

Viaggio in Italia

i-connect

N° 2

LA
COLLABORAZIONE
È **forza**
CHE TI DÀ
forza

Dennis Middeldorp

I-TEAM ITALY

Un nuovo ramo si aggiunge
al nostro albero genealogico

Toni D'Andrea

**TENDENZE DEL
CLEANING ITALIA**

Contenitore igienico

Un contenitore
igienico rivoluzionario

L' **i-giene** è un contenitore igienico-sanitario dal design moderno e slanciato. È facile da usare, ermetico e offre alle utenti una protezione igienica ottimale. Con sacchetto in bioplastica 100%.

Linee moderne ed eleganti che si integrano facilmente negli ambienti

Informazioni di utilizzo chiare e discrete per operazioni di pulizia senza difficoltà

Sostituzione automatica del sacchetto per evitare il contatto fisico

Chiusura ermetica dei rifiuti per un livello di igiene ottimale



Per una pulizia più smart. Unisciti alla rivoluzione.

 **i-giene**®

INTRODUZIONE



“PER UNA VITA UN
PO' PIÙ DOLCE”

Quest'estate ho visitato l'Italia dove ho assaporato appieno l'invidiabile stile di vita di questo paese mediterraneo. Sono in molti a tentare di emulare “La dolce vita”, ma non a tutti riesce bene.

L'essenza di questo modus vivendi risiede nel connubio tra quell'esuberante passione che gli italiani hanno per la vita, il senso di rispetto per famiglia e amici e la capacità di godere del buon cibo, dell'ottimo vino, del calore delle persone e dell'eleganza delle cose.

In questo secondo numero della nostra rivista puntiamo i riflettori sul mercato italiano, presentiamo soluzioni nuove e innovative per il settore del cleaning ed esploriamo altri temi interessanti.

Lo chef stellato Dennis Middelorp ci spiega quanto è importante la pulizia professionale nel settore ricettivo e quanto incide sull'atmosfera all'interno del suo ristorante. Le sue ricette e i vini suggeriti delizieranno senza dubbio i nostri sensi facendoci sognare come non mai. Spero che questo secondo numero della rivista vi piaccia e mi auguro sia fonte d'ispirazione su come rendere la vostra vita un po' più “dolce”!

Ben van de Scheur

Amministratore delegato: - i-team Professional B.V.
ben@i-teamglobal.com



Colophon

i-connect Magazine è una pubblicazione di i-team Global

Frequenza: semestrale

Diffusione: 4.000 copie

Concept e realizzazione: New Brand Activators

Commenti: i-connect@i-teamglobal.com

TI PIACEREBBE RICEVERE
IL PROSSIMO NUMERO DI
I-CONNECT MAGAZINE?
SCANSIONA IL CODICE QR



INDICE

6 Alla scoperta dell'Italia
Dati demografici

7 CURIOSITÀ SULL'ITALIA

8 i-team Italy
Un nuovo ramo si aggiunge al nostro albero genealogico

10 CLEANING TRENDS ITALIA
Toni D'Andrea

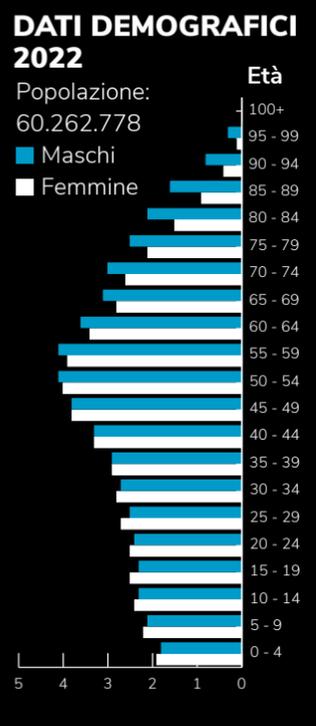
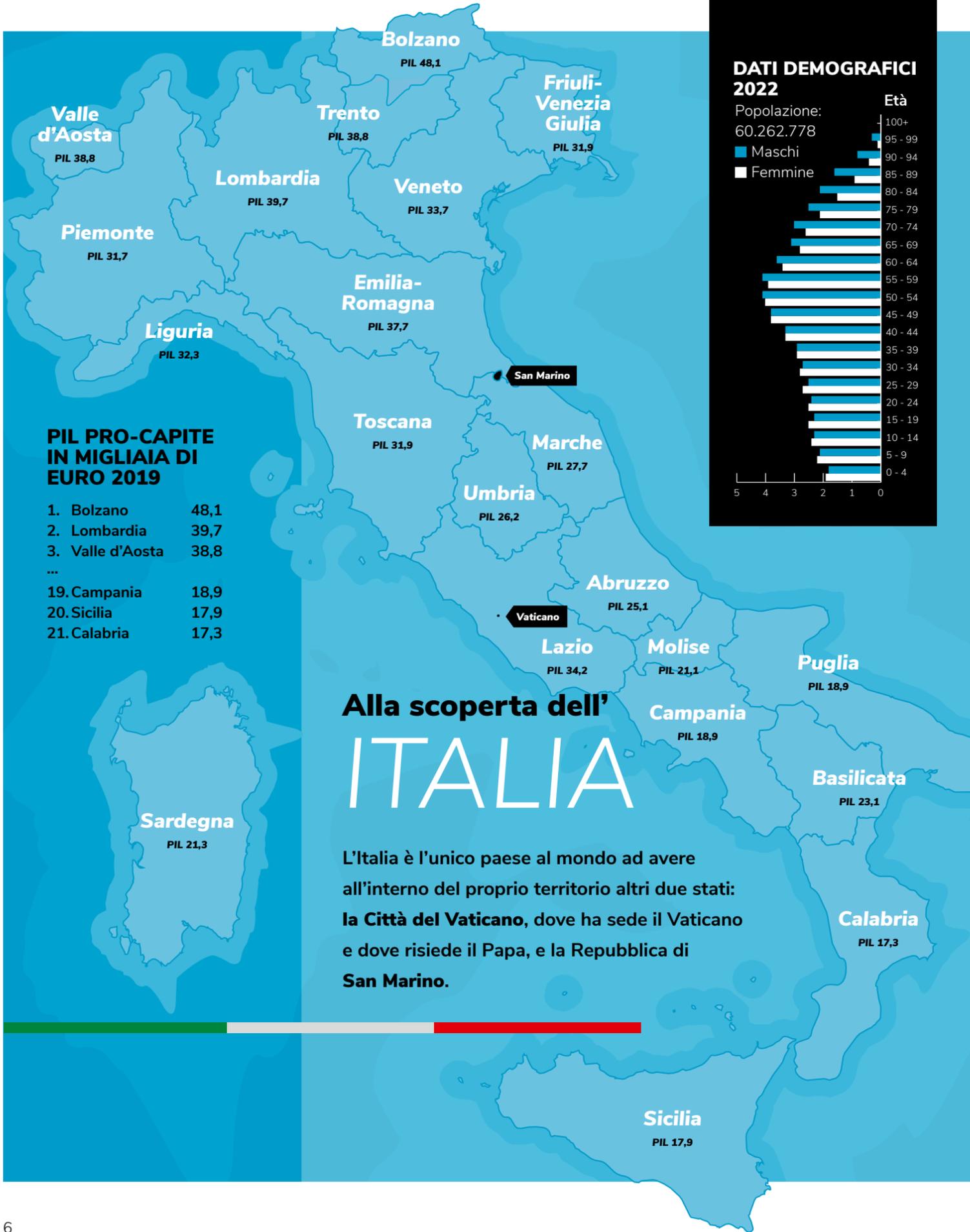
**12 La collaborazione è forza
che ti dà forza**
Dennis Middeldorp

16 Accesso all'acqua pulita per tutti
Ecco la missione della Fondazione Made Blue

22 NOTIZIE FLASH DALL'EUROPA
Michelle Marshall

Tips & Tricks
24 Arrivare al preventivo





ITALIA

L'Italia è l'unico paese al mondo ad avere all'interno del proprio territorio altri due stati: **la Città del Vaticano**, dove ha sede il Vaticano e dove risiede il Papa, e la Repubblica di **San Marino**.

Curiosità sull'ITALIA Gastronomia

L'Italia è nota per essere uno dei paesi con una tradizione gastronomica fra le più ricche e apprezzate in tutto il globo e secondo molti è di gran lunga il paese in cui si mangia meglio al mondo. Sapevate che in Italia c'è anche il ristorante più piccolo del mondo? Si trova a Vacone, in provincia di Rieti, e ha solo due posti a sedere. E, non a caso, si chiama "Solo per due".

UN PAIO DI CURIOSITÀ SULL'ITALIA:

- Produce **487** tipi di formaggio
- 545** varietà di uva da vino, 145 di uva da tavola
- Possiede gran parte **58** DEI SITI patrimonio dell'Unesco
- Vanta oltre **300** formati di pasta
- 31** varietà di prosciutto e produce 113 varietà di salumi



PIZZA
È probabile che la pizza sia il prodotto italiano in assoluto di maggior successo, ma, di fatto, non esiste a livello nazionale un'unica ricetta. La più famosa è forse la pizza **napoletana** con un impasto soffice e morbido e i bordi alti. L'unicità dell'Arte del pizzaiuolo napoletano è tale da essere stata riconosciuta dall'Unesco come patrimonio culturale immateriale. La pizza è una tradizione profondamente radicata nel DNA degli italiani. E lo è tal punto che Domino's Pizza, una delle maggiori catene di fastfood al mondo, ha chiuso i battenti ovunque nel paese.

LINGUA

La lingua ufficiale è l'**italiano** e deriva dal **latino**, ma in Italia ci sono così tanti dialetti che persino il dizionario Treccani non riesce a censirli tutti. Un patrimonio linguistico estremamente ricco e vario, tutt'oggi ancora in fase di studio.



VESPA

Proprio come i taxi gialli per New York o gli autobus a due piani per Londra, la Vespa è **un simbolo della cultura italiana**. Questo scooter dalla linea accattivante, che ha debuttato nel 1946, è diventato una vera e propria icona, complice anche una lunga serie di apparizioni sul grande schermo (da *Vacanze romane* a *La dolce vita*). Ad oggi, ne sono stati venduti oltre 18 milioni di modelli.



Moda

La prima sfilata di moda italiana riconosciuta a livello internazionale si svolse a Firenze nel 1951. Oggi, però, è Milano la capitale italiana della moda e nel quartiere dello shopping di lusso, il cosiddetto "Quadrilatero d'oro della moda", sono concentrati gli showroom delle griffe più importanti al mondo. Da **Prada**, a **Gucci**, da **Versace**, ad **Armani**, da **Dolce & Gabbana** a **Valentino**, sono tutti qui.



Il contributo dell'Italia all'arte mondiale è incommensurabile. Le opere di **Giotto**, **Michelangelo**, **Leonardo Da Vinci**, **Tiziano**, **Caravaggio** e **Bernini** sono fra i capolavori più celebri e più celebrati al mondo. Ma al di là dei dipinti e delle sculture ospitati nei musei, in Italia si possono ammirare ovunque meraviglie dell'arte.

AUTOMOBILI

L'Italia ha dato i natali ad alcune tra le più celebri case automobilistiche mondiali, fra cui **Ferrari**, **Alfa Romeo**, **Fiat**, **Lamborghini** e **Maserati**. Le auto di design italiano sono ambite dagli appassionati di motori in tutto il mondo per la loro bellezza, l'esclusività e le prestazioni.



I-TEAM ITALY

Il nostro albero genealogico ha un ramo di più

i-team Italy S.r.l. è il nuovo ramo d'azienda che si aggiunge all'albero genealogico internazionale di i-team Global.

La filiale ha visto la luce alla fine del 2021 e ha avviato le attività a gennaio 2022.

Con sede nella provincia di Piacenza, al confine con Lombardia, Piemonte e Liguria, la posizione della divisione italiana è assolutamente strategica data la presenza di numerose arterie autostradali, snodi ferroviari e di un folto numero di produttori di componentistica per la pulizia industriale.

I-team Italy prosegue il lavoro già intrapreso dal precedente importatore, ma con l'obiettivo di aumentare la *brand awareness* e di supportare tutte le proposte contenute nel catalogo generale di i-team Professional con specifiche strategie di vendita.

Quello della filiale è un team piuttosto piccolo: 4 persone che lavorano fianco a fianco per raggiungere obiettivi ambiziosi aderendo tenacemente alle regole e al DNA del gruppo a cui appartengono. Attualmente, la famiglia di "partner" è composta da 24 distributori che, firmando il

contratto con i-team Italy, hanno espresso la volontà di seguire le strategie della filiale.

Ci sono, inoltre, 17 aspiranti partner che hanno avviato una collaborazione per diventare quanto prima parte integrante della nostra famiglia. Sin dall'inizio l'attenzione della filiale si è concentrata sull'organizzazione interna, il servizio di assistenza clienti, l'ottimizzazione dei trasporti e la collaborazione con la casa madre olandese.

Le strategie si basano soprattutto sulla ricerca e sullo sviluppo negli specifici segmenti, sempre in collaborazione con la rete distributiva, per diffondere le conoscenze sul significato dell'essere "Real Clean in the 4 Dimensions".

Sono stati realizzati investimenti e ricerche di mercato per garantire una crescita sostenibile e nel rispetto delle 3P: Persone, Pianeta, Profitto.



AVVIO
DELLE ATTIVITÀ
A GENNAIO
2022



Aggiorna il tuo i-mop™

Una dose perfetta, ogni volta

i-dose

Se esiste un modo migliore per farlo, noi lo troveremo. L'Upgrade Kit i-dose per l'i-mop è il risultato del nostro inesauribile desiderio di innovare. Dite addio ai normali detergenti per la pulizia e all'inefficienza: non dovrete più andare su e giù per le ricariche. A rivoluzionare i vostri servizi sono arrivate le capsule detergenti i-dose.



Le eccellenti prestazioni di pulizia dell'**i-mop** si sposano perfettamente con l'**i-matt**

i-matt

L'**i-matt** è un tappeto d'ingresso a lunga durata che può essere pulito sul posto e che, grazie alla tecnologia New Pig Grippy®, non si sposta: il pavimento diventa, quindi, notevolmente più sicuro e la pulizia molto più semplice. Il supporto adesivo brevettato tiene fermo il tappeto pur consentendone la rimozione e la sostituzione con facilità e senza sporcare.



Per una pulizia più smart. Unisciti alla rivoluzione.





TONI D'ANDREA

CEO di Issa Pulire Network

Toni D'Andrea, CEO di Issa Pulire Network, ha una visione chiara del settore della pulizia industriale, delle opportunità e delle sfide all'orizzonte e di come il settore può evolversi collettivamente.

CLEANING TRENDS

ITALIA

PIÙ CONCORRENZA DALL'ESTERO

Il settore della pulizia industriale riconosce da lungo tempo all'Italia il ruolo di apripista in fatto di nuove tecnologie.

Nel corso degli ultimi 50 anni, prima che la concorrenza cinese cominciasse a scaldare i motori, all'inizio degli anni 2000, Stati Uniti, Germania e Italia sono stati i principali fornitori di macchinari, attrezzature e prodotti chimici per il settore del cleaning professionale. L'Italia indubbiamente detiene il primato sia in termini di innovazioni tecnologiche sia di competitività delle imprese, ma lo scenario gradualmente è cambiato. Negli ultimi anni nuovi produttori provenienti da altri paesi europei si sono riversati nel settore e l'offerta ora brulica di alternative.



Tecnologie nuove e rivoluzionarie

Per essere efficace, un piano di incremento della produttività deve conoscere il come e il dove. I paesi emergenti, quelli in cui popolazione e aree urbanizzate si stanno espandendo più rapidamente, appropiteranno senza ombra di dubbio del vantaggio di avere nuovi edifici progettati sin dall'inizio tenendo conto dell'accessibilità e dei servizi di pulizia. I nuovi materiali sono in grado di prevedere i modelli di accumulo dello sporco e, pertanto, ci aiutano a eliminarlo. Nei nuovi edifici, vetri autopulenti e superfici a sensore saranno dotazioni standard. Tuttavia, il processo non sarà uguale per tutti i paesi. Da noi, ad esempio, quattro edifici su cinque risalgono a prima del 2000 e uno su cinque a prima del 1919. La maggior parte degli edifici pubblici – ospedali, stazioni ferroviarie, scuole, uffici statali e simili – è stata costruita tra il 1920 e il 1980. Le nuove tecnologie ci consentiranno di automatizzare determinati processi di pulizia in modi che un tempo sembravano impensabili.

Consideriamo ora l'importanza dell'esperienza e delle competenze per la produttività, nonché la conseguente rilevanza della formazione e delle qualifiche professionali per il futuro del nostro settore. L'elevata incidenza di operazioni faticose che caratterizzano numerosi servizi di pulizia alla fine cederà il passo all'automatizzazione e alla robotizzazione. Il lavoro manuale, che attualmente rappresenta oltre l'80% dei costi totali, dovrà essere reindirizzato su attività di controllo e gestione piuttosto che sull'esecuzione vera e propria.

Si pensi, ad esempio, ai vantaggi in termini di produttività e di efficienza che questo ha significato per il mondo dell'agricoltura. Tra il 1700 e il 1890 la produttività totale aumentò di novanta volte e tra il 1950 e il 1985 la produzione di cereali registrò un +193%. Nel 1928 il numero di trattori in uso sul territorio italiano era di 1800; nel 1997 aveva raggiunto 1.700.000 unità.

NORME IGIENICHE PIÙ SEVERE

Sono due i fattori chiave trainanti per lo sviluppo del settore del cleaning: in primis, l'aumento della popolazione mondiale, che guida la domanda di nuovi edifici e, secondariamente, il tasso di modernizzazione di alcuni paesi che, nel corso di questo processo, introdurranno progressivamente norme igieniche e sanitarie più rigide. L'adeguamento agli standard occidentali di norme e pratiche igieniche da parte di tanti paesi emergenti, associato alla costante espansione delle aree edificate, darà vita a una domanda veramente imponente di servizi di pulizia.

4 Crescita in tutti i segmenti

Il mercato dei produttori italiani si compone in larga misura di cinque segmenti principali, di seguito elencati in ordine di fatturato: macchinari (40,7%), prodotti chimici (36,3%), attrezzature (11,5%), carta (11,5%) e fibre e tessuti (8,2%); il restante 18,7% è rappresentato da prodotti per pulizia non classificati.

Nel primo trimestre del 2022 il segmento dei macchinari in Italia è cresciuto del 20,3% rispetto allo stesso periodo del 2021 e le esportazioni del 53,2%. Altrettanto positiva la performance per altri segmenti prodotto: i chimici hanno registrato una crescita del 40,5% sul mercato interno e del 9,6% su quello internazionale, laddove attrezzature + fibre e tessuti e carta sono aumentati del 13% in Italia e del 24,7% a livello internazionale. Rispetto al 2021, il settore appare florido.

Automazione e robotizzazione





A TU
PER TU

Dennis Middeldorp

Sense Restaurant
www.senserestaurant.nl



LA COLLABORAZIONE È **forza** CHE TI DÀ **forza**

“Il cibo dovrebbe emozionare senza compromessi sul gusto autentico degli ingredienti.”
E questa autenticità contraddistingue Dennis Middeldorp: serio, forte, sincero e responsabile. Dennis è uno chef con 23 anni di esperienza che per oltre 14 anni è stato *Patron Cuisinier* (membro dell'omonima associazione culinaria di ristoranti di qualità dei Paesi Bassi) e che dal 2008 possiede il Sense Restaurant nella città olandese di 's-Hertogenbosch (Den Bosch). “Se state cercando l'igiene in cucina, quella vera, questo è il posto giusto”, dichiara Dennis. Ed è anche il posto in cui l'i-mop, l'i-dose e l'i-matt fanno squadra per garantire a Dennis di potersi concentrare sulle sue vere passioni: la cucina e l'esperienza culinaria dalla A alla Z.

Situato in un edificio tutelato del centro storico, a due passi dall'iconica Cattedrale di San Giovanni Evangelista, che molti considerano il massimo esempio di architettura gotica brabantina, il Sense Restaurant accoglie circa 10.000 ospiti l'anno. Un ristorante in cui si respira un'atmosfera suggestiva, definita da un ambiente moderno ed esuberante, ricco di stile e colori, con un tocco “lounge”. “Vogliamo stimolare in maniera positiva tutti i sensi dei nostri ospiti. Ecco perché il ristorante si chiama Sense”, spiega Dennis, che è nato e cresciuto in città.



ENERGIA E FORZA

Dennis Middeldorp e il suo staff danno vita a piatti puri, creativi e raffinati utilizzando i migliori prodotti disponibili. Tutte le proposte culinarie tra cui i sorprendenti menù Chef's Challenge sono preparate in-house con ingredienti quanto più possibile sostenibili e a km zero. Da Sense troverete anche vini biologici (e biodinamici) e caffè equosolidale. "Perché il gusto è superlativo ovviamente, ma anche perché vogliamo preservare la natura e proteggere l'ambiente."

"L'I-MOP È UN OTTIMO INVESTIMENTO"

GENTE SANA E FELICE, È TUTTO LÌ

È questo quello che accomuna la mission del Sense Restaurant e i-team Global? Dennis concorda decisamente. "Il nostro legame poggia sulla cena di beneficenza organizzata da i-team e dalla fondazione WE-support. Due volte l'anno quattro chef creano per 200 ospiti un'esperienza gastronomica raffinata e audace che esplora tutti i cinque sensi. Quest'anno io mi sono occupato delle *amuse bouche*. Quando abbiamo dovuto chiudere per la prima volta a Natale a causa della pandemia, abbiamo proposto ai nostri ospiti una cena alternativa a casa. Abbiamo ricevuto un numero di richieste spropositato, impossibile da gestire nella nostra cucina. Frank van de Ven di i-team ci ha offerto immediatamente di utilizzare la sua. È questa la forza della collaborazione!"

LI VALE TUTTI

Lite, poi siamo passati all'i-mop XL perché abbiamo una cucina piuttosto grande. Ovviamente non facciamo lavorare i macchinari per la pulizia di sera mentre gli ospiti stanno cenando: vi lascio immaginare le reazioni! Per noi il momento

dell'i-mop è al mattino prima di iniziare. Di usare un mocio tradizionale non se ne parla. I miei colleghi spesso rimangono spiazzati: "Davvero usate una lavasciuga?" Sì, davvero. L'i-mop è un ottimo investimento. Sappiamo che sostituire uno spazzolone dalle due alle quattro volte l'anno costa meno. Ma con un nuovo spazzolone abbiamo forse una macchina migliore, più rapida, più sicura, più rispettosa dell'ambiente, più igienica e più ergonomica? Decisamente no. L'opzione di leasing offerta da i-team è eccezionale. L'i-mop costa, ma li vale tutti!"

SBAGLIANDO SI IMPARA

Dennis è entusiasta del sistema di dosaggio i-dose di cui è dotato l'i-mop: "Nel campo delle pulizie, ma anche nel settore della ristorazione, sbagliare le dosi è un problema comune. Ci sono persone che aggiungono il detergente da una tanica o da un erogatore e quindi riempiono il secchio di acqua. Con quel secchio, pesantissimo e traboccante, camminano poi fin dove bisogna pulire e nel tragitto ne perdono parecchio. Sbagliare è facilissimo. Con il sistema i-dose, invece, possiamo correggere il tiro. Esattamente come per il Nespresso: una semplice piccola capsula prepara un caffè perfetto. Si riempie il serbatoio dell'i-mop, si posiziona in cima la capsula contenente il prodotto detergente, la si inserisce e si può subito cominciare a pulire il pavimento. Un gioco da ragazzi."

PIÙ RAPIDA, PIÙ PULITA, PIÙ SOSTENIBILE, PIÙ SICURA, PIÙ SANA E MIGLIORE

Molti ospiti valutano ristoranti e strutture ricettive in base alla loro esperienza nelle toilette, ma anche una cucina pulita ovviamente è un aspetto fondamentale di una buona igiene. Un altro aspetto è rappresentato dal rischio di scivolare in ambienti in cui vengono utilizzate abbondanti quantità d'acqua. Ecco perché il pavimento della cucina di Sense è dotato di tappeti i-matt: un sistema sostenibile e rivoluzionario che garantisce la sicurezza del pavimento, assorbe lo sporco, semplifica le operazioni di pulizia,

è veloce e facile da utilizzare, e riduce notevolmente l'impatto ambientale di una cucina. "I tappeti raccolgono un sacco di sporco. E sono complicati da un punto di vista logistico: devi arrotolarli, raccogliarli, pulirli, riportarli indietro e riposizionarli. L'i-matt invece si pulisce facilmente con l'i-mop; ci passi sopra con la macchina e torna come nuovo."

SUPERLATIVI

Sense propone ai suoi ospiti dei menù superlativi, ne è la prova l'assegnazione al ristorante dell'undicesima stella Michelin. "Chi davvero sa cos'è il buon cibo apprezza questo riconoscimento." Ma è anche tutta l'esperienza dell'ospite a essere estremamente importante. E per valutarla, Dennis e il suo team si mettono nei suoi panni: "Cosa resta se dall'equazione togliamo il cibo? Come possiamo rendere il più piacevole possibile l'esperienza sullo sfondo? Illuminazione, arredamento, colori, suoni e ovviamente pulizia. Riflettiamo attentamente su tutti questi aspetti e se necessario apportiamo dei cambiamenti."



"L'I-MATT GARANTISCE LA SICUREZZA DEL PAVIMENTO"

Dai un'occhiata all'i-matt a pagina 9



Scansiona il codice QR per la ricetta



ANTIPASTO
SCAMPI
OLIO ALLE ERBE - FINOCCHIO - AGRUMI

Quando vado in Italia la prima cosa che mangio è una bella grigliata di scampi con erbe fresche. Saperi puri e squisiti che mi regalano momenti di intensa felicità. Questo piatto è ispirato proprio a quei miei momenti italiani.

VINO DA ABBINARE

La Colombera Colli Tortonesi DOC Timorasso "Derthona" Italia



Scansiona il codice QR per la ricetta



CARCIOFO
FILETTO DI VITELLO
RAVIOLI - ZUCCA

Il vitello con colatura di alici è incredibilmente saporito. Il salato della colatura esalta la carne. In un piatto italiano non possono mancare dei ravioli fatti a mano.

VINO DA ABBINARE

Costa Toscana Ceppitajo Azienda Agricola Russo Italia



Scansiona il codice QR per la ricetta



I veri ortaggi italiani per me sono il pomodoro e il carciofo. Saperi puri e intensi che si sciolgono in bocca. La burrata rinforza questo connubio e abbina questi ingredienti in maniera particolare.

VINO DA ABBINARE

Jesera Pinot Grigio Doc Collio Italia



CONTORNO

CARCIOFO
POMODORO - BURRATA

Scansiona il codice QR per la ricetta



In Italia la giornata comincia e finisce con un caffè. Il contrasto è dato dalle olive. Il salato e l'amaro che si sposano alla fresca acidità dei mirtilli danno vita a un'armoniosa esplosione di gusto.

VINO DA ABBINARE

Santovino Sommavite Vino Liquoroso Italia



DESSERT

MIRTILLI

CAFFÈ - OLIVE TAGGIASCHE

ACCESSO ALL'ACQUA PULITA PER TUTTI

La missione della Fondazione Made Blue

Con oltre 11 miliardi di litri di acqua pulita generati, Made Blue è nota in particolare per il lavoro che svolge nei paesi in via di sviluppo dell'Africa orientale e del Sud-Est asiatico. Ma sapevate che Made Blue sta avendo un impatto positivo anche più vicino a noi?



MADE BLUE



ATTIVITÀ
SOSTENIBILI



Machiel van Dooren

Cofondatore della Fondazione Made Blue
machiels.van.dooren@madeblue.org

All'incirca un anno fa, Made Blue ha sviluppato la Bottle Made Blue, una bottiglia per l'acqua riutilizzabile, di elevata qualità e a lunga durata, che contribuisce a donare mille volte il suo contenuto come acqua pulita in altre zone del pianeta ed è disponibile a una minima parte del costo delle altre borracce sul mercato. Solo un paio di mesi fa la bottle è uscita anche in versione i-bottle, per un'idratazione sostenibile quando si è in movimento, contribuendo, al contempo, a ripulire il pianeta.

Ad oggi sono in circolazione oltre 50.000 bottiglie che non solo hanno permesso di aggiungere altri 25 milioni di litri di acqua pulita e potabile al bilancio dell'impatto, ma che, inoltre, offrono a operatori e consumatori la possibilità di contribuire a scrivere la parola fine su questa follia dell'acqua in bottiglia, optando, invece, per l'acqua del rubinetto anche in viaggio.

**“PER CONTRIBUIRE
A METTERE FINE
ALLA FOLLIA
DELL'ACQUA POTABILE
IN BOTTIGLIA”**

In collaborazione con Made Blue, la fondazione benefica di i-team, i-Support, ha aperto di recente una fontana pubblica di acqua potabile a Geel Zwart, un club di hockey della cittadina olandese di Uden. Oltre a riempire gratuitamente intere casse di bottiglie d'acqua per le varie squadre, giocatori e visitatori possono fare una donazione volontaria per l'acqua pulita scansionando il codice QR Made Blue mentre fanno rifornimento.

Anche Made Blue, già a partire dal 2021, ha cominciato a installare distributori pubblici di acqua potabile all'interno dei centri commerciali in tutti i Paesi Bassi. Adesso, assieme ad i-team and i-Support, siamo in grado di offrire soluzioni per l'acqua corrente ad associazioni sportive e scuole. Fantastico!

Un passo in avanti verso l'accesso all'acqua pulita per tutti... e verso la parola fine alla follia dell'acqua potabile in bottiglia!

Michelle Marshall, direttrice responsabile della rivista European Cleaning Journal (ECJ) ci propone una carrellata di notizie giunte da tutta Europa dal settore del cleaning nell'estate 2022.

NOTIZIE FLASH DALL'EUROPA



Ora che, dopo aver affrontato il picco della pandemia Covid, l'ansia sta scemando e le nostre vite stanno gradualmente tornando alla normalità, "i recenti cambiamenti nel comportamento di un altro virus come il vaiolo delle scimmie, ci pongono di fronte a un nuovo potenziale rischio?", ha chiesto Lynn Webster nel Regno Unito. È possibile che sia un problema a breve termine che scompare con la stessa rapidità con cui si è manifestato, per cui nel giro di pochi mesi il vaiolo delle scimmie sarà una notizia superata, ma non è detto; e ci saranno sempre dei virus pronti a mutare. Il dato evidente è che una pulizia professionale ed efficace è elemento cruciale per il controllo di qualsiasi potenziale focolaio e svolge un ruolo vitale per la salute, la sicurezza e il benessere di tutti.

Durante il picco della pandemia l'opinione pubblica ha riconosciuto con chiarezza il valore dei servizi di pulizia professionale, tuttavia - conclude Lynn - c'è ancora molto lavoro da fare. Il settore deve continuare a condurre campagne e fare pressioni a livello governativo per ottenere lo status che merita, ovvero quello di professione qualificata.



Germania

Intanto, nel numero estivo dell'ECJ, la nostra corrispondente dalla Germania, Katja Scholz, ha restituito lo stato d'animo del comparto tedesco in seguito alla pubblicazione dell'ultimo sondaggio condotto dalla Federazione Nazionale delle Imprese di Pulizia (BIV). Tema caldo, ovviamente, è stata la guerra in Ucraina, tra le cui conseguenze più evidenti

c'è l'esorbitante aumento dei prezzi di elettricità, gas, petrolio e benzina. Per le aziende intervistate, l'influenza dell'aumento dei prezzi come fonte determinante di pressione sui bilanci si attestava su 7,3 in una scala da 1 a 10.

Quali sono, quindi, le proiezioni degli utili per l'anno in corso? Piuttosto diversificate: il 46% prevede un aumento del fatturato, che rimarrà stabile per il 32%, mentre poco meno del 21% si aspetta un calo.



Danimarca

Passando a un argomento più ameno, Lotte Printz in Danimarca ci ha raccontato di un nuovo reality televisivo sul mondo del cleaning. Dieci addetti alle pulizie non professionisti (si potrebbero definire ossessivo-compulsivi perché arrivano a pulire le loro case anche quattro volte al giorno!) competono in una serie di prove.

In ogni puntata vengono loro assegnate delle sfide che consistono prevalentemente nel fare le pulizie di casa: lavare i piatti, eliminare macchie, mettere in ordine la camera dei ragazzi o pulire il soggiorno dopo che il figlio adolescente ha fatto scoppiare una bomba... o ha organizzato una festa, che è uguale!

Ci sono, però, due diverse puntate in cui si cimentano nella pulizia di un wc portatile di un festival di musica e di una stanza di albergo, avendo a disposizione per quest'ultima sfida lo stesso tempo delle cameriere professioniste.

Durante tutto il programma, ai concorrenti è consentito usare abbondante olio di gomito, ma raramente i prodotti a cui sono abituati. Ovviamente per ogni sfida c'è un colpo di scena: ad esempio, bisogna usare solo ingredienti trovati nel mobile della cucina o del bagno oppure pulire le macchie ostinate di ketchup e cacao con un grembiule. O addirittura eliminare i depositi bianchi di calcare all'interno di docce o bollitori scegliendo fra alcuni prodotti presenti in casa tra cui yogurt, maionese, aceto, arance e barbabietole sottaceto.

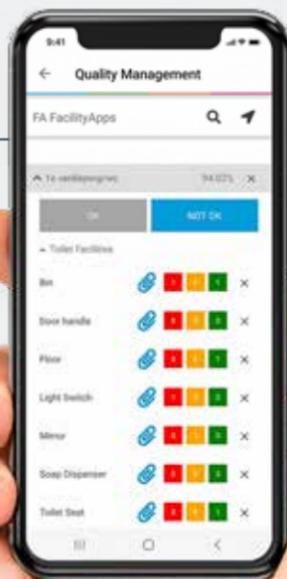
Quando finalmente, in un'altra sfida, si trovano davanti scaffali carichi di normali prodotti per la pulizia, i concorrenti sono al settimo cielo finché non scoprono che i prodotti sono stati messi in bottiglie e contenitori diversi con le etichette... In greco! Ironia della sorte, questa prima edizione del programma è stata vinta da un lavavetri professionista!



Paesi Bassi I

Come si deve comportare un ispettore laddove il protocollo preveda comunque la pulizia degli interruttori della luce, ma quasi tutte le luci dell'edificio in cui si trova vengono accese e spente automaticamente da sensori? E per quanto riguarda i cestini per i rifiuti, che stanno ormai scomparendo dagli uffici? Ecco alcune delle situazioni in cui generalmente ci si può imbattere in questa professione. John Griep, giornalista dell'Associazione olandese per la ricerca sul cleaning VSR ci ha spiegato come si formano gli ispettori delle pulizie nel suo paese.

Di recente VSR ha organizzato una Giornata Controllori/Ispettori in collaborazione con la Fondazione per un cleaning di qualità (SSK) in modo da consentire agli operatori con qualifica rilasciata del Sistema di valutazione della qualità VSR (VSR-KMS) di incontrarsi fra loro. I controllori e gli ispettori VSR sono presenti quotidianamente presso le varie strutture dei clienti in tutti i Paesi Bassi per verificare che le imprese di pulizia rispettino i protocolli di pulizia e gli standard VSR-KMS. Per le aziende che effettuano questi controlli è previsto addirittura un marchio di qualità.



Paesi Bassi II

L'estate non poteva cominciare meglio per il settore del cleaning: a maggio, durante quattro belle giornate di sole, si è svolta presso il polo fieristico RAI di Amsterdam la fiera di settore Interclean Amsterdam, il più grande evento espositivo del comparto in Europa. Dopo quattro anni di stop a causa della pandemia, i circa 670 espositori e i 26.000 visitatori provenienti da 125 paesi non vedevano l'ora di incontrarsi di nuovo di persona.

Ma non si è trattato semplicemente di un'allegria rimpatriata. L'evento è stato anche l'occasione per concludere affari, sperimentare prodotti innovativi e prendere parte al vastissimo programma di incontri e conferenze. Lo ha riassunto bene Robert Stelling, direttore di

Interclean Global Events: "Sono stati quattro giorni di grandi successi in cui nei padiglioni si è respirata un'atmosfera davvero positiva."



NOTIZIE FLASH DALL'EUROPA



Francia

"I bilanci delle imprese sono sotto maggiore pressione anche in Francia, dove l'ultimo aumento del salario minimo, il terzo in sette mesi, non manca di creare tensioni", scrive il corrispondente locale per ECJ, Christian Bouzols.

"Non si può dare più di quello che si ha," ha dichiarato Philippe Jouanny, presidente di FEP, la Federazione francese delle imprese di pulizia. "Quando hai un margine di profitto tra l'1 e il 3% e una quota salariale pari all'80% dei servizi erogati, se i salari aumentano del 2% non ti rimarrà più alcun margine."



Leen Zevenbergen

è un esperto di business e tecnologie, leader della sostenibilità, oratore TEDx, autore di numerosi bestseller e primo imprenditore nel settore dell'intelligenza artificiale nei Paesi Bassi.

DAL **BLU** AL **VERDE** LASCIAMO IL SEGNO!



greener

Come annunciato durante l'evento annuale i-gathering del 2021, la sostenibilità è un tema centrale di i-team Global, nonché l'obiettivo principale del prossimo i-gathering nel 2022.

SCANSIONA IL CODICE QR
PER UNA PRESENTAZIONE
VIDEO DELL'EVENTO
I-GATHERING 2021



ATTIVITÀ
SOSTENIBILI

"LA SOSTENIBILITÀ
È UN TEMA
CHIAVE"

Al momento il gruppo i-team Global sta lavorando a l'ottenimento due certificazioni di sostenibilità; presto avremo la certificazione Bronze di EcoVadis e stiamo lavorando duramente per ottenere anche la certificazione B Corp. È qualcosa che lascia il segno?



Sì, queste certificazioni testimoniano la nostra volontà di contribuire a un cambiamento positivo. Ma chi davvero può cambiare le cose e lasciare il segno siete voi. Ci lavorate ogni giorno, siete in contatto con tutti i membri della nostra rete tutti i giorni. Siete voi a lasciare il segno, e a lungo. L'unica vera prova che i-team Global si sta muovendo con decisione verso la sostenibilità siete voi.



RONALD BOESJES

Ambassador i-team Global/i-solution
ronald@i-teamglobal.com

TIP & TRICKS



Arrivare al preventivo

Quasi certamente vi suonerà familiare: avete l'agenda stracolma di impegni, ma fra due settimane avrete l'opportunità di incontrare un prospect importante e molto esigente che sicuramente volete aggiungere al vostro portfolio clienti. Se l'incontro andrà bene, sarete in grado di presentare una proposta. Qual è il modo migliore per affrontare questo momento come team, in modo che il cliente alla fine decida di comprare da voi? Per avere successo la mia personale ricetta prevede una buona dose di preparazione, la giusta attenzione e una tabella di marcia studiata con cura.



Come concentrarsi?

Liberare la mente

Come? Fate una passeggiata dopo il lavoro. Organizzate una battuta di pesca, leggete un libro, giocate con i vostri figli o fate attività fisica. Andate a letto presto nelle prossime settimane. Così si libera la mente. C'è un problema che vi assilla? Non pensateci per un po'. Dormiteci sopra. E vedrete che tutto vi sembrerà più chiaro al risveglio il mattino dopo.

Ridurre il carico di lavoro

Assicuratevi di ridurre gli impegni di lavoro nelle settimane che precedono l'incontro preliminare con il cliente. Portate prima a termine i compiti semplici. E dite ai membri del vostro team di fare altrettanto. Concentratevi su non più di tre cose importanti al giorno. Una volta ottenuto il via libera, tutti avranno tempo di concentrare la loro attenzione sul prospect.

Mettere ordine

Pulite l'ufficio e la vostra postazione. Con una scrivania pulita e la mente libera avrete lo spazio di respiro necessario per concentrarvi sul cliente. Dovreste anche cercare di ripulire l'agenda. Verificate se ci sono appuntamenti o compiti che potete spostare o cancellare. Chiedete ai componenti della vostra squadra di fare altrettanto in modo che siano in grado di aiutarvi quando arriva il momento.

1 Preparazione

Assicuratevi di esservi preparati correttamente all'incontro con il prospect

Di cosa si occupa la sua azienda e qual è l'assetto proprietario? Che ruolo e che posizione ricopre la persona all'interno dell'azienda? E cosa sapete di lui/lei a livello personale? Con il vostro team impostate un piano: di cosa volete discutere e cosa chiederete durante il primo incontro?

Ascolto

Nel corso dell'incontro preliminare, prestate attenzione al linguaggio del corpo, assicuratevi di indossare abiti puliti e in ordine, stabilite un contatto visivo e scegliete un saluto appropriato. Accertatevi di arrivare in orario. E ... ascoltate! Il vostro potenziale cliente, infatti, molto probabilmente vorrà condividere con voi le sue idee e spiegarvi cosa intende cambiare. Mostrategli interesse e non abbiate paura di fare domande. Fate dei complimenti opportuni. Utilizzate molto il "noi" a sottolineare come si tratti di una missione reciproca.



Una squadra, una sfida

Definite una tabella di marcia per tutta la squadra che illustri nel dettaglio le azioni da intraprendere per riuscire a convertire questo prospect in un cliente. Ci sono cose che non sono ancora state fatte/ non ancora disponibili? Ci sono questioni urgenti che occorre risolvere rapidamente? E dulcis in fundo: assicuratevi di avere a disposizione tutti i documenti corretti.

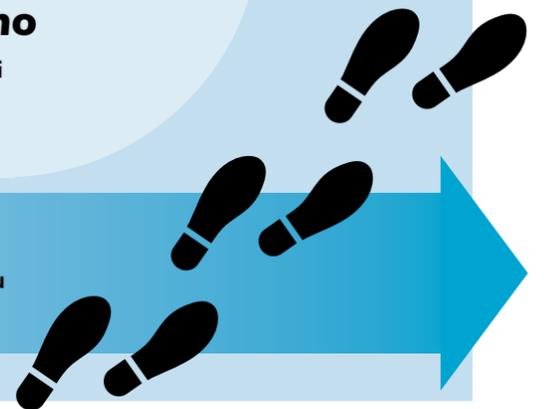
3 Prepare una tabella di marcia

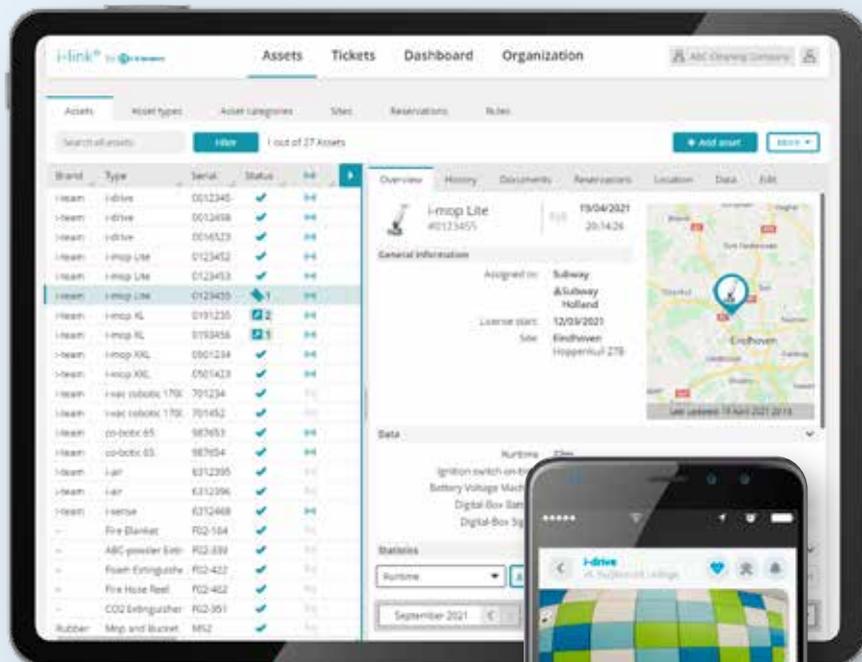
Decisione offerta sì/offerta no

Chiedetevi quanto vi costerà il preventivo e se questi costi potranno essere ammortizzati nel periodo di validità del contratto.

Specializzazione

Dividete il lavoro tra i membri del team più indicati a svolgere quell'incarico.





i-link®

Gestisci il tuo cleaning



i-mop XL



i-sense



Co-bot™ 65



i-link® è la nuova piattaforma in cloud per la gestione dei tuoi strumenti, delle macchine e delle conformità. I nuovi prodotti i-team avranno al loro interno un piccolo modulo già integrato con il cloud di i-link, che ogni giorno invierà alla piattaforma i dati sull'utilizzo, il livello della batteria e persino la localizzazione delle macchine.



Per una pulizia più smart. Unisciti alla rivoluzione.

i-connect

© i-team Global HQ



i-team®

i-teamglobal.com