



COME BERE un bicchier d'acqua

Con gli erogatori Zerica è possibile rispettare l'ambiente in modo semplice e conveniente, comunicando ai propri ospiti una precisa scelta di ecologia e di stile

di Anna Calvanese

Ci sono tanti piccoli e grandi modi con cui un hotel può esprimere il suo approccio ecologico. Alcuni sono più complicati da comunicare e meno visibili, altri sono immediatamente percepibili e semplici come bere un bicchier d'acqua.

Zerica entra in gioco proprio in questo gesto, tanto facile quanto carico di significato: versarsi da bere. "Quando parliamo di acqua parliamo di un tema che abbraccia il tema della sostenibilità a 360 gradi - spiega Alessandro Albanese, che dell'azienda è il Business Development manager - perché si tratta di una ri-

sorsa oggi molto scarsa il cui uso sostenibile e razionale si traduce in un aiuto concreto all'ambiente". Un primo passo in questa direzione per un hotel può essere quello di sostituire le bottigliette in plastica con delle borracce personalizzate da riempire presso punti fontana nell'albergo in cui posizionare gli erogatori Zerica, scegliendo nella vasta gamma di prodotti. "L'acqua dei nostri acquedotti è tra le più controllate al mondo e i nostri sistemi brevettati ne garantiscono il mantenimento della qualità con il minimo della manutenzione - spiega Albanese - Tra i tanti brevetti



HOTEL

GIUGNO
103
 UPGRADE

A sinistra I Wall, erogatore da incasso di ultima generazione, ambientato in una sala ristorante; in basso Sikelia Touch, il counter-top professionale, curato nel design, adatto al buffet più curati, con tecnologia IoT 3.0; a destra kemonia, il sistema all-in-one da pavimento dal design accattivante dotato anch'esso di tecnologia IoT 3.0



Alessandro Albanese,
 Business Development
 Manager in Zerica



di Zerica, il Silver Turbo Clean garantisce un'acqua sempre pura ed alla temperatura desiderata con la minima esigenza manutentiva".

Un cuore digitale

La manutenzione semplice è garantita anche dalla forte digitalizzazione: dagli anni '90, con l'ingresso nell'azienda siciliana della terza generazione, Marco e Antonio Zerilli, la mission di Zerica si è focalizzata nell'affiancare alla ricerca tecnologica quella sul design e sull'innovazione digitale, che è seguita - così come la progettazione e la produzione - internamente all'azienda. Oggi i prodotti Zerica sono dotati di IoT, quindi sistemi di connessioni internet che permettono una gestione da remoto semplice e rapida per le esigenze di assistenza, controllo, monitoraggio e resettaggio delle attrezzature. In questo senso gli ultimi anni sono stati un acceleratore, perché hanno portato a una veloce crescita della sensibilizzazione

nell'uso della tecnologia. Il risultato per Zerica è stato evidente: "Oggi l'innovazione tecnologica delle nostre attrezzature viene recepita facilmente e non è più vista come un ostacolo nemmeno dalle strutture che prima erano più restie" racconta infatti Albanese. Che introduce anche la più recente novità: "La nuova versione della IoT Box introdotta nel 2020 è PIC 4.0 (Portable IoT Controller), una IoT box installabile su tutte le attrezzature, anche non a marchio Zerica, che dà la possibilità di controllare le macchine da remoto accedendo alla piattaforma Auxilia. Una soluzione che rende i sistemi user-friendly e interconnessi attraverso il web, con importanti vantaggi in termini di usabilità e manutenzione".

Ecologiche e di tendenza

Oltre alla grande attenzione per il cuore tecnologico delle macchine e per le loro funzioni - erogazione di acqua e bevande a diverse temperature - c'è quella per il design: le mac-

chine Zerica sono di dimensioni contenute, disponibili in diverse versioni per poter essere posizionate in ogni contesto ricettivo e facilmente maneggiabili, per potersi adeguare ai diversi layout degli spazi alberghieri in trasformazione.

Gli obiettivi futuri? "Ogni lavoro che si conclude corrisponde all'avvio di un nuovo progetto" spiega Alessandro Albanese che, grazie al suo ruolo, ha un osservatorio privilegiato, 'sul campo', per verificare l'apprezzamento delle attrezzature. "Quando sono in albergo osservo gli altri viaggiatori che usano le nostre attrezzature in una sala colazione o nella sala ristorante; è dai loro commenti che arrivano i feedback più importanti. Per questo quando in Zerica progettiamo una macchina non pensiamo solo all'efficienza e alla convenienza per il nostro cliente, ma anche e soprattutto alla semplicità e alla qualità che l'utente finale deve ottenere: è dalla soddisfazione del cliente finale che dipende la crescita del nostro business".