ¹	isopropanolo	miscela idroalcolica (90% v/v)
Sestene	PMC	ammonio quaternario	disinfettante universale
Xidene	PMC	ammonio quaternario, clorexidina	disinfettante universale
Fenolene	PMC	ammonio quaternario, ortofenilfenato	disinfettante universale
Sanal/Food	igienizzanti	etanolo, ammonio quaternario	prodotto neutro pronto all'uso o diluibile
Detal/Food	igienizzanti	ammonio quaternario	prodotto alcalino pronto all'uso o diluibile
Sterinox 28	BPR ³	acido peracetico, acqua ossigenata	prodotto concentrato, da diluire, impiegabile in svariati settori
Ammollo Cloro	Biocida ²	sodio ipoclorito	Prodotto per ammollo e per immersione, idoneo per stoviglie e strumenti
Bormacid 01	Biocida ²	sodio ipoclorito	pronto all'uso per cute integra e per superfici
linea Clorosan: Clorosan Ready; Clorosan/F; Clorosan F/Ready	Biocida ²	sodio ipoclorito	linea di prodotti alcalini, con o senza schiuma, pronti all'uso o da diluire
Bianco gel	Biocida ²	Sodio ipoclorito	Candeggina gel
Sodio ipoclorito 12-13%	Biocida ²	sodio ipoclorito	Soluzione concentrata

1 - RTU: pronto all'uso. Tutti gli altri sono prodotti da diluire.

2 - Biocidi con Autorizzazione Ministeriale in deroga ex art. 55 BPR

3 - Biocidi in attesa di autorizzazione

La socialità post-Covid: più spazi, più sicurezza

Per alberghi, ristoranti e bar è importante “aprirsi” all'esterno per ospitare i clienti in sicurezza. Lunardi ha sviluppato le proposte giuste per poterlo fare.

Le prime settimane post-lockdown hanno ampiamente dimostrato che la voglia di socialità e di benessere degli italiani non è stata intaccata dalla pandemia. Non appena è stato possibile, si sono riprese gradualmente le vecchie abitudini: la serata al ristorante con gli amici, il weekend nelle località preferite. Possibilmente rilassanti, dopo mesi di attenzione. Il ritorno alla socialità è un segnale positivo per tutto il settore dell'hospitality, che ha sofferto come pochi il lockdown. Ma è anche un segnale di attenzione per alberghi, ristoranti, bar, pubblici esercizi. Gli italiani, come a maggior ragione i turisti stranieri che tornano nel nostro Paese, hanno bisogno di socialità ma chiedono anche sicurezza e tutela della loro salute. Ne hanno bisogno i più attenti, che questa tutela devono percepirla chiaramente. Ma anche i più “spregiudicati”, che devono in un certo senso essere guidati, in maniera discreta, verso comportamenti appropriati. I quali sono, in ogni caso, imposti dalle normative.

Una sanificazione poco intrusiva

Tutto questo significa, per chi gestisce un locale di qualsiasi genere, intervenire sugli spazi per garantirne la messa in sicurezza e il necessario distanziamento sociale. Sono due, in questo senso, le principali direttrici da seguire. Da un lato conquistare nuovi spazi, possibilmente all'aperto, dove mettere a proprio agio la clientela. Dall'altro fare in modo che operazioni necessarie ma potenzialmente fastidiose – come il controllo della temperatura, la sanificazione, la distribuzione di mascherine o guanti monouso – si svolgano il più velocemente e comodamente possibile.

Lunardi – che ha maturato una esperienza ben



più che consolidata nella copertura di grandi e piccoli spazi, per manifestazioni ed eventi come per uso privato – ha sviluppato diverse soluzioni che possono essere di grande aiuto per chi vuole accogliere in sicurezza i suoi clienti. Una in particolare è stata progettata ad hoc per il post-Covid, adattando le tecnologie Lunardi alle necessità di sanificazione di chi entra nei locali pubblici.

Si tratta di Walk-Safe, un tunnel autoportante che si colloca all'ingresso di un locale o di un'area aperta e che integra un sistema di sanificazione automatico, basato su un disinfettante battericida professionale. Walk-Safe ha dimensioni tali da poter essere collocato ovunque (nella versione più grande, circa 150 x 150 x 270 cm) e realizza una vera e propria “area protetta” in cui eseguire la sanificazione di clienti e personale. L'operazione è completamente automatica, perché il nebulizzatore della soluzione battericida si attiva da solo, grazie ad un sensore di presenza collocato all'ingresso di Walk-Safe. Questo rende la soluzione particolarmente adatta alle realtà

con un elevato flusso di persone, come centri commerciali, supermercati, palestre, aziende. L'utilizzo poi di un battericida, e non di un semplice igienizzante, garantisce una sanificazione più approfondita.

Conquistare l'esterno

Per molte realtà, ampliare all'esterno l'area disponibile ai clienti permette di rispettare il social distancing pur con un numero di presenze paragonabile a quello pre-pandemia. Tendostrutture, tensostrutture e gazebo sono mezzi ideali per ottenere questo risultato, sempre ammesso però di avere la soluzione giusta per le proprie specifiche esigenze. In questo senso Lunardi punta su una gamma di soluzioni molto ampia, con un elevato grado di personalizzazione. Anche grazie a moduli accessori come pavimentazioni, serramenti, pensiline e arredi.

Le tendostrutture chiuse sono indicate per molte applicazioni, grazie alla loro versatilità. Le soluzioni Lunardi possono essere usate per la copertura di aree tanto di piccole quanto di grandi dimensioni, per un breve periodo di tempo come per un utilizzo intensivo. Le tre linee di prodotto Open, Meeting e Professional comprendono versioni e personalizzazioni per tutti i gusti e le esigenze.

Le tensostrutture Lunardi sono particolarmente adatte come estensione all'esterno di bar e ristoranti. Sono strutture in PVC senza pareti laterali e permettono quindi di godersi il panorama circostante e coprono spazi anche molto ampi: da un gazebo 3x3 a soluzioni molto più ampie e personalizzabili.

Anche l'occhio vuole la sua parte: ampia scelta per l'estetica che spazia dalla classica copertura a tenda a 2 falde, alla pianta quadrata rettangolare esagonale, fino alla linea ad arco dal look innovativo e alle finiture di pregio, nonché in materiale trasparente.

[www.lunardisrl.it]

Ossidante per natura

In questo particolare periodo di paure e insicurezze con informazioni a volte anche false e tendenziose una storica azienda Italiana, attraverso il Dott. **Marco Pastori**, chiarisce alcuni aspetti sulla sanificazione.

“L’azione sanitizzante dell’ozono viene sempre più riconosciuta a livello mondiale e figura sempre più spesso tra le scelte d’élite durante le operazioni di sanificazione”.

Tersano Inc. è una innovativa azienda privata Canadese nata con l’obiettivo di produrre avanzate tecnologie di pulizia, sanificazione e deodorizzazione sicure e rispettose dell’ambiente. Tersano sviluppa e produce sistemi che generano ozono stabilizzato in fase acquosa (SAO™). Questa tecnologia brevettata crea un efficace, sostenibile ed innovativo pulitore, sanitizzante e deodorizzante. SAO attacca la materia organica ossidandola in ogni sua componente. La soluzione SAO, è riconosciuta a livello mondiale, da molteplici regolamentazioni e agenzie governative.

L’Ozono risulta essere più ossidante del cloro, efficace anche a basse concentrazioni ed agisce su un ampio spettro di microrganismi come batteri, funghi, lieviti, muffe, protozoi, virus, spore, oltre che sugli artropodi.

Pur conservandone intatto tutto il suo potere ossidante nei confronti dei microrganismi, a differenza della forma gassosa, Tersano con SAO è riuscita a far fronte a tutti quelli che erano i limiti dell’ozono: ossia la sua “breve” emivita, dopo la quale riconverte in ossigeno, la sua potenziale tossicità, e la sua potenziale interazione indesiderata con le superfici.

Quando le molecole di Ozono entrano in contatto con i loro «bersagli» microbici, vengono ossidate tutte le componenti che portano progressivamente a morte cellulare.

Differentemente da quanto accade per i batteri dove abbiamo una vera e propria «distruzione», nel caso dei virus si assiste ad una inattivazione, con ossidazione delle componenti recettoriali di

superficie che impediscono poi al virus di invadere le cellule e quindi di replicarsi. L’efficacia di Sao di Tersano è stata testata da numerosi laboratori utilizzando vari standard di riferimento, su diverse tipologie di microrganismi ottenendo valori di riduzione importanti con tempi di contatto ridotti, sia su batteri che su miceti e virus. SAO di Tersano è stato testato su di un surrogato ufficialmente approvato del Coronavirus SARS-Cov2, il Coronavirus/MHV3, un beta-coronavirus come quello della SARS (SARS-CoV), della MERS (MERS-CoV) e del COVID-19 (Sars-Cov2). Durante l’esecuzione dei test sono stati inoltre testati il virus responsabile dell’Influenza A (H1N1), il virus del morbillo ed il virus sinciziale respiratorio. SAO di Tersano si è dimostrato efficiente nell’eliminare il 99,99% (>4 log) di tutti i virus entro il minuto di contatto. Inerentemente ai successivi tests in programma nei prossimi mesi, Tersano dichiara di essere stato contattato da numerosi laboratori, i quali hanno dimostrato il loro interesse a testare SAO direttamente sul SARS -CoV2, l’agente patogeno di COVID-19.

Nel mese di Marzo 2020 lo Staff Medico dell’Ospedale Centrale di Wuhan in Cina, ha riconosciuto l’ozono stabilizzato in fase acquosa (SAO) un valido aiuto nel mantenere elevato il livello di igiene e contenere le cariche microbiche, procedendo così all’acquisto di 20 dispositivi Lotus Pro e 300 IClean Mini.

I campi di applicazione di Tersano risultano molteplici:

- Pulizie generali, ambienti domestici e della collettività.
- Settore Sanitario.
- Industria Alimentare e Settore Zootecnico.
- Industria Farmaceutica.
- Settore Florovivaistico.

SAO di Tersano è la soluzione all in one che vi permette di associare alla fase di pulizia anche quella di sanificazione, contribuendo a mantenere un livello di igiene senza eguali, sia negli



ambienti domestici che in tutti gli ambienti della collettività senza nessun rischio per le persone e per le cose.

In settori più specifici come quello sanitario, farmaceutico, alimentare e zootecnico usato in associazione alle normali procedure di igiene che ogni struttura ha in uso, SAO di Tersano è un «plus» che permette di tenere sotto controllo in maniera efficiente e sicura la carica microbica ambientale contaminante aumentando il livello di igiene per gli ambienti e le attrezzature. SAO significa senza essere pericoloso per operatori e senza intaccare le superfici, garantendo una protezione ulteriore contro un ampio spettro di microrganismi, rendendo gli ambienti di lavoro più sicuri e più salubri senza il rischio di rovinare le attrezzature o di nuocere al personale.

www.calitalia.com

13
GSA
GIUGNO
2020



TERSANO BULLETIN ON THE CORONAVIRUS

Monday, April 20, 2020

We are writing to all of our customers and partners to provide our latest update regarding the status of the Tersano SAO™ solution pertaining to SARS-CoV-2 (Coronavirus) effectiveness claims.

In our most recent testing, the SAO solution was tested against an approved surrogate for SARS-CoV-2, which is the Coronavirus/MHV-3. MHV-3 (Murine coronavirus/Murine Hepatitis Virus) is one of the approved surrogates as it belongs to the same Genus (Betacoronavirus) as SARS (SARS-CoV), MERS (MERS-CoV) and COVID-19 (SARS-CoV-2). While testing against MHV-3, the lab also tested against Influenza A Virus (H1N1), Measles Virus and Synovial Respiratory Virus.

We are pleased to announce that Tersano's SAO solution was effective in eliminating >99.99% (>4-log) of all four (4) enveloped viruses with a one minute dwell time. Please see our updated Pathogen Summary.

For our next stage of testing, we have been informed by various labs that they will soon begin offering efficacy testing against SARS-CoV-2, the causative agent of COVID-19. They are in the process of preparing virus stock, performing feasibility, and developing test protocols that are aligned with the requirements of the regulatory bodies. They plan to offer testing starting some time in June.

Please reach out with any questions or concerns to either myself or our partners around the world.

We wish you all the best of health.



Steve Hirsinger
President

Cimel, dal 1978 per la vera pulizia e sanificazione

CIMEL srl turbolava dal 1978 produce apparecchiature per la pulizia professionale vendute sia a marchio proprio che con famosi marchi internazionali in molti Paesi europei ed extra europei.

Anche in periodo di pandemia l'azienda ha lavorato per assicurare al mercato le migliori soluzioni di pulizia ed ora, alla riapertura delle attività commerciali ed alberghiere, vuole offrire una gamma completa di macchinari adatti per la pulizia negli spazi dove ci sia necessità di una pulizia e sanificazione veloce ed efficace. Le attrezzature Cimel sono agili, compatte, leggere e di facile impiego il cui uso permetterà sia alla clientela di soggiornare nella massima sicurezza sia al personale di lavorare con tranquillità ed efficienza riducendo al 99,9% la possibilità di essere coinvolti, nel caso dei datori di lavoro, in azioni di rivalsa dall'Inail relativamente al rischio di responsabilità penale.

La gamma Cimel si presenta con diverse tipologie

Lavasciuga pavimenti compatte Turbolava: sia a cavo che con batteria al litio e spazzole



controrotanti ed accessori per ogni tipo di pavimenti, lavano con acqua e detergente puliti, recuperando sempre tutto lo sporco, sono sostitutive dell'inefficace pulizia manuale dei pavimenti in ambienti di piccole medie dimensioni, lasciano i pavimenti subito asciutti e puliti a fondo raccogliendo tutto lo sporco e eliminando il rischio di scivolare, sono dotate anche di accessori per la pulizia di moquette e tappeti. Per una pulizia anche sotto i tavoli c'è Turbolava Facile e Plus 35 con doppia bocchetta di asciugatura e con batteria al litio con 1 ora di autonomia.

Macchine per la pulizia a vapore Vapor.net: robustissime e totalmente in acciaio, i generatori di vapore saturo a 170 C° in pressione a 6 bar agiscono sciogliendo lo sporco e disattivando sulle superfici sia verticali che orizzontali virus e batteri, ed arrivano anche con il solo vapore in pressione a pulire dove è impossibile con la pulizia manuale. Ideali per la pulizia e sanificazione di bagni, pavimenti, moquette delle camere o degli spazi comuni, delle cucine oppure per la sanificazione dei condizionatori.

TurbOzone: generatore di ozono professionale da 10 e 20 gr/h prodotto in Italia sanifica l'aria e l'ambiente liberandolo da acari, insetti, batteri, cattivi odori, è di provata efficacia sui virus. In meno di 15 minuti una stanza viene sanificata, è dotato di un timer e può essere impiegato ad ogni cambio di cliente. L'ozono è un gas naturale da tempo impiegato in campo alimentare e per disinfettare l'ac-



qua, agisce rapidamente penetrando e sanificando ovunque, compresi i tessuti.

Turbospray e Victory: nebulizzatori professionali a freddo a cavo o con batteria al litio da 4 ore, nebulizza un flusso di minuscole goccioline da 10 a 50 micron del prodotto disinfettante scelto per la sanificazione di tutte le superfici, rapido ed efficace è molto utile anche in ambienti comuni, toilette, palestre, docce, attrezzature varie. All'occorrenza può essere utile anche per disperdere insetticidi, repellenti antizanzare o anticrittogamici per il giardinaggio o altri prodotti, funziona anche come soffiatore.

Dal Made in Italy un aiuto per lavorare in salute e sicurezza mostrando la migliore qualità nella pulizia quotidiana.

[www.cimel.it]



La forza del network We Italia anche in tempi di Covid-19



We Italia, società di consulenza e distribuzione di sistemi, servizi e prodotti nell'ambito della pulizia professionale, è un'importante realtà imprenditoriale che riunisce 35 concessionari, distribuiti su tutto il territorio italiano. L'azienda è anche parte integrante di Dhys, una grande rete di professionisti del pulito dislocata in tutta Europa.

Panzeri srl, un nuovo socio

“Sono molto contento che a gennaio sia entrato a far parte della famiglia di We Italia un nuovo concessionario, la Panzeri srl di Bergamo, azienda storica e solida del settore, che conta un fatturato da 4,8 milioni di euro”, racconta **Simone Bertocci**, direttore generale di We Italia. “Attualmente siamo noi che contattiamo le aziende più forti sul mercato in quelle zone dove necessitiamo di rinforzi commerciali. Mi fa piacere constatare che la nostra proposta sia ritenuta sempre più interessante dai distributori”.

La forza delle sinergie

“La sensazione che traspare – dichiara Bertocci – è che l'imprenditore di oggi abbia la consapevolezza che rimanere da solo, senza punti di riferimento e linee guida da seguire, provochi delle grosse difficoltà. Entrare nel network di We Italia, invece, permette di confrontarsi costantemente con altri imprenditori

che fanno lo stesso lavoro in altre zone d'Italia e ricevere interessanti feedback anche su ciò che accade in Europa”. Il network consente una collaborazione a 360 gradi tra le aziende: dalle importazioni alla ricerca dei nuovi fornitori sul territorio italiano, fino al posizionamento di prezzo dei vari prodotti. “Lo scambio di idee commerciali è una ricchezza”, continua. “Chi oggi vuole portare la propria azienda a ottenere determinati risultati difficilmente potrà fare tutto da solo. Per il futuro l'obiettivo di We Italia è quello di potenziare ulteriormente il network e far sì che le nostre aziende si allineino il più possibile su un'unica politica di vendita”.

La sfida Coronavirus

Capire dove e come investire prima degli altri, anticipare i tempi, è fondamentale in un mercato dove la concorrenza è sempre più accesa. “La sfida più grande per un imprenditore – sottolinea Bertocci – credo sia quella di riuscire a portare avanti la propria azienda nel futuro. Sono tempi in cui non ci si può fermare, bisogna mettersi in discussione e andare alla ricerca di nuove soluzioni. Il Covid-19 rappresenta l'esempio perfetto in questo senso: se da un punto di vista sanitario ha avuto ripercussioni gravissime, economicamente, se vogliamo guardare il bicchiere mezzo pieno, ha imposto alle aziende di reinventarsi, di uscire dalla propria zona di comfort, e di prendere coscienza di tanti aspetti che prima venivano ignorati e sottovalutati. Lo smartworking ha dato la possibilità di superare alcune barriere, che erano soprattutto psicologiche”.

Le difficoltà e la capacità di reazione

Certo il primo periodo di assestamento è stato difficile per tutti. “All'inizio soprattutto, ci siamo dovuti assestare, basandoci su indicazioni ancora poco chiare, ed è stato difficile anche reperire i prodotti, come i dispositi-

vi di protezione individuale”, spiega Bertocci. “Oggi si sente parlare tanto di mascherine non conformi, ma posso dire con un certo orgoglio che in questo senso siamo stati precursori: già tra la fine di febbraio e l'inizio di marzo abbiamo rifiutato di acquistare mascherine perché non possedevano le certificazioni corrette, nonostante le richieste dei nostri clienti fossero pressanti”. Nonostante la crisi economica e il lockdown e nonostante le vendite come gruppo provengano in modo consistente dal settore Horeca, fino a fine aprile “siamo riusciti a incrementare il fatturato. Questo significa che, pur di fronte alle difficoltà, abbiamo gestito bene l'emergenza.

15
GSA
GIUGNO
2020



Ho trovato veramente sorprendente la capacità di riorganizzazione ed elasticità delle nostre aziende. Hanno saputo cavalcare il cambiamento, adattandosi al meglio, senza farsi trovare impreparati di fronte agli imprevisti. E' chiaro – conclude – che sentiremo il contraccolpo nei mesi prossimi perché la stagione nelle zone balneari, in montagna e nelle città d'arte partirà con difficoltà, però ad oggi possiamo ritenerci soddisfatti”.

[www.we-italia.it]

Alberghi dopo il Coronavirus: pulizia e sanificazione insieme a Comac



16
GSA
GIUGNO
2020

Come per altri settori, anche il mondo del turismo dopo Covid-19 è inevitabilmente cambiato. Oggi viene data maggiore attenzione alla pulizia e al livello di igiene degli ambienti per tutelare la salute di clienti e dipendenti. Di conseguenza anche la sanificazione, che prima dell'emergenza spesso era vista come un'attività accessoria, oggi è diventata fondamentale nella prevenzione per ridurre il rischio di contagio. C'è quindi maggiore consapevolezza sull'importanza delle operazioni di sanificazione, che sono state integrate dopo le normali attività di pulizia. Per questo motivo, non si tratta più di un'attività straordinaria ma è diventata parte integrante dei normali protocolli di igiene.

Non dimentichiamo però che partire da una pulizia accurata è fondamentale per non rendere vana la sanificazione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia dei processi. La pulizia meccanizzata dei pavimenti effettuata per mezzo di una lavasciuga pavimenti, per esempio, risulta essere molto più efficace dei sistemi manuali e permette di raggiungere elevati standard di igiene e pulizia. Pertanto, per ottenere risultati ottimali

e non influire negativamente sulla successiva sanificazione è fondamentale scegliere la giusta lavasciuga pavimenti adatta alle proprie esigenze.

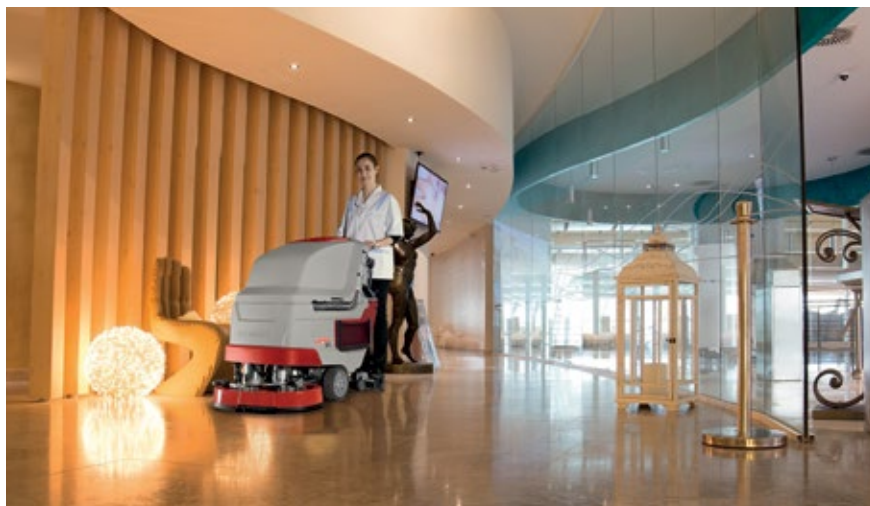
L'alta frequentazione delle persone nelle strutture turistiche, o delle persone che comunque viaggiando molto per lavoro soggiornano negli alberghi durante tutto il periodo dell'anno, consente alle strutture ospitanti di avere pochi momenti a disposizione durante la giornata per effettuare le pulizie senza ritrovarsi circondati dagli utenti. Nello sviluppo dei suoi prodotti Comac ha creato dei macchinari con una bassa emissione sonora che consentono di eseguire le pulizie di manutenzione in qualsiasi momento della giornata, proprio perché non devono disturbare chi li circonda. In un hotel, per esempio, gli ospiti passano più volte al giorno nella hall, in reception, negli ascensori e nei corridoi e quindi tutto deve essere sempre pulito e igienizzato. La pulizia di tutti i pavimenti rappresenta quindi una grande sfida che può essere affrontata al meglio solo con strumenti di pulizia corretti. I differenti tipi di ambienti possono avere le più svariate tipologie di pavimentazioni, per esempio: nei corridoi spesso

si trova la moquette, nei ristoranti troviamo pavimenti in legno o laminati, nel centro benessere piastrelle in gres e marmo nelle aree comuni. I luoghi più frequentati devono essere puliti diverse volte al giorno. Anche la sporcizia è varia: dalle impronte di scarpe allo sporco più aderente come le gomme da masticare. Per questo è fondamentale scegliere l'attrezzatura più adatta ma che sia anche semplice da utilizzare in modo da rendere snelle le operazioni di pulizia.

Per le strutture ricettive Comac offre una gamma di lavasciuga pavimenti sempre più completa e versatile, rendendole adatte a lavorare anche nei diversi ambienti del settore alberghiero. Basti pensare alle più piccole della gamma: Igea (con una pista di lavoro da 340 mm) e Vispa XS (280 mm) sono la soluzione perfetta per ottenere una pulizia professionale in ambienti come la zona bar, la zona dedicata alla prima colazione, il centralino o gli uffici. Entrambe dotate di batteria agli ioni di litio, possono essere ricaricate velocemente ed in qualsiasi momento. In questo modo sono sempre disponibili e grazie al peso ridotto possono essere facilmente trasportate e utilizzate per più interventi anche in diverse zone.

Tra le ultime lavasciuga pavimenti compatte presentate in casa Comac, si distinguono Vispa EVO e Vispa XL che grazie alle nuove tecnologie di cui sono state dotate risultano essere estremamente innovative rimanendo comunque semplici da utilizzare.

Per le superfici più grandi come hall, sale conferenze, centri benessere, palestre o aree comuni, invece, Antea, Versa e la nuovissima Vega si rivelano la scelta corretta in termini di autonomia ed eccellenti prestazioni di pulizia combinate su macchine compatte, maneggevoli ed estremamente semplici da utilizzare. Sono tre modelli che condividono lo stesso stile progettuale, dotate di dispositivi



e soluzioni che aumentano le prestazioni e la produttività. Nelle diverse versioni riescono ad adattarsi alle più svariate applicazioni. Antea, per esempio, è disponibile in versione con una spazzola a disco, con due spazzole cilindriche e anche in versione orbitale. Versa è disponibile in versione con due spazzole a disco o con due spazzole cilindriche. Mentre per Vega, il modello più grande, è possibile scegliere tra le versioni con due spazzole a disco, con spazzole cilindriche o nella versione orbitale. Sia Versa che Vega possono essere dotate di PM (Pressure Monitoring) un sistema che controlla la potenza erogata dai motori sulle spazzole, per garantire sempre la massima efficacia su qualsiasi tipo di pavimento. Dopo la pulizia con una lavasciuga, la sanificazione riduce quindi la presenza di agenti patogeni attraverso il rilascio di sostanze chimiche specifiche quali sono i prodotti sanificanti e disinfettanti. Affinché abbiano gli effetti desiderati, sanificazione e disinfezione devono essere eseguite costantemente in tutti i periodi dell'anno e con cadenza regolare. Anche in questo caso è fondamentale scegliere l'attrezzatura più adatta che permetta di ottenere ottimi risultati nel minor tempo possibile. Ecco che Comac ha pensato alla linea Sanitizer, una gamma di attrezzature professionali per permettere di sanificare pavimenti e ambienti in modo veloce ed efficace. Per la sanificazione di ambienti e superfici di piccole e medie dimensioni è disponibile il modello Comac Sanex, un piccolo sanificatore estremamente compatto e maneggevole. Sanex è leggero e facile da trasportare in modo da poter essere utilizzato ovunque. Inoltre,

è anche molto semplice da usare: basta accenderlo tramite l'apposito interruttore ed è immediatamente pronto a nebulizzare la soluzione tramite la pistola. È stato progettato per adattarsi a diverse esigenze, non solo per le sue dimensioni ma anche perché può essere utilizzato sia con soluzioni sanificanti che disinfettanti o deodoranti, in modo da rendere gli ambienti sicuri ma anche gradevoli. Inoltre, può essere utilizzato anche per sanificare e deodorare gli interni degli abitacoli automobilistici o i circuiti dell'aria condizionata. Mentre Comac E-Spray, la pistola spray professionale che sfrutta il principio dell'induzione elettrostatica per distribuire sulle superfici soluzioni disinfettanti in modo efficace e uniforme, è stata pensata per effettuare interventi ancora più veloci ma sempre efficaci. E-Spray è leggera e molto comoda perché alimentata con una batteria al litio che consente di igienizzare per diverse ore, liberamente e ovunque, senza essere vincolati da un cavo. Il liquido viene spruzzato in gocce piccolissime e leggere, che possono così raggiungere ogni punto dell'area interessata e depositarsi efficacemente. Grazie alla carica elettrostatica le gocce sono attratte dalla superficie su cui sono dirette e, posandosi su di essa, creano un vero e proprio rivestimento igienizzante. Per permettere una sanificazione veloce ed efficace dei pavimenti anche in ambienti più ampi, la gamma comprende due macchine con operatore a bordo, Comac BMg Sanitizer e Comac MMg Sanitizer, dotate di un gruppo di ugelli installato nella parte posteriore che vaporizzano il disinfettante in modo uniforme su tutta la pista di sanificazione.

Comac ha lanciato sul mercato la linea Sanitizer con lo scopo di rispondere all'esigenza di meccanizzare la sanificazione e la disinfezione di piccole, medie e grandi aree interne contribuendo così a combattere la diffusione dei virus e annullando la loro capacità di infettare le persone. Per chi opera nel settore alberghiero è fondamentale avvalersi di attrezzature professionali per la pulizia e la sanificazione degli ambienti in modo da presentare agli ospiti degli ambienti correttamente puliti e sanificati. L'uso di macchinari professionali progettati specificatamente per raggiungere determinati standard di igiene e la definizione di procedure adeguate permettono di ottenere risultati ottimali anche in presenza di diverse tipologie di sporco o contaminazioni più complesse. Questo non solo per fare una buona impressione ed elevare l'immagine della struttura ma soprattutto per proteggere la salute delle persone che la frequentano. In un periodo così difficile come la fase di riapertura delle strutture ricettive, il tema della pulizia e della sanificazione diventa ancora più vitale poiché è necessario che i clienti ritrovino la fiducia nel frequentare serenamente luoghi esterni alle proprie case. Se si riesce a trasmettere il concetto che la pulizia e la sanificazione sono una soluzione estremamente efficace per prevenire la sopravvivenza di qualunque tipo di microorganismo, la professionalità con cui vengono svolte queste operazioni nel settore alberghiero stimoleranno anche la voglia del cliente di tornare a viaggiare. Dove ci si occupa di accoglienza è importante la qualità del servizio, ma oggi più che mai è indispensabile avere una pulizia impeccabile.

[www.comac.it]



Le soluzioni in carta Tork per un ambiente più sicuro e igienico

Essity è tra i leader globali nell'igiene professionale con il marchio Tork. L'offerta comprende asciugamani in carta, dispenser, carta igienica, tovaglioli, saponi e lozioni per le mani, panni e prodotti per la pulizia delle superfici. L'azienda ha di recente presentato un'indagine condotta dalla società indipendente United Minds, con l'assistenza del gestore di sondaggi CINT, in Germania, Francia, Spagna e Svezia il cui risultato ha confermato la maggiore sicurezza degli asciugamani in carta rispetto a quelli ad aria. Un tema attuale in questo momento di emergenza, come ha spiegato **Riccardo Trionfera**, Direttore Commerciale Essity Italia SpA. "Molte aziende che prima utilizzavano asciugamani ad aria si stanno attrezzando per installare gli asciugamani in carta".



*Riccardo Trionfera,
Direttore Commerciale Essity Italia.*

A cosa si deve questo cambio di direzione?

L'asciugamano ad aria era molto diffuso in ambienti ad altissima affluenza (centri commerciali, aeroporti, stadi ecc.) sia perché si riteneva potesse consentire dei risparmi, sia perché le aziende che realizzano questi pro-

dotti hanno cavalcato il concetto che fosse una soluzione più sostenibile per l'ambiente. Hanno trascurato, però, il fattore più importante. Non è una soluzione igienica. Dopo essersi lavati le mani, non tutti i batteri vengono rimossi. Mettere le mani sotto un getto d'aria potente fa sì che i virus e i batteri vengano

dispersi nell'aria circostante. Invece, l'azione meccanica di asciugarsi con carta usa e getta impedisce la contaminazione dell'ambiente circostante e rimuove con un'azione meccanica i germi e batteri residuali. La carta fornisce un servizio migliore all'utente, anche se è stata a lungo demonizzata perché si diceva, erroneamente, che non fosse una soluzione "sostenibile".

Per Tork la sostenibilità è un elemento cardine...

Assolutamente. I nostri sistemi sono a dispensazione controllata. Cerchiamo di fare in modo che i clienti usino meno carta possibile, solo quella che serve. È importante comprendere che ci deve rivolgere ad aziende la cui materia prima per la produzione della carta provenga da fonti certificate. E poi è riciclabile e, se conferita nel modo corretto, non inquina.

L'asciugatura delle mani con carta si affermerà definitivamente come la più sicura?

È inevitabile che l'asciugamano in carta riacquista ora lo spazio che merita anche negli ambienti bagno ad alta affluenza. Mi auguro che le persone mantengano buona memoria e non si ricada nell'errore di cercare la soluzione più economica a tutti i costi. In generale, dobbiamo introdurre questo tipo di cultura: come fare una corretta igiene delle mani e delle superfici.

Doveva arrivare la pandemia perché si comprendesse finalmente l'importanza dell'igiene nella vita sociale?

La mia sensazione è che i luoghi ad alta affluenza a lungo abbiano trascurato il tipo di servizio che fornivano ai loro clienti. Un esempio? I bagni degli aeroporti, o delle Aree



di Servizio, spesso sono poco confortevoli e non danno la sensazione di igiene. Ci si faceva forti del fatto che le persone fossero “costrette” per forza di cose a utilizzarli.

Dispiace che ci sia voluta la pandemia per innalzare il livello di attenzione sulle pratiche di una corretta igiene delle mani, che aziende come la nostra predicano da sempre. Oggi in Italia si registra una crescita della sensibilità al tema e all'esigenza di standard igienici più elevati.

Crede che, quando passerà il pericolo, la società continuerà a praticare le buone pratiche igieniche?

Sono ottimista, perché sicuramente abbiamo maturato una nuova consapevolezza. Non è mai successo che la popolazione mondiale si chiudesse in casa per oltre due mesi. E' qualcosa che lascia un segno indelebile. Anche grazie al bombardamento mediatico, sono convinto che le persone saranno più attente e meno inclini ad accettare compromessi in materia di igiene.

Come ha reagito Tork in Italia alle sfide imposte dalla pandemia?

Stiamo lavorando molto in termini di comunicazione nei confronti del mercato e dei clienti finali. Stiamo dicendo: 'Fate attenzione, i vostri clienti pretenderanno di trovare luoghi di condivisione puliti e igienici e sceglieranno se frequentarli in base anche a queste considerazioni'.

Tutto il settore per il 2020 ha subito e subirà un contraccolpo economico. I nostri prodotti e sistemi possono aiutare i distributori nostri partner a recuperare business il più velocemente possibile, perché farà la differenza.

Da sempre lavorate duramente anche sull'innovazione...

Sì. Tra le altre cose, abbiamo sviluppato un nuovo sistema connesso – Tork EasyCube™ che raccoglie e analizza in tempo reale i dati di ogni area bagno per valutarne i consumi e assicurare alla struttura rifornimenti e pulizia, sfruttando quello che viene definito “Internet Of Things”. Le informazioni così fornite permetteranno di mantenere altissimi standard di igiene.

[\[www.tork.it/\]](http://www.tork.it/)





Fimap oltre la pulizia: ecco la nuova gamma per la distribuzione di soluzioni igienizzanti



Come evidenziano gli enti di riferimento per la tutela della salute, adeguate procedure di igiene negli ambienti sono decisive per contrastare la diffusione del nuovo Coronavirus. Oggi la pulizia da sola non basta più. Le procedure di igienizzazione che negli ultimi mesi si sono introdotte in forma straordinaria nelle routine di pulizia, sono ora da ritenersi pratiche di necessità ordinaria. Ma migliorare in modo efficace la sicurezza igienica degli ambienti comporta la crescita di tre fattori principali: costi, tempi e procedure. Il settore professionale è chiamato a rispondere a questo scenario, con soluzioni adeguate. Fimap ha sviluppato una linea di prodotti che meccanizzano la sanificazione, perché possa essere eseguita con la stessa sistematicità con cui si svolgono le normali attività di pulizia. La nuova linea distribuisce soluzioni igienizzanti sfruttando due tecnologie, quella pneumatica e quella idraulica, con differenti caratteristiche di azione.

SANTIZER: una linea per igienizzare velocemente gli ambienti

La linea Sanitizer utilizza la tecnologia pneumatica, ovvero tramite una pressione elevata nebulizza un liquido in gocce finissime e le trasporta fino a 2 metri di distanza. Le gocce fini producono due effetti vantaggiosi. Il primo è l'aumento dell'efficacia, in quanto più piccole sono le gocce, più alta è l'area di contatto. Il secondo sono i tempi rapidi di asciugatura, poiché non lasciano le superfici bagnate. Questa tecnologia è disponibile con l'apparecchio



MMg Sanitizer

KSANEX e i modelli BMg Sanitizer e MMg Sanitizer, con cui si possono distribuire soluzioni igienizzanti una volta terminata la pulizia, nel caso di pavimenti, dopo il passaggio con una lavasciuga. KSANEX, è indicato per la nebulizzazione manuale e mirata di soluzioni igienizzanti. Con questo modello si può entrare in stanze e uffici di piccole dimensioni oppure negozi, spogliatoi e sale d'attesa. Ha un serbatoio da 4,5 litri ed è dotato di ruote, quindi è molto comodo per spostarsi all'interno degli ambienti. Una libertà ancora maggiore è fornita dalla versione a batteria KSANEX B, con cui si possono raggiungere anche aree dove non si ha una presa di corrente vicina. BMg Sanitizer e MMg Sanitizer sono macchine uomo a bordo dotate di ugelli per erogare soluzioni su grandi superfici. BMg Sanitizer arriva a coprire fino a 106.000 m² di pavimento e può lavorare fino a 5 ore di seguito, mentre MMg Sanitizer copre fino a 327.000 m² con un'autonomia fino a 6,5 ore. Quest'ultima inoltre è dotata di ugelli anche nella parte alta del serbatoio, che consentono vaporizzare anche le superfici verticali e raggiungere arredi, tavoli



di uffici, banconi dei supermercati o banchi di lavoro in linee di produzione. Questi modelli velocizzano le operazioni di sanificazione in grandi ambienti, distribuendo l'igienizzante al passaggio, così in poco tempo si possono coprire vaste aree, come nei locali di industrie e fabbriche, scuole, o stazioni.

Per chi ha già una flotta, sarà sufficiente un solo modello Sanitizer ogni 5 lavasciuga pavimenti per soddisfare le esigenze di sanificazione.

Linea DISINFECTOR per sanificare gli ambienti: ora è possibile pulire e igienizzare contemporaneamente

La seconda tecnologia è quella idraulica. In questo caso le gocce nebulizzate sono poco più grandi delle pneumatiche, e vengono spruzzate fino a 3 metri. È una tecnologia applicata ai modelli BMg, MMg e Magna Disinfector. In questo caso si è compiuta l'impresa eccezionale di fornire al mercato una linea di macchine che con un solo passaggio svolge fino a 4

azioni: spazzamento, lavaggio, asciugatura e igienizzazione. La particolarità delle versioni Disinfector è la combinazione della tecnologia idraulica con quella elettrostatica, che potenzia l'efficacia di distribuzione. Fornendo alla soluzione una carica elettrica infatti, si ottengono due benefici: il primo è che le particelle sono portate a respingersi reciprocamente, fattore che garantisce che fra loro venga mantenuta una distanza costante, come i nodi di una rete, così da rendere la diffusione uniforme; l'altro è che contemporaneamente vengono attratte dalla superficie su cui sono dirette, assicurando una copertura totale, a 360°. Oggetti e pareti verticali vengono così investiti da una nube che li avvolge completamente su ogni lato, senza lasciare alcuna area vuota. Il velo di igienizzante distribuito non necessita di asciugatura, assicurando adeguati tempi di contatto. Il vantaggio per i grandi ambienti è straordinario, basta pensare di spazzare, lavare, asciugare e igienizzare con un solo passaggio le corsie di un magazzino o di un supermercato e contemporaneamente di nebulizzare l'igienizzante anche su arredi e scaffali, oppure, all'interno di stazioni, di arrivare a coprire anche panchine e cestini.

E-SPRAY, per l'igienizzazione dei piccoli spazi

Quella elettrostatica è una tecnologia estremamente efficace per la diffusione di soluzioni sulle superfici, per questo Fimap l'ha impiegata anche per la nuova pistola spray professionale E-Spray. Leggera, alimentata con una

batteria agli ioni di litio permette di muoversi liberamente senza fatica e senza essere vincolati da un cavo. Avere a disposizione un nebulizzatore elettrostatico così piccolo da essere portato in una mano, offre il grande beneficio di arrivare anche là dove è difficile muoversi con un macchinario, e raggiungere qualsiasi fessura, dove c'è più pericolo che germi e batteri possano proliferare, come le casse di negozi e supermercati oppure le tastiere e i telefoni negli uffici, le maniglie di porte, armadi e archivi. Grazie alle sue caratteristiche E-Spray si propone come la soluzione ideale per innumerevoli settori. Dopo aver pulito la superficie con acqua e detergente, che in caso di pavimenti si può eseguire con una lavasciuga di ridotte dimensioni, si può procedere con la distribuzione di una soluzione igienizzante con E-Spray. È così pratica che diventa un accessorio indispensabile nei piccoli ambienti: abbinata ad un carrello o una lavasciuga pavimenti permette di svolgere pulizia e igienizzazione durante lo stesso intervento, riducendo notevolmente i relativi costi e tempi di esecuzione. Poiché non è necessario asciugare passando un panno, E-Spray evita l'eventualità di contaminazione incrociata tra superfici e riduce la produzione di rifiuti speciali come panni di carta usa e getta.

Con Fimap Fleet Management puoi documentare anche gli interventi di sanificazione

I modelli uomo a bordo BMg Sanitizer, MMg Sanitizer e le versioni Disinfector di BMg, MMg e Magna sono disponibili con sistema di tracciamento FFM – Fimap Fleet Management. Le imprese possono così monitorare da remoto lo svolgimento dell'attività di sanificazione, verificare in ogni momento lo stato di avanzamento delle operazioni, e ricavare report per documentare l'attività ai propri clienti. Grazie ai report si riduce il rischio di responsabilità in caso di chiusura per Covid-19. Con la nuova linea di Fimap i professionisti trovano una risposta efficace alle esigenze degli ambienti più diversi, per risolvere in modo sistematico la sanificazione regolare, senza far lievitare tempi e costi. Inoltre, tutte le macchine sanificatrici Fimap godono delle agevolazioni fiscali previste dal Decreto "Cura Italia".



MxL accessoriata con E-Spray



E-Spray

www.fimap.com

MARKA: avanti tutta tra innovazione e futuro

22
GSA
GIUGNO
2020



Andrea Righi

Incontriamo oggi MK, azienda che opera nel mercato con i brand Marka e Kaleos, per farci raccontare come vede le prospettive del cleaning, tra post-COVID, sfide della sanificazione e tutela ambientale. L'azienda ha iniziato alcuni anni fa un percorso di crescita e rinnovamento, che muove le basi da un know how formulistico di eccezione, continue innovazioni e una chiara visione delle strategie di crescita.

Andrea Righi, Direttore Generale MK, quali ritiene siano stati i principali fattori tra quelli generati dall'emergenza Covid a lasciare maggiormente il segno?

Ci siamo trovati improvvisamente di fronte ad un mondo cambiato, in pochi giorni. Ma come sempre di fronte alle difficoltà bisogna trasformare le emergenze e gli ostacoli in opportunità. Ci siamo messi immediatamente al lavoro ancora più intensamente e siamo usciti da questa vicenda ancora più forti e solidi.

Quali sono le opportunità che avete colto?

La nostra infrastruttura produttiva è molto solida. Questo ci ha consentito di gestire pri-

ma e meglio della concorrenza la domanda di prodotti per l'igiene delle mani; il nostro Sanigel Igienizzante Mani è diventato un leader di mercato in poche settimane e ha dato visibilità all'azienda e aperto nuove opportunità distributive. Il recente riconoscimento di Altroconsumo, che valuta il nostro Sanigel il miglior igienizzante del mercato, ne è la testimonianza.

Nel periodo di lockdown che tipo di difficoltà operative avete riscontrato?

Internamente nessuna, anzi per l'azienda è stata una straordinaria occasione di crescita come gruppo di lavoro. Tutti i nostri collaboratori hanno messo in campo ogni risorsa, con un impegno straordinario. Abbiamo triplicato gli sforzi produttivi, dimostrando uno spirito di squadra e un orgoglio della "maglia" Marka che mi rende fiero di esserne il "capitano".

Avete riscontrato difficoltà nel reperire le materie prime?

La logistica in entrata e la scarsa disponibilità di materie prime e componentistica sono state molto significative. Ma ci siamo fatti forza di una logica di sistema che ci vede partner dei nostri fornitori da molti anni. Questo, insieme alla capacità di rifornirci nei mercati internazionali ci ha fatto bypassare le criticità. Il nostro prodotto Sanigel richiede in produzione grandi quantità di alcool, ma siamo rimasti sempre ad un livello ottimale di stock.

Giorgio Belotti, Responsabile Ricerca e Sviluppo del Laboratorio Marka, quali sono le caratteristiche di questo prodotto?

Sanigel è un prodotto per noi storico, non lo abbiamo "inventato" per l'emergenza. E' un gel a base alcolica al 75%, che affianca la funzione di igiene delle mani ad una grande gradevolezza d'uso. Per gli emollienti che vi



sono contenuti, può essere utilizzato anche per lunghi periodi mantenendo un equilibrio idrolipidico della cute ottimale.

Le esigenze di sanificazione hanno dato grande impulso alla domanda di soluzioni innovative e sicure. Come avete risposto a queste istanze?

Con l'innovazione, la ricerca e l'attenzione alle nuove esigenze, e aggiungo con senso di responsabilità. Fin dai primi giorni dell'emergenza ci siamo impegnati nel supportare le



Giorgio Belotti

istituzioni pubbliche e tutti coloro che operavano in prima linea attraverso delle donazioni di prodotti igienizzanti, in particolare rispondendo alle necessità specifiche di chi operava nei reparti ospedalieri e nelle autoambulanze. Inoltre abbiamo continuato a puntare sul nostro mercato di riferimento, quello dei Dealer, e al loro fianco abbiamo operato per accompagnarli in questo percorso. Non solo abbiamo supportato una domanda così importante, ma abbiamo lavorato a nuove formulazioni e miglioramento di quelle esistenti.

Quali ritenete che debbano essere i driver di innovazione?

Ci siamo concentrati sull'obiettivo di consentire al maggior numero possibile di istituzioni, aziende industriali e commerciali di tornare alla piena operatività in sicurezza, costruendo protocolli e consulenze specifiche.

Abbiamo creato il Sistema Protezione Igiene, una selezione delle nostre formule più performanti a base alcol e cloro, rispondenti ai criteri stabiliti dal Ministro della Salute.

Abbiamo sviluppato Sanitouch, per la sanificazione degli strumenti di produttività, come cellulari, pc e tablet; Sanispray, per igienizzare i dispositivi di protezione che ogni giorno vengono utilizzati da milioni di operatori. E abbiamo concluso positivamente il processo di certificazione come biocida di una nostra formula di punta, quella dell'Ultra HG disinfettante concentrato con alcool 70%. La varietà dei campi applicativi di questo disinfettante è amplissima, rientra nei gruppi PT2 e PT4 dei biocidi, quindi è utilizzabile ovunque un alimento sia prodotto, conservato, lavorato, servito. Queste proprietà aumentano la sicurezza alimentare e rendono più snelli i processi legati alla qualità.

Quale ritenete che siano le chiavi di crescita sia del comparto? E come vedete le prospettive del cleaning?

Stiamo lavorando su due binari ben chiari, da un lato con la certificazione Ecolabel, che è ormai per noi in rampa di lancio, e con il rafforzamento della nostra offerta di disinfettanti, con un progetto specifico e di ampio respiro su Presidi Medico Chirurgici. Avvertiamo, ed è un bene, un cambiamento delle abitudini legate alla maggior importanza che viene data all'igiene, alla sicurezza, e alla disinfezione. E' un cambiamento positivo, che conferma la differenza reale tra un prodotto professionale e un prodotto tradizionale; si riafferma quindi la specificità del cleaning professionale, di qualità, con caratteristiche superiori. Quindi innovazione e protezione, per essere distintivi. Attraverso questi valori si genera la crescita.

[www.marka.biz]

MARKA

SISTEMA PROTEZIONE IGIENE



LASCIA FUORI L'OSPITE INDESIDERATO

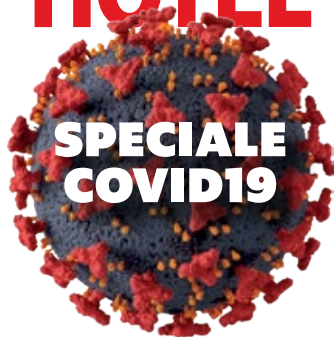
PRODOTTI E TECNOLOGIE
PER L'IGIENE E LA SANIFICAZIONE
DEGLI AMBIENTI.



VIA TORRICELLI, 3 | 20834 NOVA MILANESE (MB) | T. 0362 33 41 10 | info@tremand.it

www.tremand.com

HOTEL



SPECIALE COVID19

INSERTO

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

COVID-19

TERZA PAGINA

Igiene e ripresa **26**

INTERVISTE

Bernabò Bocca **28**
Lino Enrico Stoppani
Stefania Verrienti
Alessandro D'Andrea
Margherita Zambuco
Martina Kasslatter

GESTIONE

Protocollo Federalberghi **40**
Linee guida
Responsabilità penale

SCENARI

Protocollo sanificazione **50**
Legionella
Riapertura in sicurezza

TECNOLOGIE

Sistemi aerulici **62**
Normativa anti Covid

IGIEN CLORO

PER UN'IGIENE PROFONDA



UNA LINEA COMPLETA DI DISINFETTANTI
A BASE DI IPOCLORITO DI SODIO AD AMPIO SPETTRO D'AZIONE,
SPECIFICI PER VARI SETTORI D'IMPIEGO E NUMEROSI UTILIZZI.

Autorizzazione in deroga ex. art 55.1 BPR.

DIANOS

La nostra esperienza al vostro servizio

Via S. Pellico 19 - 20093 Cologno Monzese (MI) - T. +39 02.2542933 - +39 02.2547953 - Fax +39 02.27300792
e-mail: info@dianos.net - www.dianos.net

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

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

di Simone Finotti

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

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

Igiene e ripresa, un binomio inscindibile

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

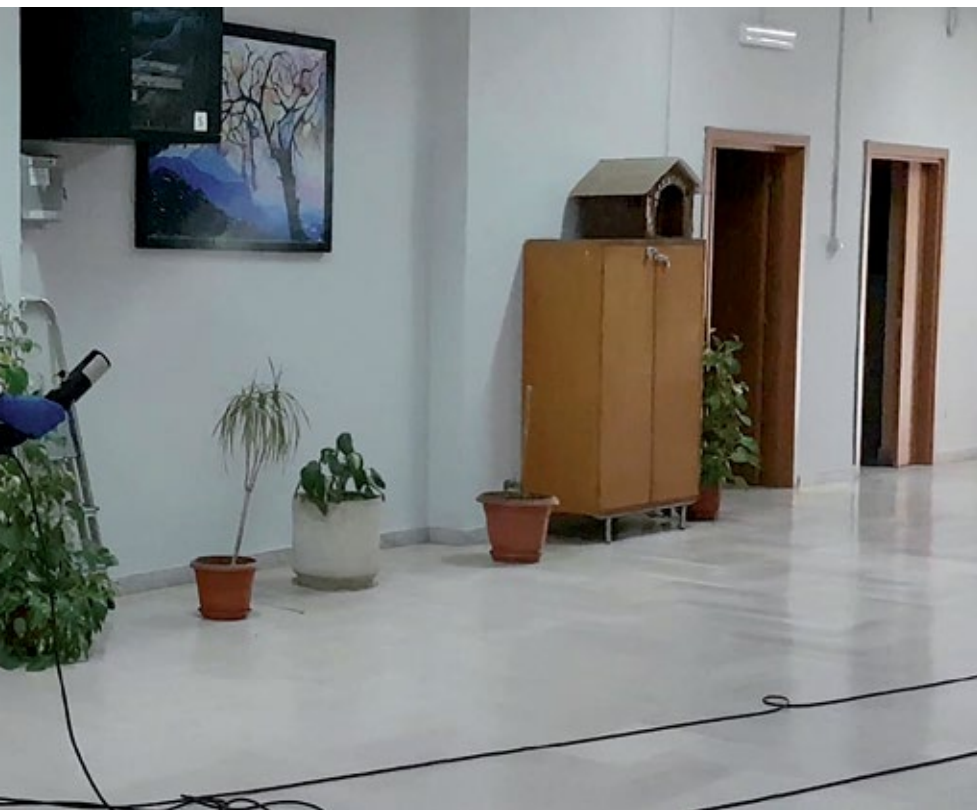


di insidie e punti di domanda. Ma anche per quelli – e pensiamo ad esempio a molti hotel in città di business – che hanno rimandato la riapertura a settembre, nella speranza di avere le idee un po' più chiare.

Elemento fondamentale

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





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

Norme rigorose

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

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

Tanti protocolli e indicazioni (e controlli)

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

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

Igiene perfetta, saranno gli ospiti a richiederla

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



Estate 2020 “azzerata”, ma ora guardiamo avanti

Per Bernabò Bocca, Presidente Federalberghi, dopo il dissesto provocato dal lockdown non sarà facile né rapido tornare come prima: “Ora si guarda al 2021”. E punta il dito contro il caos di normative, regolamenti, protocolli e controlli, troppo diversi da regione a regione: “Ma gli alberghi restano rigorosissimi in fatto di igiene”.

28
GSA
GIUGNO
2020

Il comparto del turismo, e in particolare gli alberghi, hanno subito i danni maggiori durante il lockdown e nonostante le riaperture estive in corso molte strutture non hanno riaperto e forse non riapriranno. Che iniziative ha preso la sua associazione? Cosa chiedete al Governo per affrontare la lunga crisi?

“Per tutti settori della nostra economia



FEDERALBERGHI
Federazione delle Associazioni Italiane Alberghi e Turismo

la pandemia ha provocato danni notevoli. Per il comparto del turismo è stato un autentico dissesto dal momento che si basa principalmente sulla presenza dei visitatori che vengono ospitati nel nostro territorio e nelle nostre strutture. Il lockdown ha inibito totalmente le nostre attività mettendo in ginocchio il settore. Per mesi non abbiamo avuto ospiti, inevitabilmente. E di conseguenza non abbiamo potuto avere liquidità né sarà possibile tornare a ritmo pieno velocemente. Questo è il motivo per cui molti dei nostri non si potranno permettere di ripartire se non in settembre. Ad oggi abbiamo calcolato che solo il 40% dei nostri hotel riaprirà. L'estate 2020 è come fosse stata azzerata. Oggi bisogna guardare al 2021. Quanto alle nostre richieste, abbiamo sottolineato in più occasioni le nostre emergenze in sede istituzionale. L'ultimo passaggio è stato proprio nell'ambito degli Stati Generali dell'Economia: abbiamo rammentato al Governo la necessità di irrobustire le misure di sostegno previste dal decreto Rilancio, anche recependo con urgenza alcune misure previste dal Piano redatto dal Comitato degli esperti. Le nostre priorità spaziano dalla proroga della cassa integrazione alla riduzione del costo del lavoro per le imprese che ripartono, passando per le peculiarità delle imprese in affitto e per la riduzione della pressione fiscale sugli immobili strumentali. Tutto questo senza dimenticare le problematiche con-



Bernabò Bocca, Presidente Federalberghi

nesse alla riqualificazione delle strutture ricettive, alla concorrenza sleale esercitata dalle centinaia di migliaia di appartamenti abusivi che inquinano il mercato, ed all'abuso di potere dominante dei portali di prenotazione che vessano sistematicamente gli hotel”.

A proposito di pulizia e igiene, nel vostro protocollo per un'accoglienza sicura (oggetto di un apposito articolo in altra parte della rivista)

questo tema è affrontato in modo approfondito, come lo divulgherete per guadagnare la fiducia della clientela?

“La Federalberghi sta facendo una grande opera di promulgazione dei contenuti riguardanti i nostri protocolli a tutti i livelli. Sia attraverso i canali mediatici sia attraverso gli strumenti del nostro sistema. “Accoglienza sicura” è il frutto di uno studio approfondito e capillare, messo a punto su nostro incarico da figure terze, proprio allo scopo di garantire il massimo della sicurezza. Parliamo di tecnici, operatori sanitari ed epidemiologi che hanno dato corpo ad un autentico manuale utile per tutelare tanto i turisti che ospiteremo nelle nostre strutture in tempo di Covid, quanto i nostri collaboratori che non devono assolutamente essere messi a rischio. Ricordo sempre che vi è un problema di responsabilità: l'albergatore infatti risponde in prima persona rispetto a qualsiasi eventualità possa verificarsi all'interno del suo hotel. Dunque la tutela deve essere davvero intesa in senso onnicomprensivo.”

I controlli sul campo per il rispetto delle numerosissime normative anti Covid saranno eseguiti da molteplici autorità pubbliche, spesso con istruzioni contrastanti. Come si stanno preparando gli alberghi aperti a questa incombenza?

“Purtroppo in questo ambito vi è molta confusione. Considerando che ogni regione ha un regolamento a sé e, di conseguenza, un protocollo diverso. Partendo dal presupposto che i principi di base sono sempre e comunque gli stessi (tenere la mascherina indosso, mantenere la distanza di oltre un metro gli uni dagli altri, detergersi le mani con saponi disinfettanti etc..), ci sono poi mille altre disposizioni che andranno rispettate di territorio in territorio. Ci guiderà anche il buon senso, di questo sono certo. Faccio il mio esempio:

ho una catena alberghiera squisitamente italiana che conta 11 alberghi, collocati in località diverse: da Capri a Parma, da Milano a Viareggio. Bene, i protocolli da rispettare sono tutti diversi! Quello che posso dire è che gli alberghi sono sempre stati rigorosissimi

mi e comunque obbligati al massimo della pulizia e dell'igiene. E che dunque, nel complesso, il nostro comparto non avrà problemi e terrà testa serenamente a tutti i dettami delle fasi successive al lockdown.”

La soluzione che mancava per le aree verdi

newpharm Professional

Presidi Medico Entomurgio e Biocidi registrati al Ministero della Salute. Avvertenza: leggere attentamente l'etichetta e le informazioni sui prodotti prima dell'uso.

- ◆ **Newcidal® Eto Plus** è una linea di insetticidi anti-zanzare, con eccellenti proprietà abbattenti, snidanti e di persistenza.
- ◆ **Aquabac® XT** è un larvicida biologico altamente selettivo per applicazioni dirette nei focolai di proliferazione rappresentati da acqua stagnante.

NEWCIDAL® ETO PLUS 1L
AQUABAC® XT 1L
BIO

Efficace contro zanzare: larve e insetti adulti

f Instagram YouTube in

Pubblici esercizi alla prova della ripartenza: “C’è tanta voglia di normalità”

“L’emergenza ha inferto al settore un colpo durissimo: 34 miliardi di perdita, 50mila esercizi a rischio e una crisi occupazionale senza precedenti. Ma c’è tanta voglia di ripartire e l’igiene è e sarà fondamentale.” Così Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Un settore-simbolo della socialità interrotta in questi mesi.



Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi.

I pubblici esercizi, oltre a rappresentare un settore importante per il Pil e il sistema-Paese, sono anche un “simbolo” di normalità, socialità, voglia di ripartire. Come stanno vivendo i vostri associati questa fase di ripartenza? Quanti sono, secondo le vostre stime, quelli che non riapriranno?

“I Pubblici Esercizi italiani vivono questo momento con indiscusso spirito di iniziativa e generosità, ma anche con grande preoccupazione. I PE stanno provando infatti ad accompagnare il ritorno alla normalità, ma sono chiamati a farlo tra grandi difficoltà: dall’applicazione dei rigorosi Pro-

toccolli di Sicurezza, che hanno un impatto economico ed organizzativo, ai cambiamenti profondi dei comportamenti dei consumatori, molto più timorosi e parsimoniosi nelle abitudini di spesa. Per non citare il fatto che mancano all’appello flussi sostanziali al “fuori casa”, dai lavoratori in smart working ai turisti. Il Covid-19 ha inferto un colpo gravissimo al settore: si stima che saranno 34 miliardi le perdite di fatturato nell’anno, 50mila le imprese che non riapriranno e oltre 300mila i posti di lavoro a rischio. Sono numeri da capogiro, che fanno ancora più male se rapportati alla crescita del settore che stava dando anno dopo anno un contributo sempre più importante alla crescita del Paese: nel 2019, 86 miliardi di fatturato, di cui oltre 46 di valore aggiunto, 300mila imprese e 1,2 milioni di occupati. Sono però convinto che il settore abbia anche in sé il vaccino per superare questa sfida proprio nelle competenze, nella passione,

nella determinazione e nel sacrificio, che nel tempo lo hanno fatto diventare questo asso nella manica del Paese.”

Cosa rischia di perdere il nostro Paese se il sistema della somministrazione non riemerge dalla crisi?

“I Pubblici Esercizi sono portatori di tanti valori, non solo economici, ma anche sociali, culturali, storici e antropologici, con il loro forte valore di identità e di attrattività del nostro Paese. L’emergenza sanitaria ha messo in crisi questa “rete di socialità” che anima e ricuce le nostre città, garantisce sicurezza, benessere e legalità, favorisce coesione sociale e accresce la qualità della vita delle persone. Mantenere viva ed efficiente questa offerta è un interesse anche per il Paese, che sul modello unico e diffuso di Pubblico Esercizio

ha uno dei suoi formidabili e più apprezzati attrattori di turismo internazionale. La Ristorazione è il secondo motivo per il quale il turista straniero sceglie l'Italia per le sue vacanze ed è il primo motivo, invece, per il quale vi ritorna e questo è un asset del Paese che va sostenuto e tutelato, anche come strumento di soft power per la promozione del brand Italia nel mondo, al pari dei suoi musei, della sua millenaria cultura e del suo splendido territorio. Siamo stati fra i primi a chiudere e il percorso verso la normalità sarà per il nostro settore lungo e lento, con ricavi fortemente ridimensionati e costi, invece, difficilmente comprimibili, però il Paese non può rinunciare a salvare questo patrimonio collettivo.”

Quanto è importante l'igiene in questo frangente? E' solo una questione "di legge" o, al di là dell'adempimento formale agli obblighi sempre più stringenti, si sta facendo strada una "cultura del pulito"? Ma c'era bisogno di una crisi come questa per portarla alla ribalta?

“Il nostro settore è cresciuto grazie alla crescita della “cultura del pulito”, perché – ben oltre alle norme – non esiste qualità se non combinata con il giusto presidio dei temi della sicurezza alimentare e gli investimenti necessari in formazione e tecnologia. Passare dall'idea di igiene come minaccia – minaccia di ispezioni, sanzioni, ma anche di concorrenza sleale da parte di chi quei controlli non li subisce – ad un'opportunità di migliorare la propria qualità è stato un salto di maturità del mondo della somministrazione. Un salto che, ben inteso, i PE avevano fatto ben prima del Covid-19. Il Coronavirus semmai ha sensibilizzato ancora di più il consumatore su questi

temi, comportando oggi uno sforzo aggiuntivo ai Pubblici Esercizi che devono saper trasferire anche il senso di sicurezza (distanziamento fisico, costante sanificazione degli ambienti e degli strumenti di lavoro, di puntuale utilizzo dei DPI) se vogliono recuperare parte della loro clientela.”

Come si sta preparando il comparto ai controlli che saranno eseguiti per verificare il rispetto delle numerosissime normative anti Covid da parte dei molteplici organismi pubblici preposti?

“A dire il vero, verso il nostro settore ci sono sempre stati molti controlli e l'eventuale loro rafforzamento è prevedibile e giustificabile, sia per la gravità del momento, sia per i rischi ancora presenti, assolutamente da non sottovalutare. Oggi come ieri – anzi, oggi più di ieri – è importante che ci sia quanto più chiarezza possibile, ragionevolezza nell'applicazione e tempi certi nell'emanazione delle regole per aiutare gli imprenditori a fare pienamente il loro dovere. Gli Esercenti sono infatti pienamente consapevoli che una ripresa del contagio, che porterebbe a nuovi divieti o limitazioni nelle attività, sarebbe drammatica per il Paese e per le loro stesse attività e, quindi, stanno dimostrando responsabilità e attenzione nell'applicazione corretta delle prescrizioni di sicurezza. E' fondamentale in questo senso la collaborazione tra gli operatori e gli organi di controllo, che non devono svolgere una mera attività ispettiva o di sanzionamento delle irregolarità, ma possono aiutare i Pubblici Esercizi ad esercitare la funzione sociale che da sempre hanno e che oggi viene chiamata alla prova più dura nella storia del nostro Paese.”

UNGER

Quality Tools for Smart Cleaning

**UNIQUE.
STRONG.**



Per info: italia@ungerglobal.com
www.ungerglobal.com/black-series



Afidamp per il rilancio dell'horeca: “Dalla crisi un'occasione unica”

Stefania Verrienti, Segretario Generale di Afidamp, sottolinea l'impegno costante dell'associazione anche per il settore dell'ospitalità e della ristorazione: “Un comparto duramente colpito, che produttori e distributori del cleaning professionale stanno affiancando in questa fase di rilancio.” Stretta la collaborazione con Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi.

32
GSA
GIUGNO
2020

In questa crisi, Afidamp è sempre stata accanto a tutti i soggetti che hanno necessità di igiene e pulizia. Come vede il settore alberghiero? Cosa suggerite per la ripartenza?

“Siamo perfettamente consci che il settore della ricettività italiano è uno di quelli che nei mesi precedenti hanno subito le conseguenze peggiori dell'emergenza Covid-19. Ma possiamo anche affermare che la fase di lento ritorno alla normalità che stiamo attraversando può rappresentare un'occasione unica di rilancio per il settore alberghiero: rimodulare e implementare i propri protocolli di sanificazione degli ambienti, attraverso standard e soluzioni più moderne e performanti, a cui dare

successivamente eco tramite adeguate operazioni di marketing, può avere un effetto “rassicurante” nei confronti di potenziali clienti. È innegabile che ci sia grande preoccupazione da parte della popolazione e di conseguenza grande cautela nell'approccio a tutti quei luoghi che prevedono “aggregazione” di persone. L'albergo è uno di questi luoghi. Però è anche vero che c'è una gran voglia di ritornare alla normalità e di rimpossessarsi di tutti quegli spazi e abitudini che hanno caratterizzato le nostre vite fino a fine febbraio. Gli albergatori devono farsi trovare pronti e non sottovalutare i timori della clientela. Pertanto sicuramente è utile avere molta attenzione in tutte quelle aree che rappresentano il primo approccio al cliente. Comunicare in tutti i modi possibili (sui social, siti web e anche all'ingresso del locale) che la struttura non sottovaluta il rischio di contagio e che il primo obiettivo è la salute del proprio cliente, è sicuramente cosa saggia. A questo poi deve seguire la messa in pratica dei concetti comunicati. Senza entrare nel merito dei protocolli di distanziamento sociale, utile è tenere sempre sotto controllo l'igiene di tutte quelle superfici high touch ossia ad alto contatto con le mani dei clienti. Quindi tutte le aree comuni, a parti-



Stefania Verrienti, Segretario Generale di Afidamp

re dalla reception, all'atrio, ai salottini di sosta, bar, ristoranti, sale colazione, la palestra, la piscina, sale conferenze, ecc. devono essere costantemente sottoposte a pulizia e disinfezione.”

Qual è il ruolo dei produttori e dei distributori del cleaning per assistere il mercato alberghiero in questa fase?

“Nell'ottica del suddetto rilancio delle attività, gli associati AFIDAMP giocano un ruolo fondamentale nel fornire soluzioni adeguate ai players del mondo Ho.Re.Ca.. Infatti, la consuetudine a pratiche erranee e il risparmio a tutti i costi, di cui la pulizia spesso e volentieri è una delle prime “illustri vittime”, sono gli ostacoli più difficili da superare. Trovare quindi un partner affidabile, come lo può essere un esperto del settore del cleaning professionale, in grado di presentare i migliori prodotti e soluzioni ad hoc a coloro che gestiscono le pulizie, non solo miglio-

afidamp

ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA



rerà le performance degli operatori e il grado di soddisfazione dei clienti delle strutture, ma in alcuni casi potrà generare economie di scala che non potranno che giovare alle casse dei gestori di hotel. Ricordiamo che i prodotti professionali sono appositamente studiati per affrontare tipologie di sporco e di contaminazione più complesse rispetto a quelle domestiche. È importante quindi farsi consigliare nella scelta dell'acquisto e anche sull'utilizzo per ciascuna tipologia di ambiente."

In un'altra parte di questa rivista parliamo ampiamente del protocollo di buone pratiche realizzato con Fipe. Come è nato questo rapporto e che altre iniziative state portando avanti in questo momento in cui tutta la filiera del cleaning è ritenuta giustamente essenziale per la lotta contro il virus?

"Possiamo dire che AFIDAMP e FIPE erano destinate prima o poi ad incrociare il proprio cammino professionale, che dal punto di vista temporale è avvenuto circa un anno fa quando abbiamo invitato un loro relatore alla tavola rotonda "Pulire nella Ristorazione" che abbiamo organizzato in occasione della fiera Pulire a Verona.

Tra le due associazioni si è sviluppata subito una forte sinergia: FIPE ha mostrato di essere un'associazione molto sensibile al tema dell'igiene e infatti da subito è iniziata una stretta collaborazione che si è concretizzata inizialmente con la condivisione di due progetti AFIDAMP già avviati: la revisione della Guida "La pulizia nella ristorazione" e il manifesto di igiene e comfort dedicato ai servizi igienici dei pubblici esercizi. Il format di quest'ultima iniziativa è piaciuto particolarmente a FIPE che ha voluto realizzare con AFIDAMP due nuovi decaloghi di buone prassi delle operazioni imprescindibili legate alla pulizia, uno riferito all'AREA CUCINA dei pubblici esercizi e l'altro ai BAR che sa-

ranno pubblicati a breve. In particolare il progetto del decalogo dell'AREA CUCINA costituisce la base per la realizzazione di due video esemplificativi sulle corrette procedure di pulizia da tenere nei ristoranti, che saranno realizzati non appena l'emergenza lo

consentirà. Infine il legame tra le due realtà si è ultimamente consolidato in occasione dell'epidemia, con la realizzazione a quattro mani delle recentissime Linee Guida per il contenimento dell'emergenza epidemiologica da Covid-19 all'interno di Bar e Ristoranti."

WET WIPES

IGIENIZZANTI

SICUREZZA ED EFFICIENZA

IGIENIZZANTI SUPERFICI ALX
FORMULA 70% DI ALCOL

IGIENIZZANTI SUPERFICI e PAVIMENTI DDX
FORMULA CON DIDECILDIMETILAMMONIO CLORURO

IGIENIZZANTI MANI ALX
FORMULA 80% DI ALCOL

Adatte anche al dispenser con piantana.

Gamma completa di wet wipes igienizzanti per MANI, SUPERFICI E PAVIMENTI

- CONVIVENZA**
Uffici, Scuole, Industria, Palestre
- TRASPORTI**
Stazioni, Treni, Navi, Metro, Aeroporti
- SANITARIO**
Ospedali, Cliniche, Case di Cura, Ambulatori
- HORECA**
Ristorazione, Alberghi, Mense, Cucine

CONTATTACI: PROFESSIONAL@EUDOREX.IT

www.eudorexpro.it

D'Andrea (ADA):

“L'emergenza sanitaria è diventata economica”

Alessandro D'Andrea, Presidente nazionale ADA e general manager Senato Hotel Milano: “La principale criticità in questa fase riguarda la possibilità di prevedere l'occupazione e i ricavi. Da sempre gli hotel sono molto attenti all'igiene, ora è essenziale anche comunicarla”.

34
GSA
GIUGNO
2020

Come stanno affrontando i Direttori d'albergo questa fase di ripartenza?

“In questa fase di ripartenza, l'aspetto più difficile da valutare e da gestire per un Direttore d'Albergo è la previsione di occupazione attesa ed i relativi ricavi. Questa grave emergenza che era nata sotto un profilo sanitario, si è ben presto trasformata in una gravissima crisi economica e sociale, con il blocco delle attività produttive, l'interruzione dei viaggi e degli spostamenti.

Gli alberghi, per quanto mai rientrati nelle categorie commerciali “obbligate” a chiudere hanno di fatto chiuso, praticamente tutti, per la mancanza di occupazione. Ora è il momento di ripartire, in uno scenario completamente diverso da quello di quattro mesi fa; senza certezze, né idee. Oggi le aziende parlano di smart-working, sia per la paura di viaggiare e spostarsi in luoghi frequentati da altre persone, ma anche per i costi più contenuti; il trasporto pubblico è limitato e con regole non ancora chiare; molte società vietano le trasferte di lavoro; i meeting e le riunioni in presenza non sono ancora permessi; per non parlare poi di fiere e congressi che, per esempio nel caso di Milano, erano il volano dell'occupazione alberghiera della città. Tutti questi aspetti rendono assolutamente impossibile fare una previsione di occupazione nel breve e medio termine e non si riescono quindi a pianificare le attività e l'organizzazione dei servizi da offrire, limitando anche al minimo l'impiego di risorse”.

Quale è e quale sarà l'importanza delle corrette prassi igieniche all'interno delle strutture per permettere che la clientela ritorni con fiducia? In questo senso sarà importante la comunicazione? Qual è il suo pensiero?

“Partiamo innanzitutto da una grande verità e cioè che gli alberghi sono sempre state strutture pulite ed estremamente curate sotto il profilo igienico. Certo è che oggi abbiamo a che fare con un problema sanitario molto grave; un virus che ancora non si co-



Alessandro D'Andrea, Presidente nazionale ADA e general manager Senato Hotel Milano.

nosce molto bene ma che sappiamo si propaga facilmente ed in modo veloce. Un virus estremamente contagioso per le persone e per questo dobbiamo mettere in atto tutte le precauzioni più rigide per contrastarne la diffusione, in particolare in quei luoghi dove si concentrano più persone e di diversa provenienza, tra i quali appunto gli alberghi. In che modo? Beh torniamo nell'incertezza e nella mancanza di indicazioni precise che avremmo dovuto ricevere dalle autorità competenti, parliamo in primis di quelle scientifico-sanitarie ma anche di quelle istituzionali; ed in nessuno dei due casi siamo riusciti ad avere risposte chiare. Ma faremo comunque bene con quanto (poco) ci è stato detto, insieme soprattutto alla nostra esperienza e a quella delle ditte ed imprese spe-





cializzate nella pulizia e sanificazione. Da qui parte la creazione di protocolli e procedure che dobbiamo mettere in atto per garantire la massima igiene e limitazione del contagio per i nostri ospiti e collaboratori. L'aspetto fondamentale è adottare quelle prassi che siano efficaci e nello stesso tempo non invadenti, affinché l'albergo rimanga comunque un luogo di magia dove vivere esperienze straordinarie. Dobbiamo fare in modo che gli hotels non diventino ospedali, pur garantendo sicurezza e dobbiamo comunicarlo per trasmettere tranquillità. Anche se non lo diciamo a gran voce è risaputo che bisogna rispettare alcune linee guida e non è difficile immaginare che quando si entra in un albergo (come in aeroporto, alla stazione o sui mezzi pubblici) ci si accorge subito se sono adottate misure di prevenzione oppure no. Ci sono però molti ospiti che vogliono saperlo prima e per questo la comunicazione diventa fondamentale. Ci si organizza per inserire una descrizione delle azioni adottate; nelle politiche di vendita, nelle comunicazioni pubblicitarie, nel proprio sito internet, ma anche per esempio nelle conferme di prenotazione. Devono essere messaggi precisi ma non eccessivi; bisogna evitare che si crei una "lotta all'ultimo comunicato" senza abusare della comunicazione stessa".

L'ADA si è dimostrata molto attiva in questi momenti di crisi cercando un'interlocazione con il Governo e il mondo politico: cosa chiedete?

“La prima cosa che abbiamo chiesto, e lo abbiamo sempre fatto anche in passato, è stato di essere coinvolti nelle scelte strategiche, dalla gestione dell'emergenza, prima, alla fase della ripartenza, dopo. Il turismo ricopre un ruolo fondamentale per l'economia del Paese ed è un settore che richiede una specifica specializzazione non solo negli aspetti operativi ma anche in quelli strategici; purtroppo non siamo mai sta-

ti debitamente considerati dalla politica e dalle istituzioni e ciò ha fatto sì che ad oggi non vi siano delle valide e riconosciute competenze riguardanti il turismo, in ambito istituzionale. Per questo noi professionisti, e parlo dei Direttori d'Albergo ma anche di tutte le altre ca-

tegorie professionali che operano negli Hotels, dalle Governanti agli Chef, dai Maitre ai Sommelier, ai Barmen e così via, lamentiamo la scarsa considerazione delle nostre competenze, che porta a gravi ripercussioni sul mercato dell'offerta turistica, anche a livello Paese”.

Dalla tecnologia 4 CleanPro nasce

Mira
con filtro HEPA

per igienizzare tutti gli ambienti

HIGH EFFICIENCY PARTICULATE AIR FILTER
particolare sistema di filtrazione ad elevata efficienza,
Hepa class H13.



 **4CleanPro**
www.4cleanpro.com



“Comunicazione, responsabilità e sicurezza: gli ingredienti per ripartire”

Per Margherita Zambuco, Presidente AIH, Associazione Italiana Housekeeper, la comunicazione, insieme alla responsabilità, è un requisito fondamentale per l'efficienza e l'efficacia del servizio alberghiero. Anche e soprattutto in fase post-Covid. “La sfida è garantire all'ospite la massima tranquillità, a partire dall'igiene”.

Il ruolo dell'housekeeper è sempre stato fondamentale in hotel, ma adesso, se possibile, lo sarà ancora di più vista l'importanza dell'igiene e della pulizia in chiave ripartenza. Quale è il suo pensiero?

“Nel particolare momento storico che viviamo, caratterizzato dall'emergenza da pandemia COVID-19 e dal senso di insicurezza e paura che ne è derivato, il cliente vuole provare a ripartire ma a condizione che il servizio offerto garantisca pulizia e igiene, perché ciò che desidera è la sicurezza e la propria incolumità. Il settore housekeeping, all'interno delle strutture alberghiere, si occupa proprio delle tematiche che riguardano la pulizia delle camere e di tutte le aree comuni. Da sempre la pulizia ha rappresentato il biglietto da visita di qualsiasi struttura ricettiva, oggi più che mai

dobbiamo fornire al cliente un servizio impeccabile che al tempo stesso dia sicurezza e serenità! L'ospite non deve avere timori. La parola chiave dev'essere fiducia. Sarà un nuovo modo di accogliere i nostri clienti, tutto basato sulla fiducia, sul rispetto, sulla trasparenza e verso i clienti che verso i nostri collaboratori. Dobbiamo immancabilmente rivedere i nostri schemi organizzativi. Il messaggio che dobbiamo trasmettere ai nostri clienti è che per noi sono importanti e sono al centro del nostro lavoro! Ai nostri ospiti dovremo offrire la massima tranquillità, garantendo loro igiene e sicurezza! Offrire qualità. Offrire la stessa esperienza anche se il personale è ingessato in regole e procedure obbligatorie. Dovremo essere più empatici perché il cliente sarà più vulnerabile. Ci aiuterà il body language! E' questa la nostra grande sfida!

Il servizio, inevitabilmente, dovrà essere caratterizzato da nuove regole. Tutti dobbiamo essere responsabili e agire secondo procedure chiare e definite, attenendoci alle basilari regole d'igiene (che tra l'altro abbiamo sempre rispettato) per garantire: un ambiente pulito e confortevole (parametro sempre valido!), un'atmosfera di relax e di tranquillità (perché l'albergo non è un ospedale!), un ambiente sanificato, dove sia azzerato il rischio di contagio. Le camere d'albergo sono già pulite in condizioni normali, ma da oggi è necessario che vengano sanificate. La sanificazione di un ambiente (della camera così come delle aree di ricevimento, corridoi e servizi igienici) è un'operazione che, diversamente dalla normale pulizia, consente di abbattere le cariche batteriche e/o di inattivare i virus



Margherita Zambuco, Presidente AIH, Associazione Italiana Housekeeper

presenti sulle superfici ed eliminare i rischi di prostrare infezioni microbiche. È un'operazione che richiede l'utilizzo di apparecchiature specifiche (ozonizzatore, vaporizzatore) che a loro volta necessitano di tempo per agire, tempo che dovrà essere riconosciuto nella rimodulazione dei carichi di lavoro per gli addetti ai piani. A tal fine, sarà ancora più importante la comunicazione tra i reparti, soprattutto con il front-office per ottenere la lista delle camere in tempo utile all'organizzazione e sistemazione degli ospiti secondo le norme di sicurezza. Tutto questo si riverbererà sull'organizzazione dell'albergo, ma è da qui che bisogna ripartire, considerando i nuovi costi e le nuove procedure come un investimento a medio e lungo termine. Per ripartire è importante avere una buona comunicazione aziendale. L'emergenza ci impone un nuovo modo di lavorare. Ha imposto il distanzia-

mento fisico. Improvvisamente ci siamo allontanati dai colleghi, per questo abbiamo bisogno di ritrovarci per farci sentire di nuovo una squadra affiatata e connessi per il benessere di tutti.”

Spetta alla governante costruire una squadra efficiente e gestirla. In questo periodo di emergenza, come state rimodulando turnazioni, orari di lavoro, mansionari, dotazioni di DPI e formazione specifica anche per non esporre lo stesso personale ai rischi di contagio?

“In qualità di Executive housekeeper di un’importante catena alberghiera internazionale e come Presidente dell’AIH fin da subito ho ritenuto necessario rivedere il modus operandi del mio personale per controllare e auspicabilmente azzerare i rischi di contagio.

Pertanto, abbiamo redatto un protocollo sicurezza “Post Covid” per disciplinare e rendere chiare le nuove regole operative, il cui obiettivo è quello di assicurare la massima incolumità della propria salute e dei colleghi, nonché quella del cliente. La corretta formazione rimane già presidio di prevenzione e protezione.

Con riferimento alle turnazioni ed orari di lavoro e in relazione all’organizzazione delle aree interne alle strutture, secondo il rispetto della normativa anti-contagio, per evitare assembramenti, ad esempio, è stato previsto che in ufficio sarà presente una sola persona alla volta, per assicurare la distanza di sicurezza, mentre le richieste di cambi turni così come quelle di ferie, permessi, riposi, dovranno essere effettuate tramite e-mail o whatsapp per evitare affollamenti nell’ufficio dell’housekeeping. Ancora, per evitare assembramenti in ufficio, è stato previsto che fuori dall’ufficio housekeeping sia collocato un tavolino dove la governante di turno preparerà i fogli di lavoro, i pass, i prodotti di pulizia, hotspots devices e foglio firme. Inoltre sarà a disposizione un dispenser di detergente igienizzante per

le mani, con accanto la cartellonistica di come lavarsi e disinfettarsi le mani. Per quanto riguarda le dotazioni di DPI le cameriere e i facchini ai piani arriveranno, a turni scaglionati, muniti di mascherine e guanti monouso ricevuti all’entrata in hotel dagli addetti alla sicurezza e dagli stessi saranno sottoposti a rilevazione della temperatura corporea, mentre sarà obbligatorio utilizzare solo scarpe da lavoro.

Inoltre, tutti gli office saranno dotati di alcol etilico, disinfettante mani, rotolone di carta, una scatola di guanti monouso e cestini spazzatura, per isolare il materiale utilizzato, con sacchetti usa e getta.

Il nostro protocollo “accompagna” il dipendente fin dalla sua entrata in albergo. All’arrivo e fine turno in turno, ad esempio, la governante si occuperà dell’igienizzazione della postazione di lavoro, con soluzione alcalinica messa a disposizione dall’albergo.

La cameriera ai piani entrerà nella stanza lasciata libera dal cliente munita di guanti, mascherina e occhiali protettivi; si assicurerà di aprire subito le finestre e allontanerà subito lo sporco (biancheria letto, biancheria bagno e sistemarla in appositi sacchi, svuota i cestini). Poi procederà al cambio dei guanti monouso e alla pulizia a fondo della stanza, con particolare attenzione alla igienizzazione delle parti più critiche della camera, quali maniglie, interruttori, telecomandi...

Il facchino ai piani, invece, dovrà aver cura degli spazi comuni, di disinfettare i macchinari, i telefoni presenti in tutti i corridoi, il corrimano delle scale, le porte e le pulsantiere degli ascensori. In queste zone a maggior frequentazione e passaggio di persone deve essere prestata maggior attenzione alla pulizia e sanificazione perché a maggior rischio di contaminazione. Per gli arredi e tutte le superfici di contatto si procederà a una sanificazione, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l’afflusso dei clienti. Ancora, e a titolo esemplificativo, abbiamo previsto che tutti i dipendenti

che non fanno parte del reparto housekeeping dovranno indossare dei proteggi scarpe per entrare nelle camere precedentemente sanificate dalla governante.”

I controlli, a cura delle molteplici autorità preposte, e in considerazione delle contrastanti disposizioni in merito emanate dalle pubbliche amministrazioni, saranno uno dei problemi che dovrete affrontare. Come pensate di gestire questa fase?

“La mia risposta è quella di pensare ai controlli in una logica non punitiva ma premiale, ovvero: ben vengano, in modo che si possa verificare sul campo il rispetto delle regole per la ripartenza del settore che, purtroppo, è stato uno dei più colpiti da questa pandemia.

È necessario, quindi, dotarsi di un sorta di diario di bordo in cui annotare le azioni importanti e ove siano chiare le distinzioni tra le attività di pulizia, di sanificazione periodica e di sanificazione delle superfici, includendo ad esempio la data e il personale che ha condotto le operazioni, il luogo e altri dettagli che possono essere annotati e riutilizzati in seguito per rivalutare e migliorare il proprio piano d’azione.

È necessario e opportuno conservare la documentazione attestante materiali acquistati, istruzioni operative al personale addetto, autocertificazione per l’esecuzione della sanificazione, così come è necessario conservare l’attestazione d’avvenuta sanificazione ad opera di ditta esterna avente l’autorizzazione (conservare ordini/incarichi, rapporti d’intervento, fatture e quietanze, verificare codice ATECO autorizzato e nominativo del responsabile tecnico). Bisogna tracciare la propria attività in maniera responsabile in modo da non risultare impreparati ad eventuali controlli.

La parola chiave, per la ripartenza, è responsabilità e sicurezza nell’attività per i collaboratori e per i clienti!”

La disinfezione Markas *per una ripartenza sicura*

Sicurezza, disinfezione e comunicazione le parole chiave per Martina Kasslatter, Responsabile Housekeeping Markas. Così l'azienda tra i leader nei servizi di cleaning prepara le strutture ricettive alla grande riapertura.

“Tra le priorità della fase 2 per il settore alberghiero rientrano non solo capire come disinfettare al meglio i diversi ambienti ma anche come comunicare ai propri ospiti l'attenzione della struttura verso l'igiene. “In un orizzonte così diverso, le parole d'ordine per le strutture ricettive sono sicurezza e disinfezione”, spiega **Martina Kasslatter**, Responsabile Housekeeping Markas. “Dall'inizio dell'emergenza, Markas è impegnata a supportare le conduzioni alberghiere e individuare insieme le soluzioni migliori per una ripartenza sicura. Dalla nostra esperienza osserviamo che i nostri clienti attribuiscono grande importanza alla

comunicazione della disinfezione supplementare. Per questo, insieme a loro, abbiamo sviluppato materiali di approfondimento sui nostri servizi di disinfezione che gli ospiti possono visionare già al momento della prenotazione.”

Quali vantaggi possono avere i clienti ad esternalizzare i servizi di disinfezione a una ditta specializzata?

“Sicuramente la garanzia di poter contare su un intervento professionale. Ad oggi purtroppo assistiamo a tanta improvvisazione e soluzioni fai-da-te. Markas opera da oltre 30 anni nel mondo del cleaning sanitario e offre i suoi servizi di sanificazione e disinfezione a oltre 200 ospedali e strutture sanitarie in Italia. La pluriennale esperienza in questo settore ci ha permesso di studiare e collaudare soluzioni efficaci per la disinfezione degli ambienti, che ora offriamo anche ai nostri clienti dell'hotellerie, in aggiunta al nostro servizio di housekeeping, per

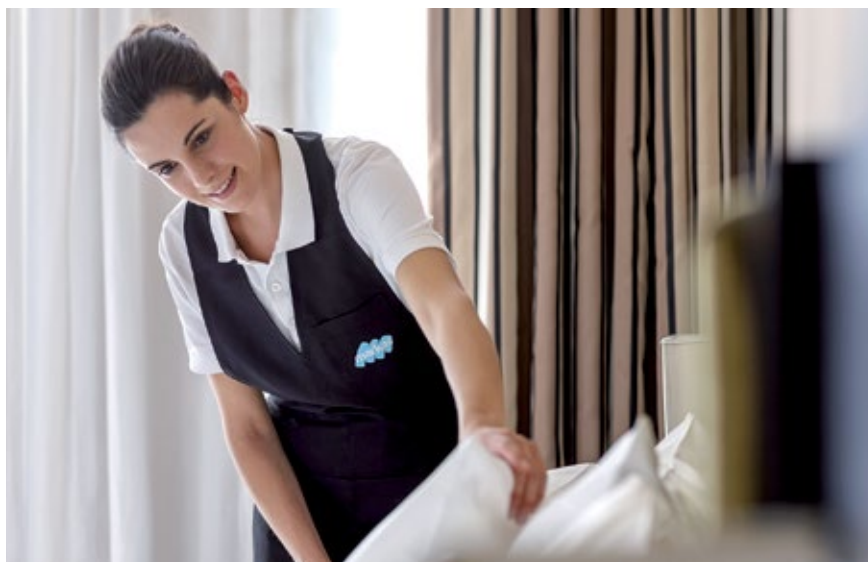


Martina Kasslatter, Responsabile Housekeeping Markas

rispondere alle necessità legate al contenimento del Covid-19. Questo garantisce di poter usufruire di un servizio professionale, rapido e dai costi competitivi”.

Qual è la differenza tra pulizia e disinfezione?

“La pulizia è il processo di rimozione dello sporco visibile dalle superfici – operazione che può essere svolta manualmente o con l'ausilio di macchinari. Per le operazioni di pulizia vengono utilizzati prodotti detergenti standard. È estremamente importante che prima di qualsiasi disinfezione venga effettuato un ciclo di pulizia appropriato, poiché i residui di sporco possono causare l'inefficacia del processo di disinfezione. La disinfezione è invece il processo in cui vengono utilizzati disinfettanti specifici (ad esempio a base di alcol, cloro o perossido d'idrogeno) per rimuovere virus, batteri e altri microrganismi dalle superfici”.



Tra i disinfettanti menzionati, qual è secondo la vostra esperienza il più efficace?

“Per gli interventi di disinfezione di stanze e aree comuni, consigliamo l’utilizzo di perossido d’idrogeno. Si tratta di un disinfettante di alto livello, raccomandato dal Ministero della Salute per la disinfezione efficace degli ambienti contro la maggior parte di virus, batteri, funghi e spore. Questo prodotto è particolarmente indicato per la disinfezione dei vari ambienti degli hotel: la soluzione è totalmente biodegradabile e può essere erogata su tutte le superfici orizzontali e verticali perché non unge, non decolora e non lascia residui”.

Come funziona l’intervento?

“Per mezzo di nebulizzatori ULV che producono microparticelle di pochi micron, il nostro personale specializzato eroga il perossido d’idrogeno sotto forma di nebbia secca su tutte le superfici, compresi mobili, accessori e tessuti, assicurando una copertura totale. Que-

sto intervento risulta quindi molto rapido e sicuro, perché va a disinfettare tutti i punti di contatto – compresi telecomandi, interruttori della luce, telefoni ecc. – per i quali un intervento manuale richiederebbe molto più tempo”.

La vostra azienda, come tutti, ha dovuto fronteggiare l’emergenza COVID-19. Ci racconta come avete vissuto questo periodo e un’esperienza particolarmente segnante?

“Sicuramente questi mesi sono stati molto intensi per tutti. Sfruttando il periodo di stop temporaneo, periodo che ha significato per Markas un momentaneo blocco di alcune attività comprese quelle del comparto Housekeeping, ci siamo dedicati a formare il nostro personale che lavora nelle strutture alberghiere sui protocolli e metodologie di disinfezione specializzata che utilizziamo già da anni in ambito ospedaliero. Questo ci ha permesso di dare una risposta pronta e competente alle esi-



genze dei nostri clienti dell’hotellerie. Un’esperienza che sicuramente ricorderò è stato prestare i servizi di sanificazione e disinfezione in uno dei nostri hotel partner a Bologna, che durante il lock-down è rimasto aperto per ospitare medici ed operatori sanitari impegnati nelle misure di contenimento della diffusione della pandemia. Sentiamo di aver fatto la nostra parte in quella che è ancora una delle sfide più difficili che il nostro Paese ha dovuto affrontare, e di questo non possiamo che essere orgogliosi!”

39
GSA
GIUGNO
2020

montega[®] srl
chemical solutions
INNOVATION AND EXCELLENCE IN CHEMISTRY

**IGIENIZZAZIONE
COMPLETA**



Linea per la completa igienizzazione dei tessuti di Lavanderia e il rispetto dell’ambiente.

SANI-DEFENCE
PROFESSIONAL

SANI-DEFENCE
IGIENIZZANTE PER MANI

GEL SANI-DEFENCE
GEL IGIENIZZANTE PER MANI

OXY MULTIUSO
MULTIUSO A BASE DI OSSIGENO ATTIVO

SANIGEN
DETERGENTE IGIENIZZANTE PROFUMATO PER PAVIMENTI E SUPERFICI DURE



Accoglienza sicura (e pulita)? *Ci pensa Federalberghi*

di Umberto Marchi

Nel “Protocollo nazionale Accoglienza Sicura”, stilato da Federalberghi, Confindustria Alberghi e Assohotel in collaborazione con la Croce Rossa Italiana e con il supporto di imprenditori del settore, ampio spazio è dedicato al tema dell’igiene e della pulizia, fondamentali da sempre nel settore della ricettività, ma ora essenziali per la ripartenza.



40
GSA
GIUGNO
2020

Tra i settori più colpiti dall’uragano Coronavirus, come era immaginabile, c’è quello del turismo, che ora si trova davanti a una vera e propria “rivoluzione”, nella consapevolezza che nulla, almeno per un bel po’ di tempo, sarà più come prima.

La sfida: ripartire senza saturare le caratteristiche del servizio

In uno scenario da crisi epocale, in cui la contrazione, stando ai dati più recenti, ha i tratti di un crollo verticale (si parla di un calo di oltre il 70% del volume d’affari complessivo per il solo primo semestre di quest’anno sciagurato), si cerca di ripartire con tutti i mezzi e le strategie opportuni, pur senza snaturare le caratteristiche e i “fiori all’occhiello” di un settore molto forte e, in diversi casi, all’avanguardia.

Il Protocollo Federalberghi

In quest’ottica Federalberghi, Confindustria Alberghi e Assohotel, le organizzazioni nazionali maggiormente rappresentative delle imprese turistico ricettive, hanno elaborato un protocol-

lo nazionale che rappresenta una sorta di traccia alla gestione di un albergo in tempo di Coronavirus al fine di fornire una guida legislativa uniforme in tutta Italia. “Accoglienza Sicura”, individua efficaci misure di prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2, con l’obiettivo di tutelare la salute degli ospiti e dei collaboratori e di realizzare l’equilibrio necessario per garantire l’erogazione del servizio in condizioni di sicurezza e sostenibilità. A partire, e non potrebbe essere altrimenti, dalla pulizia degli ambienti: da sempre strategica in albergo, ora è divenuta addirittura indispensabile.

Una “task force” per la stesura

Il protocollo è stato redatto da una task force composta da imprenditori e dirigenti, italiani e stranieri, espressione delle diverse categorie e tipologie di strutture turistico ricettive che – con l’ausilio di consulenti in materia di igiene e sicurezza – hanno analizzato le diverse fasi dei processi di produzione ed erogazione del servizio, indi-

viduando gli eventuali punti critici e suggerendo le conseguenti misure da adottare. Hanno collaborato la Croce Rossa Italiana e rappresentanti di imprese alberghiere ed associazioni territoriali degli albergatori che stanno curando, al fianco della Protezione Civile e del Sistema Sanitario Nazionale, le soluzioni ricettive destinate ad accogliere gli operatori sanitari e i volontari impegnati nella gestione dell’emergenza, nonché le persone in quarantena. Il documento è stato redatto con la supervisione del prof. **Pierluigi Viale**, Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche, Alma Mater Studiorum Università di Bologna – Unità Operative Malattie Infettive Policlinico di S. Orsola di Bologna.

I temi trattati

In una trentina di pagine si dettagliano tutte le misure da prendere nelle varie situazioni tipiche dell’attività alberghiera: dal ricevimento degli ospiti alla pulizia delle camere, dalla somministrazione dei cibi all’organizzazione

di meeting, congressi ed eventi, per arrivare alle informazioni da dare al personale e ai clienti, ai DPI e alla gestione di eventuali casi sintomatici. Ampio spazio è riservato, naturalmente, alla questione della pulizia delle camere e delle aree comuni, cui è dedicata l'intera sezione 3 del documento.

Grande attenzione alla pulizia

La pulizia quotidiana – si specifica – è effettuata secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori. La sanificazione dell'ambiente, giova ricordarlo, è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni atte a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori. Pulizia e sanificazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Gli accorgimenti di carattere generale

Fra le misure di carattere generale, si prevede che ai piani e nelle altre aree di lavoro sia sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale). Importante è farlo pur mantenendo sempre il tono di cordialità connesso all'attività di accoglienza, anche quando si evita di stringere la mano, di abbracciare o baciare gli ospiti e i colleghi di lavoro. Negli spazi comuni ai piani (corridoi, pianerottoli, atrii



ascensori) sono messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60 – 85% per l'igiene delle mani.

Le operazioni di pulizia

Ma ora addentriamoci nello specifico del servizio di pulizia: gli addetti al servizio di pulizia e rifacimento delle camere e di pulizia dei saloni e delle aree comuni sono dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato: guanti; mascherina; cuffia per i capelli (se necessaria); calzature idonee ad essere sanificate (se necessarie). Quando possibile, è opportuno evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera. In ogni caso, durante la pulizia delle camere l'ospite non deve essere presente.

Il servizio ai piani

Prima di entrare nella stanza, occorre verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale. In seguito, areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia. La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite

(partenza). Nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda. Nel caso di partenza la stanza sarà sanificata. Dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti. I rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello.

Tutte le superfici a contatto con l'ospite

La pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, amenities, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassetti. In caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita; biancheria sporca e pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto. È importante non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).

Utilizzare materiale monouso

Il materiale di pulizia (panni, salviette

e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite. Se il frigobar è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite pulire le confezioni integre presenti, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero. Il vassoio coffee/tea facilities viene controllato, pulito e rifornito. I bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati.

Il prodotto giusto? Dipende dai materiali

I pavimenti vengono puliti e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali. Quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani. È altresì consigliabile rimuovere runner, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari.

Le aree comuni

Nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, mani-

glioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo. Eventuali portarifiuti vanno svuotati e puliti. Gli eventuali trattamenti aggiuntivi a scopo di sanificazione e purificazione vengono svolti al termine delle operazioni di pulizia. A fine del turno di servizio il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti.

Area di ricevimento

La zona di ricevimento, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata. I pavimenti dell'area di ricevimento e quelli delle altre zone vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata. Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti.

Occhio al dettaglio

Occorre fare attenzione anche ai dettagli. Ad esempio, pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda. Per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

Gel all'esterno dei servizi comuni

All'esterno dei servizi igienici degli spazi comuni dovranno essere messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per

l'igiene delle mani, con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. In alternativa, potrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere o si procederà ad una sanificazione dopo ogni utilizzo.

Impianti di condizionamento e sanificazioni periodiche

Gli impianti di condizionamento devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione. Per la pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione sono usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente. Gli ambienti di lavoro, le postazioni con le relative dotazioni e le aree comuni vengono sottoposti a sanificazione periodica.

Pulizia e disinfezione delle mani, per proteggere gli altri e se stessi

Un paragrafo, verso la fine del documento, è dedicato alla pulizia e disinfezione delle mani, con alcune indicazioni importanti. Si sottolinea come lavarsi frequentemente le mani e con acqua e sapone oppure con soluzioni idro-alcoliche rappresenta il secondo cardine della prevenzione. La soluzione idroalcolica è particolarmente efficace nell'annullare l'azione patogena del virus e quindi la sua trasmissione indiretta tramite le mani accidentalmente contaminate da secrezioni respiratorie. È quindi importante lavarsi le mani prima di maneggiare presidi di uso comune, anche se si tratta di semplici pulsanti, al fine di proteggere gli altri; lavarsele subito dopo l'utilizzo ha invece la finalità di proteggere sé stessi.



Schiuma detergente per vetri e specchi al profumo floreale

si aggrappa alle superfici
deterge a fondo
asciuga velocemente
lascia le superfici brillanti
e senza aloni



ITIDET Srl
Sede Operativa
Terza Zona Artigianale - Loc. Colonia Elisabetta - Lotto 20
01016 Tarquinia (VT) - Tel./Fax +39 0766 856398

Sede Legale
Corso Centocelle, 18 - 00053 Civitavecchia (RM)
segreteria@itidet.it - www.itidet.it

**COPRI AL MEGLIO I TUOI SPAZI
ALL'APERTO!!
TANTE SOLUZIONI PER OGNI
ESIGENZA**

LUNARDI

Speciale Covid-19



**DALLE PIU' PICCOLE ALLE PIU'
GRANDI COPERTURE
SCOPRI TANTE SOLUZIONI PER
SFRUTTARE AL MEGLIO I TUOI SPAZI
ESTERNI... PER IL TUO GIARDINO
O AMPLIARE LA TUA
ATTIVITA' COMMERCIALE!!**



LUNARDI

WWW.LUNARDISRL.IT - info@lunardisrl.it

Legnago (VR) - TEL. 0442600680



TENDOSTRUTTURE - CAPANNINE - GAZEBO - TAVOLI - PANCHE - SEDIE - PALCHI - PEDANE - SET BIRRERIA - OMBRELLONI - ARREDI

Afidamp e Fipe, insieme per riaprire in sicurezza

di Simone Finotti

Pubbligate le Linee guida per la corretta sanificazione nella ristorazione, a cura di Afidamp e della Federazione Italiana Pubblici Esercizi: si tratta di un documento specifico con lo scopo di fornire indicazioni chiare sulle operazioni di sanificazione e gli interventi di pulizia necessari per la riapertura e il mantenimento delle condizioni di sicurezza nei locali.

Ma quanto ci sono mancati in questi giorni di stop forzato? Quanto abbiamo sperato di poter tornare presto a sorseggiare il nostro caffè seduti ai tavolini di un bar, a celebrare il rito dell'aperitivo con gli amici, a organizzare una cena fuori o semplicemente trovarci tutti insieme davanti a un'ottima pizza fumante?

Ristorazione: "baluardo della normalità"

Diciamolo forte e chiaro: prima ancora di rappresentare un settore di grande importanza per il Pil nazionale e per l'intero sistema-paese, i pubblici esercizi come bar, ristoranti, pizzerie, pasticcerie e così via sono fondamentali luoghi di incontro, importanti punti di riferimento per la nostra rete sociale. In una parola: baluardi della tanto agognata "normalità". Per questo ci rallegra il fatto che, per quanto fra mille (giuste) precauzioni, stiano finalmente tornando a lavorare.

Sicurezza da garantire

Va da sé, naturalmente, che chi si accinge a riaprire dovrà garantire la si-



curezza di tutti, dai clienti ai dipendenti. Ed è proprio a questo punto che entrano in scena Afidamp – Associazione Fornitori Italiani Attrezzature Macchine Prodotti e Servizi per la Pulizia – e Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi –, che insieme hanno elaborato precise Linee guida con indicazioni operative per accompagnare ed indirizzare gli imprenditori della ristorazione nelle necessarie operazioni di sanificazione dei locali. Le Linee guida sono disponibili sul sito Afidamp al link <https://www.afidamp.it/it/covid-19-buone-prassi.html>, sezione Bar e Ristoranti.

Chiarimenti necessari

Dopo la chiusura imposta dalle Autorità per contenere l'emergenza epidemiologica da Covid-19, appare necessario che agli operatori del settore siano chiarite quali operazioni per la pulizia e la disinfezione debbano adottare, non solo in vista della riapertura, ma anche e soprattutto per il

mantenimento delle condizioni di sicurezza igienica una volta che i locali saranno di nuovo frequentati dai clienti. La permanenza del virus sulle diverse superfici, infatti, obbliga a prestare costante attenzione a tutte le aree potenzialmente contaminate o contaminabili.

Cosa chiede la legge

Basti pensare che ai sensi dell'art. 2, comma 1 del Dpcm 17 maggio 2020, sull'intero territorio nazionale tutte le attività produttive industriali e commerciali devono rispettare, tra l'altro, i contenuti del protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali. Ebbene, come ormai noto, a norma del punto 4 di tale protocollo l'azienda deve assicurare la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di la-



voro e delle aree comuni e di svago; nel caso di presenza di una persona con Covid-19 all'interno dei locali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione; occorre anche garantire la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica degli strumenti, anche elettronici (nel settore pensiamo a pc, tablet, registratori di cassa, ecc.); inoltre l'azienda, in ottemperanza alle indicazioni del Ministero della Salute, secondo le modalità ritenute più opportune, può organizzare interventi particolari/periodici di pulizia. Se ciò non bastasse, nelle aree geografiche a maggiore epidemia o nelle aziende in cui si sono registrati casi sospetti, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, alla riapertura, una sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Linee guida specifiche

Ora, tutto questo come si declina nel settore della ristorazione? Le linee guida elaborate dalle due associazioni vogliono per l'appunto essere un supporto importante per tutti gli imprenditori che decideranno di sanificare il proprio locale in autonomia senza ricorrere a imprese specializzate. Le indicazioni contenute hanno l'obiettivo di informare il ristoratore rendendolo capace di condurre le operazioni di pulizia seguendo le giuste procedure e con l'ausilio di strumentazioni professionali adeguate, evitando di commettere errori o procedure inutili.

Alcune importanti indicazioni

Il documento, in tutto sei pagine, si presenta molto snello e sintetico, ma al contempo preciso, dettagliato e declinato per lo specifico contesto di riferimento. Vale la pena di fare una breve carrellata su alcune delle principali indicazioni presenti. Prima di ogni attività di disinfezione è necessario ef-

fettuare una profonda detersione delle superfici, in quanto i principi attivi dei prodotti disinfettanti vengono neutralizzati dallo sporco. Inutile, quindi, disinfettare se non si è prima pulito. Sono descritte in maniera chiara e semplice attività specifiche di sanificazione per ogni area dei locali (sala, cucina, aree personale, laboratori, bagni ecc.). Per quanto riguarda le aree, viene operata una dettagliata distinzione fra spazi dedicati al personale, aree clienti e area cucina/bancone.

Pulizia e disinfezione

Molto interessante la parte relativa alle procedure, in cui si suggerisce la corretta sequenza delle operazioni di pulizia/disinfezione. “Occorre premettere – si legge – che prima di ogni attività di disinfezione è necessario effettuare una profonda detersione delle superfici, in quanto i principi attivi dei prodotti disinfettanti vengono neutralizzati dallo sporco. In alternativa, è possibile utilizzare prodotti deter-disinfettanti che svolgono contemporaneamente entrambe le funzioni, consentendo di dimezzare i tempi di applicazione. Inoltre, prima di maneggiare qualsiasi prodotto chimico, è raccomandato leggere attentamente l’etichetta e/o la scheda tecnica, rispettando le diluizioni di impiego e le modalità d’uso indicate e non miscelare mai prodotti chimici diversi. I prodotti per la pulizia vanno conservati in spazi idonei e, se travasati, occorre riportare l’etichetta nel nuovo contenitore”.

Una possibile “sequenza-tipo”

Ed ecco un’ipotesi di sequenza “tipo”: asportare residui grossolani > detergere con apposito prodotto > risciacquare (se necessario) > disinfettare con apposito prodotto > risciacquare (se necessario) utilizzando un prodotto deter-disinfettante è possibile ottimizzare i tempi riducendo le operazioni come segue: asportare residui grossolani > detergere con deter-disinfet-



tante > risciacquare (se necessario). Non mancano indicazioni ancora più dettagliate per una pulizia più approfondita, ivi compresi i casi di sospetto Coronavirus. Ovviamente tutte le operazioni di pulizia/disinfezione devono essere condotte da personale che indossa adeguati dispositivi di protezione individuale, il quale dovrà essere adeguatamente informato in ordine alle procedure che consentono la rimozione in sicurezza dei DPI (svestitazione). Dopo l’uso, è consigliabile smaltire tali dispositivi come materiale potenzialmente infetto.

Attenzione alla qualità dell’aria!

Altro aspetto importantissimo: è necessario gestire correttamente l’igiene degli impianti aerulici – con ciò intendendo sia i condotti di areazione che i semplici split-, attraverso un’ispezione tecnica periodica, finalizzata a comprendere lo stato di contaminazione degli stessi. È necessario affidarsi ad aziende che abbiano i requisiti richiesti per questo tipo di interventi. Su questo punto, più nello specifico, rimandiamo ad altro articolo in questo

numero con il punto di vista di AIISA, l’associazione italiana che riunisce appunto i professionisti dell’igienizzazione dei sistemi aerulici.

Uno strumento agile e utilissimo

Inoltre si raccomanda di posizionare nelle immediate vicinanze dell’ingresso una soluzione idroalcolica e un’attenzione particolare va dedicata alle pulsantiere, agli interruttori, alle maniglie, ai servizi igienici, ai menu e ai set in dotazione per la clientela: set da condimento, cestini del pane, dispenser di tovaglioli di carta, ecc., proprio perché spesso a contatto con le mani di clienti e dipendenti. Lo scopo è, dunque, quello di fornire uno strumento agile e di sostegno per una “fase due” non facile per questo settore, ed è la ragione per cui le Linee guida – disponibili fra l’altro per tutti gli associati Fipe – tentano di orientare gli operatori su un tema molto dibattuto in queste settimane, identificando e dettagliando con precisione tutte quelle buone pratiche che oggi diventano ancora più importanti. Anzi, indispensabili per ripartire.

Covid-19, rischio responsabilità penale *del datore di lavoro*

di Giuseppe Fusto

Per il contagio da infezione da coronavirus (SARS – CoV-2) il datore può essere considerato penalmente responsabile se non esegue correttamente gli adempimenti delle norme anti Covid.

Anche dopo le precisazioni Inail e i recenti interventi normativi che mettono precisi paletti alla responsabilità datoriale (ci riferiamo in particolare agli emendamenti al dl 23/2020, il decreto Liquidità e alle recenti note Inail), l'attenzione deve restare alta: non è semplice, infatti, dimostrare di aver ottemperato ai numerosi e diversi protocolli e di aver messo in atto tutte le precauzioni, a volte in contrasto fra loro.

Riepiloghiamo i fatti in breve: tutto ha inizio quando l'ente assicurativo, con circolare n. 13 del 3 aprile scorso, ha di fatto annoverato i casi di contagio da Covid-19, sul posto di lavoro o addirittura anche in itinere, fra gli infortuni sul lavoro, con rilevanza penale per il datore. L'equazione era presto fatta: se l'Inail riconosce il contagio come un infortunio, va da sé che il datore ne risulta responsabile, con tutto quel che ne consegue.

In particolare potrebbe rispondere dei reati di lesioni ex art. 590 c.p. o perfino, in caso di morte, di omicidio colposo ai sensi dell'art. 589 c.p.; fattispecie entrambe aggravate dalla violazione delle norme antinfortunistiche. L'ipotesi interpretativa si fonda sulla previsione di cui all'art. 42, comma 2, del d.l. 17 marzo 2020, n. 18 secondo cui "Nei casi accertati di infezione da coronavirus (SARS – CoV-2) in oc-



casione di lavoro, il medico certificatore redige il consueto certificato di infortunio e lo invia telematicamente all'Inail che assicura, ai sensi delle vigenti disposizioni, la relativa tutela dell'infortunato." Quindi l'infezione da coronavirus durante il lavoro è considerata malattia professionale. Ciò, ovviamente, non ha mancato di creare una serie di preoccupazioni affrontate fra l'altro dalle associazioni datoriali e dalla stampa.

L'Inail ha poi, con una nota del 15 maggio e la circolare n. 22 del 20 maggio, ha fatto una parziale marcia indietro: dal riconoscimento del contagio come infortunio sul lavoro – recita il documento – non deriva automaticamente una responsabilità del datore di lavoro. Non si possono confondere, infatti, i criteri applicati dall'Inail per il riconoscimento di un indennizzo a un lavoratore infortunato con quelli totalmente diversi che valgono in sede penale e civile, dove l'eventuale responsabilità del datore di lavoro deve essere rigorosamente accertata attraverso la prova del dolo o della colpa. Nella stessa direzione vanno tre emendamenti al cosiddetto "decreto liquidità imprese", che legano la responsabilità

datoriale al mancato rispetto dei protocolli. Proprio qui sta il punto, perché, escludendo ovviamente la fattispecie del dolo (non vogliamo nemmeno immaginare che ci sia qualcuno che operi in malafede...), per "colpa" si intende generalmente l'ignoranza o la mancata applicazione delle norme.

Dunque non siamo affatto davanti a un "liberi tutti": infatti la responsabilità del datore di lavoro rimane legata al corretto adempimento delle norme anti Covid, il che è tutt'altro che semplice da dimostrare, vista soprattutto la giungla di protocolli (da quello generale Governo-parti sociali del 24 marzo 2020 a quelli specifici per i vari settori), indicazioni, note e decreti a volte in contrasto fra loro, e la pluralità di soggetti abilitati ai controlli, ciascuno con procedure e modalità differenti.

L'inosservanza di tali regole potrebbe quindi configurarsi come colpa: è infatti evidente come il datore di lavoro, su cui grava l'obbligo di impedire il contagio, potrà rispondere per condotta omissiva ex art.40, comma 2, c.p. nel caso in cui si riscontri un nesso eziologico tra l'inerzia e l'evento-contagio. Ciò significa che l'attenzione deve rimanere molto alta.



POLTI
+ SANISYSTEM

**IL NOSTRO VAPORE
PROTEGGE IL TUO LAVORO**

I VANTAGGI DEL VAPORE DI POLTI SANI SYSTEM

- + **Sanifica in pochi secondi** le superfici e i tessuti e **asciuga rapidamente**
- + **Tecnologia Brevettata Superheated Chamber** vapore secco surriscaldato fino a 180°C
- + **No cross-infection:** nessun contatto con le superfici trattate
- + **Rispettoso dell'ambiente** e utilizzabile in presenza di persone



Scansiona il QR Code
per scoprire la **gamma completa**

*Test o studi di laboratori terzi e indipendenti attestano che Polti Sani System uccide fino al 99,999% di virus - incluso coronavirus SARS CoV2 - germi, batteri, funghi e spore.

POLTI[®]
f t y in p

POLTISANISYSTEM.IT

Tessile in hotel, *pulito e sicuro per la ripartenza*

di Carlo Ortega

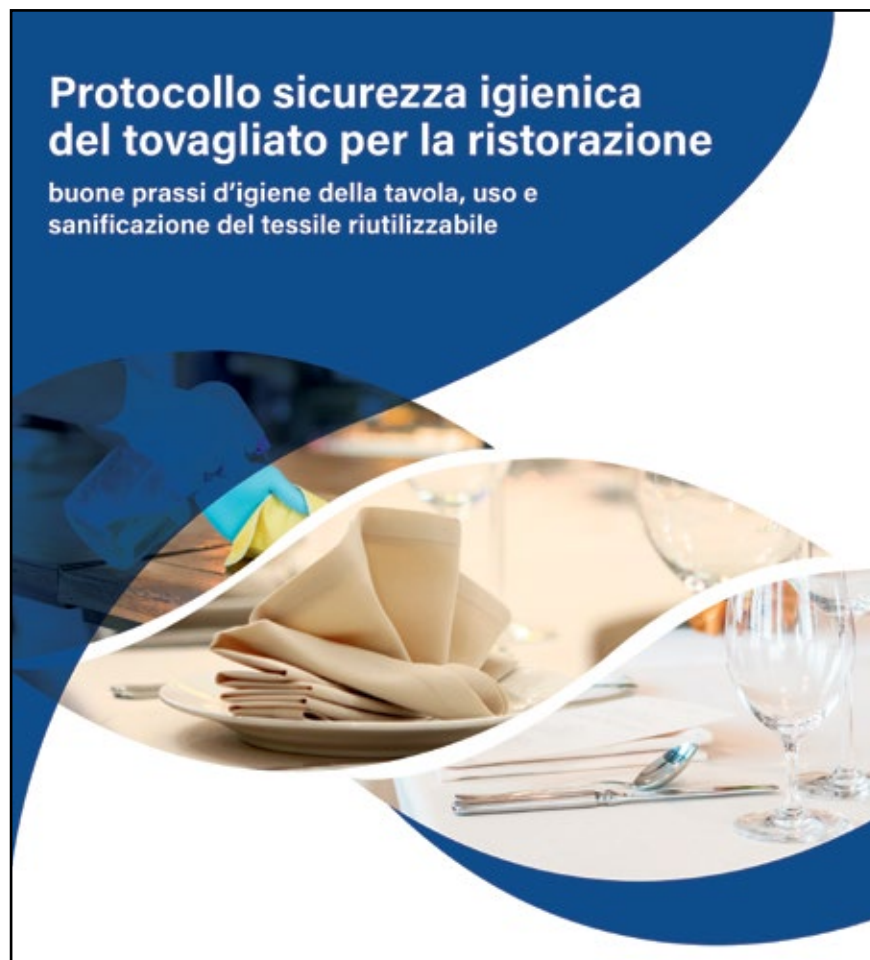
Una cosa è fuor di dubbio: le strutture alberghiere potranno salvare la stagione – e una fetta cospicua del Pil nazionale – solo rispettando rigorosamente le regole: il Protocollo “Sanificazione del tessile per hotel e strutture ricettive”, messo a punto da Assosistema Confindustria con il supporto di esperti nella gestione del rischio infettivo, guida gli hotel in un’operazione fondamentale per questa fase.

50
GSA
GIUGNO
2020

Il tema è di quelli “caldissimi”, e non potrebbe essere altrimenti vista l’estate atipica che si è appena aperta, con migliaia di strutture ricettive, alberghi, ristoranti, locali e pubblici esercizi con l’acqua alla gola e il timore, per nulla infondato, di veder sfumare la stagione e, nel caso peggiore, di non rialzare più la saracinesca. Una situazione mai vista, che rischia di far collassare uno dei settori, quello del turismo, storicamente più forti e qualificanti dell’intero sistema-Italia.

Il Protocollo Assosistema per la sanificazione del tessile

Una cosa è certa: le strutture ricettive potranno riaprire e accogliere ospiti soltanto rispettando rigorosamente le norme, le prassi e i protocolli di sicurezza e igiene. Non solo per ciò che riguarda la pulizia delle superfici e degli spazi: molto importante, in albergo, è anche l’igiene dei materiali tessili, ed è proprio in quest’ottica che Assosistema Confindustria, con la supervisione di esperti nella gestione del rischio in-



fettivo, ha messo a punto il protocollo “Sanificazione del tessile per hotel e strutture ricettive. Buone prassi d’igiene, uso e sanificazione del tessile riutilizzabile”, all’insegna dell’hashtag #sentirSsicuri.

Le indicazioni operative OMS

Prima di addentrarsi nel vivo dell’analisi del documento, occorre premettere che l’Organizzazione Mondiale della Sanità, nelle sue considerazioni operative per la gestione del Covid-19, ha preparato un documento, indirizzato ad alberghi e strutture ricettive per il

turismo, che prevede raccomandazioni per le diverse attività svolte all’interno dell’hotel, al fine di proteggere la salute del personale e dei suoi clienti, essendo queste strutture caratterizzate da un alto grado di interazione tra ospiti e lavoratori.

Le misure preventive: massima igiene anche in assenza di casi conclamati

Le misure di prevenzione che l’OMS identifica per il personale comprendono l’igiene delle mani costante e accurata, l’uso delle protezioni respiratorie



in pubblico, una buona igiene respiratoria, oltre naturalmente al distanziamento sociale. Vi sono poi indicazioni relative al monitoraggio degli ospiti, alla gestione dei casi di contagio, ai servizi di manutenzione e pulizia, alla selezione dei fornitori. Si precisa ovviamente che nelle aree pubbliche e nelle camere, la pulizia e la disinfezione di oggetti e superfici frequentemente toccati sono elemento essenziale per la riduzione del rischio di infezione.

Precise prescrizioni anche per i materiali tessili

Va da sé che anche in assenza di casi di Coronavirus all'interno della struttura ricettiva, si raccomanda di migliorare i servizi di igiene e pulizia. Inoltre, e qui è il punto che maggiormente ci riguarda, si prescrive che tutti gli articoli usati, inclusi quindi i tessili, debbano essere gestiti in modo appropriato per mitigare il rischio di una potenziale trasmissione. Anche il tessile, dunque, deve essere fatto oggetto di grande attenzione e rigorose procedure.

Lavaggio dei tessili: i temi affrontati

Scendendo ora più nel dettaglio del documento, il Protocollo Assosistema consta di quattro parti, ciascuna dedicata a un tema-chiave: si parte dal Processo di detergenza/lavaggio dei tessili (I), per calarsi poi nelle "Buone pratiche, raccomandazioni e frequenza di cambio dei tessili" (II), passando per le "Raccomandazioni per i percorsi della biancheria all'interno delle strutture ricettive" (III) per approdare alla "Gestione dei tessili in ambienti a rischio" (IV).

Le modalità operative

Per quanto riguarda la biancheria delle camere (letto e bagno) il protocollo fornisce un'importante indicazione in merito alle modalità operative di svolgimento del servizio ai piani, relativamente alla necessità che biancheria sporca e biancheria pulita siano



Come effettuare le operazioni

Il protocollo specifica anche come effettuare le operazioni di rimozione di biancheria ed effetti lettereci in caso di contaminazione: nella presa in carico della biancheria non scuotere le lenzuola o avvicinarle al corpo e disporre la biancheria in un sacco idrosolubile, chiuso ermeticamente, segnalato con evidente dicitura, in modo tale che l'azienda qualificata per la sanificazione, quando la riceve, sia informata e possa applicare idonee procedure igieniche di manipolazione e trattamento. Tutta la biancheria presente deve essere "tolta" e posata in sacco idrosolubile chiuso, a sua volta racchiuso in un sacco in polietilene sigillato sul quale dovrà essere segnalata con pennarello la tipologia di biancheria contenuta e la sospetta diagnosi. Il personale dovrà poi procedere alla vestizione e alla svestizione dei dispositivi di protezione individuale seguendo rigorosamente la sequenza appena ed eseguire l'igiene delle mani prima e dopo la rimozione dei guanti. Il ciclo di lavaggio deve essere validato e documentato e prevedere una temperatura minima di 60 gradi per almeno 30 minuti con l'ausilio di agenti disinfettanti. Si raccomanda la certificazione "Uni En 14065 secondo le Linee Guida Assosistema".

sempre separate e non vengano mai a contatto fra loro (quella sporca riposta in un contenitore chiuso e separato dal carrello di quella pulita). Il documento Assosistema offre dettagliate informazioni sul processo di detergenza/lavaggio e sul controllo della biocontaminazione della biancheria, affinché gli albergatori possano sentirsi sicuri nel garantire alla propria clientela la sicurezza igienica dei dispositivi tessili processati, anche nell'attuale situazione di emergenza epidemiologica.

L'importanza del lavaggio

A tale proposito, per il processo di detergenza/lavaggio dei tessili si prevede che i tessuti, le lenzuola e gli indumenti vengano riposti in appositi sacchetti contrassegnati e suddivisi per tipologia di biancheria e maneggiati con cura per evitare la generazione di aerosol, con conseguente potenziale

contaminazione degli operatori e delle superfici. La detergenza/lavaggio di tessuti, biancheria da letto, da tavola, da bagno e indumenti utilizzati nelle strutture turistico ricettive – oltre a rimuovere sporco, macchie e odori sgradevoli – deve garantire la loro sanificazione, ovvero l'eliminazione di microrganismi potenzialmente patogeni e la riduzione della carica microbica presente sugli stessi.

Alcune raccomandazioni

In questo processo – influenzato da tempo, temperatura, meccanica e chimica – i composti ossidanti, come il cloro o la candeggina con ossigeno attivato, il pH e la temperatura, garantiscono un'efficace azione disinfettante, anche nei confronti dei virus. E' pertanto raccomandato il lavaggio in lavatrice con temperature dell'acqua a 60° gradi o superiori con detergente



per il lavaggio industriale della biancheria, in quanto tali temperature inattivano i microrganismi e garantiscono un elevato livello di igienizzazione dei tessuti. Si possono utilizzare temperature più basse, ma al fine di mantenere le prestazioni antimicrobiche, la diminuzione della temperatura deve essere compensata dall'aumento di una o più delle altre variabili del processo di detergenza/sanificazione (esempio candeggianti e/o agenti disinfettanti) validato e documentabile.

Rispettare le norme Uni

In tal senso, il rispetto delle prescrizioni della norma Uni En 14065 quali la separazione dei percorsi, la distinzione dei locali in area sporca e area pulita, la destinazione del personale a ogni singola area e la validazione dei cicli di lavaggio con la combinazione di temperatura e agenti detergenti e disinfettanti, garantisce un'ottimale sicurezza igienica dei tessuti forniti alle strutture ricettive e fornisce un importante supporto per evitare la contaminazione da batteri e virus. Se messo

in atto secondo le corrette procedure, il processo di lavaggio certificato risulta efficace anche per eliminare l'eventuale contaminazione virale.

Il sistema Rabc

Sulla necessità di garantire l'assenza di ricontaminazioni successive della biancheria una volta sanificata, la conformità del sistema Rabc alle Linee Guida Assosistema dispone, tra le altre misure, che la lavanderia industriale certificata attui una separazione tra la zona sporca e la zona pulita. La separazione dei due percorsi consente di evitare qualsiasi contatto o passaggio di microrganismi presenti sulla biancheria sporca, prima dei processi di detergenza e sanificazione, a quella pulita assicurando la prevenzione e il controllo della biocontaminazione dei tessuti trattati fino al momento della consegna al cliente.

Raccomandazioni per i percorsi della biancheria all'interno delle strutture ricettive

La Norma Uni En 14065 garantisce

il controllo della biocontaminazione dei tessuti fino alla consegna al cliente. Pertanto, si raccomanda alle strutture alberghiere e strutture ricettive di avere cura di salvaguardare le qualità igieniche dei tessuti sanificati, anche nelle fasi di stoccaggio presso i magazzini o carrelli di piano del prodotto pulito, fino all'utilizzo nelle camere. Necessaria inoltre una suddivisione della biancheria sporca per tipologia in modo tale da evitare successive rischiose ed inutili manipolazioni da parte del personale, e il Protocollo fornisce anche a questo proposito opportune indicazioni. Altrettanta cura la struttura ricettiva dovrà porla nel percorso della biancheria sporca dal letto o bagno, passando dall'eventuale deposito di piano fino al punto di arrivo centrale della biancheria sporca dove accede la lavanderia industriale per il ritiro della stessa.

E se c'è stato un ospite infetto?

Nel caso in cui nella camera abbia soggiornato un ospite sospetto secondo i criteri di definizione di caso (sintomatologia, contatto con altri soggetti con una diagnosi confermata di Covid), può essere opportuno isolare l'ambiente da lui occupato fino all'esclusione della diagnosi (nessun intervento speciale è allora necessario) o alla conferma. In tal caso deve essere rigorosamente applicata una procedura di rimozione e l'allontanamento della biancheria del sistema letto e del bagno e degli "effetti lettereschi". Occorre ricordare che tale operazione rappresenta un'attività a rischio di aerosolizzazione. Il personale che si occupa della biancheria dovrà essere stato precedentemente informato e formato al rispetto della procedura e dotato di un camice monouso, una cuffia per la capigliatura, guanti monouso non sterili, occhiali o schermo di protezione facciale e un dispositivo di protezione respiratoria di tipo FFP2.



10

SALE FORMATIVE

4

AREE TALK

+ 100

RELATORI

+ 200

ESPOSITORI E PARTNER

+ 6000

PRESENZE NEL 2019

HOSPITALITY day

13 OTTOBRE 2020 - PALACONGRESSI DI RIMINI

Un'intera giornata dedicata all'ospitalità

COS'È

Un'occasione unica di cambiamento, scoperta di nuove idee, strategie, ispirazioni, tecniche che potrai portare ed applicare nel tuo lavoro

RELATORI

Relatori scelti tra le eccellenze internazionali e tra coloro che in Italia hanno saputo portare innovazione e cambiamento

PARTNER

Aziende, catene alberghiere e brand tra i più significativi del settore, a disposizione per consigli e consulenze gratuite su servizi e prodotti

www.hospitalityday.it





Piantana igienizzante

Scansionami!



NOLEGGIO O VENDITA

Piantane in metallo dotata di **dispenser automatico con fotocellula** per l'erogazione di gel igienizzante utilizzabile in qualsiasi luogo pubblico come per esempio uffici e negozi. Con il sistema no-touch si eroga il prodotto evitando il contatto garantendo la massima igiene e protezione.

3 MODELLI DISPONIBILI

- Piantana Bambino NO TOUCH
- Piantana Adulto NO TOUCH
- Piantana Adulto PULSANTE MANUALE

Ogni colonnina, è dotata di chiare indicazioni circa le modalità di utilizzo del gel per una completa sanificazione delle mani. L'erogatore è stato ideato per uso esclusivo con il gel igienizzante fornito dal produttore. L'utilizzo di gel diversi può comprometterne il corretto funzionamento dello stesso e far decadere le tutele previste dalla garanzia.

E' prevista la fornitura sia in modalità di **noleggio** che **vendita**.

Il sistema professionale **NO TOUCH** consiste in una solida colonnina realizzata da TD- GROUP, con dispenser a fotocellula, erogatrice del gel igienizzante **SANIMAN PROFESSIONAL**. L'assenza di contatto con il dispositivo grazie all'erogatore no-touch, tutela l'utilizzatore mettendolo al riparo da qualsiasi contaminazione, condizione fondamentale per assicurare l'igiene più appropriata. Ma non solo, l'erogazione è "intelligente" e controllata: grazie all'assoluta precisione della fotocellula nell'erogare la singola dose l'utente riceve sempre la giusta quantità di gel. Interessanti anche i consumi. **NO TOUCH** offre un notevole risparmio di prodotto utilizzato (oltre il 30% in quantità) rispetto ai normali valori degli erogatori con pompa dispenser attualmente in commercio. Questo consente a distributori e gestori di ammortizzare rapidamente il costo d'acquisto del device. Da notare inoltre che il risparmio sul consumo del prodotto non solo evita inutili sprechi, ma comporta anche una riduzione nell'utilizzo di materiali plastici, confermando l'ecosostenibilità della proposta.

Il dispositivo può essere collocato ovunque, grazie alla possibilità di alimentazione a batteria oltre che via cavo.

Il sistema è di semplice montaggio che può essere eseguito e attivato da una sola persona in meno di 5 minuti così come il rifornimento del gel e la manutenzione sono pensate per assicurare estrema praticità.

Completa il quadro un servizio di assistenza e di garanzia del sistema a tutto vantaggio del gestore della colonnina e dell'utilizzatore finale, sicuri di trovare il servizio di sanificazione sempre pronto e funzionante.

BASE COLONNINA Materiale: metallo Dimensioni: 40x40xH160 cm Peso: 12 kg Dimensione imballo: 43x43xH160 cm Peso imballo: 14,5 kg

DISPENSER Materiale: ABS Dimensioni dispenser: 13x11.5x31cm Capacità: 1 Litro Erogazioni: 1000-1200 (0.8-1 ml cad.) Power: In/Out 100-240V / 50/60Hz Adattatore: DC 6V 1A Batterie: 4*C-1.5V*4 (non incluse) Kit di montaggio: incluso Dimensione imballo: 12,7x43x45 cm Peso imballo: 4,45 kg

CONTATTACI

+ 39 0332 949844
commerciale@td-group.it



Saniman
PROFESSIONAL

Un'azienda che crede nel territorio
e lavora con persone del territorio.



www.td-group.shop

Rischio legionella, cosa fare dopo la chiusura forzata

di Angela Briguglio

Da sempre un problema concreto per gli hotel e le strutture ricettive, la legionella rischia di “approfittare” dei lunghi mesi di stop forzato e scarso utilizzo degli edifici dovuto all'emergenza Covid-19. Per non abbassare la guardia l'ISS ha pubblicato la sintetica “Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico ricettive non utilizzati durante la pandemia”, con indicazioni concrete per non farsi trovare impreparati.

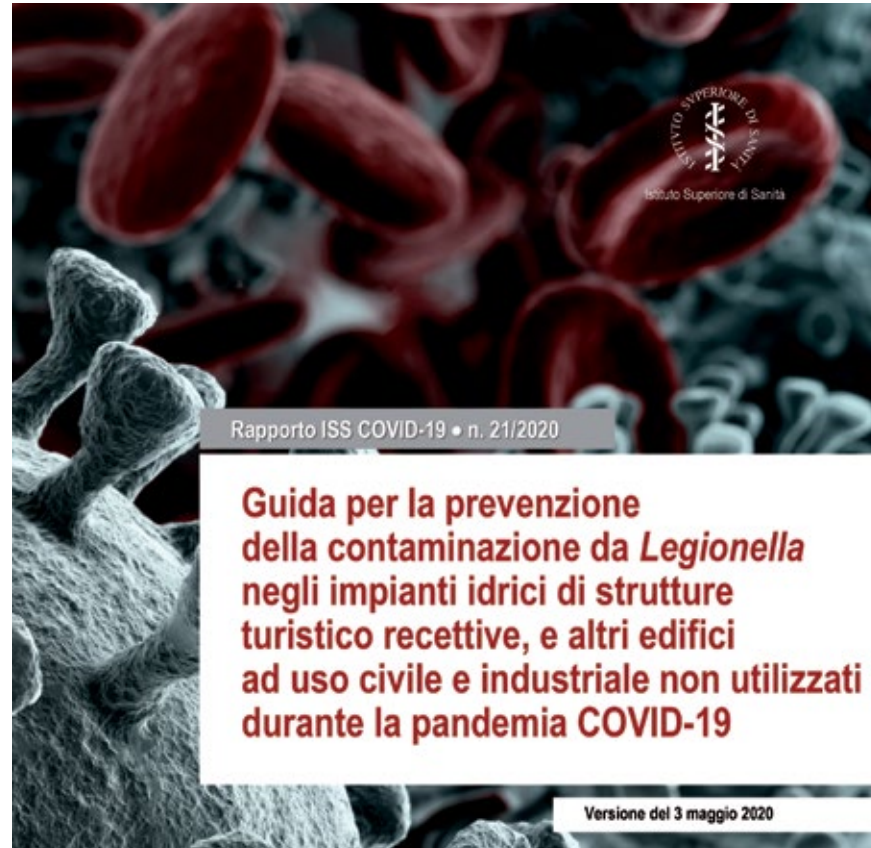
La legionella, ne abbiamo parlato assai spesso su queste pagine, ha sempre rappresentato per gli hotel un rischio concreto.

Un patogeno scoperto proprio in albergo

Non a caso la stessa scoperta del batterio, come ben sanno gli addetti ai lavori, è avvenuta proprio a seguito di un'epidemia verificatasi nell'estate del 1976 in un albergo di Philadelphia utilizzato come luogo di ritrovo di veterani di guerra: su 4mila legionari presenti, 221 furono contagiati e 34 non sopravvissero. Poi il microorganismo fu isolato nel 1977, e negli anni immediatamente successivi se ne compresero meglio meccanismi d'azione e potenziali minacce. Attenzione, dunque. E questo vale anche in condizioni normali.

La situazione complicata dallo “stop” forzato

Ora, però, tutto è reso ancora più com-



plicato dalla situazione di grave emergenza in cui ci troviamo ormai da diversi mesi, che ha comportato fra l'altro lo stop forzato delle attività. Un lungo periodo durante il quale le strutture sono rimaste chiuse, con un aumento del rischio concreto di colonizzazione degli impianti idrici da parte di agenti patogeni che, come si sa, proliferano proprio durante i “fermi” e le lunghe inattività dei sistemi. Un problema da non sottovalutare, anzi da affrontare con la massima attenzione, per evitare che al Covid si aggiungano altri potenziali fattori di rischio, mettendo a repentaglio la salute e la sicurezza degli ospiti, e ovviamente la reputazione alberghiera.

La chiusura aumenta il rischio

Infatti, come è noto, per effetto dei diversi provvedimenti normativi recanti misure in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica si è avuta una sospensione o una drastica riduzione nella frequenza e nella gestione di molti edifici o parti di essi, tra i quali alberghi ed edifici con alloggio, attività di ristorazione, strutture turistico-ricettive, ricreative e così via.

Un'impennata della comorbilità

La chiusura di edifici o parti di essi, il loro uso limitato o l'adeguamento/costruzione di edifici per ospitare malati o contatti di casi in quarantena con-



seguito alla pandemia, se non gestita in modo adeguato, può aumentare il rischio di crescita di legionella negli impianti idrici e nei dispositivi associati. I dati sono eloquenti in proposito: alcuni autori hanno evidenziato che il 20% dei pazienti Covid avevano presumibilmente contratto una co-infezione da legionella pneumophila avendo un titolo di anticorpi specifici IgM anti-legionella positivo.

La Guida ISS

E' in questo scenario che l'Istituto Superiore di Sanità ha recentemente pubblicato il Rapporto "Covid-19 n. 21/2020 – Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale, non utilizzati durante la pandemia Covid-19". Le indicazioni contenute nel documento sono ad integrazione di quanto già indicato nelle linee guida nazionali per la prevenzione e il controllo della legionellosi e in accordo con il dlgs 81/2008 e i dettami del DM 14 giugno 2017 inerente i piani di sicurezza dell'acqua. La "task force" dei co-autori è costituita da **Maria Luisa Ricci, Maria Cristina Ro-**

ta, Maria Scaturro, Enrico Veschetti, Luca Lucentini, Lucia Bonadonna (ISS), Sergio La Mura (Politecnico di Milano).

Lo scopo della guida

La guida, ispirata anche a un documento dell'Escmid Study Group for Legionella Infections (Esgli) preparato in occasione della pandemia, ha lo scopo di fornire indicazioni ai responsabili di tutti gli impianti a rischio di trasmissione di legionella di strutture turistico ricettive (rientranti nel codice Ateco 55) e altri edifici ad uso civile e industriale su come controllarne la proliferazione per evitare il verificarsi di casi in ospiti e lavoratori alla riapertura e/o l'aggravamento dello stato di salute di pazienti già infettati da Sars-Cov-2 che potrebbero essere collocati in complessi adattati a strutture ospedaliere o per la quarantena.

A integrazione delle misure di routine

Le indicazioni presenti nel documento integrano dunque le misure routinarie di prevenzione e controllo già previste per legge, con degli accorgimenti specifici da adottare dopo il fermo. Fra gli

argomenti affrontati, tutti con un taglio estremamente pratico, vi sono le azioni da intraprendere nelle strutture ricettive, i punti-chiave da ricordare sul rischio di contaminazione degli impianti, le azioni da intraprendere per garantire regimi normali e straordinari di controllo e le modalità di corretta gestione delle altre sezioni impiantistiche.

Come avviene la trasmissione

Come si sa, stiamo parlando di uno tra i patogeni più importanti trasmessi attraverso l'acqua, responsabile di una grave polmonite interstiziale denominata malattia dei legionari, generalmente nota come legionellosi, a notifica obbligatoria, e di una sindrome lieve simil-influenzale detta "Febbre di Pontiac". All'interno delle strutture turistico ricettive la trasmissione della malattia all'uomo avviene attraverso inalazione di aerosol contaminato da Legionella, proveniente soprattutto da docce e rubinetti di impianti idrici, vasche idromassaggio, fontane decorative, ecc. non adeguatamente mantenuti, aventi condizioni di temperatura, presenza di biofilm e calcare, che favoriscono la sopravvivenza e la crescita del batterio.

Gli argomenti della Guida

È importante ricordare che legionella cresce nei sistemi idrici a concentrazioni che possono causare infezioni quando: la temperatura dell'acqua è compresa tra 20 e 50°C (questi valori si devono considerare non solo nell'intero sistema, ma anche in sezioni circoscritte dell'impianto dove tali temperature possono permettere al batterio di crescere e quindi di contaminare altre parti del sistema, rendendo più difficile il controllo).

È pertanto importante evitare che la temperatura dell'acqua calda scenda al di sotto di 50°C e che quella dell'acqua fredda salga al di sopra di 20°C; il flusso nel sistema idrico è scarso o assente; i materiali utilizzati favoriscono la formazione di nicchie protettive o il rilascio di nutrienti per la crescita e la formazione di biofilm, inclusi fanghi, incrostazioni, ruggine, alghe e depositi organici che possono accumularsi lungo le tubazioni del sistema e nei serbatoi d'acqua, in particolare durante i periodi di stagnazione; l'acqua in ingresso è di scarsa qualità, non sottoposta ad adeguato trattamento di potabilizzazione, o è erogata con un regime di flusso intermittente.

I fattori di rischio

Una sezione interessante della Guida, che si presenta piuttosto sintetica, è quella legata al rischio di diffusione di Legionella. Quest'ultimo, si specifica, aumenta in presenza di: sistemi che diffondono goccioline inalabili come gli aerosol generati da torri di raffreddamento o da condensatori evaporativi; rubinetti in assenza di rompigetto (a seguito dell'impatto dell'acqua su una superficie solida in caso di elevata pressione idrica) o, viceversa, in presenza di rompigetto incrostati (responsabili di emissioni di spruzzi); docce (soprattutto in presenza di soffioni incrostati), vasche idromassaggio con aerosolizzazione dell'acqua, fontane interne, o sciacquoni per WC inutiliz-



zati per lunghi periodi di tempo; altre attrezzature, sistemi di irrigazione a spruzzo, ecc.

Cosa fare dopo un "fermo"

Sappiamo che la temperatura dell'acqua, le condizioni favorevoli alla formazione di biofilm e la concentrazione di disinfettante in rete sono fattori fondamentali nell'influenzare la qualità dell'acqua. Pertanto, nel caso in cui l'edificio o altra struttura siano rimasti chiusi per più di un mese e che si progetti la riapertura, al fine di tenere sotto controllo il rischio di proliferazione di Legionella, occorre applicare le seguenti misure straordinarie di controllo: verificare la corretta circolazione dell'acqua calda in tutte le parti del sistema idrico assicurando, al contempo, che la temperatura all'interno dell'accumulo o del boiler sia non inferiore a 60°C mentre quella misurata in corrispondenza del ritorno dagli anelli di ricircolo non scenda al di sotto dei 50°C; verificare che la temperatura dell'acqua calda, erogata da ciascun terminale di uscita, raggiunga un valore non inferiore a 50°C entro 1 minuto dall'apertura del terminale (evitando schizzi) e che la temperatura dell'acqua fredda non superi i 20°C dopo un flussaggio di 1 minuto.

Importanti pulizia e disinfezione

In presenza di valvole miscelatrici termostatiche, verificare che le suddette

temperature vengano raggiunte dalle tubazioni che le alimentano; pulire, disincrostare e, all'occorrenza, sostituire tutti i terminali (docce e rubinetti) di acqua calda e fredda; fluxare abbondantemente e disinfettare periodicamente con cloro le cassette di scarico per WC, gli orinatoi, i by-pass e tutti gli altri punti sulla rete; assicurarsi che i serbatoi di stoccaggio dell'acqua potabile contengano cloro residuo libero (valore consigliato: 0,2 mg/l). Concentrazioni di disinfettante più elevati (1-3 mg/l) sono efficaci nel controllo della proliferazione di legionella, ma alterano le caratteristiche di potabilità dell'acqua.

Altre verifiche da effettuare

Inoltre bisogna verificare che tali livelli di disinfettante siano raggiunti in tutti i punti individuati come sentinella e in quelli scarsamente utilizzati; quindi monitorare le temperature e i livelli di biocida per almeno 48 ore appor-tando, se necessario, opportune regolazioni; prelevare campioni d'acqua per la ricerca di Legionella dai terminali sentinella (i campioni microbiologici campionati prima delle 48 ore successive all'inizio delle operazioni di disinfezione possono risultare "falsi negativi"); se i campioni d'acqua prelevati risultano negativi, i sistemi di acqua calda e fredda sono da considerarsi sotto controllo e l'edificio può essere riaperto.

Da Hilton a Hyatt, “big” alla prova della riapertura

dalla redazione

Hilton, Hyatt, Best Western, Marriott International: le grandi catene segnano la strada per una riapertura in sicurezza. Come? Mettendo l'igiene al centro, naturalmente. Con protocolli e buone prassi per la tutela della salute di ospiti e personale. Scopriamo qualcosa di più.

Anche in questa fase di riapertura, le grandi catene alberghiere “fanno scuola”. E, naturalmente, mettono l'igiene al centro, come punto di partenza per la “rinascita”.

Per le grandi catene l'igiene è un must

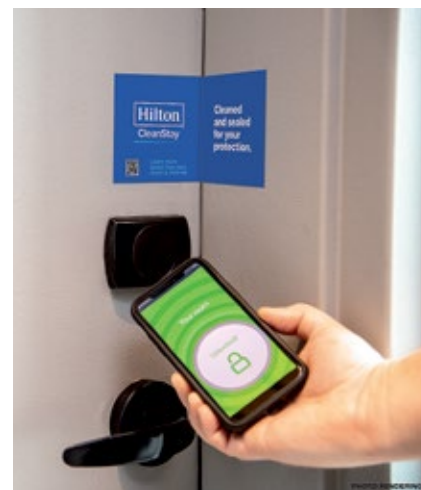
La pulizia in hotel, si sa, da sempre è uno dei principali fattori strategici, insieme alla location e alla qualità dei servizi. Oggi però l'igiene è diventata un requisito essenziale per riaprire in sicurezza. A dirlo sono le norme, sempre più restrittive, ma anche le scelte degli stessi clienti, che come è ovvio scartano già a priori tutte quelle strutture che non sono in grado di garantire, né di comunicare, corrette e rigorose procedure di igienizzazione di camere, spazi comuni, aree benessere e così via. Per questo molte grandi catene, che rappresentano le realtà più strutturate di questo settore, si sono già dotate di buone prassi, procedure, norme interne, certificazioni e protocolli per far dormire sonni tranquilli a ospiti e anche, non dimentichiamolo, personale interno. E la loro esperienza non è solo importante per i clienti e chi ci lavora, ma è destinata a fare da apripi-



sta per tutte le strutture alberghiere che desiderino riaprire in totale sicurezza.

Arriva CleanStay!

Partiamo dall'iniziativa CleanStay di Hilton, che coinvolgerà gli alberghi di tutto il mondo appartenenti alla prestigiosa catena, che vanta oggi un portfollio di 18 brand di livello mondiale, con oltre 6.100 hotel (quasi un milione di camere!) in 119 paesi. E che non a caso è entrata nella classifica dei migliori luoghi di lavoro nel mondo, proprio per l'attenzione estrema alla qualità di lavoro del personale. E ora arriva il nuovo protocollo di pulizia e disinfezione degli hotel: in questo Hilton ha potuto contare sull'autorevole consulenza della Mayo Clinic, un'organizzazione statunitense non-profit nel campo della ricerca medica. Il programma Hilton CleanStay è stato sviluppato per rispondere alle sempre crescenti richieste da parte degli ospiti durante la pandemia: ricerche inter-



ne hanno infatti evidenziato che l'interesse dei clienti per la pulizia e l'igiene è cresciuto in modo considerevole e che in futuro bisognerà essere sempre molto attenti a questo aspetto per ripartire.

Le aree di interesse

Gli standard che verranno presi in esame includono fra l'altro: sigilli nelle

camere (come misura di sicurezza verrà posizionato un sigillo sulla porta della camera per indicare agli ospiti che, dopo la sanificazione, non è entrato nessuno). Ai dieci luoghi ad alto contatto verrà riservata una sanificazione più accurata. Parliamo di quegli oggetti/luoghi che vengono toccati più frequentemente: interruttori della luce, maniglie, telecomandi, termostati e altro ancora. Via anche carta e penna, a favore di un dispositivo digitale.

Arete fitness

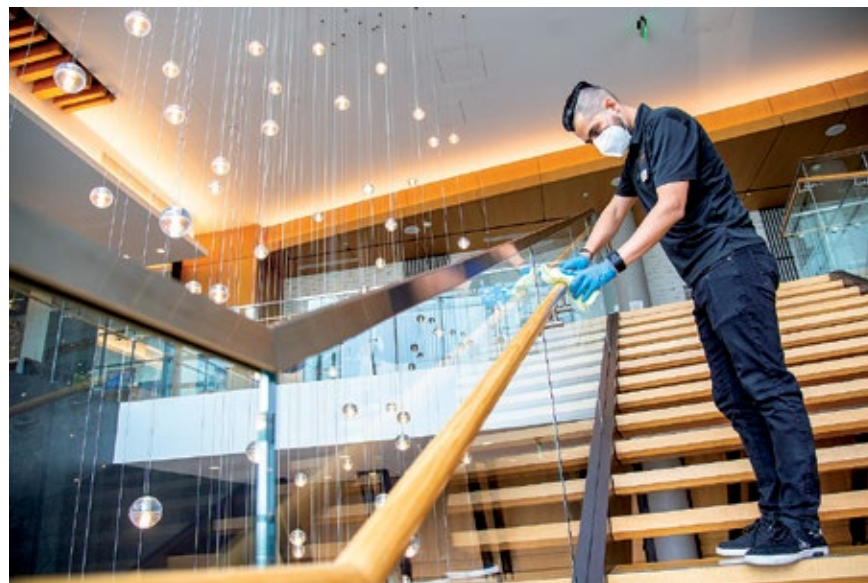
Inoltre, particolare attenzione viene dedicata ai centri fitness: sanificazioni più frequenti, possibilmente chiudendo per la pulizia più volte al giorno e limitando il numero di ospiti ammessi contemporaneamente. Si prevede anche di aumentare la frequenza delle pulizie nelle aree comuni. Alcune postazioni di salviette disinfettanti dovranno essere situate in prossimità degli ingressi principali e nelle aree a più frequente passaggio, ad esempio vicino agli ascensori, per consentire agli ospiti di pulire il pulsante prima di premere.

Un aiuto dalle nuove tecnologie

E non è tutto, perché a venire in supporto degli hotel in questa fase ci sono anche le nuove tecnologie. Hilton, a questo proposito, potenzierà la tecnologia Digital Key: gli ospiti possono effettuare il check-in, scegliere la propria camera e accedervi con una chiave digitale, e poi fare il check-out utilizzando i propri dispositivi mobili tramite app. In fatto di igiene, la catena sta valutando inoltre l'aggiunta di spruzzatori che utilizzano una nebbia disinfettante a carica elettrostatica e la luce ultravioletta per disinfettare superfici e oggetti.

La "protezione speciale" di Best Western

A dire la sua in questo campo c'è anche BWH, Best Western Hotel Group, con il programma "Special Protection", che identifica un preciso im-

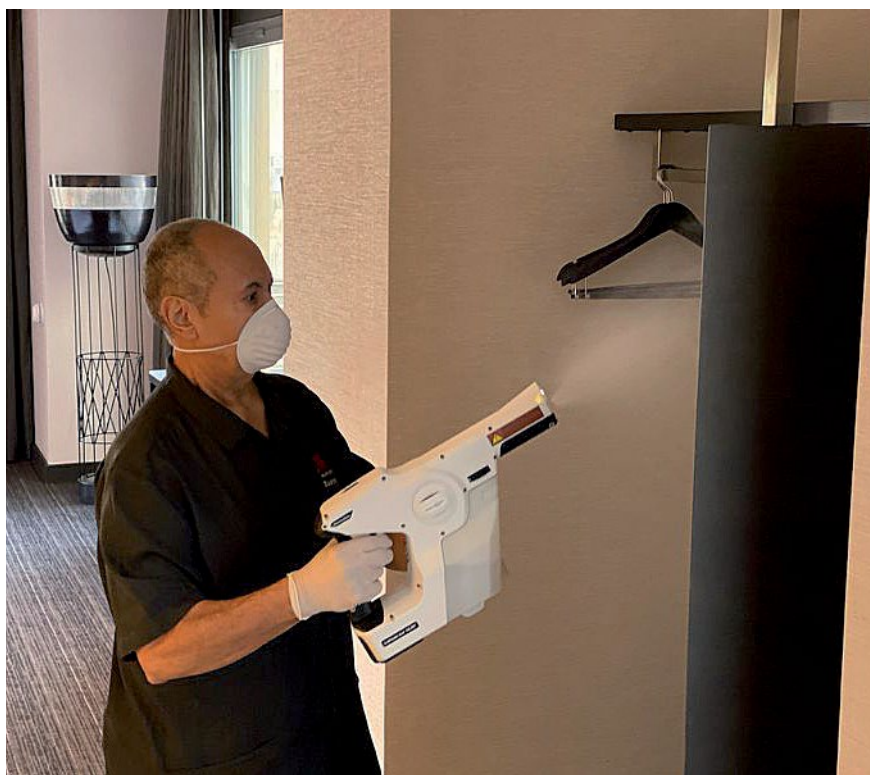


pegno per un soggiorno sicuro. A tale proposito sono state definite procedure e sistemi di igienizzazione, suddivisi per aree di riferimento, corredate da una serie di comunicazioni al cliente. Si prevede di pulire tutte le superfici, con particolare attenzione a quelle di contatto, con detergenti a base di acqua e sapone; completare la sanificazione con disinfettanti registrati presso il Ministero della Salute come Pmc a base di ipoclorito di sodio diluito allo 0,1% (o con una concentrazione più alta per i bagni) oppure con alcol al 70%; attuare un programma documentato che assicuri che la pulizia e la sanificazione si svolgano regolarmen-

te e più frequentemente a seconda del numero di clienti, personale e fornitori. Va detto che eventuali altri sistemi di sanificazione (come ozono, aerosol a secco per disinfettanti specifici), si sommano e non si sostituiscono all'utilizzo dei disinfettanti consigliati dal Ministero della Salute.

Reception e hall

Procedure specifiche sono state pensate per la reception e la hall: gli arredi, ad esempio, devono essere lavati (aspirati se si tratta di tessuto) e sanificati almeno due volte al giorno con ripassi più frequenti in base all'afflusso. Anche i pavimenti devono essere



lavati e sanificati almeno due volte al giorno con ripasso frequente, in base all'affluenza di clienti, con un panno imbevuto di un detergente idoneo. I pavimenti in moquette devono essere aspirati almeno ogni 4-6 ore in base alla clientela. Il lavaggio e la sanificazione con apposite macchine a vapore o con la shamponatura devono essere previsti frequentemente in base alle indicazioni del produttore. Occorre poi eliminare tappeti, se non necessari, e

cuscini decorativi dalle sedute per facilitare il mantenimento del giusto livello di igiene, come anche il materiale cartaceo non necessario.

Accesso sicuro in hotel

Per l'accesso, è necessario promuovere le misure di distanziamento sociale utilizzando adeguata segnaletica; parafiat in plexiglass o resina acrilica da posizionare sul banco del ricevimento; forme di check-in alternative attra-

verso mobile concierge; modalità di express check-out; Pos contactless con firma digitale. Si tratta di un documento estremamente specifico, perché per ogni ambiente vengono previste procedure specifiche: sala colazioni, ristorante e bar (compreso il lavaggio degli arredi, la disinfezione di piatti, posate, tovaglioli, ecc.), accesso a questi spazi, servizio a buffet e bagni.

Grande cura per i bagni

Questi ultimi sono davvero importanti, perché già normalmente si tratta di ambienti a rischio. E ovviamente perché rientra in gioco l'igiene, quella con la I maiuscola. Qualche indicazione? I sanitari e tutti gli accessori devono essere lavati e sanificati ogni 3 ore con ripassi più frequenti in base all'afflusso della clientela; i pavimenti devono essere lavati e sanificati almeno tre volte al giorno, con ripassi più frequenti, se necessari. Controllate e ben definite anche le modalità di accesso, con l'invito all'utilizzo del gel disinfettante e al rispetto della regola del distanziamento sociale.

Ascensori di pulito!

Massima igiene anche per gli ascensori: pavimenti e pareti devono essere lavati e sanificati almeno due volte al giorno con ripassi più frequenti in base all'afflusso della clientela. Eventuali pavimenti in moquette devono essere aspirati almeno due volte al giorno e devono essere lavati e sanificati con apposite macchine a vapore o con la shamponatura frequentemente come da indicazioni del produttore, sempre in base all'afflusso. Le pulsantiere interne ed esterne ed eventuali barre di sostegno devono essere pulite e sanificate almeno ogni ora durante gli orari di maggiore afflusso.

Per le camere

Si arriva poi alle procedure specifiche per le camere, come: eliminare il materiale cartaceo non necessario, runner, cuscini decorativi, ed altri accessori





extra, anche quelli contenuti all'interno degli armadi. Per le camere in fermata: prevedere quotidianamente la pulizia accurata di tutte le superfici, con particolare attenzione a quelle di maggior contatto e alla sanificazione per i long stay. In mancanza del tappeto igienizzante all'ingresso dell'hotel, i pavimenti delle camere devono essere sanificati tutti i giorni. Per quelle in partenza, invece, occorre prevedere la pulizia e la sanificazione di tutte le superfici con particolare attenzione a quelle di maggior contatto.

La certificazione promossa da Hyatt

Last but not least, ecco Hyatt, che a maggio ha introdotto una certificazione Gbac Startm attraverso un programma basato su requisiti di pulizia, disinfezione e prevenzione di malattie infettive, con lo scopo di determinare l'igiene, la sicurezza e la salute degli ambienti dell'hotel. La certificazione include corsi di formazione specialistica presso oltre 900 hotel Hyatt in tutto

il mondo e sarà inoltre integrata con regolari verifiche interne e da parte di terzi. Il Gbac (acronimo che sta per Global Biorisk Advisory Council) è una divisione di Issa. E' composto dai principali leader nel campo dell'analisi e della riduzione del rischio causato da batteri e patogeni ed è stato ideato appositamente per far fronte alle minacce biologiche e crisi in tempo reale.

Un responsabile igiene in ogni struttura

Cosa molto interessante, da settembre in ogni hotel Hyatt sarà presente almeno una persona qualificata come responsabile dell'igiene, che avrà il compito di controllare che l'hotel rispetti le indicazioni operative e i protocolli. Tra questi, il processo di certificazione e la formazione dei dipendenti in materia di igiene e pulizia; la maggiore frequenza di pulizia con disinfettanti per uso ospedaliero di tutte le superfici e aree comuni, quali atri, camere, ristoranti, spazi dedicati a riunioni ed eventi, aree ricreative, bagni

pubblici, centri fitness, pulsanti degli ascensori, tutte le aree per il personale e altro ancora; l'attuazione di protocolli avanzati di sicurezza alimentare e igiene per ristoranti, servizio in camera, riunioni ed eventi di gruppo; il posizionamento ben visibile di dispenser di igienizzante per le mani presso le entrate dell'hotel, nelle aree pubbliche e in quelle riservate al personale; la ricerca, valutazione e installazione di dispositivi di purificazione e igienizzazione, al fine di garantire una migliore qualità dell'aria; l'utilizzo di mascherine protettive e altri dispositivi di sicurezza da parte dei colleghi; le linee guida relative al distanziamento sociale nelle aree pubbliche all'interno delle strutture alberghiere; lo sviluppo di nuove norme in considerazione delle linee guida e delle informazioni condivise dalle organizzazioni sanitarie.

Trattamento dell'aria in epoca Covid: *quanto conta la corretta gestione?*

di Antonio Bagnati

Gli hotel, e in generale tutti i pubblici esercizi, sono dotati di più o meno complessi ed evoluti sistemi aeraulici. Ma quanto conta la corretta manutenzione degli impianti aeraulici nel contenimento del contagio? Il dibattito è accesissimo. Ecco il punto di vista di AIISA, Associazione italiana igienisti sistemi aeraulici.



62
GSA
GIUGNO
2020

Lo tsunami Coronavirus ci ha travolto come mai prima d'ora, ed è evidente che in questo periodo di emergenza sia molto forte la preoccupazione per la salute dell'intera collettività e per la tenuta dell'economia nazionale. In tal senso, lo sappiamo bene, il settore del turismo e quello della ricettività giocano un ruolo strategico, con tutto ciò che ne consegue in termini di prevenzione e corretta gestione dei rischi.

Un tema divenuto caldissimo

È anche per questo che improvvisamente nel dibattito pubblico ci si è iniziati a porre la domanda su quale sia il ruolo degli impianti aeraulici nella propagazione dell'epidemia. Vi ricordate i servizi giornalistici e i video virali su media e social in cui si cercava di dimostrare la possibilità di diffusione del virus attraverso il flusso dell'aria dai condizionatori, con tanto di luci blu e cosiddette riprese «a infrarossi»?

La posizione di AIISA

Ora, si tratti di notizie vere, di mezze bufale o di vere e proprie fake news, senza dubbio quello della qua-

lità dell'aria e del suo ruolo nella propagazione del virus in ambienti confinati è un tema importantissimo, come sottolineano gli esperti di AIISA, Associazione Italiana Igienisti Sistemi Aeraulici. Anche se, bisogna dirlo, ad oggi mancano ancora sicure evidenze scientifiche in questo senso.

Il Protocollo del 2013

Va detto anche che gli esperti di AIISA, già nel novembre 2013, dunque in tempi non sospetti, avevano stilato un protocollo in cui si sottolineava il ruolo fondamentale dell'igienizzazione di tali sistemi. Il Protocollo, messo a punto sintetizzando quanto disponibile nel settore normativo e tecnico, definisce le modalità operative per "l'ispezione e la sanificazione degli impianti aeraulici", ed è ancor oggi scaricabile dal sito www.aiisa.it, nello spirito di una chiara trasparenza divulgativa.

Un approccio precauzionale

Ma ora torniamo al frangente attuale, sicuramente fra i più gravi della storia recente del nostro Paese, cercando di tirare le somme. Secondo AIISA in questi momenti di emergenza ed anche in mancanza di evidenze scientifiche sulla "diffusione specifica del SARS-CoV-2" attraverso i sistemi aeraulici, vale il principio di precauzione che impone di eliminare la teorica e possibile trasmissione del virus attraverso i sistemi di trattamento e condizionamento dell'aria in ambienti confinati.

La domanda fondamentale

Poniamoci il seguente quesito: gli impianti aeraulici possono favorire la diffusione del SARS-CoV-2 negli ambienti di cui trattano l'aria? A fronte di questa domanda, la posizione di AIISA è la seguente: i virus possono penetrare negli impianti aeraulici attraverso il circuito di ricircolo. Per motivi legati

al risparmio energetico, molti impianti riprendono una percentuale significativa di quest'aria (normalmente superiore al 70%) e la riutilizzano, di conseguenza la reintroducono negli ambienti in un ciclo continuo.

Un potenziale rischio

Appare però evidente che, qualora negli ambienti climatizzati si trovassero dei soggetti affetti da Covid-19, si verificherebbe il rischio che l'aerosol e le goccioline infette emesse tossendo o respirando da parte di questi soggetti possano essere captati dal sistema di ricircolo ed entrare nel flusso dell'aria. Con la conseguenza, non trascurabile, che i virus potrebbero essere successivamente reintrodotti negli ambienti, anche in punti molto lontani da quelli in cui erano stati prelevati.

Anche l'errato posizionamento può avere un ruolo

Pertanto, in un'ottica di contenimento dell'epidemia, il primo e indifferibile provvedimento da prendere è quello dell'esclusione del circuito di ricircolo degli impianti, come suggerito anche nelle recenti Linee Guida dell'Istituto Superiore di Sanità "Rapporto ISS COVID-19 n.5/2020". Peraltro,

anche l'errato posizionamento delle prese d'aria esterne può avere un ruolo nella diffusione del virus. Talvolta i punti in cui alcuni impianti aspirano l'aria esterna sono pericolosamente vicini a quelli in cui altri impianti espellono in atmosfera l'aria proveniente dai locali interni agli edifici.

Pericolosi by-pass dell'aria

In una situazione del genere può verificarsi un pericoloso by-pass nei flussi d'aria, a causa del quale l'aria proveniente dai locali in cui il virus è presente può essere aspirata da un altro impianto e introdotta negli ambienti che esso va a climatizzare. In tal modo il virus potrebbe passare da un impianto all'altro e diffondersi in spazi ed edifici diversi. Per affrontare efficacemente questo tipo di rischio, secondo AIISA è necessario procedere alla verifica del corretto distanziamento dei punti di presa ed emissione dell'aria all'esterno.

Crescono le polveri sottili...

Ora, facciamo due più due: va da sé che il cattivo stato igienico degli impianti di trattamento aria provochi un incremento delle polveri sottili negli ambienti indoor e possa aggravare il

problema costituito dal fatto che tali polveri sembrano essere in grado di veicolare e amplificare la diffusione del virus. Un recente studio della Società italiana di Medicina Ambientale (Sima), e delle Università di Bologna e di Bari, rileva una correlazione positiva tra le elevate concentrazioni di polveri sottili (PM10 e PM2,5) in Pianura Padana nel mese di febbraio 2020 e l'incidenza dei casi di Covid.

Il confronto con altri virus: il particolato come "vettore"

Anche se lo studio per ora non ha fornito risultati certi e verificati, le molte evidenze raccolte in passato in relazione al comportamento di altri virus, come il Coronavirus responsabile della Sars, il virus del morbillo e diversi virus influenzali, sembrano suggerire come il particolato atmosferico possa agire da "vettore", ovvero sia in grado di trasportare molti contaminanti chimici e biologici, inclusi i virus, i quali possono rimanere nell'aria in condizioni vitali per diverse ore. Se tutto ciò fosse confermato, un altro dato assumerebbe importanza e dovrebbe essere considerato: il fatto che l'inquinamento indoor è spesso superiore a quello esterno.





Inquinamento indoor, superiore a quello esterno

Di questa situazione possono essere anche responsabili gli impianti di trattamento aria, i quali, nonostante la presenza delle sezioni filtranti, durante il

loro funzionamento, fisiologicamente, si contaminano. Nella realtà impiantistica italiana, l'accumulo di polveri e particolato nelle condotte dell'aria appare un fenomeno diffuso. In questo senso, il ruolo degli impianti dell'aria

nella diffusione del Sars-Cov2 sarebbe legato all'introduzione in ambiente indoor di elevate concentrazioni di polveri sottili, che potrebbero appunto fungere da efficiente mezzo di veicolazione del virus.

Il nesso con le polveri sottili

Per contrastare questo fenomeno appare essenziale gestire correttamente l'igiene degli impianti, attraverso un'ispezione tecnica periodica, finalizzata a comprendere lo stato di sporco e contaminazione degli stessi. In presenza di polveri e particolato all'interno degli apparati, sarà infatti necessario procedere con le azioni correttive di sanificazione, costituite dalla fase di pulizia e da quella successiva di disinfezione profonda di tutti gli apparati impiantistici. Per maggiori approfondimenti, il suggerimento è quello di fare riferimento al ricordato "Protocollo Operativo AII-SA per l'ispezione e la sanificazione degli impianti aeraulici".

In presenza di unità locali...

Negli impianti dotati di unità locali, come quelle denominate fan-coils o a split system, sussiste il rischio che queste ultime possano fungere da amplificatore della diffusione del virus in ambiente. Molti impianti prevedono l'impiego di unità locali (ventilconvettori o fan-coils, unità a split system), che aspirano l'aria degli ambienti in cui sono installate, la fanno transitare attraverso un filtro grossolano e a una batteria di scambio termico, rilanciandola in ambiente una volta riscaldata o raffreddata. In questo caso il rischio è costituito dal fatto che, qualora nell'aria degli ambienti fosse presente il virus per la presenza di soggetti affetti da Covid-19, esso potrebbe essere aspirato dalle unità locali, contaminarle e successivamente essere rilasciato in ambiente attraverso i flussi d'aria provenienti da queste ultime, trovando una diffusione superiore alle distanze ritenute di sicurezza.



Misure anti-Covid, *precisazioni dagli addetti ai lavori*

di Matteo Marino

Matteo Marino di Kemika mette l'accento su alcuni aspetti delle recenti Indicazioni ministeriali anti-Covid che contrastano con quelle fino ad oggi fornite dalle istituzioni e con la situazione di scarsità di offerta di prodotti sul mercato.

Con Circolare del 22/05/2020 il Ministero della Salute ha dato "Indicazioni per l'attuazione di misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 attraverso procedure di sanificazione di strutture non sanitarie (superfici, ambienti interni) e abbigliamento."

In tale documento si specifica che, per il contenimento della diffusione del virus è necessario:

- pulire accuratamente con acqua e detersivi neutri superfici, oggetti, ecc.;
- disinfettare con prodotti disinfettanti con azione virucida, autorizzati;
- garantire sempre un adeguato tasso di ventilazione e ricambio d'aria.

Ci sembra opportuno puntualizzare alcuni aspetti che contrastano con le indicazioni fino ad oggi fornite dalle Istituzioni, nonché con la situazione di scarsità di offerta di prodotti che si è venuta a creare sul mercato.

Non si capisce perché venga indicato il solo uso di prodotti neutri. La scelta del prodotto più idoneo per la pulizia delle varie superfici dipende dal tipo di sporco che si deve eliminare e dal tipo di substrato sul quale tale sporco si trova. Non esiste alcuna motivazione scientifica che suggerisca l'utilizzo di soli prodotti neutri. Ad esempio nei servizi igienici sarà certamente più efficace l'uso di prodotti acidi per la disincrostazione delle superfici,



così come nelle cucine, per eliminare grassi alimentari sarà più utile l'uso di prodotti alcalini. Inoltre un prodotto acido o alcalino aumenta (sinergizza) l'azione dei biocidi presenti nei "disinfettanti".

Per la disinfezione viene consigliato, giustamente, l'uso di prodotti registrati come disinfettanti con azione virucida. La concentrazione d'uso e i tempi di contatto da rispettare sono dichiarati dal produttore.

In questo periodo esiste una carenza di offerta di prodotti disinfettanti virucida sul mercato, con registrazione come PMC.

Fin dalla fine dell'Ottocento si sa che l'alcool, l'acqua ossigenata ed il cloro attivo sono dei microbiocidi, efficaci anche contro il virus Covid Sars-1, parente stretto del Covid Sars-2 (l'attuale Coronavirus).

Contrariamente a tutte le precedenti circolari sia del Ministero della Salute che dell'ISS (Istituto Superiore di Sanità), in quest'ultima si richiama per il Coronavirus l'uso di certi principi at-

tivi purché presenti nei PMC.

Alcune aziende hanno iniziato l'iter abbreviato per la registrazione come PMC di alcuni loro prodotti. Le formulazioni in via di registrazione sono in linea con le indicazioni dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità), e sulle stesse si sta effettuando una serie di test su virus, batteri e funghi seguendo le norme UNI-EN previste sia per uso civile che ospedaliero:

- UNI-EN13727 batteri
- UNI-EN14476 virus
- UNI-EN16777 virus
- UNI-EN13624 funghi
- UNI-EN12791 batteri
- UNI-EN1500 batteri.

Si ritiene che, per questa disposizione, non sia prevista un'azione diretta di interdizione dell'uso come disinfettante di quei prodotti che hanno in corso la registrazione presso il Ministero. Questo per quei prodotti di riconosciuta efficacia dalle varie Istituzioni nazionali e internazionali (Ministero della Salute, ISS, OMS, ECDC, ecc.).



tersano™

Ozono stabilizzato
in fase acquosa
SAO™

Ossidante per natura



lotus
PRO



iClean mini

Entra in contatto
calitalia.com



L'ospedale Centrale di Wuhan ha riconosciuto l'ozono stabilizzato in fase acquosa (SAO) un valido aiuto nel mantenere elevato il livello di igiene



C.A-L. Italia - Distributore esclusivo per l'Italia 20010 Cornaredo MI Tel + 39 02 93909460

Mauro Papalini nuovo presidente Confindustria Marche Nord

Mauro Papalini, già membro del Consiglio Generale di ANIP-Confindustria nonché manager di una delle più importanti aziende nel comparto dei Servizi industriali integrati in Italia, la Papalini SPA, è stato designato alla presidenza di Confindustria Marche Nord, soggetto nato dalla fusione delle territoriali di Pesaro e Ancona. L'azienda Papalini Spa dopo 30 anni di attività svolta nel settore del cleaning e servizi integrati, può vantare una presenza capillare su tutto il territorio nazionale e sta partecipando attivamente e in prima linea alla battaglia contro il Covid-19 svolgendo quotidianamente attività di igiene e sanificazione in tanti ospedali del



nostro Paese. Questa scelta è per noi motivo di soddisfazione e ulteriore riprova della nuova centralità del com-

parto dei servizi. Al nuovo presidente indirizziamo i nostri più fervidi auguri di buon lavoro!

Nasce ANIR, associazione nazionale imprese della ristorazione collettiva

Con la stipula dell'atto costitutivo e la celebrazione del primo consiglio generale, è a tutti gli effetti operati-

va l'ANIR, associazione nazionale imprese della ristorazione. L'obiettivo è di intraprendere un percorso della rappresentanza industriale per dare il giusto ruolo al settore della ristorazione collettiva esaltandone la valenza economica, sociale e di garanzia della qualità del servizio erogato

sia in ambito pubblico che in ambito privato.

“ANIR – dichiara l'associazione – vuole ribadire il ruolo strategico della ristorazione industriale, porsi come interlocutore nei confronti delle istituzioni e degli stakeholder per consentire al comparto una quanto mai auspicabile ripresa a fronte delle crisi determinata dalla pandemia. I dati Istat parlano di un bacino di circa 800.000 lavoratori, ed un fatturato che supera i 32 miliardi di euro, ma che oggi è in grande difficoltà se consideriamo i segmenti più colpiti dall'emergenza. Il contraccolpo ricevuto dagli operatori delle mense aziendali (fatturati in calo del 68%) e scolastiche (in questo ultimo ambito i fatturati fanno segnare -94%) avrà delle conseguenze incalcolabili. Per questo serve un nuovo soggetto in grado di far comprendere l'attuale stato di crisi per ridisegnare la ripartenza”.



Hospitality Day 2020 è confermato!

La settima edizione della giornata completamente dedicata al mondo dell'ospitalità ti aspetta il 13 ottobre 2020 al Palacongressi di Rimini.

Hospitality Day 2020 è l'evento per capire i cambiamenti del mondo dell'ospitalità, per scoprire nuove idee e strategie, per lasciarsi ispirare e per imparare tecniche da applicare direttamente nel tuo lavoro. L'occasione per fare il punto su una nuova stagione e soprattutto per capire come affrontare il 2021, l'anno del rilancio del turismo a livello mondiale. Grande novità della prossima edizione, quattro arene dedicate ad altrettanti argomenti fondamentali per il mondo dell'ospitalità: Breakfast, Housekeeping, Revenue Management, Risorse umane.

Quattro aree in cui ci saranno interventi, talk, interviste e dibattiti e dove si alterneranno esperti, testimonial, consulenti che si confronteranno su ogni tema. L'area dedicata all'Housekeeping sarà organizzata in partnership

con numerose aziende di prodotti e di servizi per la pulizia delle camere. Inoltre quest'anno il programma dei seminari sarà diviso in 20 sale in cui si alterneranno speaker d'eccezione pronti ad offrirti consigli e soluzioni per

crescere e lavorare meglio e presentarti le ultime novità del settore hospitality. Il 13 ottobre potrai accedere liberamente all'evento e ai seminari in programma, incontrare le aziende espositrici e i partner di Hospitality Day al Palacongressi di Rimini, una piazza di incontro ancora più attenta alla sicurezza, alle esigenze e al benessere degli ospiti: partecipanti, relatori e aziende. Le condizioni per partecipare ci sono tutte, nel rispetto delle norme e senza rinunciare al

networking. Aziende, operatori del settore e relatori esperti ti aspettano per un confronto dal vivo e per dare vita a nuove collaborazioni. Hospitality Day è un progetto ideato e organizzato da Teamwork, società specializzata nel marketing e nella consulenza per l'ospitalità. GSA è media partner dell'evento.

[\[www.hospitalityday.it\]](http://www.hospitalityday.it)



13 OTTOBRE 2020
PALACONGRESSI RIMINI - VIA DELLA FIERA 23

Ehma e Diversey insieme per riaprire gli alberghi in sicurezza



“Per far fronte alla nuova situazione – spiega Ezio A. Indiani, presidente EHMA e DG dell’Hotel Principe di Savoia di Milano – gli hotel stanno elevando lo standard delle loro procedure di pulizia ad un livello che altri tipi di alloggi come l’home-sharing non sono in grado di eguagliare. Ecco perché l’associazione ha stretto una partnership con Diversey, azienda con 95 anni di esperienza che fornisce servizi e sistemi di pulizia e sanificazione che comprendono prodotti chimici e macchinari nel rispetto della sostenibilità ambientale, nella convinzione che la pulizia e l’igiene siano elementi essenziali della vita”. Diversey ha sviluppato un programma integrato per la riapertura degli alberghi dopo l’emergenza Covid-19 ed ha prodotto una guida specifica (Enhanced Cleaning and Disinfection Guide) per ottenere risultati di altissimo livello.

Fondamentalmente, prima della riapertura è essenziale accertarsi che l’hotel garantisca un ambiente sano ed accogliente attraverso una pulizia profonda, per la quale Diversey ha alcune raccomandazioni. Il programma prevede 2 passaggi: oltre alle operazioni standard, viene effettuata una disinfezione capillare. Inoltre Diversey ha creato una comunicazione mirata diretta sia agli ospiti al fine di migliorare il loro soggiorno, sia ai dipendenti dell’albergo per proteggerli e per aiutarli ad adattarsi alla cosiddetta ‘nuova normalità’.

Medusa Srl presenta Simply Gel

Simply è un gel alcolico per l'antisepsi sociale e chirurgica delle mani, Presidio Medico Chirurgico indicato per la disinfezione rapida delle mani. SIMPLY GEL non necessita d'aggiunta d'acqua né per il lavaggio né per il risciacquo.



L'Alcool etilico presente al suo interno è efficace per prevenire le infezioni; infatti conferisce al prodotto la peculiare proprietà di contenimento della flora microbica della cute, specialmente di quella transitoria che è spesso causa di trasmissione di contagio.

Inoltre, grazie all'ingrediente betaina, umidifica, protegge contro l'irritazione della pelle e mantiene quest'ultima soffice e morbida.

Per l'antisepsi delle mani si consiglia la seguente modalità d'uso: frizionare 3 ml sulle mani asciutte per 30 secondi e lasciare asciugare.

SIMPLY GEL presenta una gradevole profumazione di timo e limone.

I formati disponibili sono: 100 ml – 500 ml – 1000 ml e 5000 ml.

[www.medusasrl.com]

Riaprire in sicurezza

Gli operatori del settore Horeca, per riaprire in sicurezza, hanno bisogno di sistemi e prodotti per sanificare correttamente, rispettando le linee guida di ISS e OMS. Il pulito “fai da te” non è più consentito.

Il principio è semplice, “detergere” sempre prima di “disinfettare” e, sappiamo tutti che il Covid si trasmette da contatto (superfici e mani) e per via aerea (aerosol); sappiamo che può resistere fino a 9 giorni inattivato su superfici come acciaio e plastica.



Una pulizia accurata utilizzando i panni in microfibra col metodo del colour coding di per se è sufficiente per eliminare oltre il 90% della carica organica e batterica. Ci sono panni, come quelli in fibre poliattive® (ACTIVE 360, ZEUS, MICRO INOX ACTIVE) che rimuovono i batteri fino al 99% con la sola azione meccanica. Una volta pulita e risciacquata, la superficie è pronta per esser disinfettata. Per fare questo Eudorex ha approntato una gamma di salviette imbevute monouso per superfici e mani, con potere igienizzante. Il modello ALX MANI con alcol > 80% è ideale per disinfettare le mani, è disponibile in varie versioni, fra cui la confezione da 50 pz con relativa piantana e dispenser. Il vantaggio di ALX MANI è poter disinfettare sia mani che superfici a contatto costante (pc, maniglie, volante, touch-screen). Strumento cruciale se consideriamo anche le recenti affermazioni dell'OMS, secondo le quali i guanti possono diventare fonte di auto-contagio*. Per le superfici invece ci sono ALX e DDX. Rispettivamente a base di alcol (70%) e didecilammonio cloruro.



La wet wipe monouso igienizzante è un prezioso strumento per semplificare il lavoro quotidiano dell'housekeeper e non solo. Anche l'ospite può usufruirne e sentirsi quindi più sicuro nella propria stanza, in ascensore o nelle aree comuni, specie nel settore alberghiero.

Se prima il pulito era un valore aggiunto, adesso è una necessità.

*[www.who.int/news-room/q-a-detail/questions-relating-to-food-businesses]

[www.eudorex.it]

Vacanze sicure con Skizzo

Oggi igienizzare pavimenti, superfici, pannelli, arredi, piastrelle, non è mai stato così facile. Skizzo, detergente di punta della ChimiClean, amplia le sue linee ed introduce una Special Edition dedicata esclusivamente alla pulizia ed igienizzazione degli ambienti che necessitano la manutenzione giornaliera, indispensabile durante la ripartenza ed ideale per le strutture impegnate nell'accoglienza sia turistica che sociale.

SKIZZO CLORALINE SPRAY igienizzante per la pulizia giornaliera di arredi ed oggetti.

SKIZZO CLORALINE GEL detergente pavimenti ultraconcentrato con clorattivo.

SKIZZO SAN igienizzante pavimenti superconcentrato iperattivo in gel. Gli alleati ideali che sapranno offrire un valido aiuto durante questa fase delicata.



La linea Skizzo riparte al tuo fianco, trasportare pesanti bidoni non sarà più un problema, il pratico flacone da 750ml, facile e maneggevole, permetterà all'utilizzatore di operare con la massima sicurezza, il funzionale ugello dosatore consentirà il controllo totale dei consumi evitando gocciolamenti e sprechi. Utilizzo funzionale dello spazio sul carrello e nei magazzini di

stoccaggio, fino ad 80 dosi concentrati in unico ed inimitabile flacone dal grip facile ed ergonomico. Skizzo Cloraline deterge a fondo e può essere maneggiato senza rischi in tutti quei contesti in cui è importante operare nella massima sicurezza ed igiene in quanto un ambiente salubre è indispensabile per il benessere di tutti i giorni.

[www.chimiclean.it]

70
GSA
GIUGNO
2020

**SANIFICATORI A VAPORE
OZONIZZATORI
NEBULIZZATORI ULV
PROFESSIONALI
DAL 1978
AL SERVIZIO DELL'IGIENE**

Cimel s.r.l.
turbolava
Italian quality

turbOzone

via Milano 27 Jerago (VA) 0331.217368 info@cimel.com www.cimel.it

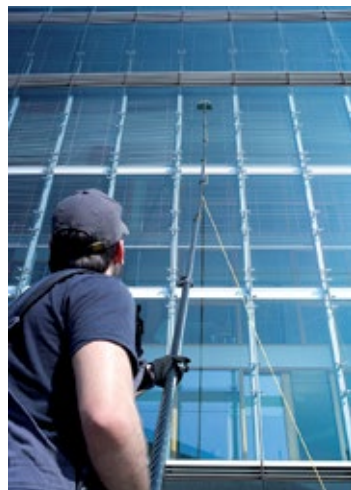
ORIZZONTI

RO35C: il nuovo filtro ad osmosi inversa di Unger

Nel mese di marzo la famiglia dei filtri Unger per la demineralizzazione dell'acqua si è arricchita di un nuovo potente demineralizzatore ad osmosi inversa, il filtro RO35C.

Il macchinario è stato concepito per un utilizzo intensivo, e comunque per quegli utilizzatori che lavano almeno 15.000 metri quadri di vetrate o pannelli fotovoltaici in un anno.

Dotato di un pre-filtro al carbone attivo, due membrane, ed un filtro a resina a valle, il nuovo filtro RO35C è in grado di produrre 350 litri di acqua demineralizzata all'ora ed alimentare contemporaneamente due aste idriche. In questo modo, lavorando con due operatori contemporaneamente si dimezzano i tempi di lavoro. Inoltre il filtro è dotato di alcune funzione innovative come il bypass della resina nei primi due minuti di lavoro ed il controlavaggio delle membrane al termine della sessione di lavoro, che permettono di estendere la durata di resine e membrane.



L'utilizzo dell'acqua demineralizzata, anche chiamata acqua pura, per il lavaggio delle facciate in vetro è ormai una pratica consolidata anche in Italia, dove sempre più imprese di pulizia scelgono questo sistema che permette loro di dimezzare i tempi di lavoro poiché non serve più asciugare con un tergivetro, e di lavorare in sicurezza ed economia evitando l'uso delle piattaforme. Infatti abbinando ai filtri a resine o ad osmosi inversa un'asta idrica nLite, è possibile lavare fino a 20 metri di altezza con i piedi a terra. Ed in più è un sistema di lavaggio ecologico, che permette di evitare l'uso ed il riversamento nell'ambiente di prodotti chimici.

[www.ungerglobal.com]

L'igiene a portata di mano *Hygiene always at hand*



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

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

Pronti all'uso / Ready to use

Superfici / Surfaces

Bagno e Cucina / Washroom and Kitchen

Pavimenti / Floors

Disinfettanti / Disinfectants

Lavanderia / Laundry

Naturali / Naturals

 **borman**

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

Sutter Professional in campo con Sanify

Sutter Professional, da sempre molto presente nel mondo della Sanità con tante soluzioni per la disinfezione delle superfici, delle mani ed in altre aree come il lavaggio tessuti, ora è impegnata a tutto campo per l'emergenza con la nuova linea Sanify, brand di recente creazione.

L'impegno di Sutter Professional consiste proprio nel proporre soluzioni rivolte alla prevenzione e all'inibizione degli effetti provocati da microrganismi e agenti patogeni quali batteri, funghi e virus, con lo scopo di salvaguardare la salute delle persone e di aiutare le strutture a comprendere i meccanismi di controllo delle infezioni. L'igiene delle mani in particolare è molto importante. Dall'esperienza Sutter è nato il nuovo Dermagel Plus (registrazione PMC n. 20570), gel mani disinfettante, senza risciacquo, disponibile in vari formati. Di-



sponibili anche soluzioni "smart", come il dispenser "no touch" montato su una colonnina da riempire con Dermagel Plus PMC senza risciacquo, indispensabile per la ripresa del mondo Ho.re.ca e produttivo. Dermagel Plus si aggiunge ai classici Antibac Cream (PMC n. 19859) e Antibac Foam (PMC n. 19860) in pouch da 800 ml con distributore "captive". Le novità non si fermano qui. Per le superfici

sono già disponibili sul mercato soluzioni a base di perossido di idrogeno e acido peracetico che si aggiungono ai classici disinfettanti a base cloro e quaternari, come Agrasan Per (Autorizzazione biocida in deroga ex art. 55.1 BPR) e i nuovi Cleanox e Xtra-Oxy pronto all'uso a base di ossigeno e Xtra-Alko pronto all'uso con il 76% di alcool in formula in accordo alle vigenti normative anti Covid-19.

#StayTuned

[www.sutterprofessional.it]

72
GSA
GIUGNO
2020

SIMPLY GEL



Gel alcolico per l'antisepsi sociale e chirurgica delle mani
Predisio Medico Chirurgico



medusa
detergenti professionali

Via dell'Artigianato 2/4
Bagnoli di Sopra (PD)
Tel: +39 049 5352393
www.medusasrl.com

Per la disinfezione rapida delle mani.
Alcol Etilico 70%
Contiene Betaina: mantiene la pelle soffice e morbida, umidificandola e proteggendola dalle irritazioni.

13 14 20 21 OCTOBER
FORUM **PULIRE** 2020
DIGITAL EVENT



DONNE



ACCOGLIENZA



FELICITÀ



DISTRIBUZIONE



OSPITALITÀ

Dopo tanto morire ora ho una striscia di luce e una di cuore
(Franco Arminio)

CON IL PATROCINIO DI:



UniSR

Università Vita-Salute
San Raffaele



F.N.I.P.

FEDERAZIONE NAZIONALE DELLE IMPRESE DI PULIZIA,
DI DISINFESTAZIONE, DI SERVIZI E MULTISERVIZI

PROMOSSO E ORGANIZZATO DA:

ISSAPULIRE
NETWORK

MEDIA PARTNER:

GSA

VIDEO:



ORIZZONTI



I MITICI PER LA CURA
E LA MANUTENZIONE
DI TAPPETI E MOQUETTE

Diversey al tuo fianco per la stagione estiva



Il nostro scopo è proteggere e prenderci cura delle persone ogni giorno, anche e soprattutto in questo delicato momento di ripartenza. Tutto ciò che facciamo si basa sulla convinzione che la pulizia e l'igiene siano essenziali per la vita e per garantirne la salubrità. Siamo infatti costantemente impegnati nel fornire ai nostri clienti albergatori i prodotti chimici, le macchine, le attrezzature e anche la formazione di cui hanno bisogno.

In un contesto in cui le raccomandazioni cambiano con molta frequenza, noi abbiamo la capacità di aiutare a fare chiarezza, e guidare i nostri clienti nelle scelte più adeguate, realizzando nuove guide e manuali, Wallchart e materiali specifici per il settore alberghiero, per orientarsi agevolmente sulle corrette pratiche di igiene e di pulizia da adottare per una corretta sanificazione degli ambienti: dalla hall fino alla stanza degli ospiti, dalla cucina all'area benessere.

I nostri esperti consigliano i disinfettanti SURE, gli unici sul mercato con rapida azione virucida, battericida e 100% biodegradabili derivati da fonti naturali. Disinfezione e sostenibilità sono la chiave per vincere le sfide quotidiane che oggi un albergatore deve affrontare. In particolare consigliamo l'utilizzo di SURE Cleaner Disinfectant Spray: per la disinfezione di tutte le superfici sia a contatto dei clienti che nelle zone di preparazione alimentare delle cucine/aree ristoro. Tutti i prodotti SURE sono a base vegetale, altamente efficaci senza essere pericolosi per l'utilizzatore. Assicurano l'igiene delle superfici e la protezione delle persone, senza rinunciare alla sicurezza del personale e alla sostenibilità ambientale.

Per maggiori informazioni contattateci sul nostro sito internet o sui social media @DiverseyItalia.

[www.diverseyprofessional.it]



BS 360-460

I LEGGENDARI



XP 10-20-30

L'automatico
che fa da solo.
Ideale per
gli hotel



DART 1-3-4

I semiprofessionali
versatili
multifunzionali

SEBO ITALIA S.R.L.

Via Carducci, 125 - 20099 Sesto S. Giovanni (MI)
tel. +39 0233404227 - fax +39 0233400682
www.seboitalia.it - info@seboitalia.it

Con Newpharm igiene e sicurezza alimentare sono all'ordine del giorno

Recenti studi hanno stabilito il periodo di sopravvivenza del nuovo Coronavirus sulle superfici. I dati riferiscono tempi variabili a seconda delle superfici in cui viene a depositarsi il virus e spaziano da poche ore fino addirittura a giorni.

Per tali ragioni la disinfezione delle superfici, oltre che il rispetto delle basilari misure igieniche individuali, assume un ruolo centrale per scongiurare ogni rischio di contagio da Sars-CoV2.

Newpharm® propone per tale scopo il nuovo BRA-NEUPHEN® SPRAY: un energico disinfettante aerosol per l'igiene di tutte le superfici.



Un valore aggiunto per il nuovo spray Newpharm® è senza dubbio alcuno la possibilità di abbinare alla bombola la valvola per lo svuotamento automatico. L'ugello per la modalità spray

consente la rapida disinfezione delle superfici di uso comune mentre la valvola per l'autosvuotamento garantisce l'effettuazione di efficaci disinfezioni ambientali a fine turno.

Per entrambe le procedure, il disinfettante registrato Amminorex® è salito in au-

ge grazie alle sue incredibili proprietà germicide e l'assenza di tutta una serie di possibili contaminanti quali il cloro, gli alogeni e le aldeidi. Privo di alcool e ricavato dalla triammine, il prodotto Amminorex® risulta un efficace virucida, battericida e fungicida già dopo brevi tempi di contatto.



Applicabile nell'ambiente attraverso spugnatura, spray di uso domestico e/o nebulizzatori professionali (sia ULV che nebbiogeni), permette in tempi rapidi di svolgere sia la disinfezione di superficie che dell'intera cubatura.

[\[www.newpharm.it\]](http://www.newpharm.it)

76
GSA
GIUGNO
2020

Diversey 

Quando l'ambiente in cui viviamo è **pulito** curato e le **condizioni igieniche** sono garantite tutto funziona come dovrebbe.

Siamo qui per supportare la ripartenza della tua attività. Abbiamo creato una guida con le procedure straordinarie di pulizia e disinfezione. Scopri di più!

www.diversey.com

© 2019 Diversey, Inc. All Rights Reserved. 85184 It 06/20



Il prodotto giusto al momento giusto

La grande attenzione posta alla sanificazione e disinfezione degli ambienti ha spinto Itidet a lavorare intensa-



mente e responsabilmente per mettere a punto un detergente che potesse aiutare i suoi clienti nella gestione dell'emergenza. Il disinfettante ISOSAN, un detergente concentrato con presidio medico chirurgico che risponde perfettamente alle esigenze del momento: si tratta di un prodotto a base di sale quarternari di ammonio con un elevato spettro di attività, in grado di disinfettare ovunque occorra. Possiede inoltre un'eccellente proprietà tensioattiva.

Per le sue caratteristiche può essere impiegato con efficacia in ospedali, scuole, comunità, industrie, impianti sportivi, ed attrezzature rurali. Indicato anche per la disinfezione di ricoveri per animali. E' ideale nelle cucine professionali per disinfetta-



re piatti, stoviglie, utensili. Da usare come disinfettante nella fase di risciacquo nelle lavanderie, Da usare anche nelle piscine utilizzando 4 litri di Isosan ogni 200,000 litri di acqua. Proponiamo anche Itialcohol 70: un detergente a base alcolica multiuso ad alta concentrazione di alcool (70%). Sgrassa ed evapora velocemente e non necessita di risciacquo. Raccomandato per l'igienizzazione di tutte le superfici lavabili quali porte, maniglie, interruttori, tavoli, scrivanie, mouse, corrimano ecc.

Non contiene coloranti ne profumi. E' idoneo a tutte le attività che operano con procedure di pulizia regolata dall'HACCP. Itialcohol 70 è disponibile in flaconi da 1 Lt con erogatore.

[\[www.itidet.it\]](http://www.itidet.it)

77
GSA
GIUGNO
2020

Polti Sani System, il vapore che protegge il lavoro

Polti Sani System è il sistema brevettato per la sanificazione a vapore a 180°C sviluppato in collaborazione nel 2006 con la Facoltà di Medicina e di Chirurgia dell'Università degli Studi di Pavia e dedicato alla disinfezione degli ambienti a rischio di contaminazione biologica. Testato nell'eliminazione del 99,999% di virus germi, batteri, funghi e

spore (risultati da test e/o studi di laboratori terzi indipendenti), il vapore è un alleato potente, naturale e sostenibile per sanificare tutti gli ambienti professionali. I modelli Polti Sani System offrono tutta la sicurezza del made in Italy, frutto dell'esperienza di un'azienda che, grazie a costanti investimenti in ricerca e sviluppo, ha fatto del vapore la sua vocazione.

Molteplici i vantaggi del vapore erogato dalla gamma Polti Sani System, primo fra tutti è la rapidità: la nuvola di vapore secco, surriscaldato agisce in pochi secondi ed è ideale per disinfezioni frequenti durante la giornata.

Sicuro anche in presenza di persone e animali, asciuga rapidamente per la massima praticità. L'erogazione, poi, non avviene a contatto con le superfici, prevenendo la cosiddetta cross-infection. Adatto a superfici, tessuti e oggetti a geometria complessa.

Tutti possono utilizzare Polti Sani System: ristoranti, bar e negozi, anche sui capi di abbigliamento, studi professionali, saloni e istituti di bellezza, uffici, studi medici, palestre e strutture ricettive.

[\[www.poltisanisystem.it\]](http://www.poltisanisystem.it)



Airbelt K1-Premium, l'efficienza e versatilità del nuovo aspirapolvere Sebo

Con oltre 4 milioni di aspirapolvere consegnati in tutto il mondo, Sebo è una delle aziende leader nel mercato dei prodotti per l'aspirazione e la pulizia di tappeti e pavimenti. Airbelt K1-Premium, aspirapolvere che nasce da questa profonda conoscenza dei sistemi di cura di tappeti e moquette, unisce l'efficienza e l'affidabilità, tipica Sebo, alla versatilità necessaria per affrontare le molteplici esigenze dell'albergo.

Il mix battitappeto più aspirapolvere a carrello permette di operare con notevole riduzione dei tempi ed eccellenti risultati in ambienti ingombri o difficili da raggiungere come sotto i letti

o scaffali molto bassi. Il tubo flessibile collegato al tubo telescopico elettrificato, con comandi sull'impugnatura, permette all'operatore di gestire le funzioni senza la minima fatica fisica semplicemente premendo i pulsanti, aumentare o diminuire la potenza del motore e la quantità di aria aspirata con una perfetta filtrazione dell'aria garantita dal triplo sistema di microfiltri che comprende anche un filtro Hepa. Sono incorporati accessori come lancia piatta per fessure e fughe, bocchetta poltrone e imbottiti, spazzola combinata per moquette e pavimenti duri. Completa la dotazione di bordo una cintura d'aria a protezione dei mobili.



[www.seboitalia.it]

78
GSA
GIUGNO
2020

Montega® per la detergenza e l'igienizzazione: la Linea Sani-Defence

Montega® il pulito e l'igiene lo assicura giorno dopo giorno con la Linea Sani-Defence, linea creata per le esigenze del momento ma consolidata negli anni. Questa linea comprende prodotti formulati in corso di registrazione al Ministero della Sanità e ciò è verificabile e dimostrabile dalle analisi microbiologiche effettuate sull'effetto battericida dei prodotti, realizzate da laboratori esterni per un'oggettività maggiore (disponibili nelle varie schede tecniche dei prodotti). Questa linea garantisce qualità, sicurezza ed efficacia nell'igienizzazione dell'ambiente, avendo così un abbattimento microbico dei batteri sulle superfici e sui tessuti. La Linea Sani-Defence si divide in Linea Mani, composta principalmente dal prodotto Gel Sani-Defence, prodotto di punta della gamma, e da Sapoman IG Aloe, sapone igienizzante a base di aloe vera. Linea Ambienti, composta da Sanigen, Sani-Defence e Oxy Multiuso, che permettono un'igienizzazione e una detergenza totale con diversi principi attivi (sali quaternari, ossigeno, cloro, ecc) e per ultimo, ma non meno importante, la Linea Lavanderia, che comprende Soft S e Ox Active Plus, igienizzanti da utilizzare nelle fasi principali del lavaggio.

D'ora in avanti l'igiene e la pulizia saranno considerati



ancora di più elementi essenziali garantendo ciò con la Linea Sani-Defence di Montega®.

[www.montegauno.com]



Al sicuro oggi per ripartire domani.

In tempi di incertezza, tutti dobbiamo fare la nostra parte. Con oltre 50 anni di esperienza nell'igiene professionale, Tork fornisce soluzioni igieniche essenziali che riducono il rischio di diffusione delle malattie, proteggendo la salute pubblica.

Questo kit fornisce informazioni e strumenti importanti per aiutarti ad assicurare al tuo personale un lavoro in sicurezza durante la pandemia causata dal COVID-19.

Scarica Tork Sicuri al lavoro

Un kit di strumenti per mantenere una corretta igiene sul posto di lavoro

tork.it/sicuriallavoro

Tork, un marchio Essity

TORK

Think ahead.

Agilità e potenza racchiuse in una lavasciuga pavimenti estremamente compatta

vispa EVO



Compatta e potente, Vispa EVO è adatta alla pulizia di manutenzione di piccoli e medi spazi, anche ingombri e non teme lo sporco più difficile

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., imprese di pulizia, retail, benessere e sportivo e per tutte le aree dove è necessario lavorare su superfici fino a 1.300 m²



Vispa Evo è la lavasciuga più evoluta tra le compatte della gamma Comac anche grazie alla possibilità di dotarla del sistema **Comac Fleet Care Light** per la gestione della flotta.

Grazie al sistema **CFC Light** è possibile preservare l'investimento poiché esso permette di controllare a distanza lo stato di salute delle macchine che compongono la flotta, se sono in uso, dove, da chi, e se necessitano di manutenzione così da intervenire in modo tempestivo, evitando fermi macchina e costosi interventi di manutenzione.

