



GUIDA PRATICA

PER RISTORATORI

COME SALVARE IL TUO RISTORANTE DA MULTE, GUASTI E INCENDI



LA GUIDA CHE TI FA RISPARMIARE TEMPO E DENARO
EVITANDO RISCHI INUTILI



6 step

per proteggere il tuo ristorante da incendi, multe e guasti

Caro ristoratore, un impianto di aspirazione sporco non è solo un fastidio, può diventare un vero pericolo.

In questa guida scoprirai:

- come capire se la tua cappa è a rischio
- le normative da rispettare
- i rischi concreti di incendi
- multe e perdite economiche
- come intervenire in modo professionale

Ti guideremo in sei semplici ma fondamentali passaggi. Alla fine saprai esattamente cosa fare per garantire sicurezza, efficienza e tranquillità al tuo locale.

Fai questo test rapido:

- Vedi gocce di grasso dalla cappa o dai condotti?
- Il motore è lento, fa rumore o non parte subito?
- L'aspirazione è debole?
- In cucina ci sono odori persistenti?
- Il personale o i clienti si lamentano della qualità dell'aria?

Se hai risposto sì anche solo una volta, sei già in zona a rischio.

Un impianto così può causare:

- **surriscaldamento del motore**
- **incendi**
- **blocco della cucina nei momenti peggiori**

I rischi reali di una cappa trascurata

Una cappa di aspirazione lasciata sporca, non è solo antiestetica: mette concretamente a repentaglio la sicurezza, la redditività e la reputazione del tuo locale. Ecco come.

Incendi in cucina

Il grasso che si deposita nei filtri e nei condotti della cappa è altamente infiammabile: bastano una fiammata di padella o una scintilla elettrica perché le fiamme si propaghino lungo i condotti, causando un incendio che può devastare la cucina, bloccare l'attività per giorni e far lievitare il premio assicurativo.

Contaminazione alimentare

Le colature di unto e i residui ricchi di batteri possono ricadere sui piatti o finire nelle zone di preparazione: questo espone clienti e personale a intossicazioni alimentari, scatena recensioni negative e può sfociare in denunce con gravi ripercussioni legali e di immagine.

Odori e tossine

Una cappa sporca non riesce a filtrare correttamente i vapori, che restano carichi di composti organici volatili (VOC) come formaldeide e benzene; l'aria si satura di odori pungenti e di sostanze irritanti che allontanano la clientela, provocano cefalee allo staff e aumentano il turn-over.

Rotture e sprechi energetici

L'accumulo di grasso restringe i condotti fino al 30%, costringendo il motore della cappa a lavorare a giri più alti: ciò accelera l'usura dei componenti, moltiplica i guasti imprevisti e può far lievitare la bolletta elettrica fino al 20%.

Danni di immagine e perdita di clienti

Un locale che emana cattivi odori, ha una cucina insicura, perde immediatamente la fiducia dei clienti e può venire chiuso. Ricostruire la reputazione può richiedere anni e compromettere il business in modo irreversibile.

In breve: tra lavori di emergenza, giorni di chiusura e danni materiali, il conto finale può diventare un vero incubo con interessi.

Non delegare al personale interno

La cappa non si pulisce solo con uno straccio

Il personale di cucina:

- Pulisce solo l'esterno, lasciando sporco il cuore dell'impianto
- Non ha strumenti professionali
- Spreca tempo utile al servizio

Pulizia filtri e bocchette dei servizi igienici



Pulizia filtri delle cappe di cucina



Il punto cruciale è capire che non si tratta di una semplice pulizia, ma di un vero intervento di manutenzione indispensabile.

Pulizia del ventilatore



Dopo



Niente panico

Come prevenire e controllare il rischio di incendio

La buona notizia è che il problema si può gestire. Dopo oltre 20 anni di esperienza con i ristoratori, abbiamo visto centinaia di casi simili e sappiamo come intervenire in modo sicuro ed efficace.

La scelta giusta?

Affidarti a professionisti specializzati nella pulizia e manutenzione degli impianti di aspirazione fumi.

- **Personale esperto**

Tecnici qualificati che conoscono a fondo gli impianti utilizzano solo attrezzature e prodotti professionali.

- **Certificazione ufficiale**

Rilascio di un documento che attesti la sanificazione, valido in caso di controlli delle autorità.

- **Pulizia completa**

Non solo la cappa visibile, ma anche i canali interni e il motore, in modo da alleggerire il lavoro del tuo staff.

- **Piano di manutenzione programmata**

Interventi pianificati e controlli periodici per mantenere sempre l'impianto sicuro ed efficiente.

Un'azienda specializzata conosce **piccole strategie** pratiche che ti permettono di risparmiare **tempo, soldi e rischi inutili**.

Il nostro "percorso sicurezza cucina"

Una guida pratica chiara e amichevole con tre tappe fondamentali che mettono al sicuro la tua cappa e l'impianto di estrazione fumi.

Perché partiamo da una portina di ispezione?

Nel tempo abbiamo capito che una semplice finestrina applicata ai canali di aspirazione fa la differenza:

- **consente di dare un'occhiata all'interno dell'impianto in pochi secondi**
- **rivela subito incrostazioni e punti critici che normalmente resterebbero nascosti**
- **riduce tempi e costi di manutenzione, perché il tecnico sa già dove intervenire**

Se il tuo impianto non la possiede, ti consigliamo di installarla, è una piccola spesa che evita grandi problemi.



Se sei curioso di vedere cosa combiniamo dietro le quinte, ecco a te il nostro mitico e infallibile protocollo di intervento!

Il sopralluogo (gratuito)

Cosa facciamo

- Visita tecnica senza impegno
- Valutazione dei rischi
- Consegna del mini piano di intervento

Perché lo facciamo

Raccogliamo dati reali sullo stato di cappa, canali a motore.

Decidiamo la procedura di pulizia più sicura ed efficace.

Ti lasciamo un documento con il programma di manutenzione e, se vuoi, fissiamo già la data dei lavori.

L'intervento sul campo

• Protezione totale dell'area cucina

Coperture e teli per non sporcare.

• Foto prima

Documentiamo la situazione iniziale.

• Schiumatura e risciacquo di cappa e canali,

con aspirazione di residui.

• Check del motore

Se le condizioni lo permettono, lo detergiamo parte per parte.

• Verifica finale della capacità di aspirazione

e set fotografico dopo.

• Un responsabile supervisiona tutto e, insieme a te,

certifica la qualità del lavoro.

• Cucina pronta a ripartire subito

Lasciamo l'ambiente pulito e operativo.

Dopo l'intervento

• Certificato di sanificazione

Attesta la conformità igienica, rapporto di lavoro.

• Calendario di manutenzione personalizzato

Programmiamo con te i controlli futuri.

• Supporto 24h/7

Avete a disposizione un team reperibile ogni giorno.

Con la portina di ispezione e un metodo in tre fasi, sopralluogo - intervento - post intervento, mantieni la tua cucina sicura, a norma e sempre operativa, senza stress e senza sorprese.



Perché la prevenzione conviene

Un intervento programmato costa sempre meno di uno d'emergenza.

Con un piano su misura:

- **Riduci i fermi cucina**
Scegliamo orari, serali o notturni per non bloccare il servizio.
- **Allunghi la vita del motore**
Meno grasso, meno calore, meno usura.
- **Norme Antincendio Cantionali... dalla tua parte**
Report fotografici, certificato di sanificazione e rapporti di manutenzione pronti all'uso.
- **Respiri meglio tu e il tuo staff**
Flussi d'aria corretti e niente odori stagnanti.
- **Risparmi su energia e ricambi**
Un impianto pulito, consuma meno e si rompe di rado.

A parità di spese operative la manutenzione programmata è un investimento che protegge fatturato, reputazione e serenità.

E adesso?

Se stai leggendo, probabilmente hai già prenotato il sopralluogo. Ottima scelta!

Sfruttalo al massimo: prepara domande su tempi, procedure, materiali e modi per ridurre i fermi macchina. Il nostro tecnico sarà felice di rispondere e di studiare con te la soluzione ideale.

**Chiamaci prima che
la tua cappa intoni
"We didn't start the Fire",
meglio spegnere il coro
sul nascere!**

Tel. 091 604 22 36
info@globalcleanservice.ch



La scelta giusta!

**Affidati a professionisti
specializzati nella pulizia
e manutenzione degli impianti
di aspirazione fumi**



Global Clean Service SA
via Orbisana 52
CP 230
6932 Breganzona

Tel. 091 604 22 36
info@globalcleanservice.ch
www.globalcleanservice.ch