


Isabelle Petiot, 26

vice-présidente Grand Lyon,
en charge de la propreté urbaine
et des déchets

« Il n'est pas question
de déconstruire le modèle
en place. »


Équipement 46

Quelles innovations
pour les laveurs de vitres ?

Technique 52

Nettoyage des installations
sportives

N° 331 - NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2020 - 25 €

L'économie circulaire pour votre activité

RESULTS. RESPECT



* En avance, naturellement !

Soyez Circulaire !

Lucart Professional vous fait entrer dans l'ère de l'économie circulaire avec EcoNatural, le premier système papier + distributeur qui utilise 100% des briques alimentaires recyclées.

Une technologie d'avant-garde qui vous offre innovation et efficacité. Une durabilité mesurable et concrète qui donnera de la valeur à votre choix.

**EcoNatural, résultats pour votre activité,
respect de l'environnement.**



LUCART
PROFESSIONAL

Naturally advanced



Trois questions à
Liliane Maoudji,
responsable grands comptes –
Hôtellerie, Diversey

Quelles solutions avez-vous développées pour vos clients hôteliers dans le cadre de la Covid-19 ?

Dans ce contexte exceptionnel, nous accompagnons nos clients en fonction des exigences et des spécificités du secteur d'activité. Pour l'hôtellerie, nous avons créé le protocole «Ready to Open» que nous avons développé avec des professionnels du secteur afin de préparer au mieux la phase de réouverture des hôtels. Nous restons mobilisés face à cette crise et avons en l'occurrence mis en place le programme de labellisation Shield pour aller plus loin dans notre démarche d'accompagnement.

À qui s'adresse le programme Shield et les prestations de conseil et d'audit que vous mettez en place ?

Ce programme et ses labels s'adressent notamment aux professionnels du tourisme et de la restauration. Concrètement, Shield ce sont trois boucliers qui permettent, ensemble ou séparément, le contrôle et la validation de l'ensemble des mesures d'hygiène existantes dans un établissement. Nous procédons à la mise en place et à la vérification des protocoles de désinfection spécifiques via le label Clean and Ready. Les deux boucliers Covid-19 Safety et Food Safety, développés par nos experts Diversey Consulting, apportent un niveau d'expertise et de conformité complémentaire. Avec les boucliers Clean and Ready, Covid-19 Safety et Food Safety, nous mettons à disposition un programme durable qui permet d'apporter aux consommateurs et aux collaborateurs l'assurance d'un service de qualité constante par une hygiène certifiée.

Quels sont les points de vigilance particuliers en cette période de pandémie ?

L'hygiène des mains est bien entendu primordiale. Le maintien de la désinfection renforcée sur les points de contacts. Continuer à communiquer avec ses clients et collaborateurs. ■

Un équipier dédié au linge

Un des principaux changements dans l'organisation des hôteliers (avec le service du petit-déjeuner) concerne le traitement du linge qui peut être potentiellement contaminé. La société INH et son client Appart'City ont donc décidé de prévenir ce risque en affectant un équipier à la collecte du linge dans les chambres, avant le passage des femmes de chambre. Le protocole prévoit en effet que les clients, au moment de leur départ, mettent l'ensemble du linge dans un sac prévu à cet effet, un équipier passe ensuite le récupérer dans chaque chambre, ainsi que les poubelles, avant d'aérer la pièce en prévision de l'intervention de la femme de chambre. ■

Paroles d'expert

Philippe Berhamel, gouvernant général, hôtel Le Nessay, Saint-Briac-sur-Mer

«La vapeur sèche garantit une désinfection de grande qualité.»



«L'hôtel 4*, ouvert en 2018, dispose de 17 chambres et travaille à la fois avec une clientèle de touristes, français et étrangers, mais également d'affaires. Après deux mois de fermeture, la période

estivale a été d'un très bon niveau. Nous avons la chance d'avoir une taille et un environnement qui permettent de se sentir en sécurité. Depuis décembre 2019, les femmes de chambre utilisent des appareils à vapeur sèche qui permettent de garantir une désinfection de grande qualité grâce aux différents accessoires proposés. Nous avons une température de 120 °C en sortie de buse dont nous nous servons pour tout désinfecter dans les chambres et les parties communes, le sol, les surfaces, mais aussi les textiles et la literie. Nous avons simplement rajouté un virucide pour l'entretien des sanitaires. Le choix de cet appareil – de marque Vapodil et qui a été fait avant la crise sanitaire – répond à notre souhait de limiter au maximum la chimie et d'adopter des modes de désinfection plus écologiques. Le temps d'intervention par chambre est un peu plus long mais le résultat est vraiment au niveau de nos exigences ! » conclut Philippe Berhamel. ■



L'équipier en charge du linge bénéficie d'une protection renforcée et intervient avant le passage des femmes de chambre. (DR)