

La cucina di un ristorante deve, ormai lo sappiamo bene, rispondere a diverse norme igienico-sanitarie per garantire sicurezza nella preparazione dei cibi. Nessun elemento della cucina va trascurato, a partire dalla pavimentazione. Per questo, per adeguarsi alle nuove normative igieniche e di sicurezza, i ristoratori hanno puntato su pavimentazioni resistenti e antiscivolo, utilizzando il larga misura il gres porcellanato, ottimo materiale che però, dal punto di vista della pulizia, non è semplicissimo da trattare perché è poroso e zigrinato, caratteristiche che ostacolano la scorrevolezza dei prodotti di pulizia.

Quali detergenti utilizzare?

Lo sporco presente sul pavimento della cucina è in gran parte grasso di origine animale e vegetale e, in minor misura, proteico e amidaceo. Si consigliano quindi detergenti sgrassanti alcalini (PH>11), oppure a base acida, specifici per le pavimentazioni in gres. I tensioattivi di ultima generazione presenti nei detergenti specifici sono particolarmente efficaci per i micropori e consentono di asportare una maggiore quantità di sporco. Esistono inoltre detergenti che uniscono ipoclorito di sodio (cloro) ai componenti sopra menzionati, garantendo un'ulteriore azione battericida e sbiancante. Da evitare, invece, i detergenti a base fortemente acida poiché corrodono le fughe e rendono le piastrelle più ricettive allo sporco. L'acqua, inoltre, come spesso indicato nelle schede tecniche, dovrebbe essere tiepida o fredda.

Quali attrezzature?

In questo caso sono diverse le combinazioni che un locale può utilizzare per la pulizia dei pavimenti. Vediamo quali sono le più efficaci.

- Macchina monospazzola abbinata a macchina aspira liquidi: forte azione meccanica, rimuove completamente lo sporco sciolto attraverso l'aspirazione. Sicuramente il metodo più efficace, ma ancora poco diffuso.

- Mop a frangia piatta da 40 cm in microfibra abrasiva con doppio secchio e strizzatore a rullo: ottima efficacia grazie alla buona pressione meccanica unita alla capacità delle frange abrasive di penetrare nei micropori. Il doppio secchio, inoltre, evita di ridistribuire lo sporco. Anche questa soluzione è però poco diffusa.
- Utilizzo di spazzolone e spingi acqua: discreta azione meccanica e veloce asportazione della maggior parte dello sporco con lo spingi acqua. È una soluzione applicabile solo sui pavimenti dotati di griglie o pozzetti di scarico. Il risultato è discretamente buono, ma occorre grande impegno fisico.
- Mop a pinza in cotone con doppio secchio e strizzatore: scorrevole, assorbente ed economico. Offre però poca pressione meccanica e il cotone è meno efficace per la pulizia rispetto alla microfibra.
- Mop a vite, di tipo casalingo con il secchio monovasca e strizzatore incorporato. E' probabilmente il sistema più diffuso perché il più economico, ma il risultato non è efficace.

Si consiglia invece di utilizzare specifiche macchine lavapavimenti, oggi disponibili in nuovi modelli, più compatti e adatti all'ambiente cucina, in grado di asciugare sia in avanzamento che in retromarcia. Un po' più lente, ma ugualmente efficaci, sono anche le macchine a vapore. Diverse quindi le soluzioni per ottenere un pavimento degno di una grande cucina.

“L'igiene in cucina
parte dal
pavimento”

A cura di Afidamp COM



Afidamp è l'associazione delle imprese della filiera della pulizia professionale, che raccoglie distributori (AfidampCOM) e fabbricanti (AfidampFAB). Da oltre trent'anni promuove la cultura del pulito in Italia e gli esperti della sua rete offrono soluzioni per ogni problematica legata alla pulizia in campo professionale, con particolare attenzione al settore horeca.