

Una partnership di successo

Da Allegrini, una nuova formula concentrata a base di batteri, formulata appositamente per l'abbattimento degli odori e l'efficace trattamento degli scarichi, oggetto di un'importante collaborazione tra l'azienda e il ristorante Mexicali di Bergamo di proprietà della nota catena di ristorazione guidata da Tiziano Riva

Dalle cucine dei ristoranti non provengono solo i profumi delle pietanze.

Sempre più diffuso, il problema dei cattivi odori provenienti dalle acque di scarico richiama l'interesse dei ristoratori, che corrono ai ripari preoccupati dalle conseguenze a esso correlate e dai costi di gestione.

Presenza di cattivi odori, elevata frequenza di spurghi nella fossa biologica di aspirazione e disagi per il personale sono stati alcuni dei problemi che il ristorante Mexicali di Bergamo ha dovuto affrontare e risolvere in maniera definitiva. Non è certo una situazione sporadica: Allegrini, azienda leader nel settore della detergenza professionale da oltre 70 anni, afferma che quello



delle acque di scarico è diventato un tema sempre più attuale nel settore della ristorazione commerciale e collettiva e non solo. A essere colpiti sono ristoranti, bar, punti ristoro nelle aree di servizio, mense, scuole e strutture sanitarie come ospedali e case di cura.

Un problema comune a cui però è possibile trovare una soluzione, pratica ed efficace, che non solo consente di **eliminare i cattivi odori e bloccare la formazione e la proliferazione della carica batterica nociva**, ma di **migliorare anche le condizioni del pozzetto di raccolta grassi**, di **ridurre il numero degli spurghi** e di **limitare al massimo gli interventi di manutenzione periodica**.

Nel caso specifico, quello del locale di via Carnovali a Bergamo, lo scarico principale della cucina raccoglie sia le acque della lavastoviglie che quelle provenienti dal lavandino. Tramite una tubazione, i liquami convogliano nel pozzetto di raccolta grassi e nella fossa biologica, posta in prossimità degli spogliatoi del personale e adiacente ai servizi igienici, nella quale infatti giungono anche le acque nere delle toilette.

Elemento essenziale per fotografare e analizzare lo status quo del punto ristoro, il **sopralluogo** effettuato dai tecnici Allegrini, con la stretta collaborazione dello storico concessionario CiGi-Service srl, specializzato nella fornitura di detergenti professionali per il settore Ho.Re.Ca. e nella consulenza tecnica su prodotti e attrezzature.

Ed è proprio la **consulenza** la chiave di volta che ha consentito di **instaurare un rapporto di fiducia tra l'azienda e il cliente**: la valutazione delle problematiche riscontrate e la selezione delle soluzioni più appropriate hanno dato il via ad una **partnership di successo**, consentendo al cliente di essere pienamente soddisfatto dei risultati raggiunti.

È stato infatti raccomandato **Enzimall**, un prodotto Allegrini, che recentemente lo ha rilanciato **con una nuova formulazione**: l'additivo batterico, compatibile con gli impianti di depurazione biologici, è costituito da una **speciale miscela di estratti vegetali** e di ceppi batterici sporigeni in grado di produrre **enzimi naturali** che garantiscono ampio spettro di azione, rapidità di intervento e sicurezza. Il prodotto, infatti, è un concentrato enzimatico **innocuo per l'uomo e l'ambiente**, efficace sia in ambienti aerobici sia anaerobici, su superfici, in pozzetti e tubazioni.

Catturando e neutralizzando le molecole che causano i cattivi odori, Enzimall li elimina istantaneamente lasciando l'aria pulita e inodore. Inoltre, è in grado di fluidificare e degradare tutte le sostanze organiche: oli, grassi animali e vegetali, con un'azione fluidificante sulla gran parte dei reflui.

Avere il prodotto giusto per le problematiche riscontrate è fondamentale, ma non è tutto. Al-

legriini, forte della sua esperienza consolidata in numerose realtà professionali, mette in guardia **sull'utilizzo corretto dei prodotti**, dal giusto dosaggio alle attrezzature correlate più adeguate. Per questo, l'azienda punta a valorizzare il "metodo Allegrini", un sistema di servizi volti al cliente che definiscono un concetto più ampio di fornitura a favore di quello di "partnership". Nella collaborazione, in special modo quella tra Allegrini e Mexicali, il **valore aggiunto** è stato dato infatti dall'**assistenza tecnica** e dall'affiancamento costante dei tecnici Allegrini.

Oltre al servizio di consulenza tecnica e operativa, i tecnici hanno installato uno specifico impianto di dosaggio automatico per una costante erogazione del prodotto.

La pompa dosatrice installata consente infatti di dosare un quantitativo fisso di prodotto in determinati orari della giornata: al termine delle operazioni di lavaggio, dopo il turno del pranzo e di quello della cena.

Niente è lasciato al caso: le quantità del prodotto sono calcolate sulla base del numero medio di pasti serviti, considerando anche la tipologia delle acque di scarico e le dimensioni della tubazione.

I risultati sono stati sensibili: già dopo i primi giorni di trattamento delle acque di scarico con Enzimall, si è verificata una netta riduzione dei cattivi odori e, a distanza di un mese, è stato riscontrato un costante miglioramento della pulizia nel pozzetto e nella fossa biologica.

I vantaggi per il punto Mexicali sono stati apprezzabili sia nel breve che nel lungo termine: a distanza di quattro mesi dall'inizio del trattamento, infatti, sono stati rilevati **l'abbattimento definitivo dei cattivi odori, la netta riduzione degli intasamenti e della relativa manutenzione, il risparmio economico** delle costose operazioni di spurgo e, non da ultimo, la presenza di un **ambiente salubre**, senza disagi né per il personale né per i clienti del ristorante. Inoltre, l'utilizzo di Enzimall, che nella sua funzione di degradare le sostanze organiche allontana gli insetti molesti dagli scarichi, ripristina un ambiente sano in maniera naturale, nel pieno rispetto dell'uomo e dell'ambiente, un tema delicato e sempre più attuale che richiama le coscienze di tutti, anche quelle dei ristoratori.

PER IL TUO RISTORANTE, IL METODO ALLEGRIINI



SOPRALLUOGO
& REPORT



FORNITURA DI
PRODOTTI



CONSULENZA E
FORMAZIONE



INSTALLAZIONE
IMPIANTO DI
DOSAGGIO



ASSISTENZA
TECNICA