

LA SFIDA DELLA MASSIMA IGIENE!

MAURIZIO PEDRINI

Adottare tecnologie avanzate e pratiche attente alla salvaguardia dell'ambiente, non solo assicura la piena conformità alle disposizioni normative vigenti, ma rafforza enormemente la credibilità e l'autorevolezza dell'azienda

Il settore Horeca costituisce indubbiamente una colonna portante dell'economia italiana. Basti pensare che nel 2024 ha registrato un fatturato complessivo di 185 miliardi di euro, coinvolgendo 475mila occupati. Cifre che, anche da sole, ci fanno comprendere come questo comparto, troppo spesso ingiustamente sottovalutato, rappresenti non solo un motore economico ma anche un elemento di assoluta rilevanza strategica per la vita del Paese. È vero, però, che l'elevata competitività del mercato e l'innovazione in atto a più livelli, dal profilo digitale a quello tecnologico, con l'avvento, a dir poco dirompente, dell'intelligenza artificiale, impongono standard sempre più elevati anche per quanto concerne l'igiene e la sanificazione professionale. Oggi, infatti, i clienti appaiono maggiormente consapevoli, attenti e giustamente esigenti nelle richieste formulate alle aziende. Le loro scelte, di conseguenza, privilegiano le strutture assegnando rilevanza non solo per la qualità dei servizi di ospitalità e ristorazione, ma anche per le garanzie igienico-sanitarie che le stesse offrono, possibilmente - in qualche modo - "certificate" e concretamente testate sul campo, dimostrando nei fatti di curare ogni minimo dettaglio.

INVESTIRE IN PULIZIA PROFESSIONALE

La domanda, a questo punto, sorge spontanea: perché bisogna investire in pulizia professionale nel mondo dell'Horeca? La risposta appare, forse, fin troppo scontata. Impegnare un capitale, dedicare un budget sempre più con-



sistente e mirato a questa “voce”, non è più solo una questione di conformità normativa, ma una scelta strategica per qualsiasi azienda del settore. Infatti, predisporre un piano efficace di igienizzazione e sanificazione comporta, fortunatamente, molteplici, tangibili, vantaggi. Vediamo di esaminarli in rapida carrellata. Il primo è senz’altro legato alla reputazione, alla fiducia e alla fidelizzazione del cliente. Ambienti visibilmente puliti e protocolli trasparenti rassicurano la clientela, contribuendo così a rafforzare la fedeltà e il “passaparola” positivo. Il secondo beneficio, anch’esso assai evidente, è connesso all’efficienza operativa. Infatti l’adozione di tecnologie innovative - come dosatori automatici, dispositivi a vapore secco e sistemi di monitoraggio digitale - riduce i tempi di pulizia, abbattendo i costi operativi. Il terzo “plus”, un valore aggiunto oggi particolarmente attuale e sentito da tutti noi, è quel-

lo intimamente legato alla sostenibilità ambientale. Sempre più aziende, specie nel nostro Paese - al vertice in Europa per la certificazione di una detergenza a marchio Ecolabel - scelgono detergenti ecologici e tecniche a basso impatto, rispondendo così al meglio, alla crescente domanda di pratiche green da parte dei consumatori.

UN QUADRO DI RIFERIMENTO NORMATIVO IN EVOLUZIONE

L’igiene professionale nel settore Horeca è regolamentata da un complesso e articolato sistema di disposizioni, finalizzate a garantire la sicurezza alimentare e la tutela della salute pubblica. Ricordiamo, in rapida carrellata, le principali. Il Regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce le norme generali sull’igiene dei prodotti alimentari, imponendo l’adozione del sistema HACCP (Hazard



AMBIENTI VISIBILMENTE PULITI E PROTOCOLLI TRASPARENTI RASSICURANO LA CLIENTELA, CONTRIBUENDO COSÌ A RAFFORZARE LA FEDELTA' E IL "PASSAPAROLA" POSITIVO

Analysis and Critical Control Points) per identificare e controllare i rischi connessi alla sicurezza alimentare. Il Regolamento (CE) n. 853/2004 integra le disposizioni specifiche per gli alimenti di origine animale, cruciali per ristoranti e catering. Il D.Lgs 193/2007 recepisce le direttive europee e disciplina i controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare, con sanzioni per le imprese che non rispettano le norme igienico-sanitarie. Infine, le linee guida del Ministero della Salute forniscono tutta una serie di preziose indicazioni pratiche aggiornate sulla sanificazione degli ambienti e l'uso di prodotti certificati.

LE LINEE GUIDA

Negli ultimi anni, l'attenzione verso l'igiene professionale in questo delicato settore è notevolmente aumentata, portando all'emanazione di nuove linee guida e standard internazionali. In particolare la norma ISO 22000, intitolata "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare" è stata sviluppata per armonizzare gli standard nazionali e internazionali in materia di sicurezza alimentare e HACCP. L'attuale versione, pubblicata nel 2018, integra i principi dell'HACCP con un approccio basato sul sistema di gestione, allineandosi agli standard ISO 9001 e ISO 14001.

Questo standard è applicabile a tutte le organizzazioni coinvolte nella filiera alimentare, inclusi i produttori di imballaggi e fornitori di servizi correlati. Più di recente, le autorità sanitarie nazionali e internazionali hanno emanato una serie di linee guida aggiornate per supportare le imprese del settore Horeca nell'implementazione di efficaci pratiche igieniche. Queste importanti linee guida, in sostanza evidenziano lo straordinario valore aggiunto di alcuni aspetti. Il primo è senz'altro quello che investe la formazione continua del personale: assicurare al meglio che tutti gli addetti siano adeguatamente formati sulle pratiche igieniche e sulle procedure operative standard rappresenta una sorta di imprescindibile imperativo categorico. In secondo luogo è indispensabile la massima sanificazione degli ambienti: adottare protocolli rigorosi per la pulizia e la disinfezione delle superfici, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro è davvero indispensabile. Altro punto di vitale rilievo è la corretta gestione dei fornitori: vanno selezionati con grande cura e attenzione, facendo in modo che risultino estremamente affidabili, monitorando poi costantemente la qualità delle materie prime ricevute. Non da ultimo, va attuato il controllo della temperatura di conservazione e cottura degli alimenti, per preve-

nire la proliferazione microbica. L'adozione di queste linee guida e standard non solo garantisce la conformità alle normative vigenti, ma contribuisce a migliorare la reputazione dell'azienda, aumentando la reputazione dei clienti e la competitività sul mercato.

INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

Concentrando lo sguardo dal presente sugli anni a venire, le tendenze emergenti nel settore indicano una crescente attenzione verso l'adozione di tecnologie sempre più innovative e pratiche sostenibili. In particolare la digitalizza-

zione dei processi postula l'integrazione di sistemi digitali, sempre più sofisticati e supportati dagli algoritmi dell'intelligenza artificiale, "da remoto" allo scopo di monitorare e gestire le operazioni di pulizia in tempo reale. Ma probabilmente il vero "nodo" da sciogliere è quello delle risorse umane, che postula la formazione continua: al riguardo occorre investire sempre più sul personale per fornirgli un solido bagaglio di conoscenze ed esperienze in materia di sicurezza, igiene e pulizia. La formazione continua, iniziale e in itinere, rappresenta un valore aggiunto troppo importante per essere trascurato: da esso, infatti, dipende la concreta possibilità di garantire l'adozione, all'interno del comparto, di corrette pratiche igieniche, sempre più efficaci e all'avanguardia. Fondamentale è pure la collaborazione con i migliori fornitori specializzati nel professional cleaning, che implica la realizzazione di una vera e propria partnership al fianco di aziende leader nel settore della pulizia professionale. Un passo indispensabile, quest'ultimo, per poter accedere a soluzioni davvero innovative e consulenza estremamente qualificata ed esperta.

In definitiva, possiamo serenamente affermare che gli investimenti nell'igiene professionale rappresentano - oggi più che mai - una leva strategica per le aziende del settore Horeca. Perciò, adottare tecnologie avanzate e pratiche attente al rispetto dell'ambiente, non solo assicura la piena conformità alle disposizioni normative vigenti, ma rafforza enormemente la credibilità e l'autorevolezza dell'azienda, migliorandone l'efficienza operativa e contribuendo al perseguimento della piena sostenibilità. Un valore aggiunto, dunque, di cui non ci stancheremo mai di sostenere il fondamento portante in una prospettiva di crescita costante del settore Horeca nella nostra società. Siamo convinti che, in questo ambito, guardare al futuro con un approccio proattivo sia essenziale per mantenere, da parte dell'azienda, una posizione competitiva e di vera leadership sul mercato.