



Foto: Girbau

Higiene y tecnología actual

UN CONDICIONANTE ESENCIAL

La higiene y limpieza en el sector hotelero es algo indispensable, pues no solo será lo que marque la satisfacción del cliente, sino que también mantendrá y promoverá la buena salud de las personas. Ofrecer una agradable estancia a los cientos de personas que recorren sus espacios empieza por proporcionarles una higiene completamente estable, algo esencial que condicionará, para bien o para mal, su propia reputación y la experiencia de los clientes.

Cuando llegamos a un establecimiento hotelero, la primera impresión es la que nos va a condicionar la estancia. Si vemos un establecimiento descuidado y con falta de limpieza directamente condicionará para mal el hotel, haciendo que la reputación del mismo y las valoraciones sean negativas, y no habrá otra actividad que haga que cambiemos de opinión.

Los pasados años, con la aparición de la pandemia, la limpieza e higiene de un establecimiento hotelero subió un escalón más, centrándose en darle especial importancia a la desinfección. En este aspecto, las tareas de higiene y desinfección han

cogido especial relevancia, pasando a ser fundamentales e imprescindibles, "dada la necesidad de desinfección de tejidos de manera profesional", explica Paulo Barreira, presidente de Girbau Iberia. Así, en consecuencia, continúa explicando que el sector de la lavandería profesional también ha tenido que ser resiliente y adaptarse a la situación, apostando por la creación de soluciones más innovadoras. Además de eso, "también ha surgido un perfil de cliente mucho más concienciado y exigente en términos de sostenibilidad. Así, las marcas de lavandería profesional han tenido que invertir en nuevas soluciones que tengan en cuenta el cuidado del medioambiente".

En este punto, Francisco Pajares, gerente de GRUPO DINO, explica que en el último año el sector ha vuelto a recordarnos al sector como era antes de la pandemia en cuanto a lo que se refiera a la demanda, pero marcado profundamente por la situación inflacionista de los precios. Principalmente, "a partir del segundo trimestre de 2022, todos los fabricantes y distribuidores de productos de higiene y de limpieza hemos tenido que aceptar subidas de precios constantes, principalmente debido a la situación económica mundial, guerra de ucrania, escasez de materias primas, alta demanda...".

De este modo, como hemos podido comprobar, es de vital importancia mantener los estándares de higiene hoteleros a primer nivel. Si llevamos a cabo un buen proceso de higienización conseguiremos romper la posible cadena de infecciones y evitar la propagación de enfermedades, no es solo crucial para causar una buena impresión, sino que en caso de que se descuide puede causar daños irreparables.

Así, Paula Barreira indica que, con la llegada de la pandemia, la limpieza y la desinfección se han convertido en un requisito indispensable para muchas empresas. De este modo, considera que la demanda de una correcta limpieza por parte de los clientes ha hecho que los hoteles se replanteen su forma de higienizar y busquen soluciones innovadoras y nuevas fórmulas para hacerlo con el objetivo de conseguir una desinfección total, tanto en el espacio como en sus equipamientos.

Por otro lado, Francisco Pajares añade que, durante la pandemia, los productos desinfectantes y viricidas fueron los productos estrellas y eso condujo a una mayor meticulosidad en la higiene y limpieza general. "Esta situación ha conducido a una mayor profesionalización del sector y de los usuarios, donde los planes de higiene pasan a tener relevancia y a ser seguidos a conciencia". No obstante, destaca que no hay que olvidar que parte del sector HORECA, ha querido rebajar un poco la presencia de desinfectantes en sus instalaciones, sobre todo, puntos de higienización de manos, para así relajar la apariencia y hacer que su huésped, se olvide de lo que ha pasado y se centre en disfrutar. No obstante, "habría que recordar, que la desinfección de manos, no solo hace frente a la gripe o el SARS COVID, sino es que es eficaz sobre muchas otras patologías que pueden darse debido a la higiene de las personas en establecimientos tan concurridos, por lo que creo que deberían quedarse para siempre, y normalizar su uso como algo preventivo".

Limpieza de los distintos espacios

Vivimos en el mundo de la inmediatez y de las economías de escala, "por lo que a nivel de las empresas de limpieza se les exige lo mismo. Hoy en día, es un gran reto para todas las empresas poder cumplir con unos estándares de limpieza y calidad cada vez más marcados y controlados sin dejar de ser competitivos económicamente hablando", explica el gerente de GRUPO DINO. En este aspecto, expone que las empresas de limpieza que hacen su trabajo en hoteles, debido a la externalización del servicio, deben ser, ante todo, muy eficientes y estrictas en el cumplimiento de los protocolos de limpieza que



haya marcado la cadena hotelera, pero siempre deben ir acompañados de la sostenibilidad y de la ergonomía en el trabajo de sus empleados, ya que son su primera imagen ante el cliente, y "como siempre digo, 'no hay una segunda oportunidad para dar una buena primera impresión'".

Para lograrlo, los procesos de limpieza y desinfección de los hoteles deben estudiarse e implantarse correctamente. Por ejemplo, no es lo mismo limpiar una habitación que la utiliza un único huésped que los pasillos, recepción o las terrazas, que son frecuentados por infinidad de clientes, y que es más difícil mantenerlos constantemente limpios.

Limpieza y desinfección de las habitaciones: en esta zona, será el baño y el mobiliario lo más visible para los huéspedes. Por esta razón, lo primero que se recomienda es limpiar el polvo, con paños no tejidos que eliminarán mejor el polvo que otro tipo de elementos. En relación al baño, lo ideal es utilizar desinfectantes y productos antical para evitar manchas permanentes. Asimismo, es importante no entrar los carros de limpieza en las habitaciones para evitar la contaminación cruzada. Una vez llevada a cabo la limpieza lo suyo será abastecer del equi-

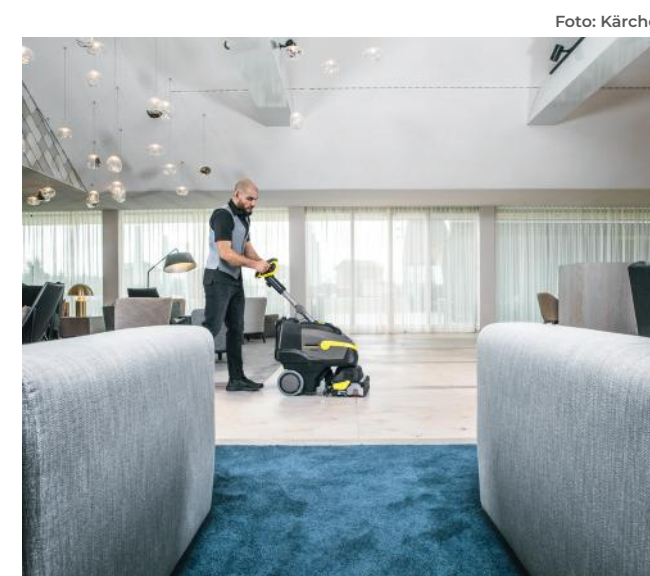


Foto: Kärcher

LIMPIAR Y DESINFECTAR, NO SIEMPRE ES LO MISMO

En ocasiones pensamos que en el momento que limpiamos también estamos desinfectando, pero nada más lejos de la realidad son procesos distintos que conllevan resultados diferentes. Ver un espacio sin suciedad visible nos hace creer que está perfectamente limpio, pero lo cierto es una actividad en la que no se ha profundizado, pues podemos habernos deshecho de las típicas huellas de manos, el polvo, restos de comida..., pero esta higiene es superficial, pues a simple vista no podemos detectar los gérmenes y bacterias que hay a nuestro alrededor. Y, lo cierto es que, aunque casi hayamos dejado atrás la pandemia, los gérmenes forman parte de nuestra vida diaria.

Como hemos visto, limpiar elimina la suciedad, el polvo, sin embargo, los gérmenes no, eso lo lleva a cabo la desinfección que los reduce a un nivel seguro. Pero es cierto que, si no se limpia primero, los gérmenes pueden esconderse debajo de ella, reduciendo la eficacia del desinfectante. Por este motivo, lo recomendable es establecer un plan de higiene donde se especifique el correcto proceso de desinfección que debe aplicarse en cada lugar y objeto, lo que nos permitirá asegurar una buena desinfección.

Dentro de los alojamientos vacacionales se trata de un tratamiento añadido a la limpieza habitual y que está especialmente recomendable en las zonas más concurridas y objetos que se tocan más frecuentemente. Por ejemplo, mantener el mobiliario y las superficies limpias y mantener las normas de higiene personal adecuadas para proteger a los huéspedes, siendo los puntos de riesgo con mayor grado de contaminación cruzada los siguientes:

- Los tiradores de las puertas y los pasamanos de las escaleras.

- El mobiliario, los equipos y las superficies de zonas como los salones y los baños.

- Las zonas de preparación de alimentos, cocinas y comedores.

Está claro que cada sector, está sujeto a sus propias normativas, siendo importante asegurarnos que el desinfectante que vamos a utilizar cumple con la normativa vigente para su aplicación y conocer las maneras de aplicación e instrucciones que deben llevarse a cabo.

- Para asegurar una perfecta eliminación de los microorganismos, lo ideal es mantener el elemento a desinfectar en contacto con el desinfectante durante un tiempo específico. Si se quitara el producto antes de alcanzar el tiempo de permanencia aconsejable, los patógenos pueden resistir y mantenerse sobre las superficies, creándonos una falsa sensación de seguridad. Estos tiempos dependerá del producto que se utilice.

- La temperatura de la solución debe ser constante, recomendándose un intervalo entre 20-49°C.

- La concentración de la solución varía dependiendo del desinfectante, por lo que es recomendable seguir las instrucciones del fabricante.

pamiento que se haya agotado para que el usuario siempre tenga disponibilidad de todo tipo de productos.

Limpieza y desinfección de las zonas comunes: estos espacios, pasillos, recepción, terrazas... están muy frecuentados por los

Foto: Kärcher



clientes, por lo que, como hemos indicado, les cuesta bastante mantenerse perfectamente limpios y desinfectados. Habrá que estudiar el suelo para conocer cuáles son los productos desinfectantes más apropiados para éstos y mantenerlos intactos.

Limpieza de lencería: sin duda la lavandería es uno de los apartados con mayor actividad en los establecimientos hoteleros. Lo principal será separar la ropa, la nueva, la usada y la que está más sucia de lo habitual, que se tratará aparte. En cuanto a los productos, se utilizarán detergentes y suavizantes en la cantidad justa para evitar un desgaste acelerado de la ropa. Igualmente, la temperatura será un punto a tener en cuenta, pues se deberá lavar en un intervalo que permita eliminar los gérmenes, pero que no dañe la ropa. Y, el secado deberá ser siempre en máquinas secadoras.

En este sentido, las empresas de limpieza profesional deben centrarse, principalmente, "en poder mantener un servicio eficiente y de calidad sin perder rentabilidad, teniendo en cuenta la situación inflacionista actual. Deben centrar sus recursos en la innovación, productos que generan ahorros en cargas de trabajo y tiempos empleados para ello, así como que promue-

van la sostenibilidad y respeto al medioambiente, ya que esta característica es cada vez más valorada por los usuarios", describe Francisco Pajares.

Además, Paulo Barreira añade que este sector está inmerso en una etapa de cambio y evolución, lo que conlleva retos y transformaciones adaptativas. "Los retos son diversos, desde un incremento del foco en la sostenibilidad o la irrupción del autoservicio. En relación con el eje de la sostenibilidad, desde Girbau tenemos una vocación clara y decidida hacia la protección del medioambiente. Estamos realizando esfuerzos en la tarea de optimizar nuestro consumo de recursos energéticos, tan relevantes para nuestra sociedad".

Elementos de limpieza

Para acondicionar higiénicamente las distintas estancias se necesitarán numerosos sistemas, maquinarias y productos por parte del personal de limpieza.

Maquinaria de limpieza: será necesario contar con toda maquinaria que aporte una buena higiene, es el primer paso para llegar a una correcta desinfección. Todas ellas acompañadas, en la mayoría de los casos, por productos que cumplan la legislación vigente, por ejemplo, hidrolimpiadoras con aplicación de productos viricidas y aclarados eficaces, asegurarán buenos resultados y entornos seguros. La maquinaria de limpieza ha

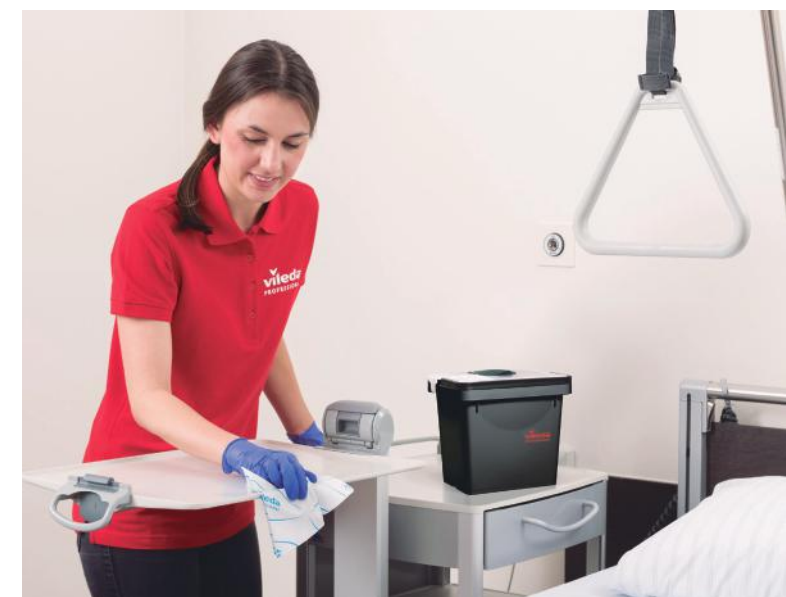


Foto: Vileda Professional

sufrido una gran transformación en los últimos años. "La innovación y la sostenibilidad se han convertido en ejes clave para posicionarse a la vanguardia dentro del sector. Por ello, las máquinas cada vez son más eficientes e incluyen tecnología más innovadora", explica el presidente de Girbau Iberia. Algo que confirma el gerente del GRUPO DINO, quien asegura que al

heleo

Grupo

UNA GRAN EMPRESA QUE RESPONDE A SUS NECESIDADES

info@grupohleo.com
www.gurpohleo.com

Plza. José Moreno Villa, 2, 1º C- 28008-Madrid
Tel. (+34) 91 447 20 56 – Fax: (+34) 91 594 53 22

SERVICIO INTEGRAL DE PRODUCTOS Y SISTEMAS DE LIMPIEZA E HIGIENE PROFESIONAL



Foto: Disarp

igual que los coches, las máquinas de limpieza están evolucionando, sobre todo en las baterías, tendiendo el mercado a las baterías de litio, cada vez más potentes y duraderas.

Limpiadora de alta precisión / Hidrolimpiadoras: gracias al uso de las limpiadoras de alta presión, combinando agua caliente y detergente desinfectante, podemos combatir los virus y bacterias que puede haber sobre cualquier superficie.

Fregadoras: otra aplicación innovadora que se desarrolló durante el periodo de pandemia fue el uso de las fregadoras de suelos para pulverizar detergente desinfectante sobre una superficie. Se trata de una barra de pulverización normalmente instalada en la parte trasera de la fregadora con conductor sentado, que mediante el uso del agua del depósito pulveriza agua más detergente desinfectante sobre la superficie.

Aspiradores / Barredoras / Rotativas / Limpiadoras de moquetas: "tanto los aspiradores como las fregadoras son máquinas básicas para ayudarnos a penetrar e introducir los demás productos de higiene en el mercado", indica Francisco Pajares. Este tipo de maquinaria se utilizan para lograr una limpieza del pavimento en profundidad y sin esfuerzo. Es la labor de limpieza más importante pues sin ella, no puede haber después una desinfección efectiva. El uso de estas máquinas logra retirar de

Foto: Girbau



la superficie los contaminantes que, por medio de la limpieza manual, son extendidos por la superficie en un porcentaje muy alto. Otro de los enormes beneficios del uso de estos equipos, es la enorme reducción del tiempo de limpieza necesario, lográndose mejores resultados.

Generadores de vapor: estos equipos permiten una limpieza mayor en cualquier tipo de superficies, más allá de los pavimentos. Pueden hacer superficies horizontales y verticales, así como textiles en cocinas, ascensores, aseos...

Pistola microatomizadora: este sistema genera unas gotas tan pequeñas que permiten aplicar el desinfectante en grandes superficies con muy poco consumo de producto. Permiten cubrir grandes espacios en muy poco tiempo. Se crea una capa desinfectante tan fina que no requiere posterior secado porque se evapora rápidamente.

Lavadoras: para mantener una correcta higiene, especialmente de los tejidos, estos electrodomésticos son de vital importancia pues son las encargadas de velar para que toda la ropa esté correctamente tratada, garantizando así una correcta esterilización que contribuya a generar un entorno seguro. Por eso, aparte de sistemas de lavado totalmente desinfectantes y de protocolos de actuación que garanticen la higiene y seguridad, las lavanderías deben adaptar sus instalaciones para que los métodos establecidos tengan el éxito asegurado.

Lavavajillas: son indispensable en los restaurantes para asegurar la higienización de materiales que están en contacto directo con los alimentos y las bebidas que consumen los comensales. Por mucho que controlemos, por ejemplo, la cadena de frío de alimentos refrigerados, no nos servirá si presentamos estos alimentos en vajilla no perfectamente higienizada.

Esterilizadores por UV: estos aparatos tuvieron una gran popularidad en plena pandemia, pero la realidad es que, según explican desde el GRUPO DINO, no existe ningún certificado en Europa que garantizara que eran eficaces, y depende del uso que se fuera a hacer de ellos, podían ser peligrosos, así como el ozono, para la gente que estuviera en contacto con ellos debido a la oxidación que producen. Por tanto, "lo ideal es el uso de lavavajillas que sean eficientes y respetuosos con el medioambiente en las máquinas de lavado, que trabajen bajo las temperaturas pertinentes, y usar solo los UV para la esterilización de los cuchillos en los propios armarios que para ello existen. Es mil veces más importante una correcta desinfección de manos del personal que trabaja en la instalación, así como en la entrada de los restaurantes, que la posible contaminación por una vajilla".

Productos de limpieza: para una buena limpieza y desinfección además de la maquinaria y sistemas, es necesario contar con los productos químicos adecuados para cada tarea. "Para desarrollar un buen servicio de limpieza en un hotel, los productos dependerán en función de la zona a limpiar. Para la zona de cocinas necesitaremos productos desinfectantes con certificado HA y desengrasantes. Para zonas comunes y habitaciones serán necesarios productos que no supongan un riesgo para

los usuarios de las instalaciones por lo que es recomendable usar productos multilimpiadores que no supongan riesgos al contacto y a la inhalación", analizan desde el GRUPO DINO. En este aspecto, concreta que el producto principal para realizar una correcta higiene alimentaria son productos desinfectantes bajo el certificado HA. Estos productos certificados aseguran una correcta desinfección e higienización de las superficies. "Son los únicos que están autorizados para su uso en las áreas alimenticias, junto con una correcta desinfección de manos y superficies, por ello, no solo es importante el producto, sino que los hábitos y formas de trabajar de todos, se hagan bajo un protocolo que garantice que cada vez que se manipula un alimento, tanto la superficie de trabajo, como el cuchillo, tabla y manos del manipulador han sido desinfectadas correctamente".

Igualmente, destaca que es importante remarcar que los útiles de limpieza deben ser ergonómicos y que ayuden al desempeño del personal de limpieza, ayudando a evitar lesiones laborales. En todo caso, "siempre productos con ecoetiqueta europea, o certificados 'Cradle to Cradle', concentrados, para disminuir su huella de carbono, y respetuosos con la salud del trabajador y el huésped".

Detergentes: una vez quitado el polvo es el primer elemento que se debe utilizar para limpiar las superficies, ya que facilitan la eliminación de la suciedad, reduciendo la necesidad de frotar, rascar...



Foto: Grupo Dino

Desinfectantes: imprescindibles para desinfectar las superficies y garantizar la ausencia de microorganismos. Lo ideal es aplicarlo después de una correcta limpieza con un detergente, será importante dejar que actúen sobre la superficie el tiempo necesario para que la desinfección sea efectiva antes de retirarlos o aclararlos.

GLOBAL SERVICE

Cobertura local en toda Europa

Más de 150 almacenes y 1.000 vehículos

Siempre cerca de ti

Productos y sistemas de higiene y limpieza sostenibles

QUÍMICOS
 CELULOSAS
 ARTÍCULOS UN USO
 RESIDUOS
 ÚTILES
 EQUIPAMIENTOS
 MAQUINARIA

Tel. 902 30 50 80 | grupo@dino.es | dino.es

Miembro fundador
DHYS INTERNATIONAL GROUP

NUEVAS TECNOLOGÍAS Y SOFTWARES

La tecnología ayuda a la gestión de tiempos en el trabajo y a saber optimizar los recursos en función de la información que esta herramienta nos facilita. Además, en este proceso de limpieza existen numerosas y constantes tareas que pueden llegar a abrumarnos fácilmente, por esta razón es útil contar con una solución que nos permita aligerar esa carga gracias a la automatización, que sea capaz de pronosticar factores, como el número de huéspedes entrantes o cuántos miembros del personal es necesario dependiendo de las horas del día..., algo fundamental para mantener la calidad del servicio que se ofrece en estos establecimientos.

En este sentido, adoptar un software de limpieza de hotel es algo muy positivo pues, a veces, la mitad de los comentarios negativos que reciben los hoteles corresponde a la preparación y limpieza de las habitaciones. Los productos tecnológicos existentes en el mercado priorizan la facilidad de uso, la capacidad de ser intuitivo y el poder realizar muchas tareas de forma autónoma, todo esto hará que las tareas a llevar a cabo sean más rápidas, simples y asequibles.

En este sentido, se están desarrollando, "desde sistemas que permiten tener el HACCP digitalizado, con sondas que avisan de las temperaturas en las cámaras avisando si hay caídas de temperaturas que rompan la cadena de frío y como herramientas que facilitan la trazabilidad de los alimentos, esto en cocinas, como a sistemas que controlan cuánto papel se gasta en un dispensador, en qué franjas horarias y que avisa antes de que se acabe para que nunca se quede sin y puedan optimizarse las cargas de trabajo en cada zona, así como informes que certifican qué persona, con qué producto y a qué hora se ha realizado una limpieza de un baño en una gran superficie", expone Francisco Pajares, gerente del GRUPO DINO.

Por otro lado, Paulo Barreira, presidente de Girbau Iberia, indica que han desarrollado soluciones pioneras como la DMP (Disinfection Monitoring Package), que tiene la función de garantizar la higiene y desinfección de las lavanderías, ofreciendo un sistema de registro de datos remotos,

siendo estos trazables en el tiempo. "La DMP se integra en el sistema Sapphire, nuestro software inteligente de control remoto, que permite garantizar el cumplimiento de los protocolos existentes en lo que se refiere a la higienización hotelera. Otra tecnología que ofrecemos a nuestros clientes es la HeiQ Viroblock NPJ03, una de las primeras tecnologías textiles del mundo antiviral y antimicrobiana, que ya nos ayudó en tiempos de pandemia. Así, con un lavado, y posterior secado, con HeiQ Viroblock, nos aseguramos una protección completa ante aquellos gérmenes y microbios que se mantienen en los tejidos después de lavados diversos. Asimismo, también ofrecemos nuestro sistema de pagos centralizado que ofrece al usuario una experiencia mucho más fluida y dinámica, reduciendo tiempos e incrementando la rapidez".

Lo cierto es que contar con un software para limpieza de hoteles facilitará mucho la tarea a los hosteleros, pero debe estar adaptado a cada establecimiento, debiendo permitir, como mínimo, las siguientes acciones:

- Poder ver a simple vista la lista de habitaciones y sus estados.
- Ver el estado de limpieza de las habitaciones, cuál es la actividad para hoy, para una fecha específica o la duración de tiempo.
- Facilidad para que el personal pueda indicar que una habitación está limpia, agregar notas o proporcionar detalles a los limpiadores.
- Poder imprimir el cronograma de las habitaciones a limpiar, lo que facilita la tarea a los limpiadores.
- Acceso compatible con dispositivos móviles.
- Seguimiento del proceso.

Funcionalidades necesarias que para que el software de limpieza de hoteles nos permita ahorrar tiempo al poder ver el estado de la limpieza de las habitaciones con un solo click.

Multiusos: su característica principal es que son aptos para la limpieza de muchas superficies de distintas características.

Disolventes: pueden ser productos independientes o pueden formar parte de algunos detergentes como componentes dentro de su formulación y tienen como función específica la disolución/emulsión de grasas y aceites.

Amoniacos: en los detergentes se encuentra este producto como materia prima, y son muy apreciados por su poder desengrasante y su buena relación calidad-precio.

El futuro

Cada día se vislumbra una mayor profesionalización del servicio, "apostando por herramientas de gestión que nos hagan más competitivos, trabajando a tres bandas entre cliente final, empresa de limpieza y distribuidor/fabricante, para que todos busquemos lo mejor, lo más sostenible y los más eficiente en cuanto a rendimientos, en uso no solo en el precio unitario, ya que muchas veces lo barato sale caro", expone Francisco Pajares.

En este sentido, añade que se están desarrollando innovaciones de sistemas de fregado en plano con microfibras certificadas como "Second Life Plastic", que pueden ayudar a ahorrar unos 40 litros de agua por camarera de pisos y día de trabajo, con su pertinente ahorro de químico y de cargas de trabajo, así como sistemas tradicionales fabricados con certificados de "Ocean Plastic", que ayuda a la retirada del plástico que hay en nuestros mares.

Todas estas innovaciones, seguidas, por supuesto, de su formación in situ y acompañamiento del personal que debe usarlas, es básico para el éxito de estas medidas.

Por otro lado, Paulo Barreira se imagina el futuro de la lavandería y la limpieza con maquinaria cada vez más tecnológica y especializada, que ofrezca a los clientes un servicio aún más



Foto: Girbau

eficiente y versátil que el actual. Asimismo, "también creemos que la sostenibilidad será cada vez más importante en la industria, lo que nos impulsará a la reinversión y el desarrollo de nuevas soluciones protagonizadas por la innovación y la tecnología. Desde Girbau estamos preparados para el futuro, y trabajamos día a día para mejorar nuestro servicio, implementando las mejores prácticas y las tecnologías más punteras, como llevamos haciendo más de 60 años".

Foto: Nilfisk





Soluciones para el cuidado textil



Programas especiales

- Secadora y lavadora.



Personalización

- Programas adaptados a las necesidades del cliente
- Sistemas de dosificación personalizados



Equipos de acabados

- Mesa de desmanchado
- Mesa de repaso
- Maniquí de planchado
- Topper de pantalones



Conectividad

- Conectividad Wi-Fi
- Conexión BLE
- Puerto USB



SEGUIMIENTO Y ACOMPAÑAMIENTO

- Programa de formación
- Precios especiales para cursos
- Red de servicio mundial



ESCANEE ESTE CÓDIGO QR PARA ACCEDER A LA WEB



Laundry Management & Connectivity



DISINFECTION MONITORING PACKAGE





BEYOND LAUNDRY



[GIRBAU.COM](https://www.girbau.com)