



Una gestione attenta di igiene, pulizia, manutenzione e prevenzione dei dehors sono la chiave per garantire comfort ai clienti e valorizzare lo spazio urbano

CRISTINA CARDINALI

I dehors sono ormai parte integrante della vita urbana. Non semplici appendici dei bar e dei ristoranti, ma veri e propri tasselli identitari delle città. Come sottolinea Fipe, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, questi spazi non rappresentano un arredo accessorio, né un elemento marginale del paesaggio: sono luoghi che contribuiscono alla rigenerazione urbana, presidi di socialità e legalità, spazi di bellezza condivisa (Fipe: Manifesto Fipe - Il valore dei dehors). Quando un dehors è affidato a un pubblico esercizio, bar, ristorante, caffè, diventa un'estensione dell'attività e, al tempo stesso, un bene comune: illumina le strade, anima le piazze, accoglie residenti e visitatori. Laddove i dehors mancano, o vengono gestiti senza regole, si moltiplicano invece comportamenti disordinati, abusivismo, forme di degrado.

Questa funzione sociale ed economica rende evidente perché la legge abbia scelto di riservarne la gestione ai soli pubblici esercizi: soggetti che, per cultura d'impresa e modello organizzativo, possono garantire standard elevati di servizio, igiene e manutenzione. La libertà di impresa non coincide infatti con il diritto di occupare spazi pubblici: chi installa e gestisce un dehors deve assumersi una responsabilità verso la collettività, che si traduce in investimen-

COME PULIRE I DEHORS

1. STABILIRE UN PIANO GIORNALIERO

Spazzamento, raccolta rifiuti, igienizzazione di tavoli e sedute: le operazioni quotidiane sono la base per garantire decoro e sicurezza.

2. PROGRAMMARE MANUTENZIONI PERIODICHE

Almeno ogni mese occorre prevedere lavaggi intensivi delle pavimentazioni, smacchiatura profonda di tessuti e tende, trattamenti protettivi su legno e metalli.

3. USARE PRODOTTI E ATTREZZATURE ADEGUATI

Abbinare detergenti specifici ai materiali (pietra, legno, plastica, tessuti) ed evitare l'improvvisazione. Prediligere soluzioni ecologiche e macchinari elettrici compatti.

4. GESTIRE BENE I RIFIUTI

Posizionare i cestini in punti strategici, svuotarli più volte al giorno e favorire la raccolta differenziata. Un contenitore pieno trasmette trascuratezza immediata.

5. FORMARE E RESPONSABILIZZARE IL PERSONALE

Fornire check-list semplici e procedure chiare: ogni addetto deve sapere cosa fare, con quali strumenti e con quali frequenze.

6. PREVENIRE LA PRESENZA DI INFESTANTI

Residui alimentari, acqua stagnante e tessuti sporchi attraggono insetti e uccelli. Mantenere le superfici asciutte, svuotare regolarmente i contenitori, usare dissuasori meccanici contro i volatili e ricorrere a trattamenti di disinfestazione programmata nelle stagioni più critiche.

ti, professionalità e cura quotidiana. Tra le forme più concrete di questa responsabilità c'è la pulizia. Un dehors ben progettato ma trascurato nell'igiene perde subito il suo valore, tradendo la promessa di qualità che dovrebbe esprimere. Al contrario, uno spazio pulito e ordinato rafforza la reputazione dell'impresa, trasmette fiducia al cliente e contribuisce al decoro urbano.

TRASMETTERE SICUREZZA

Se l'interno di un locale è regolato da precise norme igienico-sanitarie, il dehors rappresenta una sfida ulteriore. Si tratta infatti di un ambiente "ibrido": pubblico e privato allo stesso tempo, esposto agli agenti atmosferici, al traffico cittadino, all'usura di un

uso intenso. Le criticità dei dehors sono molteplici e complesse. La polvere e lo smog si depositano rapidamente su tavoli, sedute e pavimentazioni, creando uno strato di sporco continuo. I residui alimentari, come briciole e schizzi, attirano insetti e uccelli, generando disordine visivo e potenziali problemi igienici. Alle superfici si aggiungono macchie ostinate, causate da bevande zuccherine, grassi o persino gomme da masticare, che aderiscono e richiedono interventi mirati. Anche gli agenti atmosferici svolgono un ruolo critico: pioggia, sole e umidità favoriscono la formazione di muffe, muschi e scolorimenti dei materiali. Infine, la gestione dei rifiuti è determinante: cestini non svuotati regolarmente producono cattivi

odori e compromettono immediatamente l'immagine complessiva dello spazio. Trascurare questi aspetti non significa soltanto ridurre il comfort del cliente, ma anche generare un effetto domino: un dehors sporco trasmette trascuratezza, abbassa la percezione della qualità del servizio e contribuisce a creare quell'atmosfera di degrado urbano che la stessa Fipe indica come rischio da contrastare.

PULIZIA E MANUTENZIONE PROGRAMMATA

Un piano efficace non può limitarsi agli interventi occasionali; deve distinguere tra pulizia giornaliera e manutenzione periodica. La pulizia giornaliera comprende spazza-

mento e raccolta rifiuti, igienizzazione di tavoli e sedute, svuotamento dei cestini, lavaggio rapido delle superfici maggiormente esposte al contatto diretto con i clienti. È ciò che assicura al dehors un aspetto ordinato e sicuro giorno per giorno. La manutenzione periodica invece consiste in lavaggi intensivi delle pavimentazioni, smacchiatura profonda di eventuali tessuti, trattamenti protettivi su legno e metallo, operazioni di disinfestazione preventiva contro insetti. Sono interventi più impegnativi, che richiedono attrezzature e prodotti specifici, ma che permettono di preservare nel tempo il valore degli arredi e ridurre i costi di sostituzione. Questa doppia dimensione, quotidiana e programmata, è ciò che differenzia una gestione improvvisata da un modello realmente professionale.

SUPERFICI DIVERSE APPROCCI MIRATI

La varietà dei materiali presenti in un dehors richiede strategie di pulizia differenziate. Conoscere il materiale significa scegliere il prodotto giusto, riducendo sia i costi di manutenzione sia l'impatto ambientale. Pavimentazioni: che siano in pietra naturale, cemento o gres, vanno pulite con detergenti neutri o leggermente alcalini. In contesti urbani ad alto passaggio, l'uso di lavasciuga o idropulitrici a bassa pressione permette di rimuovere sporco persistente senza danneggiare le fughe o i trattamenti superficiali. Arredi in legno: necessitano di detergenti delicati e prodotti protettivi idrorepellenti. Il legno, infatti, assorbe facilmente liquidi e si degrada sotto l'azione dei raggi UV. Cicli stagionali di trattamento sono indispensabili per mantenerne l'estetica e la durata.

Tessuti e tende parasole: spesso soggetti a macchie da pioggia e polveri sottili, la loro pulizia dovrebbe essere programmata con prodotti schiumogeni a bassa aggressività, capaci di rimuovere muffe e aloni senza intaccarne i colori. Un lavaggio stagionale, prima e dopo l'estate, riduce l'accumulo di sporco e prolunga la vita dei tessuti. Arredi metallici o in plastica: le superfici metalliche possono ossidarsi, quelle plastiche ingiallire. Occorre detergere con panni in microfibra e prodotti specifici, evitando solventi troppo aggressivi che danneggerebbero i materiali.



LA GESTIONE DEGLI INFESTANTI

Uno dei problemi più delicati legati ai dehors è la presenza di infestanti. Insetti, roditori o volatili trovano negli spazi esterni, ricchi di residui alimentari e acqua, un habitat ideale. Oltre al disagio per i clienti, la loro presenza può generare rischi igienico-sanitari e compromettere l'immagine del locale.

TECNOLOGIE E SOSTENIBILITÀ

Oggi il tema della pulizia dei dehors si intreccia con la ricerca di soluzioni sostenibili, pensate per ridurre l'impatto ambientale e allo stesso tempo ottimizzare i costi di gestione. Si va dai detergenti ecologici, formulati con tensioattivi biodegradabili e privi di sostanze inquinanti, alle macchine elettriche compatte, come spazzatrici e lavasciuga a batteria, particolarmente indicate nelle aree urbane dove la riduzione di rumore ed emissioni rappresenta un valore aggiunto. Non mancano i trattamenti fotocatalitici, che grazie a specifici rivestimenti rendono le superfici meno soggette all'adesione dello sporco e limitano la proliferazione microbica. Infine, sempre più diffuse, le soluzioni per una gestione più intelligente dei rifiuti, basate su contenitori per la raccolta differenziata e su sistemi di monitoraggio del riempimento. Tutte queste tecnologie non solo elevano gli standard igienici, ma diventano anche strumenti di comunicazione verso il cliente, sempre più attento ai temi ambientali e sensibile alle scelte di sostenibilità di un locale.

METODO E COSTANZA

Accanto alle soluzioni tecniche, gioca un ruolo determinante la dimensione organizzativa. Una pulizia efficace nasce infatti da procedure codificate, supportate da checklist precise e da un'adeguata formazione del

personale. Ogni operatore deve conoscere i prodotti da utilizzare e le frequenze di intervento, per evitare improvvisazioni che rischiano di generare risultati incoerenti. Non va dimenticato che un dehors è anche un luogo di passaggio e di grande visibilità: un cestino troppo pieno o una macchia evidente su un tessuto incidono immediatamente sulla percezione del cliente e sull'immagine complessiva dell'attività. La gestione, quindi, non può essere affidata al caso, ma deve poggiare su regole semplici, applicate con costanza e attenzione quotidiana.

RESPONSABILITÀ CONDIVISA

La vera qualità dell'ospitalità all'aperto si misura anche dai dettagli. Sono gesti di cura che il cliente percepisce prima ancora di aprire il menu, segnali di rispetto e attenzione che trasformano una sosta in un'esperienza; gesti che contrastano un pericoloso senso diffuso di abbandono urbano. In questo senso il dehors diventa un'estensione dell'attività, un presidio sociale e un frammento di spazio pubblico affidato alla responsabilità del pubblico esercizio (Fipe: Dehors nel post pandemia: dall'occupazione del suolo pubblico al progetto di spazio pubblico). Certo occorre anche evidenziare un nodo irrisolto: il dehors è al tempo stesso spazio pubblico e fonte di profitto privato, e la sua gestione richiede di bilanciare interesse collettivo e vantaggio individuale, affinché l'equilibrio non si spezzi a danno della comunità. In ogni caso, resta pur vero che tenerlo pulito significa non soltanto accogliere meglio i propri ospiti, ma anche restituire alla comunità un luogo ordinato, sicuro e vivibile. La pulizia diventa così un atto di responsabilità condivisa, un valore che unisce impresa e collettività.