



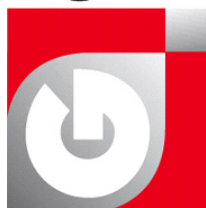
spunti e consigli per la **Ristorazione Professionale**

Anno IV, n. 4

Periodico mensile

Aprile 2020

GROSSI IMPIANTI
ARREDI ATTREZZATURE E IMPIANTI PER
IL BAR LA RISTORAZIONE ED IL CATERING



Sommario

Sanificare!	pag. 1
Delivery e Covid-19	pag. 2
Ghost Kitchen	pag. 3
Non più olio di gomito	pag. 4
Referenze	pag. 4

Parola d'ordine: sanificare!

L'uso dell'Ozono per sanificare gli ambienti



Ristoranti, Bar, Hotel, strutture ricettive in genere, alla prossima riapertura avranno come prima incombenza e responsabilità quella di sanificare in modo sicuro ambienti e superfici. È importante ricordare che una semplice disinfezione delle superfici non è sufficiente a sanificare completamente un ambiente dal virus, perché gli agenti patogeni resterebbero sospesi nell'aria e in poco tempo si ridepositerebbero sulle superfici. Al fine di effettuare una sanificazione ambientale totale si possono utilizzare diverse soluzioni, ma abbiamo scelto di considerare quelle con impiego di Ozono oppure con Perossido di Idrogeno (H₂O₂). La tecnologia a Ozono fornisce la possibilità di elevare il livello di sicurezza microbiologica al fine di proteggere dipendenti e clienti e mettersi in condizione di distinguersi dagli altri competitor. La sanificazione ambientale con l'Ozono è uno dei metodi che il Ministero della Salute riconosce in quanto tecnica di pulizia sicura ed ecologica e, in virtù di questo, costituisce un presidio naturale per sterilizzare gli ambienti contaminati. Sappiamo che l'Ozono ha effetto battericida e virucida, ovvero agisce ossidando le proteine circostanti e modificando la loro struttura tridimensionale, infatti in questo modo il virus non ha possibilità di legarsi a nessuna cellula ospite, non riesce ad attecchire, non è protetto a livello riproduttivo e muore. Con l'Ozono si ha la possibilità di disinfettare l'acqua, ma anche ossigenare, rigene-

rare e igienizzare l'aria. Diverso invece è l'approccio di utilizzo di interventi di sanificazione con H₂O₂ (Perossido di Idrogeno). In questo caso viene impiegato un nebulizzatore che, attraverso un sistema automatizzato, immette pic-

colissime particelle di Perossido di Idrogeno per sanificare ambienti chiusi, apparecchiature per il trattamento dell'aria (UTA) e condotte aeree. Con queste micro particelle si va a saturare l'ambiente e viene raggiunta qualsiasi superficie libera. Grossimpianti è fornitore ufficiale di queste soluzioni per il settore ristorazione.

Elisabetta Grossi

#iostoconiristoratori