

L'esperto risponde



Sono numerosi i lettori che ci scrivono per avere consigli per quanto riguarda la loro attività. Sono richieste che ci inorgogliscono, in quanto danno un senso concreto alla nostra attività. Coerentemente allo spirito di servizio che ci anima, abbiamo deciso con la pubblicazione della rubrica 'L'Esperto risponde' di dare risposte precise e puntuali, rivolgendoci a professionisti che si contraddistinguono per esperienza e competenza.

L'esperto di questo mese è **Giovanna Barberis***, che i nostri lettori già conoscono e apprezzano, perché autrice del "Percorso di Formazione" edito dalla nostra casa editrice.

PULIZIA DI FONDO: la cucina di un ristorante

Più che rispondere alle domande, pure numerose, di quanti scrivono alla casa editrice perché mi sottoponga i vari problemi che si incontrano nell'acquisizione di nuovi clienti e di nuovi ambienti da pulire, questa volta voglio farvi partecipi di una mia personale esperienza, perché può essere per tutti spunto di riflessione e di acquisizione di metodologia appropriata.

Qualche tempo fa mi chiama la governante di un hotel di prestigio, situato a circa 150 km da Milano, che mi conosceva perché avevo già fatto formazione ai dipendenti per il ser-

vizio ai piani. Era sorto un problema che non sapeva come affrontare. L'hotel era dotato di un ristorante il cui servizio di cucina, normalmente appaltato all'esterno, stava cambiando gestione. Bisognava consegnare, in tempi brevissimi, i locali al nuovo gestore e occorreva effettuare, in cucina, un'accurata pulizia di fondo. Aveva chiesto a più imprese un preventivo di costi, ma le proposte ricevute non erano state soddisfacenti, perché, a fronte di cifre altissime, era da tutti previsto un fermo dei locali per un tempo variabile dai 4 giorni a una settimana. Con ulteriore aggravio dei costi.

Ascoltato il problema, mi reco a effettuare il sopralluogo e assicuro che, con una squadra di dieci persone, sarò in grado di consegnare il locale pulito a fondo in un solo pomeriggio di intenso lavoro, senza arrestare l'attività ristorativa.

La cucina era ampia 350 mq, quindi di medie dimensioni, e suddivisa nelle classiche aree: atelier carni, atelier pesci, atelier verdure, atelier pane e pasticceria, zona fuochi, piani cottura, più arredi vari con pentolame e stoviglie.

Entriamo un pomeriggio alle 15.00 e ne usciamo alle 20.00, rispettando appieno le consegne.

Ovviamente, ogni persona del team di lavoro ha un preciso compito da svolgere, in quanto l'organizzazione pianificata del lavoro, la distribuzione delle mansioni, sono fondamentali per potere agire efficacemente e con tempestività.

La prima operazione da compiere è la rimozione di tutto ciò che è mobile: carrelli, portattrezture (affettatrici, piani di lavoro eccetera), per potere pulire l'area che occupano e che in genere è di difficile raggiungimento, per cui vi si accumulano polvere, grasso, residui di lavorazioni. Quindi tutto ciò che si muove va rimosso, tranne i fuochi, naturalmente, che vanno coperti accuratamente.

Si procede, quindi, alla pulizia delle cappe aspiranti, che deve essere effettuata sino alle canne fumarie. Quindi devono essere smontate le griglie e posizionate in un vascone, o un recipiente di ampie dimensioni, contenente acqua e un prodotto altamente sgrassante, per intenderci dal pH 12/14, e lasciate in ammollo per il tempo necessario.

Nel frattempo, sempre a proposito delle cappe, si puliscono con prodotto sgrassante tutte le parti raggiungibili dalle braccia, asportando in primo luogo quanto si accumula nelle canaline di scolo (spesso per evitare che il grasso aspirato possa gocciolare, vengono otturati i fori di areazione con stracci, cosicché i residui delle lavorazioni si depositano e a lungo andare assumono un odore nauseabondo). Noi ci siamo trovati in questa situazione e abbiamo abbattuto l'odore, pulendo contemporaneamente gli spazi, con appositi enzimi.

Si smontano poi le griglie di protezione dei fuochi, i componenti



mobili delle friggitorie, e anch'essi si depongono in recipienti capienti, in una soluzione di acqua e prodotto altamente sgrassante, e si lasciano in ammollo perché il prodotto possa agire efficacemente, sciogliendo lo sporco grasso.

Contemporaneamente, mentre alcuni operatori provvedono a queste incombenze, un altro "pezzo" della squadra si occupa dei carrelli, del pentolame e delle padelle, che vengono rimossi dagli armadi in cui sono custoditi e portati al lavaggio, uno per uno.

E c'è chi si occupa della pulizia degli armadi, sia internamente che esternamente, compresi, ovviamente, cassetti e scomparti particolari.

Intanto ci si occupa pure dei piani di lavoro, che, in primo luogo, vengono sollevati, in modo da potere pulire accuratamente la parte sottostante, di solito trascurata. Anche i tavoli in acciaio, quelli sui quali vengono lavorate le carni, i pesci, le verdure eccetera, subiscono lo stesso trattamento, ossia vengono ribaltati e puliti in ogni parte e in ogni angolo. C'è chi pulisce gli arredi, chi le celle frigorifere e i frigoriferi, con tecniche e prodotti adeguati alla rimozione di ogni residuo di alimento e alla sanificazione.

Completate le operazioni sui mobili, sugli arredi, sugli attrezzi, si procede all'aspirazione delle pareti, partendo dall'alto, al loro lavaggio, così come al lavaggio degli infissi e dei vetri, mentre altri operatori portano al lavaggio le stoviglie – piatti, bicchieri, posate – che vengono utilizzate in cucina. La precisazione è indispensabile, perché piatti, bicchieri, posate per il servizio in sala ristorante sono un capitolo a parte e non riguardano la cucina.

Infine, si provvede al lavandino (o ai lavandini), che di solito – fateci caso – sono ossidati in quanto in genere non si utilizzano (e parlo delle pulizie quotidiane) i prodotti giusti: nel caso specifico uno sgrassante e un anticalcare.

Da ultimo si pulisce il pavimento: avendo spostato ogni mobile e ogni attrezzatura dalle pareti, si inizia la pulizia dai bordi, utilizzando un prodotto sgrassante unito agli scrubber e diluito in acqua calda. Infine si risciacqua il tutto con la monospazzole e il tira acqua.

A pulizia completata, si riposiziona tutto.

E la cucina brilla, il ristorante non ha perso neppure mezza giornata di attività, perché abbiamo lavorato nel pomeriggio del primo maggio. ■



Il nostro esperto: *GIOVANNA BARBERIS

Dopo anni alla guida di BBR, prima impresa di pulizia, in Italia, ad aver conseguito la Certificazione di Qualità per i servizi di pulizia (ISO 900:2000 n. 657/2003), ora Giovanna Barberis – che nel 2006 ha vinto l'Europe Award per le imprese più innovative – si occupa a tempo pieno di formazione. Il suo impegno, in questo ambito, è teso al miglioramento della professionalità degli operatori del cleaning, per metterli in grado di dare evidenza alla qualità del proprio lavoro, ottimizzare tempi e metodo, abbattere, per quanto possibile, la fatica e conseguire risultati di eccellenza. Per Dimensione Pulito, coerentemente alla sua nuova mission, risponde ai numerosi quesiti che vengono posti da imprese o da singoli operatori, che si trovano di fronte a problemi di non sempre facile soluzione. In questo numero, ci spiega come effettuare le pulizie di fondo nella cucina del ristorante di un hotel di prestigio.

Our expert: GIOVANNA BARBERIS

After years at the helm of BBR, the first cleaning company in Italy to be awarded ISO 900:2000 Quality Certification (No. 657/2003) for cleaning services, Giovanna Barberis – who won the Europe Award for the most innovative businesses in 2006 – now dedicates all her time to training. She is committed in this field to improving the professional skills of operators in the cleaning sector that enables them to provide evidence of the quality of their work, optimize their time and method, reduce fatigue as much as possible, and achieve excellent results. Coherent with its new mission, Dimensione Pulito replies to the many questions posed by companies and individual operators faced with problems that cannot always be easily solved. In this issue, we'll explain how a prestigious hotel's restaurant kitchen is given a deep cleaning.