



DETERGENZA: la situazione del mercato pre e POST COVID

A colloquio con Vincenzo Magni, che dà voce al punto di vista di Allegri

Maurizio Pedrini

Come ha vissuto il settore queste drammatiche situazioni, e quali sono le prospettive future? Ne parliamo con Vincenzo Magni, Sales Manager di Allegri, azienda di riferimento nel settore della detergenza professionale e nella cosmetica per hotellerie.

Dottor Magni, come ha vissuto Allegri il periodo della pandemia?

"Siamo un'azienda sita in provincia di Bergamo, città che, come è risaputo, è stata colpita in modo drammatico da questa emergenza. Dal punto di vista emotivo, è stata una situ-

zione molto pesante, ma noi non ci siamo mai fermati, perché il mercato, soprattutto il settore sanitario, aveva forte e immediato bisogno di prodotti disinettanti e non solo. In 3-4 mesi, abbiamo dovuto produrre delle quantità che normalmente produciamo in 3 anni, a questo ci ha messo in difficoltà dal punto di vista degli approvvigionamenti, soprattutto per quanto riguarda l'etanolo, che ha registrato un aumento dei prezzi del 390%, e ci ha costretto a modificare i prezzi dei nostri prodotti. A questo si è aggiunta l'impossibilità di reperire contenitori e pompette, e ci siamo dovuti adattare per continuare a soddisfare la clientela".



Vincenzo Magni,
Sales Manager di Allegri

Percorso un passo indietro rispetto a questa annata complessa, come era andata per voi il 2019?

"Avemmo chiuso l'anno in crescita, con buoni dati per tutte le divisioni, ed eravamo soddisfatti del nostro trend. Ora, con questa emergenza sanitaria che caratterizza il 2020, stiamo vendendo i prodotti disinettanti, ma purtroppo tutte le altre tipologie di prodotto sono meno richieste".

Com'è stato affrontando questa Fase 2, caratterizzata da molte incertezze riguardo il futuro a breve termine?

"Noi di Allegri abbiamo provveduto a preparare dei protocolli per la ripartenza, dedicati soprattutto al settore Horeca, perché molti clienti ci chiedevano aiuto. Mentre l'attenzione era concentrata solo sull'ambito sanitario, Allegri si è subito dedicata a organizzare, dal punto di vista della sanificazione, la Fase 2 per il settore alberghiero. Ora, con l'apertura della stagione turistica, ci aspettiamo maggiore richiesta di prodotti per la pulizia".

Chi produce in questo settore non può ancora contare su un adeguato riconoscimento normativo. Come vivete questa situazione?

"La viviamo senza aspettare particolari aiuti dall'esterno. Se dovesse arrivare dei benefici, sicuramente ne usufruiremo".

Abbiamo dovuto spesso lavorare nei weekend e con triple turni per fronte a tutte le richieste provenienti durante l'emergenza; confessiamo che ci sarebbe piaciuto ricevere un riconoscimento per il nostro impegno straordinario di questi mesi".

Guardando avanti, come si sta strutturando Allegri per affrontare le grandi sfide dell'immediato futuro, come ad esempio il Green Cleaning?

"Abbiamo iniziato a introdurla nella nostra produzione dei principi attivi nuovi, che prima non erano particolarmente considerati, cercando di far certificare immediatamente questi nuovi prodotti come Presidi Medico Chirurgici. Si era detto che il Ministero della Salute, per fronte all'emergenza, avrebbe reso le tempestività più veloci, ma stiamo ancora in attesa di riscontri sui nostri nuovi, potenziali PMO. Per quanto riguarda il Green Cleaning, ci stiamo lavorando da molto tempo, già negli anni '70 producevamo prodotti biodegradabili. Abbiamo una linea Ecolabel, e una linea certificata C&M. In ambito cosmetico, abbiamo ideato dei prodotti plasti-free. Abbiamo quindi sempre dimostrato, in tutti i nostri ambiti produttivi, particolare attenzione all'ambiente, già partendo dalla materia prima, ad esempio utilizzando tensioattivi di origine naturale, fino al prodotto finito".

Riguardo la sensibilità verso l'ambiente, che feedback ricevete dal mercato? Esso è maturo per riconoscere gli sforzi di aziende all'avanguardia che cercano di produrre nel rispetto del pianeta?

"La pubblica amministrazione è ancora propensa ad acquistare il facone pronto all'uso a prezzi modici. In questi casi, fatidiano a promuovere il nostro metodo, che prevede, tra i diversi vantaggi, la fornitura di un sistema di diluizione che consente al cliente di ottimizzare i costi e i consumi. Nel privato, ad esempio in ambito ristorazione e ospitalità, vinciamo la nostra filosofia: il metodo Allegri, con corsi per il personale riguardo al corretto uso dei prodotti ai punti di igiene per programmare le modalità e le tempistiche di utilizzo. Uno dei messaggi a cui teniamo di più, inoltre, è che la plastica è un bene prezioso ed è importante recuperarla e riciclarla correttamente".

Questa pandemia ci ha consentito di riportare al centro della sensibilità dell'opinione pubblica i temi della pulizia e dell'igiene, che spesso in passato sono stati trascurati...

"Per anni, il nostro settore ha cercato di fare cultura in questo senso: l'importanza della pulizia, di un corretto risciacquo, della disinfezione delle superfici. Nel settore alimentare, da questo punto di vista, l'HAACP ha fatto scuola. Alcuni clienti in passato ci hanno richiesto dei prodotti disinettanti ma non li utilizzavano con regolarità, né perfino non come insegnavamo nei nostri corsi. Ora, si spera, molti capiranno che le operazioni di pulizia vanno svolte regolamente e in modo corretto, rispettando scrupolosamente tutti i passaggi. Mi auguro che questa drammatica esperienza rimanga nella nostra memoria, e di insegnarci a non ripetere gli errori del passato". ■

allegri.
THE CLEAN COMPANY

