

LINK: <https://www.italiaatavola.net/professioni/gestione-formazione/hotel-per-ripartire-ci-vuole-la-sanificazione-4-0/71193/>

SEZIONI VIDEO EDITORIALI RIVISTA NETWORK CONTATTI CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAV ABBONAMEN



Italia a Tavola



Seleziona lingua Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 23 Novembre 2020 | aggiornato alle 12:44 | 69704 articoli in archivio

HOME PROFESSIONI **GESTIONE e FORMAZIONE**



di Vincenzo D'Antonio



Hotel, per ripartire ci vuole la sanificazione 4.0

Primo Piano del 23 Novembre 2020 | 08:31

Dalla salubrità dell'aria a quella delle superfici, serve la massima attenzione sia negli spazi comuni che nelle stanze e nei bagni dei singoli ospiti. Un valido aiuto arriva dalle nanotecnologie, in grado di fornire un elevato livello di igiene durevole nel tempo. Importante anche comunicare in modo chiaro gli interventi.

La Fase 3 dell'emergenza Covid-19 ci fa assistere ad una progressiva ripresa delle attività con tempi e vincoli che influenzano il nostro vivere quotidiano e il nostro futuro. Ci avviamo verso quella **nuova normalità** condizionata anche dai vincoli del **distanziamento** sociale e della urgente **sanificazione**. Ciò comporta un modo nuovo di vivere le relazioni sociali, i consumi di beni, la fruizione dei servizi.



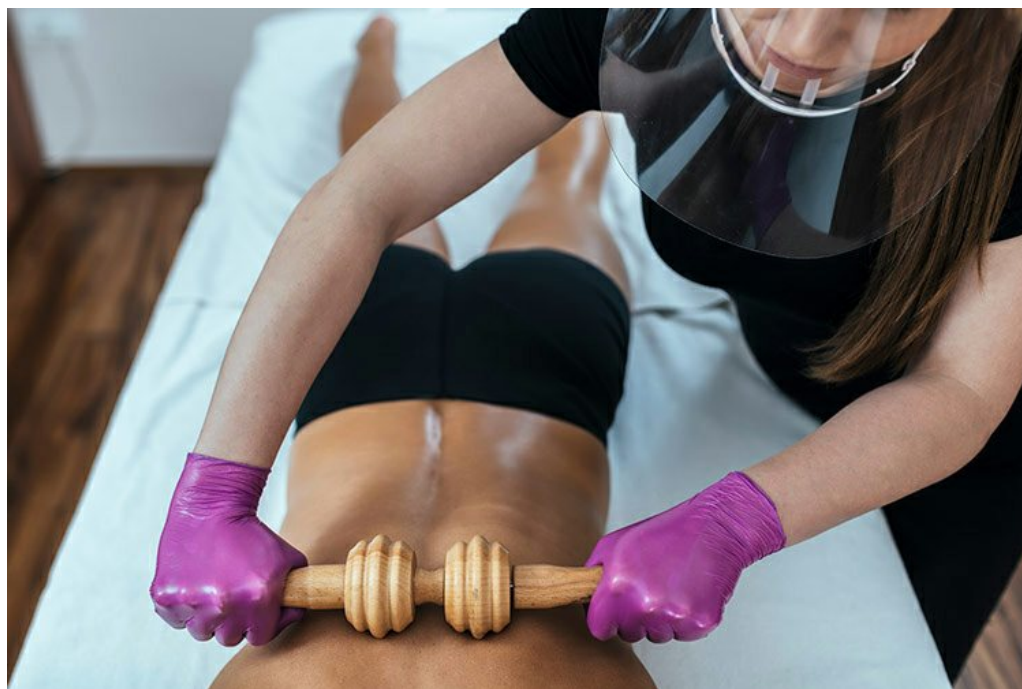
Le **strutture alberghiere** sono frequentate da moltitudini di persone. Gli alberghi sono luoghi in cui è indispensabile **eliminare la carica batterica** dei precedenti clienti per ripristinare nelle camere e negli spazi comuni un **ambiente incontaminato, pulito e fresco**, privo di batteri, virus, funghi, spore,



muffe e cattivi odori. Nelle annesse **spa** sovente l'acqua non viene cambiata con la dovuta frequenza e pertanto molti germi sopravvivono anche in presenza di cloro; inoltre, muffe e funghi trovano nell'ambiente particolarmente umido il luogo ideale in cui proliferare.

Oltre alla sicurezza, nella spa si cerca il relax

Lo scopo del fruitore della spa è, o almeno dovrebbe essere, quello di **rilassarsi**. Sì, smettere di fare, smettere di agire e soprattutto smettere di agitarsi. Non smettere di pensare, ovviamente, e riacquistare l'abitudine all'ascolto, quand'anche in una spa questo ascolto sia il dolce rumore delle acque e... il silenzio! Insomma, lasciarsi andare, ritrovare emozioni e sensazioni, raggiungere il **benessere**.



Orbene, posto che sono questi i desideri del **fruitore della spa** e in un momento in cui le spa sono chiuse a causa del Dpcm del 25 ottobre e restano aperte quelle annesse agli alberghi a beneficio esclusivo di chi in albergo pernotta, vediamo quali sono i necessari **accorgimenti igienici** da porre in essere.

Partiamo dall'**abbigliamento** e dagli altri comfort di base forniti al fruitore della spa.

- **Accappatoio** per spostarsi da un ambiente all'altro senza soffrire per gli sbalzi di temperatura: sanificato dopo ogni uso e riproposto perfettamente lavato e sterilizzato, in confezione asettica, al cliente.
- **Ciabatte antiscivolo** per camminare sui pavimenti umidi delle spa: rigorosamente monouso, con smaltimento differenziato.
- **Asciugamano e telo viso**: vale quanto prescritto per l'accappatoio.
- **Armadietti** in dotazione temporanea ai clienti: sanificazione accurata dopo ogni utilizzo.
- Eventuali **tisane** disponibili: in confezione monouso e servite da personale dotato di mascherina e guanti.

Le proposte delle aziende

SPA E CENTRI BENESSERE

«La nostra azienda lavora da quasi 50 anni per garantire il massimo dell'igiene - spiega **Massimo Libretti**, responsabile area tecnica Starpool, realtà specializzata nel settore del benessere - quest'anno per supportare spa e hotel abbiamo studiato il Decalogo Starpool, un protocollo per la corretta gestione della spa gratuito e scaricabile dal [nostro sito](#), e abbiamo sviluppato il software

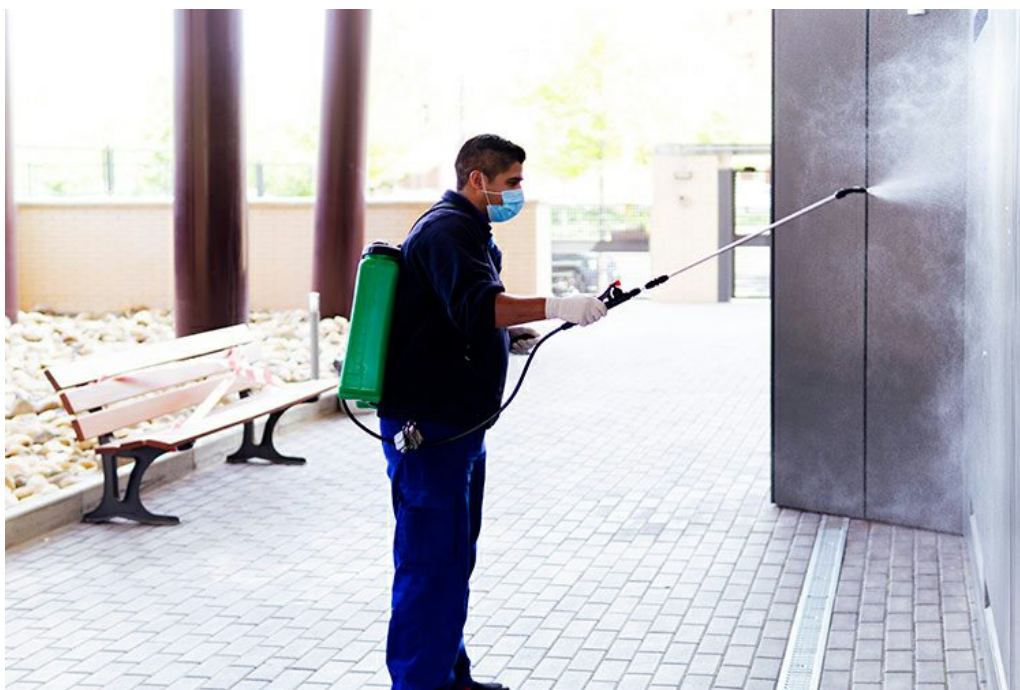
DeepClean che permette una debatterizzazione del 97,4% di saune e bagni di vapore».

«L'importanza della sanificazione delle spa - evidenza **Christof Tappeiner**, direttore di Hollu - oggi come oggi è ancora più importante per il contatto diretto degli ospiti con le superficie. Per ridurre il tempo impiegato garantendo nonostante una disinfezione perfetta proponiamo il sistema iCube basato sull'atomizzazione di perossido d'idrogeno, sicuro e senza lasciare residui».

Sicurezza sanitaria "fai da te" nelle strutture alberghiere

Nell'hospitality oggi (e sempre più in futuro) la **customer experience** passa per il potenziamento della sicurezza sanitaria nelle strutture alberghiere. La sanificazione può effettuarsi in due modi: il "fai da te" o il ricorso ad operatori specializzati.

Il primo passo del "fai da te" consiste nell'utilizzo dell'**ozono**. Easy to use, comporta dotarsi delle apparecchiature idonee la cui facilità di utilizzo è irrisoria. Tra l'altro, giova ricordarlo, l'acquisto di questi macchinari è reso agevolato da consistenti sgravi fiscali. Ma la profonda ed efficace sanificazione ambientale è cosa altra, come è cosa altra effettuare periodicamente ed efficacemente attività di disinfestazione o derattizzazione.



Cominciamo allora a comprendere che vanno schedulati, portati a norma, e resi noti anche ai clienti, gli interventi di pulizia, igienizzazione e sanificazione. L'albergatore deve **assicurare la pulizia giornaliera**, l'igienizzazione e la sanificazione periodica delle stanze, dei corridoi, della reception, della hall, degli ambienti comuni e delle postazioni di lavoro. È bene **modulare la sanificazione delle aree** in funzione del loro grado di contaminazione giornaliero e dedicare particolare attenzione e maggiore frequenza alla detersione e disinfezione di tutte le superfici a rischio e/o maggiormente a contatto con le mani. Pensiamo a quante volte, e in quanti, tocchiamo maniglie, interruttori, pulsanti e ben altro ancora.

Le proposte delle aziende

PRODOTTI E ATTREZZATURE PER LA PULIZIA

«Per il mondo alberghiero - spiega **Pierangelo Maren**, titolare di Novaltec Group, che produce una linea completa di attrezzature per la pulizia e la sanificazione - mettiamo a disposizione la nostra gamma di macchine in base alle esigenze della singola struttura e degli ambienti da trattare. In

generale sono molto richiesti i generatori di vapore, che assicurano una sanificazione veloce, efficace ed efficiente».

«L'igiene costituisce da sempre il nodo centrale della nostra attività - afferma **Enzo Ricci**, top manager di Sofidel - ed è evidente che l'esperienza della pandemia da Covid-19 ha innalzato ancora l'attenzione degli operatori e, più in generale, della pubblica opinione su questo tema delicato. Per le aree pubbliche, la linea Papernet propone gel sanificanti, dispenser con asciugamani in carta addizionati con antibatterico, saponi e detergenti per superfici (Defend Tech). Per le camere abbiamo sviluppato una linea innovativa: una carta igienica con peculiarità uniche che presenteremo entro fine 2020, insieme a un nuovo concept di facial tissue (con un esclusivo trattamento igienizzante) e un kit contenente mascherina e gel alcolico monodose».

«La pulizia e la sanificazione negli hotel è vitale - sottolinea **Paolo Taoso**, top manager di Comac - non solo per la sicurezza delle persone ma anche per far ritrovare la fiducia nel frequentare serenamente luoghi esterni alle proprie case. Comac offre una gamma di soluzioni per rendere la sanificazione disponibile ovunque e in qualsiasi momento».

«È Così si rivolge al settore Horeca con la competenza tecnico-scientifica dei propri esperti e una linea di detergenza trasversale e specialistica. L'azienda negli anni - racconta **Alberto Petrocchi**, marketing manager di È Così - ha sviluppato un'ampia gamma di prodotti e procedure dedicate per camere, aree comuni, ristorazione, lavanderia, fitness e relax. Per far fronte all'emergenza sanitaria inoltre abbiamo messo a punto un programma di igiene ambientale e disinfezione, denominato Protect. Il piano comprende soluzioni differenziate per tipologia di ambiente e superficie, avendo cura di porre al centro la sicurezza igienica per proteggere la comunità, semplificare le operazioni per massimizzare il risultato, specializzare gli interventi per lavorare efficacemente sul dettaglio, trasmettere la qualità del servizio per assicurare l'ospite e i lavoratori».

Pulizia e disinfezione di stanze e bagni

L'ambiente più delicato è ovviamente la **stanza**, con l'annesso **bagno**. Si pensi all'accuratezza massima nella pulizia e nella disinfezione di tutto il **materiale tessile**, a partire da materassi, cuscini, lenzuola, andando a tendaggi, sedie, poltrone, divani, fino a tutto quanto è nel bagno. Le operazioni di pulizia e sanificazione devono essere svolte in tutti gli ambienti dell'albergo con particolare attenzione per gli spazi comuni e di transito.

Queste operazioni riguardano sostanzialmente tutto l'albergo con una frequenza che sia rispondente all'utilizzo, ad un eventuale affollamento e alle necessità in funzione anche della tipologia di oggetto, con rilievo particolare per le **moquette**. In buona sostanza la pulizia è tanto più svolta quanto più un settore viene utilizzato dal personale o dagli ospiti.

Le proposte delle aziende

BIANCHERIA, TAPPEZZERIA, TESSUTI E ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE

«La nostra proposta per le strutture alberghiere - racconta **David Sarri**, dirigente di LSxenia - è quella relativa al "full service". Infatti, solo occupandoci dell'intero processo di allestimento di una camera possiamo cercare di offrire una garanzia di sanificazione. Dopo la pulizia della camera è necessario una corretta sanificazione delle superfici e relativa tappezzeria e tessuti, poi l'utilizzo di biancheria sanificata e Certificata UNI EN 14065. La gestione poi della biancheria sporca e l'utilizzo di Dpi specifici ci consentono di chiudere tutto il processo di lavorazione della camera. Importante infine comunicare la nostra procedura agli ospiti dell'albergo, attraverso un cavallotto che certifica che la camera è stata sanificata e delle brochure informative con QRcode che approfondiscono il tema della sanificazione in hotel».

«Virkill si pone come obiettivo l'eliminazione della trasmissione del virus attraverso le superfici

contaminate», annuncia **Alessandro Pedretti**, presidente del cda di Italtex. «Il nostro tessuto innovativo è infatti in grado di inattivare il virus che si deposita su di esso entro 2 ore. Le soluzioni che proponiamo in ambito hotellerie sono diverse. Per quanto riguarda l'arredamento delle camere da letto, stiamo realizzando copriletto, coprimaterasso e copricuscino anti-virali. Grazie alla collaborazione con un partner specializzato nell'hotellerie di lusso, è stata ideata una collezione ad hoc che comprende divise per il personale addetto alla reception, divise per l'housekeeping e uniformi per il servizio bar e ristorazione. Per gli hotel che includono spa, dove il personale può venire a stretto contatto con i clienti (ad esempio massaggiatrici e personale che si occupa dei percorsi wellness), sono state ideate delle specifiche uniformi utilizzando Virkill per garantire una maggiore tranquillità al cliente che vuole sentirsi al sicuro mentre cerca di rilassarsi».

Prodotti professionali per la pulizia delle cucine

Non dimentichiamo che sovente l'albergo ha anche **ristorante** annesso o comunque eroga il servizio di prima **colazione** con quanto ciò comporta in termini di spazi attrezzati e di attrezzature. Anche qui attenzione massima a tutto: forni, piastre, fuochi, friggitorie, celle frigorifere, abbattitori, pozzetti congelatori, lavastoviglie, lavabicchieri.

Qui subentra l'importanza dell'utilizzo di **prodotti professionali** che sono studiati appositamente per affrontare tipologie di sporco e di contaminazione più complesse di quelle domestiche. I prodotti professionali sono corredati da scheda tecnica e scheda di sicurezza, che indicano chiaramente ed inequivocabilmente diluizioni, campi e corretta modalità d'impiego.



Per evitare che il cliente porti eventuali contaminazioni all'interno dell'albergo è opportuno mettere a disposizione **soluzioni idroalcoliche per mani** nelle immediate vicinanze dell'entrata. **Comunicare le attività** poste a tutela della salute della clientela deve avvenire sia tramite il professionale utilizzo dei social, sia mediante l'affissione in spazi idonei di tabelle riassuntive delle iniziative intraprese.

Le proposte delle aziende

ARREDI E MISE EN PLACE

«Abbiamo avviato una ricerca rivolta al domani - dice **Franco Costa**, presidente Costa Group - coinvolgendo imprenditori operanti in settori diversi, per trovare insieme soluzioni concrete. Ci siamo sfidati a trovare proposte e idee che andassero oltre il dopo-Covid e ne è scaturito un lavoro prezioso che sicuramente contribuirà a traghettare l'ospitalità verso il futuro, con maggiore

attenzione al cliente e un nuovo fondamentale concetto di "percepito". Siamo partiti, ad esempio, dall'ingresso pensando alla protezione del cliente ma senza rinunciare al "Benvenuto", ci siamo impegnati a cercare nuove idee per la presentazione delle portate al tavolo cercando di limitare il contatto tra cameriere e piatto, sino alla ricerca esasperata di nuovi materiali antibatterici. Ci siamo spinti anche alla ricerca di nuove forme di cottura con particolare attenzione alla conservazione a temperatura di servizio tramite tecnologie in grado di mantenere il cibo caldo per giorni, preservandone le proprietà organolettiche. E molto altro».

«La continua ricerca volta a minimizzare le criticità - sostiene **Marco Menocci**, ceo di Wosde - ha garantito al settore Horeca un prodotto facilmente sanificabile e, allo stesso tempo, personalizzabile nei contenuti, ponendoci in una posizione di favore in momenti difficili come questo, dove i ristoratori si sono trovati obbligati a rivedere il proprio arredo tavola. In questo siamo stati lungimiranti proponendo una tovaglietta che è andata a sostituire il tovagliato usa e getta e ha ridotto drasticamente i costi ripetuti legati al lavaggio delle tovaglie tradizionali. Non ci siamo dovuti adeguare ma abbiamo raccolto i frutti della nostra ricerca, guardando all'innovazione e all'ambiente».

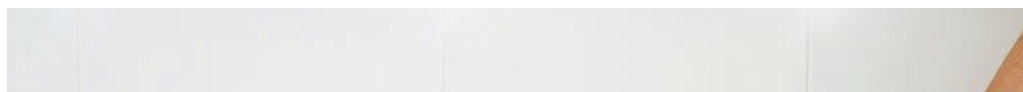
«Il Covid sta avendo un forte impatto anche nella progettazione delle porte - evidenzia **Michele Chemolli**, brand manager di Zanini Porte - sia per il settore residenziale che per il settore alberghiero o, più in generale, nel settore non residenziale che comprende anche uffici, musei, ospedali, Rsa e così via. Il primo aspetto riguarda i materiali, per i quali viene richiesta facilità di pulizia e sanificazione con una maggiore resistenza agli agenti chimici. Le nostre porte sono certificate Fsc e testate per i Voc (composti organici volatili); si comincia anche a valutare la riciclabilità a fine vita, in linea con il Green New Deal dell'Ue. Un secondo argomento importante è l'utilizzo "hands free" delle porte: non si può sottovalutare il fatto che le porte tecniche (tagliafuoco, acustiche, vie di fuga), un settore in cui lavoriamo da molti anni, debbano garantire in primis le performance per cui sono progettate. Infine, la resa estetica delle porte torna ad essere rivalutata: il forte trend degli ultimi anni legato alle porte a scomparsa sta rallentando in favore di porte che siano anche elementi di arredo integrati nella visione estetica del progettista».

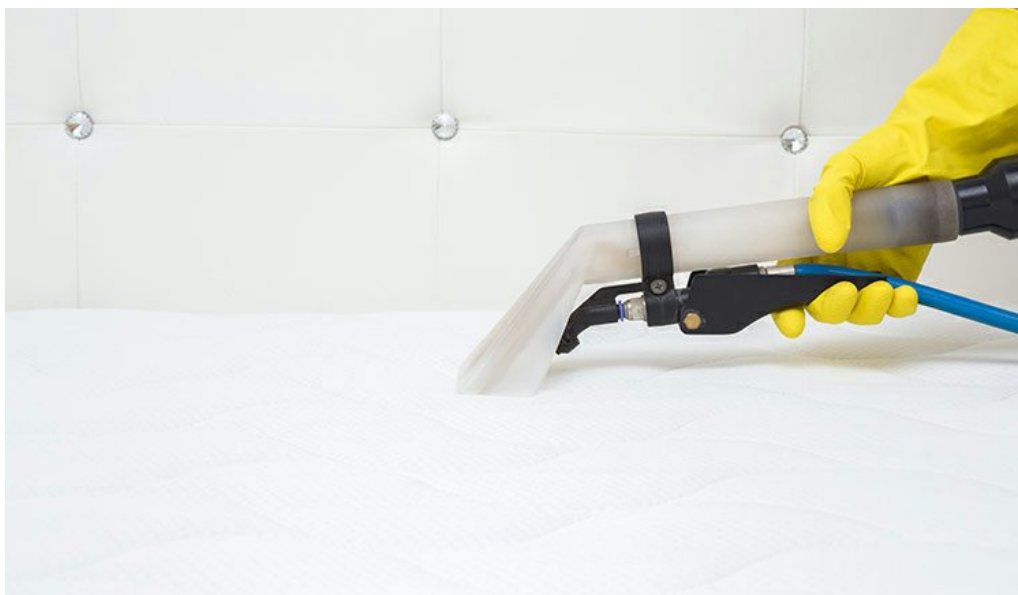
«Bodyfriend può essere di grande utilità per l'attuale sistema alberghiero», spiega **Andrea Guerreschi**, country manager Italia e vicepresidente di Bodyfriend Europe. «Le poltrone massaggianti dal design innovativo e dall'alto tasso tecnologico possono soddisfare le esigenze degli albergatori di qualsiasi livello. Un prodotto unico nel suo genere che in poco spazio è in grado di assicurare un'esperienza completa di benessere fisico e mentale, a qualsiasi ora del giorno».

L'importanza delle nanotecnologie: coating e fotocatalisi

Una questione si pone: a fronte di questa emergenza determinata dal Coronavirus e della conseguente importanza di una seria, efficace e professionale sanificazione degli alberghi, possono essere di ausilio **applicazioni tecnologiche**? Sarebbe proprio di sì, a partire dalle nanotecnologie. Sorta di nemesi: un virus infinitamente piccolo ha messo in crisi la nostra economia ed i comportamenti della nostra vita; e proprio dal mondo dell'infinitamente piccolo, dalle **nanotecnologie**, può arrivare un [contributo forte alla problematica della sanificazione](#).

Esistono sul mercato prodotti a base nanotecnologica contenenti **benzalcloruro, biossido di titanio, argento acetato**, che applicati sulle superfici formano una pellicola fotocatalitica che alla luce rigenera l'attività antibatterica e virucida. Tale caratteristica ha una durata nel tempo assolutamente superiore a prodotti tradizionalmente usati ed è anche facile da applicare, al punto da potersi impiegare in tutti gli spazi di lavoro, migliorando la sanificazione e rispettando l'ambiente affinché **sostenibilità e pulizia** non vadano in contrasto.





Il prodotto, denominato **coating**, si presenta come un normale disinfettante liquido capace però di creare sulle superfici una sorta di pellicola invisibile che si autorigenera. Può essere applicato attraverso spray o nebulizzatori sulle superfici, ad esse conferendo una **proprietà microbica ad ampio spettro che perdura nel tempo**. Ma, attenzione, qui siamo ben distanti dal "fai da te". Difatti, affinché il prodotto sia applicato in modo corretto, è necessario giovare della competenza di **tecnici specializzati**, dotati delle opportune strumentazioni. Dopo qualche ora dal trattamento, le superfici possono nuovamente essere utilizzate. I benefici del trattamento hanno una durata nel tempo molto elevata, fino a 6 mesi.

Altra tecnologia di ausilio alla sanificazione è la fotocatalisi. La **fotocatalisi** permette la distruzione di virus, batteri, allergeni e similari, oltre che nell'aria, anche sulla superficie degli ambienti interni. Attraverso sonde monitorate da remoto (applicazione **IoT, Internet of Things**), è possibile [controllare la qualità dell'aria](#) in circolazione nella struttura alberghiera. Da casistica ottenuta mediante dati raccolti ed elaborati prima e dopo l'installazione, si rileva nelle prime 24 ore un abbattimento del 99% di batteri e muffe.

Le proposte delle aziende

SANIFICAZIONE DELL'ARIA

«Dall'esperienza sulla luce e dalla sensibilità per la sicurezza, che fanno parte del dna Beghelli, è nato il progetto dedicato alla sanificazione dell'aria», spiega **Luca Beghelli**, direttore marketing del Gruppo Beghelli. «SanificaAria è un sistema di sanificazione continua a raggi UV-C, che permette di sanificare l'aria attraverso un sistema a camera chiusa saturato con raggi UV-C. L'aria è aspirata attraverso un sistema di ventole e canalizzata a contatto con la luce ultravioletta all'interno di SanificaAria, da cui fuoriesce sanificata. I raggi ultravioletti restano sempre confinati all'interno della cella di flusso dell'apparecchio senza mai entrare in contatto diretto con le persone. La sanificazione può essere quindi continua, 24 ore al giorno, anche mentre le persone si trovano all'interno dell'ambiente, e garantisce un livello costante di qualità dell'aria».

«Il nostro sistema di sanificazione in continuo con tecnologia Pco - spiega **Tiziano Rossi**, co-founder e marketing manager di Sanixair - garantisce un livello costante di aria microbiologicamente sicura anche in luoghi ad alto turnover come gli hotel. È completamente customizzabile, si adatta perfettamente ad ogni contesto, è efficace anche se invisibile, perché sfrutta la canalizzazione esistente dell'aria, senza alterare l'estetica esistente, anche in casi di edifici di particolare pregio. È controllabile a distanza con piattaforma IoT di ultima generazione e si può completare con altri strumenti, come le eleganti lampade della gamma Health & Light, che

associano illuminazione e fotocatalisi».

«Ineco assicura la disinfestazione con una linea completamente dedicata al mondo alberghiero - afferma **Vittorio Vesce**, sales executive di Ineco - offre soluzioni che riflettono le necessità di ogni hotel, soluzioni personalizzabili ma soprattutto accurate e studiate per garantire una sanificazione che rispetta gli standard. L'obiettivo delle nostre sanificazioni è quello di purificare l'aria, e anche se il Coronavirus non si trasmette attraverso l'aria ma con le goccioline emesse quando una persona parla, tossisce o starnutisce, la trasmissione del virus potrebbe essere possibile. Quindi le nostre proposte prevedono soluzioni mediante l'utilizzo di prodotti (presidio medico chirurgico) che garantiscono una prevenzione e soluzione sicura».

Domotica e sicurezza in tutte le fasi del soggiorno

Ci sono poi altre applicazioni volte ad agevolare la sanificazione, ovvero quelle correlate alle **tecnologie domotiche** e al **room management**. Gli aspetti principali riguardano:

- check-in e controllo accessi;
- gestione presenza;
- servizi in camera;
- securing;
- check-out.

In particolare, per "**securing**" si intende la messa in sicurezza di tutti i dispositivi in camera, così diligentemente mostrando attenzione alla salute del cliente.

Le proposte delle aziende

TECNOLOGIA AL SERVIZIO DEGLI HOTEL

«Dopo aver raccolto le molteplici richieste arrivate dagli albergatori - dice **Piercarlo Gramaglia**, amministratore delegato di VDA Group, società italiana specializzata nella domotica per hotel - abbiamo raggruppato le principali aree di intervento: ridurre le superfici ad alto contatto (telecomando, termostato, interruttori, chiavi), evitare assembramenti in reception durante le fasi di ingresso e uscita favorendo l'utilizzo del cellulare per il check-in e il check-out, incentivare il servizio in camera tramite l'utilizzo di Interactive TV connesse alla reception. L'obiettivo è trovare misure che aiutino gli hotel ad affrontare questo momento così particolare, fornendo soluzioni tecnologiche che diano risposte adeguate in tempi brevissimi».

«Stiamo continuando a investire - spiega **Angelo Guaragni**, amministratore Zucchetti Hospitality - per dare al settore della ristorazione delle soluzioni digitali capaci di supportarlo nell'affrontare nel modo migliore questa situazione di emergenza. Mi riferisco ad app per il take-away e piattaforme per la gestione dell'asporto direttamente integrate con le nostre applicazioni gestionali, oppure strumenti avanzati per la gestione delle prenotazioni, sistemi fintech per i pagamenti, gestione ticket, voucher e buoni sconto e molto altro ancora. Il mondo della ristorazione ha compreso, infatti, quanto sia importante una relazione continua e diretta con il cliente e come la tecnologia sia un alleato prezioso per non perdere competitività e fatturato».

«Per contrastare la diffusione del Coronavirus e far fronte all'emergenza sanitaria - spiega **Enrico Giacomuzzi**, manager dell'azienda Giacomuzzi - offriamo device di ultima generazione per la verifica istantanea della temperatura corporea. Il nostro termoscanter, ideale per alberghi e ristoranti grazie alle sue funzionalità multilingua, essendo un rilevatore a distanza non necessita di personale dedicato al controllo. Viene posizionato all'ingresso delle strutture per la sicurezza degli accessi, sia dei lavoratori che degli utenti. Di immediata installazione e facile utilizzo, arriva dai nostri clienti già configurato: basta collegarlo alla corrente ed è operativo e funzionale. La sua interfaccia web è intuitiva; mentre la struttura, completamente in metallo, è robusta, facile da pulire e sanificare. Ha uno schermo ad alta luminosità e può essere installato facilmente su piantana,