

Visita a Itália

# i-connect

N.º 2

COLABORAÇÃO  
É **podere**  
E DÁ-LHE **força**

**Dennis Middeldorp**

**I-TEAM ITÁLIA**

**Uma filial bastante recente  
do grupo de empresas**

**Toni D'Andrea**

**TENDÊNCIAS DE  
LIMPEZA EM ITÁLIA**

# Lady Bin

Uma revolução nos caixotes do lixo higiénicos

O **i-giene** é um caixote do lixo sanitário moderno e estreito. É fácil de usar, hermético e oferece uma ótima proteção higiénica aos utilizadores. Com sacos 100% biológicos.

Design moderno e elegante que se integra facilmente

Informação de utilização explicativa e discreta para processos de limpeza simples

Renovação automática da película para evitar contacto físico

Compressão hermética dos resíduos para uma ótima higiene



Uma forma de limpeza mais inteligente. Junte-se à revolução.



# INTRODUÇÃO



Este verão viajei até Itália e desfrutei do estilo de vida invejável daquele país mediterrânico. Muitas pessoas tentam emular "La Dolce Vita", ou "a boa vida", com diferentes níveis de sucesso.

A essência reside na combinação da paixão comemorativa dos italianos pela vida, o seu respeito pela família e amigos, e o seu prazer pela boa comida, vinho, pessoas bonitas e objetos elegantes.

"TRAGA UM POUCO MAIS DE "DOLCE" PARA A SUA VIDA"

Nesta segunda edição da nossa revista, destacamos o mercado italiano, apresentamos soluções novas e inovadoras para o setor da limpeza e exploramos outras questões relevantes.

O chef galardoado pela Michelin, Dennis Middeldorp, explica a importância da limpeza no setor da hotelaria e como esta tem impacto no ambiente do seu restaurante.

As suas receitas e sugestões de vinho são garantidamente capazes de deleitar os nossos sentidos para além dos nossos sonhos mais loucos. Espero que goste de ler esta segunda edição da nossa revista e encontre inspiração para trazer um pouco mais de "Dolce" para a sua vida!

**Ben van de Scheur**

Diretor Executivo - i-team Professional B.V.  
ben@i-teamglobal.com



## Colofão

A Revista i-connect é publicada pela i-team Global

**É publicada:** Duas vezes por ano

**Circulação:** 4000 exemplares

**Conceito e realização:** New Brand Activators

**Comentários:** [i-connect@i-teamglobal.com](mailto:i-connect@i-teamglobal.com)

GOSTARIA DE RECEBER  
A PRÓXIMA EDIÇÃO DA  
REVISTA I-CONNECT?  
**BASTA DIGITALIZAR  
O CÓDIGO QR**



# ÍNDICE

**6 Descubra a Itália**  
Demografia

**7 FACTOS DIVERTIDOS  
SOBRE A ITÁLIA**

**8 i-team Itália**  
Uma filial bastante recente do grupo de empresas.

**10 TENDÊNCIAS DE  
LIMPEZA EM ITÁLIA**  
**Toni D'Andrea**

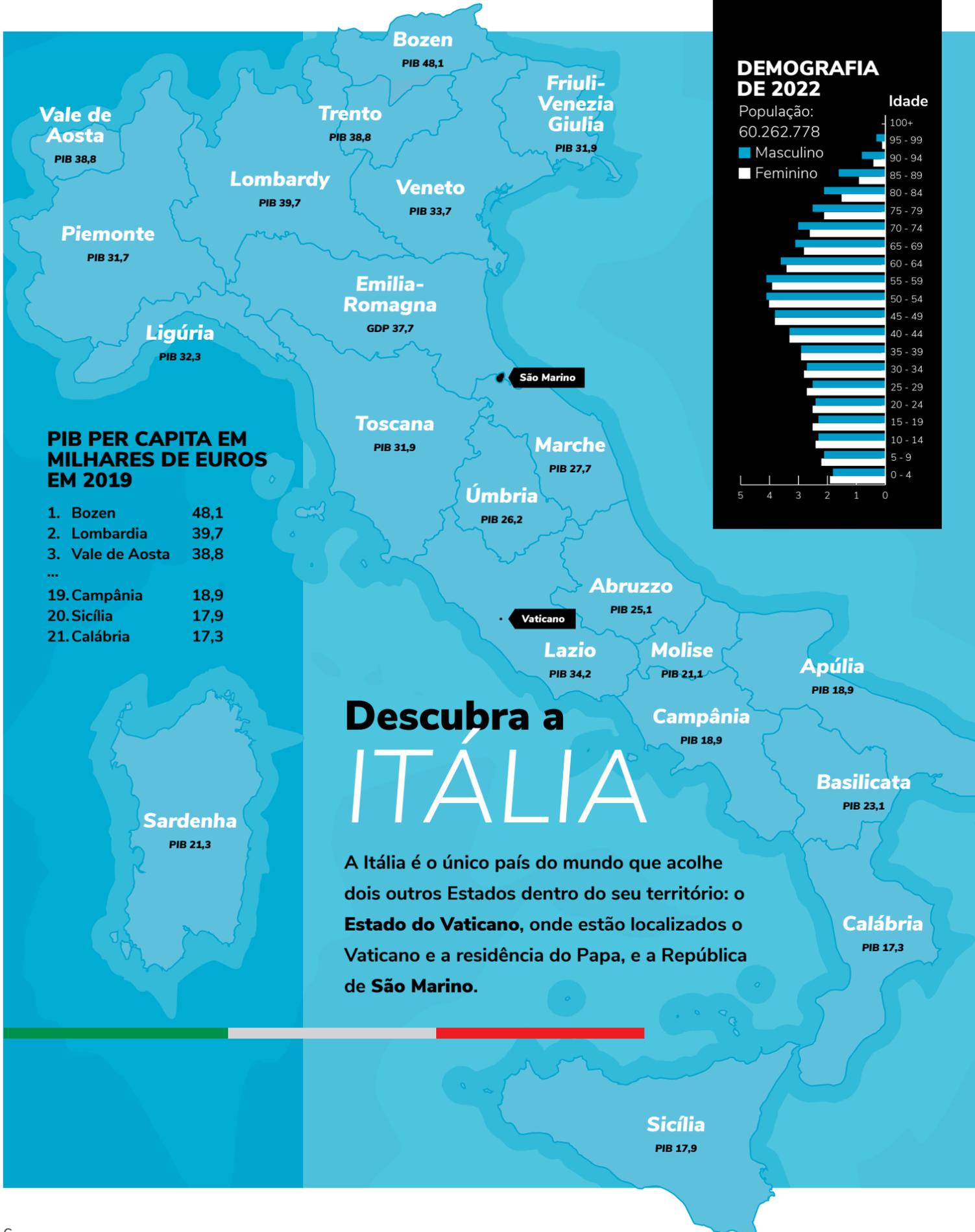
**12 Colaboração é poder  
e dá-lhe força**  
Dennis Middeldorp

**16 Acesso a água limpa para todos**  
é essa a missão da Fundação Made Blue

**22 NOTÍCIAS DE ÚLTIMA  
HORA NA EUROPA**  
**Michelle Marshall**

Dicas e truques  
**24 Chegue à fase de orçamentação**





# Factos divertidos sobre a ITÁLIA

## Gastronomia



**PIZA**  
A piza é uma das maiores histórias de sucesso de Itália, mas na realidade não há uma receita de piza nacional padrão. Provavelmente a mais famosa é a piza **Napoletana** com a sua massa macia e mastigável, e crosta proeminente. Apiza napolitana é tão única que até foi reconhecida pela Unesco como património cultural intangível. A tradição da piza está profundamente enraizada no ADN italiano. Tanto, que a Domino's Pizza, uma das maiores cadeias de fast-food do mundo, fechou todas as suas filiais no país.

A Itália é conhecida por ser um dos países com as tradições gastronómicas mais ricas e amadas de todo o mundo, e de acordo com muitas pessoas é de longe o melhor país do mundo para comer. Sabia que a Itália é também o lar do restaurante mais pequeno do mundo? Está localizado em Vacone, na província de Rieti, e é um restaurante que tem apenas dois lugares. Não surpreendentemente, o seu nome é "Só para Dois".

**IDIOMA**  
O idioma oficial da Itália é o **italiano**, que deriva do latim, mas existem tantos dialetos em Itália que é difícil até para o dicionário Treccani registá-los a todos. A sua herança é extremamente rica e variada, e ainda hoje está a ser estudada.



### ALGUMAS CURIOSIDADES SOBRE A ITÁLIA:

- Produz **487** tipos de queijos
- 545** variedades de uva de uvas para vinho, 145 de uvas de mesa
- Contém o maior número de **58** locais classificados como património mundial pela UNESCO
- Serve mais de **300** tipos de massa
- 31** tipos de presunto e produz 113 tipos de carnes curadas



**VESPA**  
Tal como os táxis amarelos em Nova Iorque ou os autocarros vermelhos de dois andares em Londres, a Vespa é um **sinónimo da cultura italiana**. Inventada em 1946, esta sexy scooter tornou-se um ícone graças a uma série de aparições no ecrã ("Férias em Roma" e "A Dolce Vita"). Contabiliza-se que tenham sido vendidas mais de 18 milhões de modelos.

**Moda**  
O primeiro desfile de moda italiano reconhecido internacionalmente teve lugar em Florença, em 1951. No entanto, hoje em dia, Milão é considerada o principal centro de comércio de luxo da cidade, conhecido como o Quadrilátero d'Oro, alberga algumas das maiores marcas de luxo do mundo. **Prada, Gucci, Versace, Armani, Dolce & Gabbana** e **Valentino** estão todos aqui sediados.



**Arte**  
A contribuição da Itália para o mundo da arte é imensurável. Obras de **Giotto, Michelangelo, Leonardo Da Vinci, Ticiano, Caravaggio** e **Bernini** estão entre as mais reconhecidas e mais celebradas do mundo. Não se limitando apenas a pinturas e esculturas em museus, as maravilhas artísticas podem ser encontradas em toda a Itália.

**CARROS**  
A Itália é o berço de algumas das marcas de automóveis mais famosas do mundo, incluindo **Ferrari, Alfa Romeo, Fiat, Lamborghini** e **Maserati**. O design automóvel italiano é cobijado pelos amantes automóveis em todo o mundo devido à sua beleza, exclusividade e desempenho.



I-TEAM ITÁLIA

# Uma filial bastante recente do grupo de empresas

A i-team Italy S.r.l. é uma sucursal bastante nova do grupo internacional da i-team Global. A divisão anteviu o futuro no final de 2021, com início das operações em janeiro de 2022.

A cidade de Piacenza situa-se na região de Emilia Romagna, uma região que faz fronteira com a Lombardia, Piemonte e Ligúria. Os inúmeros acessos à autoestrada, as ligações ferroviárias e a presença de um número induzido de fabricantes de componentes no setor da limpeza fazem com que a posição da sucursal seja extremamente estratégica.

A i-team Italy é uma continuação do trabalho já realizado pelo importador anterior, mas com o objetivo de aumentar o conhecimento da marca e apoiar todas as propostas contidas no catálogo geral da i-team Professional com estratégias de vendas específicas.

A pequena equipa da sucursal consiste em 4 pessoas que trabalham em conjunto para atingir objetivos ambiciosos, mas baseia-se firmemente nas regras e no ADN do grupo a que pertencem. Atualmente, a família de "parceiros" é composta por 24 distribuidores que, ao assinarem o contrato com a i-team

Italy, sancionaram a sua vontade de seguir as estratégias da sucursal.

Para se tornarem parte integrante da família o mais rapidamente possível, 17 parceiros aspirantes começaram a trabalhar em conjunto com a sucursal. Desde o início, a sucursal teve o seu foco na organização interna, no serviço de atendimento ao cliente, na otimização do transporte e na colaboração com a sua sede holandesa.

As estratégias baseiam-se sobretudo na investigação e desenvolvimento dos segmentos definidos, sempre em colaboração com a rede de distribuição, para difundir o conhecimento do que significa ser Real Clean nas 4 Dimensões.

São feitos investimentos e estudos de mercado para assegurar o crescimento sustentável e em conformidade com os 3Ps: People Planet Profit (Pessoas, Planeta, Lucro).



INÍCIO DAS OPERAÇÕES EM JANEIRO DE 2022



## Faça um upgrade à sua i-mop™

Uma dose perfeita, sempre

### i-dose

Se houver uma maneira melhor de o fazer, encontramos-a. O i-dose Upgrade Kit para a i-mop é o resultado do nosso desejo sem fim de inovar. Dizer adeus aos detergentes de limpeza normais e à ineficiência de andar para trás e para a frente para obter recargas. As cápsulas de limpeza i-dose estão aqui para revolucionar a sua limpeza.



O desempenho superior de limpeza da i-mop pode ser aplicado sem problemas ao i-matt

### i-matt

O i-matt é um material mate de longa duração e de limpeza no local, ancorado pela Nova Tecnologia Pig Grippy®, que melhora enormemente a segurança do pavimento e a facilidade de limpeza. O suporte adesivo proprietário mantém o tapete no lugar, mas retira-se facilmente e de forma limpa durante a substituição.



Uma forma de limpeza mais inteligente. Junte-se à revolução.





TONI D'ANDREA

CEO da Issa Pulire Network

Toni D'Andrea, CEO da Issa Pulire Network, tem uma visão clara para a indústria da limpeza, as oportunidades e os desafios que se avizinham e sobre formas de permitir que a indústria progrida coletivamente.

# LIMPEZA TENDÊNCIAS ITÁLIA

## MAIS CONCORRÊNCIA DO ESTRANGEIRO

A indústria da limpeza profissional há muito que reconhece a Itália como um pioneiro quando se trata de lançar novas tecnologias.

Nos últimos 50 anos, antes da concorrência chinesa ter começado a aquecer no início dos anos 2000, os Estados Unidos, a Alemanha e a Itália eram os principais fornecedores de maquinaria, equipamento e produtos químicos para o setor da limpeza profissional.

A Itália é sem dúvida um país recorde tanto em termos de avanços tecnológicos como de competitividade empresarial, mas o cenário tem vindo a mudar gradualmente. Novos fabricantes de outros países europeus afluíram à indústria da limpeza nos últimos anos e o lado da oferta está agora repleto de opções alternativas.



## 2 Tecnologias novas e revolucionárias

Para ser eficaz, um plano para aumentar a produtividade e a eficiência precisa de saber como e onde. Os países emergentes, ou seja, aqueles cujas populações e áreas urbanizadas estão a expandir-se mais rapidamente, beneficiarão definitivamente da vantagem de construir novos locais concebidos desde o início tendo em mente a acessibilidade e os serviços de limpeza. Os novos materiais são capazes de prever os padrões de acumulação de sujidade e podem assim ajudar a eliminá-la. Vidros de limpeza automática e superfícies equipadas com sensores serão dispositivos típicos em edifícios novos. No entanto, nem todos os países terão a mesma experiência. Por exemplo, no meu país natal, a Itália, quatro em cada cinco edifícios foram construídos antes de 2000, e um em cada cinco antes de 1919. A maioria dos edifícios públicos - hospitais, estações ferroviárias, escolas, gabinetes governamentais e afins - foram construídos entre 1920 e 1980. As novas tecnologias permitir-nos-ão mecanizar certos processos de limpeza de formas que outrora pareciam impossíveis.

Agora, considere a importância da especialização e competência para a produtividade, e considere também a consequente importância que a formação e qualificações profissionais terão para a nossa indústria. A elevada incidência de operações de mão-de-obra intensiva que caracteriza muitos serviços de limpeza acabará por dar lugar à mecanização e à robotização. O trabalho manual, que agora representa mais de 80% dos custos totais, terá de ser redirecionado para o controlo e gestão, em vez da execução.

Considere, por exemplo, os ganhos de produtividade e eficiência no mundo da agricultura. Entre 1700 e 1890, a produtividade total aumentou noventa vezes; entre 1950 e 1985, a produção de cereais aumentou 193%. Em 1928, o número de tratores em uso em Itália era de 1800; em 1997, era de 1.700.000.

## 3 REGRAS DE HIGIENE MAIS ESTRITAS

Existem dois fatores-chave que impulsionam o progresso da indústria da Limpeza: Em primeiro lugar, o aumento da população mundial, que está a impulsionar a procura de novos edifícios e, em segundo lugar, o ritmo de modernização de várias nações que, à medida que se modernizam, introduzirão progressivamente regras de saúde e higiene mais rigorosas. A atualização para os padrões ocidentais das regras e práticas de higiene de muitos países emergentes, juntamente com a expansão contínua do ambiente construído, irá gerar uma procura verdadeiramente maciça de serviços de limpeza.

## 4 Crescimento em todos os segmentos

O mercado dos fabricantes italianos é largamente composto por cinco grandes segmentos, aqui listados por ordem de volume de negócios: maquinaria (40,7%), produtos químicos (36,3%), equipamento (11,5%), papel (11,5%) e fibras e panos (8,2%); os produtos de limpeza não identificados perfazem os restantes 18,7%. O segmento de maquinaria em Itália aumentou 20,3% no primeiro trimestre de 2022 contra o mesmo período em 2021 e as exportações aumentaram 53,2%. Outros segmentos de produtos apresentaram um desempenho igualmente positivo: os produtos químicos registaram um crescimento de 40,5% no mercado nacional e 9,6% no mercado internacional; o equipamento + fibras e panos, e produtos de papel, aumentaram 13% em Itália e 24,7% a nível internacional. Em comparação com 2021, o setor parece estar a prosperar.

## Mecanização e robotização



# 5

IN CON-  
VERSA-  
TION

Dennis Middeldorp

Sense Restaurant  
[www.senserestaurant.nl](http://www.senserestaurant.nl)



## COLABORAÇÃO É **poder** E DÁ-LHE **força**

"Os alimentos devem ser excitantes sem comprometer o sabor autêntico dos ingredientes." Esta autenticidade caracteriza Dennis Middeldorp: fiável, forte, sincero, responsável. Dennis é chef há 23 anos: mais de 14 anos como Patron Cuisinier e desde 2008 proprietário do Sense Restaurant na cidade de 's-Hertogenbosch nos Países Baixos. "Se procura uma verdadeira higiene na cozinha, este é o lugar ideal", diz Dennis. É também o local onde o i-mop, i-dose e i-matt se juntam para garantir que o Dennis se pode concentrar nas suas verdadeiras paixões: cozinhar e a experiência culinária total.

Localizado num edifício protegido no centro da cidade, perto da icónica Catedral de São João, que muitos consideram ser o auge da arquitetura gótica de Brabante, o Sense Restaurant estende a sua hospitalidade a aproximadamente 10.000 clientes por ano. O ambiente moderno, colorido, elegante e exuberante, com um toque de "lounge", define o aspeto do restaurante. "Queremos estimular positivamente os sentidos de todos os nossos clientes. É por isso que o nosso restaurante se chama Sense", diz Dennis, que nasceu e foi criado em 's-Hertogenbosch.



### PODER E FORÇA

Dennis Middeldorp e o seu pessoal cozinham pratos puros, criativos e refinados e utilizam os melhores produtos disponíveis. Todos os pratos e os surpreendentes menus do Chef's Challenge são preparados internamente utilizando o maior número possível de ingredientes sustentáveis e locais. O Sense também serve vinhos orgânicos (e biodinâmicos) e café de Comércio Justo. "Porque o sabor é fantástico, claro, mas também queremos conservar a natureza e proteger o ambiente."

**"O I-MOP É UM INVESTIMENTO QUE VALE A PENA."**

### TRATA-SE DE PESSOAS FELIZES E SAUDÁVEIS

É esta a semelhança entre a missão do Sense Restaurant e da i-team Global? Dennis concorda enfaticamente. "O jantar de caridade organizado pela i-team e pela fundação de apoio WE é a base da nossa ligação. Quatro chefs preparam uma experiência culinária refinada e aventureira como uma visita aos sentidos para cerca de duzentos convidados duas vezes por ano. Este ano, fui responsável pelos *amuse bouches*. Quando tivemos de fechar no Natal pela primeira vez devido à pandemia do coronavírus, oferecemos aos nossos convidados um jantar em casa como alternativa. O número de pedidos que recebemos foi imenso e demasiado para organizar na nossa própria cozinha. O Frank van de Ven da i-team ofereceu-nos imediatamente a utilização da sua cozinha. É esse o poder da colaboração!"

### VALE O SEU PESO EM OURO

"Utilizamos o i-mop há anos. Primeiro o i-mop Lite, depois o i-mop XL, porque a nossa cozinha é bastante espaçosa. É claro que não ligamos máquinas de limpeza à noite quando os nossos clientes estão a jantar: imagine os comentários que receberíamos! Utilizamos o i-mop de

manhã, antes de começarmos. Está fora de questão usar uma esfregona de franjas. Os meus colegas ficam muitas vezes surpreendidos: "Usam mesmo uma mopa elétrica?" Sim, usamos. O i-mop é um investimento que vale a pena. Sabemos que substituir uma mopa duas a quatro vezes por ano é mais barato. Mas será que uma nova mopa significa que obtemos uma máquina melhor, mais rápida, mais segura, mais ecológica, mais higiénica e mais ergonómica? Certamente que não. A opção de aluguer oferecida pela i-team é excelente. O i-mop vale o seu peso em ouro!"

### DO ERRADO PARA O CERTO

Dennis fala entusiasticamente sobre o sistema de dosagem i-dose no i-mop: "No setor da limpeza, mas também no da restauração, a dosagem incorreta é um problema comum. É vulgar ver pessoas a adicionar o agente de limpeza de um recipiente enorme ou através de um sistema dispensador, e depois encher o balde com água. Caminham com o balde muito pesado e sobrecarregado até ao local que precisa de ser limpo e derramam imenso até lá chegar. É tão fácil fazê-lo da forma errada. Graças ao i-dose pode ajustar. Tal como o Nespresso: café perfeito, preparado simplesmente a partir de uma pequena cápsula. Enche-se o depósito do i-mop, insere-se a cápsula que contém o agente de limpeza na parte superior, bate-se ligeiramente e está pronto para começar a limpar o chão. É uma brincadeira de crianças."

### MAIS RÁPIDO, MAIS LIMPO, MAIS SUSTENTÁVEL, MAIS SEGURO, MAIS SAUDÁVEL, E MELHOR

Muitos clientes julgam os estabelecimentos de restauração e restaurantes com base numa visita aos sanitários, mas uma cozinha limpa é também obviamente um aspeto importante da boa higiene. O risco de escorregar em locais onde são utilizadas quantidades copiosas de água é outro aspeto. É por isso que o chão da cozinha do Sense está equipado com i-matts: um sistema revolucionário e sustentável que assegura um chão seguro, absorve a sujidade, simplifica a limpeza, é rápido e fácil de utilizar e reduz consideravelmente o impacto ambiental de uma cozinha. "Os tapetes recolhem muita sujidade. E a sua

logística é complexa: é preciso enrolá-los, mandar recolhê-los, limpá-los, devolvê-los e depois reinstalá-los. O i-matt, por outro lado, é fácil de limpar com o i-mop; basta passar por cima dos tapetes com a máquina e ficam como novos."

### EXTRAORDINÁRIO

O facto de os menus que o Sense serve aos seus clientes serem extraordinários foi confirmado pela atribuição da décima primeira estrela Michelin única do restaurante. "As pessoas que realmente compreendem a boa comida apreciam este prémio." A experiência global do cliente é também extremamente importante. Para avaliar isso mesmo, o Dennis e a sua equipa colocaram-se no lugar dos seus clientes: "O que resta quando se retira a comida da equação? Como podemos tornar essa experiência de fundo tão agradável quanto possível? Iluminação, mobiliário, cores, som e, claro, higiene. Pensamos cuidadosamente em todos estes aspetos e fazemos as alterações necessárias."



**"O I-MATT ASSEGURA UM PISO SEGURO."**

Dê uma vista de olhos ao i-matt na página 9



Digitalize o código QR para obter a receita



APERITIVO  
**LAGOSTIM**  
ÓLEO DE ERVAS - FUNCHO - CITRINOS

Quando visito Itália, a primeira coisa que como é uma dose de lagostins frescos com ervas frescas. Faz-me sentir intensamente feliz, sabores puros e muito saborosos. Este prato foi inspirado por esses momentos em Itália.

**SUGESTÃO DE VINHO**

La Colombera Colli Tortonesi DOC Timorasso "Derthona" Itália



Digitalize o código QR para obter a receita



PRATO PRINCIPAL  
**LOMBINHOS DE VITELA**  
RAVIOLI - ABÓBORA

Vitello con colatura di alici é tão incrivelmente saboroso. A salinidade do Collatura leva a vitela a um nível seguinte. Um ravioli feito em casa não deve faltar num prato italiano.

**SUGESTÃO DE VINHO**

Costa Toscana Ceppitajo Azienda Agricola Russo Itália



Digitalize o código QR para obter a receita



Para mim, o tomate e a alcachofra são os verdadeiros legumes italianos. Puros sabores intensos que se derretem na boca. A burrata apoia isto mesmo e reúne estes ingredientes de uma forma especial.

**SUGESTÃO DE VINHO**

Jesera Pinot Grigio Doc Collio Itália



ACOMPANHAMENTO  
**ALCACHOFRA**  
TOMATE - BURRATA

Um dia italiano começa com um expresso e termina com um expresso. A tensão é criada pelas azeitonas. A salinidade e o amargor que são adicionados à acidez fresca das bagas proporcionam uma explosão gustativa harmoniosa.

**SUGESTÃO DE VINHO**

Santovino Somlavite Vino Liquoroso Itália



Digitalize o código QR para obter a receita



SOBREMESA  
**MIRTILOS**  
CAFÉ - AZEITONAS TAGGIASCA

# ACESSO A ÁGUA LIMPA PARA TODOS

é essa a missão da Fundação Made Blue

Tendo gerado mais de 11 mil milhões de litros de água limpa, a Made Blue é mais conhecida pelo seu trabalho nos países em desenvolvimento da África Oriental e do Sudeste Asiático. Mas sabia que a Made Blue também está a ter um impacto positivo mais perto de casa?



MADE BLUE



NEGÓCIO SUSTENTÁVEL



**Machiel van Dooren**  
Cofundador da Fundação Made Blue  
machiel.van.dooren@madeblue.org

Há cerca de um ano, a Made Blue desenvolveu a Garrafa Made Blue, uma garrafa de água reutilizável de alta qualidade e de longa duração que doa mil vezes o seu conteúdo como água limpa noutras partes do planeta e está disponível apenas a uma fração do custo da maioria das outras garrafas no mercado. Alguns meses mais tarde, a garrafa foi disponibilizada como i-bottle: acrescentando hidratação sustentável em movimento, ao mesmo tempo que ajuda a limpar o planeta.

Mais de 50.000 garrafas foram agora colocadas em circulação, não só acrescentando mais 25 milhões de litros de água potável ao equilíbrio do impacto, mas também permitindo aos profissionais e consumidores ajudar a acabar com a loucura da água potável engarrafada e optar por desfrutar de água da torneira em movimento.

**"AJUDAR A ACABAR COM A LOUCURA DA ÁGUA POTÁVEL ENGARRAFADA"**

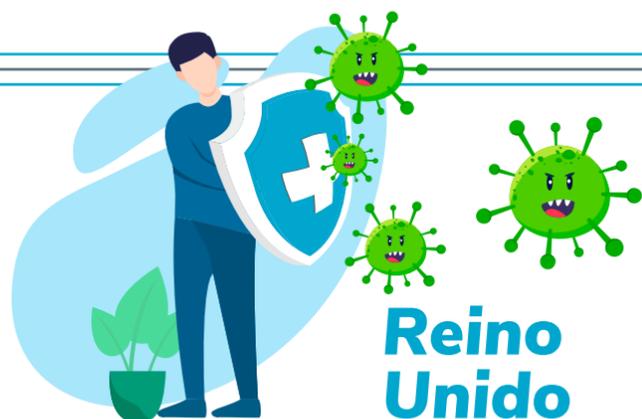
Em parceria com a Made Blue, a fundação beneficente i-Support da i-team abriu recentemente uma fonte pública de água potável em Geel Zwart, um clube local de hóquei em Uden, nos Países Baixos. Além de encher caixas inteiras de garrafas de água para equipas gratuitamente, os jogadores e visitantes podem fazer uma doação voluntária a favor de água limpa, digitalizando um código QR da Made Blue enquanto enchem as suas garrafas.

Desde 2021, a Made Blue tem vindo a instalar fontes públicas de água potável em centros comerciais em todos os Países Baixos de forma semelhante. É fantástico que agora possamos trazer soluções de água da torneira a clubes desportivos e escolas juntamente com a i-team e a i-Support.

Avançar para o acesso à água limpa para todos... pondo fim à loucura da água potável engarrafada!

A editora do European Cleaning Journal (ECJ) **Michelle Marshall** traz-nos um resumo das notícias do setor da limpeza de toda a Europa durante o verão de 2022.

# NOTÍCIAS DE ÚLTIMA HORA NA EUROPA



**Reino Unido**

Uma vez que estamos a ficar mais despreocupados depois de lidarmos com o auge da pandemia da Covid e algum nível de normalidade regressa às nossas vidas, "será que enfrentamos um risco potencial devido às recentes mudanças de comportamento de outro vírus de envelope, a varíola dos macacos?", perguntou Lynn Webster no Reino Unido. Pode ser um problema de curto prazo que desaparece tão rapidamente quanto se materializou com a varíola dos macacos passando a ser "notícia antiga" em questão de meses, mas talvez não; e haverá sempre outro vírus pronto a sofrer uma mutação. O que mostra claramente é que a limpeza profissional e eficaz está no centro do controlo de cada potencial surto e o papel vital que desempenha, mantendo todos saudáveis, seguros e bem.

No auge da pandemia, o valor da limpeza e a percepção pública da limpeza foi claramente reconhecido, por muito trabalho que ainda esteja por fazer, concluiu Lynn. A indústria deve continuar a fazer campanha e lobby a nível governamental para alcançar o estatuto que merece, nomeadamente como uma profissão qualificada.



## Alemanha

Entretanto, na edição de verão do ECJ, a correspondente alemã Katja Scholz relatou o estado de espírito do setor da limpeza no país, na sequência da publicação do último inquérito da associação de limpeza por contrato BIV. A guerra na Ucrânia foi um tema chave, sendo um dos efeitos mais notáveis o enorme aumento do preço da eletricidade,

gás, petróleo e gasolina. Numa escala de 1 a 10, as empresas questionadas classificaram a influência do aumento dos preços da energia a 7,3 como uma fonte significativa de pressão sobre os orçamentos.

E como são as projeções de receitas para o ano em curso? Bastante mistas: enquanto 46% preveem um aumento do volume de negócios, 32% esperam que se mantenha estável, enquanto que pouco menos de 21% preveem um declínio.



## Dinamarca

Numa nota muito mais leve, Lotte Printz na Dinamarca falou-nos de um novo *reality show* baseado na limpeza. Dez limpadores amadores (alguns podem chamá-los de limpadores obsessivos compulsivos, pois limpam as suas próprias casas até quatro horas por dia!) competem uns contra os outros numa série de rondas.

Os desafios que lhes são dados em cada episódio são predominantemente rotinas de limpeza doméstica, como lavar a loiça, remover nódoas, arrumar o quarto das crianças ou limpar a sala depois do filho adolescente ter lançado uma bomba, ou seja, uma festa! Em dois episódios separados, no entanto, têm a oportunidade de limpar uma casa de banho portátil de um festival de música e um quarto de hotel - dado o mesmo tempo para o fazer, neste último caso, que as camareiras profissionais.

Durante todo o processo, os concorrentes utilizam a sua força manual, mas raramente os produtos de limpeza a que estão habituados. Cada desafio vem com uma reviravolta, é claro. Usando apenas ingredientes encontrados numa cozinha ou num armário de casa de banho ou um pano para limpar nódoas desagradáveis de ketchup e cacau, por exemplo. Ou remover depósitos brancos de calcário em chaleiras e no chuveiro da casa de banho com uma escolha de produtos domésticos como iogurte, maionese, vinagre, laranjas, e beterraba em conserva.

Os concorrentes ficam super entusiasmados quando finalmente recebem prateleiras carregadas com produtos de limpeza comuns noutra desafio - apenas para descobrir que os produtos foram colocados em diferentes garrafas e recipientes e rotulados... em grego! Ironicamente, o vencedor desta primeira série foi um limpador de janelas profissional!

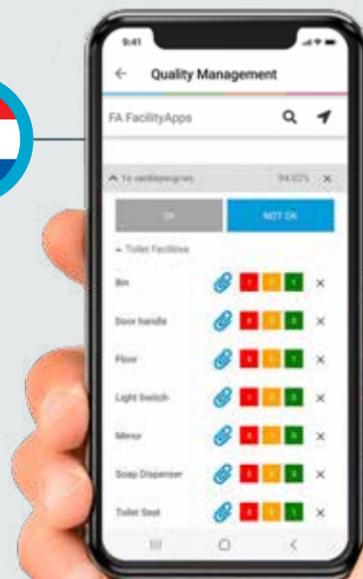


## Países Baixos I

O que fazer como inspetor de limpeza, quando os interruptores de luz de limpeza ainda estão no regime de limpeza, enquanto quase todas as luzes do edifício em que se encontra são ligadas e desligadas automaticamente por sensores? E os caixotes de lixo, que estão cada vez mais a desaparecer dos escritórios? Tipicamente, estas são as situações com que se pode deparar nesta profissão. O repórter holandês John Griep da VSR lançou alguma luz sobre como os inspetores de limpeza são formados no seu país.

A VSR tinha organizado recentemente um Dia de Monitores / Inspetores com a Fundação para a Qualidade da Limpeza (SSK) para que os qualificados sob o Sistema de Medição da Qualidade da VSR (VSR-KMS) se pudessem encontrar uns com os outros. Os monitores e inspetores da VSR estão presentes em vários locais de clientes em todo o país, diariamente, para verificar se as empresas de limpeza estão a cumprir os regimes de limpeza e a cumprir as normas da VSR-KMS. Existe mesmo uma marca de qualidade para as empresas que efetuam estes controlos.

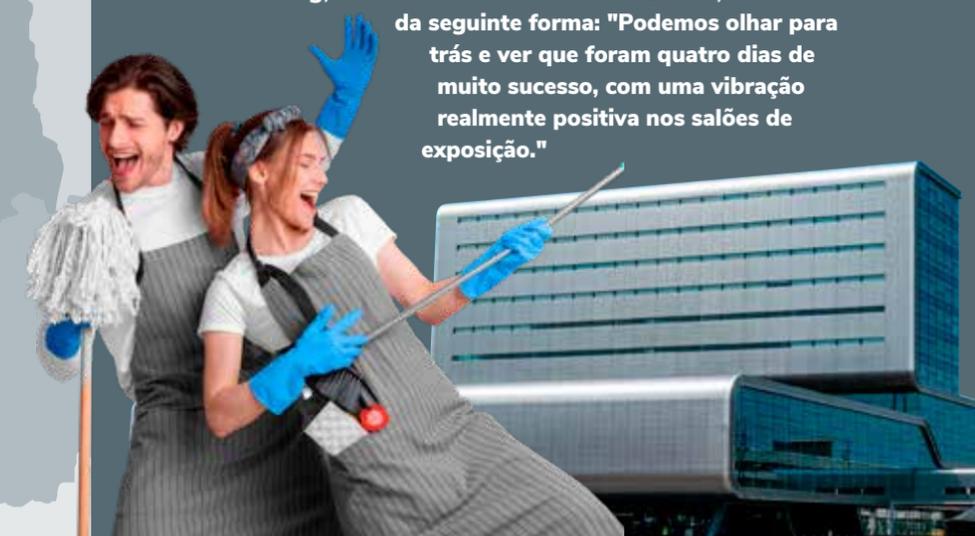
# NOTÍCIAS DE ÚLTIMA HORA NA EUROPA



## Países Baixos II

O verão teve um início absolutamente perfeito para a indústria da limpeza com a InterClean Amsterdam - a maior exposição europeia do setor - a decorrer durante quatro dias de sol em maio na RAI Amsterdam. Cerca de 670 expositores e 26.000 visitantes de 125 países estavam extremamente entusiasmados por se encontrarem pessoalmente novamente após uma pausa de quatro anos devido à pandemia.

Mas não foi apenas uma reunião feliz. Ao mesmo tempo, foi uma oportunidade para fazer negócios, experimentar inovações de produtos e assistir ao extenso programa de conhecimentos. Robert Stelling, diretor da InterClean Global Events, resumiu-o da seguinte forma: "Podemos olhar para trás e ver que foram quatro dias de muito sucesso, com uma vibração realmente positiva nos salões de exposição."



## França

Também em França, onde o último aumento do salário mínimo, o terceiro em sete meses, está a trazer stress - segundo o correspondente local do ECJ, Christian Bouzols. "Só se pode dar o que se tem", foi o que disse Philippe Jouanny, presidente da federação francesa de empresas de limpeza FEP. "Se a sua margem de lucro estiver entre um e três por cento e a sua fatura salarial for igual a 80 por cento da sua prestação de serviços, não lhe restará qualquer margem se os salários aumentarem dois por cento."



**Leen Zevenbergen**

é um especialista em negócios e tecnologia, líder em sustentabilidade, orador do TEDx, autor de numerosos best-sellers e o primeiro empresário de inteligência artificial nos Países Baixos.

# DE AZUL PARA VERDE VAMOS CRIAR UM IMPACTO!



greener

Tal como anunciado durante o i-gathering de 2021, a sustentabilidade é um tema central no i-team Global e o foco principal do i-gathering que se aproxima em 2022.

DIGITALIZE O CÓDIGO QR PARA OBTER UMA IMPRESSÃO DO VÍDEO DO EVENTO I-GATHERING 2021



NEGÓCIO SUSTENTÁVEL

Podemos perguntar-nos se a sustentabilidade é apenas um dos muitos temas anuais possíveis, com um novo tema a ser selecionado todos os anos, ou é permanente e deve orientar tudo o que fazemos? Deve ser intrínseco ou extrínseco? Por outras palavras, trata-se de uma estratégia interna ou impulsionada por clientes, direito, política, etc.? De facto, a razão pela qual abraça a sustentabilidade não é tão importante, desde que se comprometa efetivamente com ela. Todo o ser humano quer ter impacto, quer viver uma vida com sentido. Nós na i-team Global temos impacto em muitas pessoas todos os dias, através do que fazemos, dos produtos que vendemos e dos contactos que temos com os nossos clientes. Criamos ambientes saudáveis para os nossos clientes e isso tem um enorme impacto.

"A SUSTENTABILIDADE É UM TEMA CENTRAL"

**Neste momento, a i-team Global está a trabalhar para obter dois certificados de sustentabilidade;** em breve seremos

certificados com a categoria bronze da

EcoVadis e estamos a trabalhar arduamente para obter também a certificação da B Corp. Isso cria impacto?



Sim: estas certificações indicam a nossa vontade de contribuir para uma mudança positiva. Mas os verdadeiros revolucionários e causadores de impacto são todos vós. Vocês trabalham, todos os dias, estão em contacto com todos os membros da nossa rede diariamente. Causam um impacto duradouro. Esta é a verdadeira e única prova de que a i-team Global está a avançar de forma decisiva para a sustentabilidade.



RONALD BOESJES

Embaixador da i-team Global/i-solution  
ronald@i-teamglobal.com



# DICAS TRUQUES



## Chegue à fase de orçamentação

Isto parece-me quase familiar: a sua agenda está repleta, mas dentro de duas semanas terá a oportunidade de falar com um/a potencial cliente importante e altamente exigente que você deseja realmente acrescentar à sua carteira de clientes.

Se a reunião correr bem, estará em condições de apresentar um orçamento. Qual é a melhor maneira de lidar com isto como uma equipa, para que o/a potencial cliente opte por comprar de si no final? A minha receita pessoal para o sucesso é uma boa preparação, o foco certo e um roteiro bem pensado.



## Desanuvie a cabeça

Como? Dê um passeio depois do trabalho. Faça uma viagem de pesca, leia um livro, brinque com os seus filhos ou faça exercício. Deite-se cedo durante as próximas semanas. É assim que se desanuvia a cabeça. Tem um problema a incomodá-lo? Não pense nisso durante um tempo. Durma sobre o assunto. Verá, o mundo será muito mais brilhante quando acordar na manhã seguinte.



## Como se focar?

### Assuma menos trabalho

Certifique-se de que a sua lista de afazeres é mais curta nas semanas anteriores à reunião introdutória com o/a potencial cliente. Termine primeiro as suas tarefas fáceis. Diga aos membros da sua equipa para fazerem o mesmo. Concentre-se em não mais do que três assuntos importantes por dia. Quando receber a luz verde, todos terão tempo para se concentrarem no/a potencial cliente.

### Arrume

Limpe o seu escritório e local de trabalho. Uma secretária limpa e uma cabeça limpa dar-lhe-ão o espaço de respiração necessário para se concentrar no/a potencial cliente. Deve também colocar a sua agenda em ordem. Verifique quais os compromissos ou tarefas que pode reagendar ou cancelar. Peça aos membros da sua equipa que façam o mesmo, para que o/a possam ajudar quando chegar a altura.

# 1 Prepare-se

## Assegure-se de que está bem preparado para o encontro com o/a seu/sua potencial cliente

O que faz a sua empresa e qual é a estrutura de propriedade da empresa? Qual é a função e posição do contacto dentro desta empresa? E o que sabe sobre ele/ela pessoalmente? Estabeleça um plano com a sua equipa: o que quer discutir e o que vai perguntar durante essa primeira reunião?

### Oiça

Durante a reunião introdutória, esteja atento à sua linguagem corporal, certifique-se de que o seu vestuário está limpo e apurado, estabeleça contacto visual e escolha uma saudação apropriada. Certifique-se de que chega a tempo. E ... ouça! Porque o/a seu/sua potencial cliente muito provavelmente partilhará as suas ideias consigo e dir-lhe-á o que quer ver alterado. Mostre interesse e não tenham medo de fazer perguntas. Faça os elogios apropriados. Use muito o termo "nós" para que se trate de uma missão mútua.



## 2 Uma equipa, uma tarefa

Estabeleça um roteiro para si e para os membros da sua equipa que especifique o que precisa de fazer para, em última análise, converter este/a potencial cliente num cliente factual. Há coisas que ainda não foram feitas/não estão disponíveis? Há algum assunto urgente que precise de resolver rapidamente? E por último, mas não menos importante: certifique-se de que terá todos os documentos corretos disponíveis.

### Decisão de apresentar um orçamento ou não

Pergunte a si mesmo/a quanto lhe custará o orçamento e se consegue recuperar estes custos durante o período de vigência do contrato.

### Especialistas

Divida o trabalho entre os membros da sua equipa mais adequados para o trabalho em questão.

# 3 Prepare um roteiro



# i-link®

Gira a sua limpeza



i-link® é a nova plataforma baseada na nuvem para as suas ferramentas, máquinas e acessórios. Os novos produtos da i-team terão um pequeno módulo localizado no seu interior, já integrado com a nuvem do i-link. Este módulo enviará diariamente informações de utilização, níveis de bateria e até a localização das máquinas para a plataforma.



Uma forma de limpeza mais inteligente. Junte-se à revolução.

i-connect

© i-team Global HQ



i-team®

i-teamglobal.com