



Foto: Kärcher

Higiene en el hotel: tecnología actual

Confort, salud e imagen

Habitualmente, los viajeros suelen buscar, a la hora de viajar, mayores comodidades de las que cuentan en casa, lo que les hace más exigentes. Además, sus expectativas suelen variar dependiendo de su personalidad o de los objetivos con los que se realice ese viaje. Sin embargo, la limpieza de los establecimientos hoteleros se encuentra entre las principales prioridades de cualquier usuario. Se reclama un buen servicio, pero a la vez una habitación ordenada, sin polvo, con sábanas limpias y un baño completamente aseado y desinfectado. De esta manera, cuando un hotel atiende la limpieza de su establecimiento no sólo se está manteniendo la higiene y desinfección de las instalaciones, sino que también se protege su imagen y reputación.

En el momento en el que una persona se aloja en un establecimiento hotelero, no sólo busca precio y ubicación. La limpieza de las habitaciones, la ropa de cama y toallas, por ejemplo, son puntos decisivos a la hora de decantarse por un hotel u otro.

En este sentido, la limpieza y la higiene dentro de la actividad hotelera requieren de una atención especial para poder conseguir un ambiente óptimo, más atractivo, confortable y saludable para los clientes externos e internos.

Aunque en el hotel se atienda de manera excepcional en la recepción, si el baño no está reluciente y se ve higiénico, el cliente nunca volverá a hospedarse en ese hotel. De esta manera, para asegurar una correcta higienización de

un establecimiento hotelero se necesita realizar una adecuada limpieza de las áreas del hotel y el aseo de su personal. Procedimientos, principios, normas..., que permiten proteger la salud de los turistas y de los propios trabajadores del hotel, previniendo las posibles enfermedades. Y, además, identificación, análisis y control de áreas y puntos sometidos a riesgos de surgimiento de contaminación y enfermedades.

No obstante, aunque desde el punto de vista del huésped todo entra dentro de la categoría de limpieza de hotel, para un correcto trabajo se debe incluir también la higiene de todas las áreas o superficies que puedan entrar en contacto con el turista y que puedan provocar contaminaciones y enfermedades.

Además, es muy importante tener en cuenta sobre la calidad de la limpieza y el estado funcional de un hotel, que un lugar limpio será frecuentado siempre, mientras que uno sucio es más complicado que regrese, por lo que todas las cadenas hoteleras tienen la responsabilidad de proporcionar el bienestar de los clientes. En un sector tan competitivo como el hotelero -más en temporada alta- una sola reseña negativa puede arruinar la reputación de un establecimiento.

Por ello, para llegar a controlar los aspectos de limpieza e higiene del establecimiento, debemos conocer, comprender y capacitar a los empleados dentro de los procedimientos, principios, técnicas, normas y reglamentos que permiten un ambiente salubre y acogedor, sin riesgo de contaminación por agentes externos que puedan correr un riesgo para la calidad del servicio.

El valor de una higiene correcta

Habitualmente, los viajeros tienen muchas exigencias en el momento de viajar, variando las expectativas que tienen del viaje que van a realizar dependiendo de su personalidad y objetivos del viaje. Sin embargo, la limpieza siempre se encuentra entre las principales prioridades del usuario. Se exige un buen servicio pero, al mismo tiempo una habitación, que esté limpia, no tenga polvo, sábanas recién cambiadas, y un baño completamente desinfectado.



Foto: Distribuidora Joan

Hay que ser conscientes de que los hoteles son espacios en el que conviven y trasiegan muchas personas, por lo que la limpieza en profundidad y al detalle es de vital importancia. Siendo, en muchas ocasiones, también necesario la desinfección de alguna parte del establecimiento para eliminar todas las bacterias que haya podido influir en un determinado ambiente o superficie.

“Hoy día, por encima de las estrellas o precios que pueda tener un hotel o alojamiento, los clientes lo que más valoran son la limpieza e higiene del establecimiento. El sector hotelero cada vez da más importancia a este aspecto, y por ello, dedican más recursos para obtener unos mayores niveles de higiene y limpieza en todos sus espacios”, describe

Mikel Iceta, Responsable de Marketing Kruger Technology. Actualmente, “las cadenas hoteleras no solo cuidan aspectos como la comodidad del cliente, o el diseño de las habitaciones o zonas comunes, las exigencias de los mismos clientes hacen que las cadenas hoteleras estén cada vez más sensibilizadas en los aspectos de higiene en general”, añade Xavier Oller, Jefe de Ventas de Distribuidora Joan.

Igualmente, desde el área de comunicación de Girbau aseguran que la limpieza e higiene en una cadena hotelera es uno de los aspectos cruciales para ofrecer un buen servicio a los huéspedes y para que se lleven una buena experiencia de su estancia. “Los hoteles tienen en consideración este



Foto: Boaya



TotalVue: La gestión de última generación para su lavandería.

Buscar nuevas maneras de aumentar la eficiencia operativa y reducir los gastos en todas las áreas de su negocio es un desafío al que se enfrenta a diario. Con TotalVue® Powered by UniLinc®, puede eliminar la lavandería de la lista de cosas de las que preocuparse. TotalVue le ofrece una visualización total de indicadores de rendimiento previamente desconocidos que afectan significativamente a sus gastos generales, incluyendo mano de obra, gastos de lavandería y suministros, permitiendo a los directores y ejecutivos hacer ajustes inmediatos que afectan significativamente al resultado.

No se puede controlar lo que no se puede medir

Empiece a medir todo con TotalVue. Los costes de los equipos iniciales sólo representan el 8-12% de su presupuesto total de lavandería, mientras que los costes operativos representan hasta el 87%. TotalVue le da acceso inmediato a informes almacenados en la nube que detallan exactamente cuánto le cuesta procesar un Kilogramo de ropa

Empieza con UniLinc, el sistema de control de lavandería más avanzado de la industria. UniLinc reúne rendimientos de máquinas y datos de mantenimiento, y los almacena para su estudio. TotalVue muestra la información en informes fáciles de leer, con ventanas gráficas que le dan, en tiempo real, una rápida visualización de los datos de rendimiento que más le interesen. Ahora puede controlar de forma remota el rendimiento de máquinas específicas y múltiples lavanderías.

Para conocer más:

Alliance Laundry Systems Spain
C/ Solsones 2, Edf. Muntadas, Mas Blau
08820 El Prat de Llobregat (Barcelona)
902 10 15 68
customercenter@alliancels.eu
UniMac.com/ TotalVue

Administre su lavandería de la forma más sencilla:

- Visibilidad de todas las operaciones en su lavandería, en tiempo real, en cualquier momento y desde cualquier lugar a través de la web.
- Visualización de los datos de rendimiento críticos, informes, diagnóstico y errores de máquinas, y productividad siempre en tiempo real.
- Averigüe y controle la eficiencia de su lavandería, basada en el coste de procesar un Kilogramo de ropa.
- Defina puntos de referencia, compare rendimientos e identifique individualmente cada máquina entre distintas lavanderías.

Tenga visibilidad sobre todos los aspectos de su lavandería:

- Uso y productividad de máquinas.
- Rendimiento de cada empleado.
- Comparaciones entre turnos.
- Tipo y número de ciclos operados en cada turno, ahorro de ciclos ECO.
- Productividad por hora, día, semana, mes y año.
- Control exacto de la cantidad de ropa que entra y sale de la lavandería.
- Control de gastos en suministros.
- Eficiencia final: coste por Kg de ropa lavada.

CONTROLE TODAS LAS VARIABLES QUE AFECTAN A LA LAVANDERÍA



UTILIZACIÓN



PRODUCTIVIDAD



GASTOS DE SUMINISTROS



GASTOS DE OPERACIÓN



MANO DE OBRA

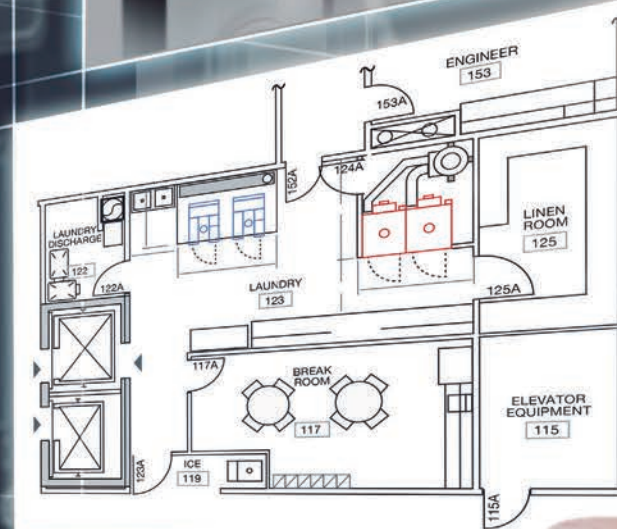
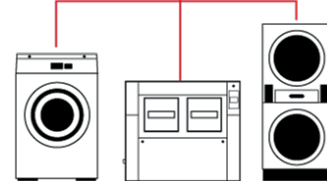


EFICIENCIA

MULTIDISPOSITIVO Y CONEXIÓN A LA NUBE

TotalVue®

POWERED BY UNILINC®



EXPERT

PREFERIDO POR LAVANDERÍAS PROPIAS EN TODO EL MUNDO



Experimentados. Fiables. Eficientes.
Como usted, somos expertos en lo que hacemos.

www.unimaclaundry.com

UniMac®

THE LAUNDRY EXPERTS

Alliance Laundry Systems Spain
C/ Solsones 2, Edf. Muntadas, Mas Blau
08820 El Prat de Llobregat (Barcelona)
902 10 15 68
customercenter@alliancels.eu



Foto: Sutter Professional

aspecto al saber que es crucial para que la percepción de la calidad del establecimiento sea la adecuada". Del mismo modo, desde Sutter Professional concretan que los valores prioritarios son la imagen, la higiene y el confort.

En resumen, "las cadenas hoteleras, y en general cualquier establecimiento hotelero, priorizan la limpieza de sus instalaciones porque son conscientes de que es un aspecto clave en la valoración de la experiencia del cliente, siendo en muchos casos el recuerdo principal con el que se queda. En un sector tan competitivo como el hotelero, una valoración negativa puede afectar de forma importante al prestigio del establecimiento", analiza Óscar Moral, Product Manager Lodging de Proquimia.

En este sentido, "aquellos establecimientos que ofrecen unos niveles de limpieza superiores al resto, obtienen unas valoraciones positivas de sus huéspedes y teniendo en cuenta que la gran mayoría de clientes, antes de tomar una decisión, buscan valoraciones y opiniones de los lugares donde alojarse a través de Internet, es extremadamente importante cuidar este aspecto, lo cual, cada vez se tiene más presente", especifica Mikel Iceta. "Sin una correcta limpieza e higiene, la calidad del hotel queda en entredicho. Nosotros tenemos clarísimo este punto de partida. Sabemos que desde la lavandería podemos y debemos prestigiar al hotel", destacan desde Girbau.

Sin embargo, teniendo en cuenta que las cadenas hoteleras buscan

un ajuste en los márgenes, alta rentabilidad y seguridad en la gestión de sus actividades, "un responsable de compras buscará empresas que puedan garantizarle una buena gestión diaria del aprovisionamiento de productos de limpieza. Esta tranquilidad estará formada por un mixed de buenos productos, con buena formación y unos costes acorde con las tendencias actuales del mercado", indica Marc Ceron, Responsable de Marketing del Grupo Dino.

No obstante, teniendo en cuenta estos hechos, "podemos aseverar que el sector hotelero otorga especial importancia a los niveles de limpieza ofrecidos cuidando al máximo el confort de sus clientes", determinan desde Kruger Technology

Nuevas formas de limpieza

Como en todos los sectores, rentabilizar el servicio es uno de los objetivos prioritarios y en el caso de los establecimientos hoteleros y la limpieza no es distinto.

Por esta razón, es fundamental conocer muy bien las necesidades que tenga cada establecimiento, siendo el siguiente paso incorporar soluciones innovadoras que cubran varios objetivos, entre los que destaca la optimización del proceso de limpieza en el hotel, mejora del servicio y estado de las instalaciones, posicionando al hotel como empresa de vanguardia en lo referente a gestión de operaciones.

En este sentido, "la limpieza en el hotel ha evolucionado significativamente en los últimos años, buscando la optimización de costes y tomando conciencia de la

necesidad de reducir su impacto sobre el medio ambiente, motivos que han llevado a una mayor profesionalización en la forma de trabajar", determina Óscar Moral, de Proquimia. "La limpieza e higienización en hoteles y similares ha evolucionado durante los últimos años debido a que se ha llevado a cabo una mecanización de la limpieza e higiene, especialmente en cocinas, suelos, sanitarios, tapicerías, etc.", añade Mikel Iceta, de Kruger Technologies. Del mismo modo, Ignacio Carrera, B.U. Comercial de Kärcher, destaca que, poco a poco, se incorporan nuevos equipos para satisfacer necesidades de limpieza concretas para diferentes zonas del hotel, no solo en pasillos y habitaciones.

Por otro lado, Xavier Oller, de Distribuidora Joan asegura que las nuevas tecnologías y elementos de higiene han evolucionado en el tiempo, "utilizándose, cada vez más, útiles y sistemas de limpieza que nos facilitan el cuidado de la higiene con una clara reducción del tiempo y trabajando con más frecuencia con productos químicos concentrados donde el control y ahorro de costes es importante". Y, desde Sutter Professional indican en que "ha evolucionado hacia los concentrados y la ecología".

Por otro lado, desde Distribuidora Joan exponen como técnica novedosa en cuanto a la limpieza la nanotecnología

Foto: Kruger Technology



xtreme
in innovation



primus
laundry equipment

especialistas
en lavandería OPL

boaya.es
T: +34 91 710 91 30

promateriales

de construcción y **arquitectura actual**

Información de Arquitectura y Materiales de Construcción

- Análisis de Proyectos de Edificación
- Entrevistas a arquitectos
- Reportajes de Materiales de Construcción
- www.promateriales.com —

f Promateriales Arquitectura Actual
www.facebook.com/promateriales.arquitecturaactual

t Promateriales @Arquitectura_PM
www.twitter.com/Arquitectura_PM

in Promateriales (Editorial Protiendas S.L.)
www.linkedin.com



hostelpro

proveedores de hostelería y restauración

Información de Hostelería y Restauración

- Análisis de Proyectos Hoteleros y de Restauración
- Entrevistas a Directores y Responsables de Compras
- Reportajes de Equipamiento Hotelero
- www.revistahostelpro.com —

protiendas

la revista para proveedores y tiendas de electrodomésticos, electrónica, imagen y sonido

Información de Electrodomésticos, Imagen y Sonido

- Análisis de Sectores (Gamas Blanca, Marrón y PAE)
- Entrevistas a Fabricantes y Distribuidores
- Reportajes de Distribución de Electrodomésticos
- www.revistaprotiendas.com —



para repeler grasas y otras sustancias. “Estas micropartículas presentes en los agentes limpiadores tienen la ventaja de servir como barrera protectora sin utilizar sustancias corrosivas, reduciendo además el tiempo de limpieza. Existen otras innovaciones en el sector de la limpieza, como el uso de microfibras, ozono o equipos de ultrasonidos. Cada una de ellas conviene aplicarlas según la superficie y el ámbito”.

Mientras, desde el Grupo Dino determinan que se ha de reconocer que las técnicas que se van desarrollando últimamente son las que derivan de los productos concentrados. “La instalación de mini fábricas diluidoras de concentrados en los office de los centros va ganando terreno a otros sistemas debido a los costes ajustados, la seguridad de riesgos laborales que ofrece y la garantía de que todo el personal trabajará con los mismos productos y mismas concentraciones”.

Mientras, en aspectos como la lavandería, clave en la calidad de la ropa de cama, manteles, toallas y albornoces, “la tecnología ha avanzado de manera muy considerable para ofrecer resultados óptimos con procesos cada vez más eficientes y más productivos, lo que se traduce en una mayor rentabilidad de la instalación”, definen desde Girbau. Y, del mismo modo, Marc Ceron, del Grupo Dino, especifica que en los últimos años

Foto: Argui



Foto: Girbau

se han desarrollado nuevos sistemas de limpieza basados en la mecanización de la actividad limpiadora. “Maquinaria como el vapor, ozono, fregadoras..., van haciéndose un hueco en los centros, pero hemos de ser conscientes que la búsqueda de costes bajos no ha permitido un buen desarrollo de los mismos”.

Además, desde Girbau añaden que la gestión de la limpieza ha evolucionado tanto en variedad de productos de limpieza, que pueden ofrecer controles de coste desde varias perspectivas, y ofrecer que los servicios puedan ser gestionados por empresas externas a la gestión del hotel (empresas de facilities). Por ejemplo, indican que sus lavadoras incorporan nuevas tecnologías que permiten personalizar todos y cada uno de los procesos de lavado. “Solo con esta personalización se consigue la calidad que precisa cada colada y con el consumo de agua, energía y productos químicos que se requieren en función del nivel de suciedad y tipo de tejido. No es lo mismo lavar manteles o servilletas manchadas que un traje de un cliente, por poner dos extremos. En este sentido, las lavadoras Girbau son Wet Cleaning Ready y son tan polivalentes que pueden realizar desde procesos de lavado intensivo para ropa con mucha suciedad hasta procesos extremadamente delicados para lavar piel”.

En definitiva, “en el mercado van apareciendo nuevas tecnologías relacionadas con el proceso de desinfección pero aún están muy poco extendidas, ya que presentan limitaciones

técnicas en su aplicación”, concluyen desde Proquimia.

Desinfección, paso a paso

Como primer punto a tener en cuenta antes de ponerse a gestionar la limpieza de un establecimiento hotelero es considerar la adecuada formación del personal. “Una vez el operario sepa qué productos tiene, para qué sirven y qué debe hacer, tan solo nos quedará que el proveedor de la limpieza aporte productos con garantía HA (Higiene Alimentaria), registros al día y que se cumplan los protocolos de limpieza que tiene asignados el centro”, analiza Marc Ceron. Del mismo modo, Xavier Oller, como profesional de la venta del sector de la limpieza opina que quien mejor conoce los pasos a seguir para una correcta desinfección de una habitación son los profesionales que realizan la labor de la limpieza y las gobernantas que supervisan sus tareas.

Como paso posterior, Ignacio Carrera especifica que será necesario identificar las zonas críticas creando un procedimiento de limpieza preciso en función de las necesidades higiénicas solicitadas por el establecimiento hotelero.

En relación a esto, será indispensable la aplicación del sistema APPCC en cocinas, “proceso clave para la prevención de posibles contaminaciones en los alimentos y asegurar una correcta seguridad alimentaria. En segundo lugar, desarrollar un plan de higiene que garantice el cumplimiento del

ETIQUETA ECOLABEL

La Etiqueta Ecológica es un sistema de certificación único que tiene como principal objetivo ayudar a los consumidores europeos a identificar los productos más ecológicos y respetuosos del medio ambiente. Se trata de un distintivo que está destinado a usarse en productos o servicios de empresas que soliciten su concesión, siempre que cumplan con una serie de criterios ecológicos aprobados a través de decisiones de la Comisión Europea.



Ecolabel se concede a todos los productos y servicios que aseguran un bajo impacto ambiental en todo su ciclo de vida. Existen etiquetas ecológicas similares como son Blau Engel (Alemania) o Nordic Swan (países nórdicos).

Esta etiqueta constituye una parte importante de la política comunitaria de instrumentos voluntarios de ayuda a las empresas y consumidores para mejorar sus actuaciones sostenibles. Tiene como objetivo promover productos que reduzcan los efectos ambientales adversos, comparándolos con otros productos de su misma categoría, de tal manera que se contribuye así a un uso eficaz de los recursos y a un elevado nivel de protección del medio ambiente.

En este sentido, esta marca ofrece distintas ventajas para el medioambiente, entre las que destacan:

- Reducción de la contaminación atmosférica, es decir, menos emisiones de azufre y gas de efecto invernadero.
- Limitación del uso de sustancias nocivas para el medioambiente, menos emisiones de compuestos de cloro y residuos orgánicos del agua.
- Menos consumo de energía.
- Uso exclusivo de fibras recicladas o de fibras vírgenes procedentes de bosques de gestión sostenible.

Esta etiqueta demuestra a sus clientes y consumidores que su producto cumple criterios ecológicos estrictos, lo que les inclinará a elegirlo, es verificada por terceros y está reconocida en todos los países de la UE.

La Etiqueta Ecológica Europea está demostrando que existen alternativas ecológicas para las empresas sea cual sea su sector de actividad.

Mientras, en lo que respecta a la ropa de hotel, su desinfección debe hacerse garantizando que la ropa se lava a temperatura correcta y con la dosificación adecuada de producto. Para ello, “las máquinas han incorporado prestaciones que aseguran el cumplimiento de las condiciones de lavado requeridos. En el proceso de lavado también es de vital importancia que la lavandería separe claramente la ropa limpia de la sucia para evitar contaminaciones cruzadas y que lo haga incluso con habitáculos separados y lavadoras de barrera sanitaria si los niveles de higiene que se deben alcanzar son superiores”, explican desde Girbau.

Productos de higienización

La desinfección engloba el conjunto de operaciones con las cuales se consigue la reducción temporal del número de microorganismos vivos, así como la destrucción de los patógenos y alterantes. De igual manera, los desinfectantes deben cumplir con distintas propiedades entre las que se encuentra el contar con un amplio espectro germicida, que no sean ni corrosivos ni tóxicos, económicos, de fácil dosificación, solubles en agua, estables tanto durante su almacenamiento y en presencia de residuos orgánicos...

Asimismo, es importante considerar que el desinfectante debe elegirse teniendo en cuenta el tipo de superficie presente en el establecimiento. “Debemos disponer



Foto: Kruger Technology

trabajadores que intervienen en la limpieza del hotel”, enumeran desde Kruger Technologies.

De esta manera, Mikel Iceta considera que para poder contar con una correcta desinfección, “lo más adecuado es la limpieza con maquinaria de vapor a alta temperatura y el uso de químicos adecuados, especialmente en espacios como cocinas, baños, vestuarios, etc., y la limpieza de toallas, sábanas, moquetas, colchones, etc. que es donde más bacterias o agentes biológicos se acumulan. Para todo aquello relacionado con la cocina, es fundamental eliminar todos los gérmenes, para lo cual es necesario eliminar todos los restos de comida, para después rociar algún bactericida”.

procedimiento APPCC implementado en cocinas y de los procesos de limpieza y desinfección óptimos para cada zona del hotel. Por último, es imprescindible realizar formación al personal y proporcionarle las herramientas y productos necesarios para realizar con garantía y seguridad todas estas tareas de higiene”, especifica Óscar Moral.

Asimismo, la limpieza de los suelos con desinfectantes, debe considerarse como clave. “Otro aspecto importante a tener en cuenta es la ventilación de los diferentes espacios, de forma que evite la acumulación de calor, condensación de vapor y evitar corrientes de aire que puedan afectar al área de preparación y consumo de alimentos. Muy importante es inculcar hábitos de higiene a los

“Es imprescindible realizar formación al personal y proporcionarle las herramientas y productos necesarios para realizar con garantía y seguridad todas estas tareas de higiene...”

de todo tipo de productos específicos para cada tarea y superficie para lograr una óptima limpieza y desinfección. Necesitaremos artículos desinfectantes para el baño, limpiacristales para los cristales y superficies vitrificadas, multiusos y quitapolvos para el mobiliario y friegasuelos para las superficies”, especifica Xavier Oller (Distribuidora Joan).



Foto: Distribuidora Joan

Por ejemplo, Óscar Moral (Proquimia) asegura que los productos clorados continúan generando interés y son de gran demanda por tradición y por su amplio espectro germicida y bajo coste. “Aunque es importante destacar que cada día van ganando más terreno otro tipo de desinfectantes, como los

basados en amonios cuaternarios, por su efecto desinfectante residual que les permite seguir actuando después de su aplicación”. En este sentido, con respecto a los productos que se utilizan, “en España históricamente hemos tenido productos con base clorada (derivados

de la lejía), pero por suerte esta cultura, poco a poco, va desapareciendo. Hoy en día los amonios cuaternarios van haciéndose un hueco en las estanterías del almacén de la limpieza de un hotel. Pero los productos consistentes en una mezcla de jabón con lejía, continúan

Tenemos la solución de lavandería personalizada que estás buscando

Descubre con Girbau cómo conseguir más beneficios y clientes más satisfechos.

Juntos, creando futuro.





Foto: Boaya

predominando en muchos centros (y eso que la normativa de riesgos laborales va siendo cada vez más prohibitiva hacia este aspecto)", describe Marc Ceron (Distribuidora Dino).

Así, desde Sutter Professional determinan que los productos más demandados son los amonios cuaternarios, bactericidas, fungicidas y evitando cloros.

Mientras, entre la maquinaria y productos de limpieza, "los productos que más demanda el sector hotelero podemos encontrar los equipos para la limpieza de moquetas, generadores de vapor y los productos químicos como desinfectantes, bactericidas, etc., que sustituyen lejías y productos clorados, que son mucho más agresivos y olorosos", precisa Mikel Iceta (Kruger Technologies).

Así pues, a raíz de las normativas de medio ambiente que han ido surgiendo los últimos años, "las composiciones de los productos químicos han sido cada vez menos dañinas, por ello el uso de fosfatos, por ejemplo, ya no está permitido", define Marc Ceron. Por esta razón, "en la fabricación de los productos de higiene se tiene muy presente que sean lo menos agresivos posibles tanto para el ser humano como para el medio ambiente. En la actualidad existen muchos productos neutros, incluso en base a componentes naturales que pueden utilizarse sin riesgos para la salud. No obstante, en determinados casos, son necesarios productos más agresivos que, con un correcto aclarado, no suponen ningún riesgo para la salud

pasado y son más accesibles para todos los públicos", describen desde Grupo Dino.

Así pues, gracias a años de desarrollo, investigación y compromiso de todos los actores implicados con la protección del medio ambiente, se ha conseguido ofrecer al mercado productos más sostenibles. En este caso, "las formulaciones son más complejas y en algunas ocasiones presentan unos costes más elevados por los componentes que se utilizan (no son los habituales y están más limitados), pero al ser una tendencia del mercado con una gran demanda, estos productos se han ido implantando", precisan desde Proquimia.

Mientras tanto, también hay que ser conscientes de los gustos de los huéspedes, "quienes valoran más las fragancias remanentes que desprenden, pero aun así, la tendencia es de utilizar olores neutros, pues cada uno tienes sus preferencias olfativas".

Maquinaria

No cabe duda que en años futuros el sector vivirá una evolución en la forma en la que se garantiza la calidad del servicio de limpieza de un hotel. En estos momentos, existen muchas tecnologías que se han ido incorporando a lo largo de los años y, en la mayoría de ocasiones, están relacionadas con la maquinaria de limpieza. Por ejemplo, aspiradoras de última generación, robots aspiradora

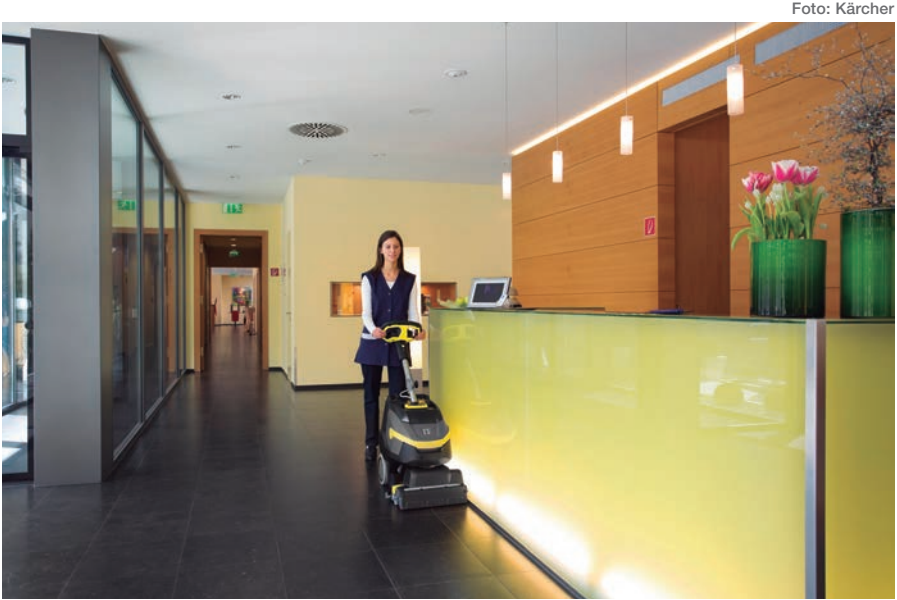


Foto: Kärcher

que complementan la labor de limpieza, camas y mobiliario con sistemas de traslado fácil y cómodo para limpiar los rincones más difíciles o complejos sistemas de aspiración ya integrados en el propio edificio.

Como en todos los ámbitos, "la maquinaria facilita el trabajo, optimiza los procesos y mejora la productividad. En el sector de la limpieza, hoy en día sería impensable no disponer de lavavajillas automáticos, lavadoras industriales, fregadoras automáticas y otro tipo de máquinas habituales en cualquier hotel", puntualizan desde Proquimia. No obstante desde el Grupo Dino aseguran que, en España, el concepto de mecanización de la limpieza no se ha desarrollado de la misma manera que en los países del Centro-Norte de Europa. "El elevado precio y el hecho de no tener suelos textiles o grandes centros, ha hecho que no sea necesario la incorporación de aspiradores, fregadoras, barredoras... Aun así, el uso de aspirador, generalmente, y de



Foto: Nilfisk

fregadoras, han sido los que se han hecho un hueco en el mercado debido a sus aptitudes para facilitar las tareas de limpieza". En este aspecto, "para la limpieza de habitaciones cada vez se demanda más sistemas de aspiración ultrasilenciosos que no interfieran en la tranquilidad del huésped", añaden desde el Distribuidora Joan.

De este modo, "entre los productos que demandan nuestros clientes tenemos los generadores de vapor, aspiradores silenciosos, hidrolimpiadoras, fregadoras, limpiatapicerías, rotativas... Los cuales son herramientas indispensables en la limpieza y mantenimiento de los diferentes espacios de los hoteles como habitaciones, cocinas, terrazas, piscinas

¿Es posible imaginar una sociedad más respetuosa con el medio ambiente?

ecoXop
Apuesta por la innovación y la sostenibilidad
con el sistema de higiene más ecológico del mercado

PROQUIMIA
www.proquimia.com

colectividades@proquimia.com
www.proquimia.com

EU Ecolabel
www.ecolabel.eu

TÜV Rheinland
Certificado
Sistema de Gestión
ISO 9001:2015
ISO 14001:2015
Certificado
www.tuv.com
ID: 310000456

f t y

CERTIFICADO H+

Unas buenas condiciones de seguridad e higiene del alojamiento son fundamentales para que el cliente tenga una buena experiencia. Un hotel sucio puede ser un peligro para nuestra salud, los huéspedes buscan alojarse en una estancia limpia, sin infecciones.



Cuanto más limpio e higiénico esté el hotel más se facilita la fidelización por parte de los clientes, y que a la hora de elegir un hotel vuelvan a pensar en este para alojarse.

Por ello, tener un certificado de higiene cada vez está más valorado por los huéspedes del hotel, por lo que es muy necesario contar con él.

La empresa Hygiene Plus ha desarrollado el primer certificado de higiene para establecimientos públicos llamado Certificado H+.

En este sentido, Hygiene Plus busca poner un valor real al esfuerzo realizado para mantener la limpieza e higiene mínima en establecimientos sensibles a ser foco de infecciones y que pocas veces es reconocido por el cliente final.

A diferencia de otros certificados de calidad, con el Certificado H+ se mide el resultado del procedimiento de limpieza y se asegura la óptima limpieza e higiene del hotel en aseos, habitaciones, zonas comunes, etc.

Además, este certificado aporta un valor añadido muy significativo a los establecimientos que lo poseen debido a que es concedido por una entidad independiente e imparcial.

Entre los beneficios que consigue el hotel al obtener este certificado podemos destacar:

- Garantizar la higiene
- Diferenciarse de la competencia
- Fidelizar a sus clientes
- Demostrar que se preocupa por la seguridad de sus clientes

que proporcione el mejor tratamiento a su ropa equivale a elegir el nivel de servicio que se desea brindar al cliente. Es por todo ello que las soluciones de lavandería propia suponen una gran ventaja respecto a la externalización en muchos hoteles”, continúa analizando Emilio Holzer. Además, detalla que para el establecimiento hotelero, implementar las tecnologías más avanzadas en su propia solución de lavandería, supone conseguir un servicio de hostelería con una excelente lencería, obteniendo, además, el máximo rendimiento mediante servicios de limpieza más respetuosos con el medio ambiente.

Innovación

En el sector de maquinaria de limpieza son múltiples las innovaciones y mejoras tecnológicas que se están implementando. “Hoy en día la tecnología y sus aplicaciones están en constante evolución, y el sector de la maquinaria está integrando muchas de esas innovaciones”, destaca Mikel Iceta. Además, añade que de este modo, están surgiendo nuevos sistemas de limpieza basados en sostenibilidad medioambiental como, por ejemplo, el vapor a alta temperatura, logrando una limpieza más profunda y una mayor desinfección. “A esto hay que sumarle nuevos productos químicos que permiten mejorar los resultados, siendo además más respetuosos con el medio ambiente”. Se persigue conseguir, “equipos eco eficientes

Foto: Kruger Technology



halls, restaurantes, salas polivalentes y demás”, enumeran desde Kruger Technologies.

Por otro lado, hay que ser conscientes de que, en el competitivo sector de la hostelería, un hotel se distingue por medio de los diferentes servicios que brinda a sus clientes. “El servicio de lavandería del hotel resulta esencial: desde el momento en que se aloja un cliente en su habitación o cena en el restaurante, es la calidad que percibe a su alrededor de forma directa en la mantelería impecable y bien planchada, en las sábanas y toallas de tacto suave. Todo ello realza la máxima satisfacción que los huéspedes esperan al alojarse en él”, precisa Emilio Holzer, Director Comercial Zona Norte de Boaya. De igual manera, desde Girbau especifican que la maquinaria tiene un papel clave en la limpieza del hotel a través de su lavandería interna y permite hacer

frente a todo el proceso de tratamiento de las prendas, cubriendo el lavado, el secado, el planchado y el pliegue de cada pieza. “Por las condiciones de las distintas prendas, son las lavadoras y las secadoras las que cuentan con una mayor demanda en los establecimientos hoteleros porque por ellas pasan todas las prendas”.

Además, también hay que tener en cuenta que la lencería que se utiliza en un establecimiento hotelero es muy variada y tiene características muy diferenciadas según el uso previsto: sábanas amplias fabricadas en algodón muy fino con tacto satinado, toallas y batas de grueso algodón egipcio, brasileño o norteamericano de fibras largas, ropa de mesa tejida en algodón con acabado acrílico... todo ello requiere un tratamiento diferente para garantizar una mayor duración y una calidad óptima. “La elección de una solución de lavandería

de bajo consumo energético, agua y detergentes, además de un mínimo nivel sonoro para no perjudicar el ambiente del establecimiento. Ergonomía, facilidad de uso y mayor seguridad para el personal”.

Actualmente, “la robotización de la maquinaria de limpieza, sobretudo fregadoras, es uno de los aspectos que más se están trabajando. En estos momentos, 4 fabricantes están ofreciendo maquinaria conducida por robots, pero su elevado precio, dificulta el acceso a las mismas”, indica Marc Ceron.

Mientras, en los procesos de lavandería profesional actuales “se busca que además de la calidad en el acabado, cada vez sean menos agresivos con los tejidos, lo que aumenta mucho su durabilidad y calidad, reduciendo la abrasión en los procesos, mejor dosificación de los detergentes y de menor impacto ecológico”, analiza Emilio Holzer. Igualmente, desde Girbau aseguran que el sector de la maquinaria de lavandería



Foto: Kärcher

está en constante avance para optimizar el consumo de recursos y hacer que las instalaciones sean altamente rentables, todo ello sin menoscabar la calidad esperada de los acabados.

En este sentido, “se ofrecen tiempos de procesado más cortos y con menores costes (tanto de mano de obra como de suministro energético y de agua). Respecto a los ahorros posibles, en

COLECTIVIDADES • COCINAS • NAVES INDUSTRIALES • COMEDORES • COLEGIOS • HOTELES • RESTAURANTES • BAÑOS Y ASEOS

“FABRICANTES PROFESIONALES DE SOLUCIONES INNOVADORAS”

5

+

5

+

5

Tratamiento

Mantenimiento

Limpieza

MULTIUSO L2

MULTIUSO L4

MULTIUSO M3

MULTIUSO M5.1

MULTIUSO L3

MULTIUSO L1

LIMPIADOR WC

Espuma Activa

ISO 9001

BUREAU VERITAS

Certification

LABORATORIOS VINFER, S.A.

POL. IND. CAMPOLLANO C/D NUM. 2

02007 - ALBACETE - TLF: +34 967 52 35 01

www.vinfer.com - vinfer@vinfer.com

Novedad en el sector

VINFER

PROFESIONAL



Foto: Distribuidora Joan

los lavados se puede conseguir con los actuales modelos de lavadoras un 20% menos de consumo en energía, una reducción de un 30% en consumo de agua y una humedad residual inferior a un 25%, todo ello con mejores resultados”, continúan describiendo desde Boaya.

Por otro lado, añade que en el secado se potencia la eficiencia gracias a la innovadora tecnología de secado con bomba de calor: “reducen considerablemente el consumo de energía, debido a que el 100% del aire de secado se recicla, además de que los costes de la inversión inicial son menores porque no es necesario instalar un sistema de escape ni garantizar un suministro forzado de aire fresco al instalar estas secadoras. La reducción de consumo de electricidad en un proceso de secado puede llegar al 65%”. Asimismo, las secadoras más avanzadas

tienen programas más cortos y eficientes, con sensores que miden la humedad de la tela y por tanto, garantizan un secado seguro y delicado.

Además, destaca que la optimización de los procesos de lavado, secado y planchado también van de la mano de la eficiencia en mano de obra, con avances tecnológicos como los nuevos sistemas de llenado inteligente de agua y jabón en función del peso de la carga, mediante celdas de pesado en el bastidor de la lavadora; las posibilidades de programación casi ilimitadas y pantallas más fáciles de usar y leer, así como el uso de conectores USB para una carga rápida y sencilla de nuevos programas de lavado.

Desde Girbau, indican que se está trabajando en la incorporación de sistemas de control de datos que permitan monitorizar qué está pasando en lavandería para mejorar la rentabilidad y los procesos. “También estamos trabajando en la personalización de los acabados. En este sentido, en Girbau hemos incorporado tecnología que permite a los hoteles personalizar el olor en toallas por ejemplo. Está demostrado que el sentido del olor es extremadamente potente, y uno de los que más recuerdos ancla en la memoria. Trabajar el olor como pieza importante del acabado marca la diferencia de cara a los clientes”.

Y, no hay que olvidar las nuevas formas de viajar, Xavier Oller indica que, en estos momentos, sobre todo, en hoteles de ciudad se está imponiendo la moda de dejar la habitación a la carta, no

“La optimización de los procesos de lavado, secado y planchado también van de la mano de la eficiencia en mano de obra, con avances tecnológicos como los nuevos sistemas de llenado inteligente...”

necesariamente a las 10 de la mañana. “Esto hace que se tenga que limpiar la habitación dependiendo del check-out del cliente, por lo que cada vez se solicitan más carros que permiten hacer la habitación con el carro dentro de la misma, evitando tenerlos en los pasillos que siempre son molestos para los clientes”.

Desinfección textil

Es habitual que las sábanas de los hoteles sean blancas por la percepción de limpieza que ofrecen, entre otras cosas. Por una habitación de hotel pueden pasar al día varias personas, pero lo más importante es que no se note. Entrar en la habitación y sentir esa sensación a nuevo es lo que hace del viajar un placer.

Sin embargo, no se trata solo de una cuestión de percepción, las prendas blancas se pueden lavar a mayor temperatura de tal manera que se garantiza una mejor limpieza e higienización. Además, el blanco no engaña y favorece la detección de cualquier tipo de mancha o suciedad a simple vista.

“Cuando quieres desinfectar un textil puedes conseguirlo con una termo

Foto: Girbau



desinfección o con una desinfección química. En el primer caso, debido a las altas temperaturas en que se trabaja, no se permite el hecho de poder tratarlo en todos los textiles, pues provocaría serios problemas en sus calidades y formas”, analiza Marc Ceron, del Grupo Dino.

En cambio, si se desea hacer una desinfección química, “hoy en día hay muchos más productos que no sean basado en cloro que permiten garantizar una desinfección completa. Productos como el oxígeno son de los más utilizados en la actualidad”, continúa analizando. No obstante, Óscar Moral, de Proquimia indica que hay que tener claro que ya hace años que existen en el mercado alternativas al cloro para la desinfección y blanqueo de prendas en los procesos de higiene textil. “Los productos en base a oxígeno activo alargan la vida útil de la ropa y garantizan una correcta desinfección, que además se complementa con la desinfección térmica, por su aplicación a temperaturas que oscilan entre 50-80°C”.



Foto: Nilfisk

En este aspecto, Xavier Oller, de la Distribuidora Joan, especifica que los avances de los fabricantes son hacia productos específicos para la limpieza y desinfección del textil, lo que hace cada vez más fácil la limpieza y el

mantenimiento de los materiales. De esta manera, “los productos químicos especializados para la limpieza de cortinas, moquetas etc., son cada vez más efectivos y sostenibles. Esto unido a tratamientos con ozono, logran una

Las soluciones más eficientes para la limpieza y desinfección



GENERADOR DE VAPOR KGV7000

Sus altas prestaciones de presión y caudal de vapor, así como su aspiración, hacen de esta máquina la herramienta indispensable para la limpieza y desinfección de todo tipo de superficies y elementos que requieren de una extrema limpieza.

Especialmente indicado para todo tipo de sectores como el hostelero, sanitario, alimentario, urbanismo, restauración, etc.



Foto: Vileda

completa desinfección y alcanzan todos los rincones de cada elemento”.

Por otro lado, desde Boaya exponen que para garantizar la desinfección de textiles, las lavadoras de barrera sanitaria cuentan con programas de lavado de higiene específicos para la descontaminación de la colada. “Se equipan con un programador fácil de manejar y con un software de gestión que permite un control y seguimiento conforme a las normas higiénicas RABC, que suministra la trazabilidad de parámetros de lavado, obteniendo datos que se pueden almacenar y recuperar en un informe detallado cuando sea necesario”.

También, en estos sistemas, “se puede adaptar automáticamente la cantidad de agua, energía y detergente que utilizará la máquina mediante el cálculo simultáneo del peso de la carga mientras ésta se realiza, lo que produce un ahorro inmediato en los costes operativos”, concluyen.

Nuevos pasos a seguir

Desde el punto de vista de Mikel Iceta (Kruger Technologies), “las futuras innovaciones irán orientadas a crear máquinas más eficientes y ecológicas, así como el desarrollo de productos químicos más sostenibles y respetuosos con el medio ambiente. Otra novedad que encontramos, y que

LIMPIEZA EN LOS ESPACIOS

Dentro de los espacios que más deben tenerse en cuenta a la hora de llevar a cabo una correcta limpieza e higiene de un establecimiento hotelero, está la recepción, las habitaciones de alojamiento, las áreas comunes, piscina, restaurantes, bares...

Es recomendable que las tareas de limpieza se lleven a cabo en el momento en el que cause menores molestias a los clientes. De este modo, se deben llevar a cabo durante los periodos en los que las habitaciones y las zonas comunes no están ocupadas por los huéspedes o tienen una frecuencia baja.

Así, existen distintos aspectos que deben tenerse en cuenta en la limpieza de estos diferentes espacios:

Recepción: se trata del espacio donde interactúan todos los huéspedes, y el área que proporciona la primera imagen de la empresa, es decir, su carta de presentación. Debe ser un espacio limpio y dispuesto para recibir a los huéspedes con la mejor imagen posible.

Habitaciones: la limpieza de estas zonas es una de las más importantes. Se debe llevar a cabo de manera estricta, teniendo en cuenta varios elementos como son el cambio de sábanas, toallas, cortinas, limpieza de ventanas, suelo, baños completos... Por ejemplo, entre los pasos a seguir destaca la ventilación de la estancia, es muy importante sobre todo cuando se realiza un cambio entre un cliente y otro. Al entrar el usuario en la habitación debe percibir pulcritud, organización, confort y un olor agradable para sentirse como en su propia casa.

Áreas comunes: tales como pasillos, escaleras, elevadores, jardines, gimnasio, entre otros, deben proporcionar un ambiente pulcro y agradable, que invite a los huéspedes a la convivencia con otras personas y al uso de dichos espacios.

Piscina: esta zona necesita de cuidados especiales, por lo que debe haber normas estrictas para el correcto uso y limpieza de la misma. Es una de las áreas críticas para la limpieza y la higiene en general en un hotel, pues a ella acuden muchas personas a bañarse, entre ellas niños, que de no observarse las medidas de higiene necesarias, pueden contraer enfermedades. Además, como medida de saneamiento, el agua debe ser filtrada y tratada de tal forma que el cloro libre residual se encuentre entre 1 y 2 mg por litro y un PH de entre 7.2 y 7.8, entre otras reglas de higiene necesarias.

Áreas de alimentos y bebidas: son las áreas más críticas del hotel debido a la cantidad de procesos y operaciones que se producen en estas zonas con alimentos y bebidas destinadas al consumo de los clientes, y es por ello que en éstas se contemplan muchos requerimientos para poder garantizar la limpieza y, en general, la higiene. En la manipulación de los alimentos que el cliente va a consumir es preciso garantizar buenas prácticas de limpieza e higienización, para evitar que estos se contaminen provocándole enfermedades al cliente. Deben seguir normas establecidas para el cuidado de sus alimentos y ambientes de trabajo y consumo, los empleados deben llevar a cabo una limpieza exhaustiva, tanto personal como a los objetos que empleen y, además, es necesario contar con espacios lo suficientemente limpios y observados para evitar accidentes y contaminaciones.

seguirá desarrollándose en los próximos tiempos, es la limpieza por ultrasonidos que, en estos momentos, está orientada a la limpieza de piezas delicadas, pero que probablemente incrementen sus posibilidades y usos”.

Mientras tanto, desde Boaya aseguran que para garantizar la desinfección de textiles, las lavadoras de barrera sanitaria cuentan con programas de

lavado de higiene específicos para la descontaminación de la colada. “Se equipan con un programador fácil de manejar y con un software de gestión que permite un control y seguimiento conforme a las normas higiénicas RABC, que suministra la trazabilidad de parámetros de lavado, obteniendo datos que se pueden almacenar y recuperar en un informe detallado cuando sea necesario”.

“Las futuras innovaciones irán orientadas a crear máquinas más eficientes y ecológicas, así como el desarrollo de productos químicos más sostenibles y respetuosos con el medio ambiente...”

Por otro lado, “estando cada vez más sensibilizados con el medio ambiente, creo que se continuará trabajando para evolucionar hacia productos cada vez sostenibles sin dejar de ser eficaces y sistemas que nos permitan la reducción de energía, productos químicos y agua”, indica Xavier Oller (Distribuidora Joan). De igual manera, Óscar Moral (Proquimia) precisa que ante la preocupación por la protección del medio ambiente, todos los esfuerzos van encaminados a ofrecer al mercado productos y servicios más ecológicos y respetuosos con el medio ambiente. “El objetivo es promover productos que puedan reducir los efectos ambientales adversos, en comparación con otros productos de su



Foto: Kruger Technology

misma categoría, contribuyendo, de esta forma, a un uso eficaz de los recursos y a un nivel elevado de protección del medio ambiente”.

Sin embargo, Marc Ceron (Grupo Dino) indica que actualmente tenemos un



Foto: Domus

mercado muy desarrollado, “pero el futuro irá ligado por la garantía de los controles de los costes. Tanto en el simple uso de papel higiénico, como la correcta dosis de productos químicos o la fiabilidad de la maquinaria utilizada”.



V I S I T A :

WWW.REVISTAHOSTELPRO.COM

Editorial Protiendas, S.L. Avd. Juan Carlos I - nº 13 - 6º A Edificio Torre Garena C.P. 28806
Alcalá de Henares - Madrid - T. 91 802 41 20 - F. 91 802 01 32 contacto@editorialprotiendas.com

