Acqua filtrata e hôtellerie: la partnership tra Culligan e Minor Hotels

1ed49abb-0867-43c3-a3ba-531ff9c37aaa

Nel panorama attuale del settore hospitality l'acqua non rappresenta più un servizio accessorio, ma un vero touchpoint dell'esperienza, capace di raccontare l'identità dell'hotel in ogni area, dalla colazione alla SPA, dalla cucina alla camera. E' inq uesto contesto che Culligan offre soluzioni di acqua da bere filtrata con l'obiettivo di elevare il servizio, semplificare la logistica e rafforzare il posizionamento delle strutture ricettive, italiane e internazionali.

La partnership con Minor Hotels

Tra le collaborazioni più significative nel mondo horeca, Culligan porta avanti dal 2023 una partnership con Minor Hotels in Italia, prevedendo l'inserimento delle soluzioni Culligan nelle strutture già operative. Ad oggi, gli erogatori acqua Culligan per hotel sono presenti in 32 strutture e questi garantiscono acqua filtrata sia come servizio per gli ospiti sia nel back office per i dipendenti. Un esempio concreto di questa collaborazione è la struttura **NH Firenze**, in Piazza Vittorio Veneto, dove le soluzioni Culligan presenti servono acqua filtrata agli ospiti in eleganti bottiglie di vetro e al personale attraverso erogatori collegati alla rete idrica. Scelte che riflettono la capacità delle soluzioni Culligan di adattarsi a esigenze diverse all'interno della stessa struttura, dal servizio agli ospiti fino al benessere quotidiano dello staff.

Quote

L'ospitalità di oggi si misura anche nei dettagli, e l'acqua è l'elemento che meglio riflette l'attenzione di una struttura verso i propri ospiti e verso l'ambiente. Per gli operatori del settore horeca, investire in soluzioni di filtrazione significa unire efficienza operativa, sostenibilità e qualità percepita in un'unica scelta strategica: meno logistica, meno bottiglie di plastica, più valore per l'ospite e per il posizionamento della struttura stessa sul mercato.

Giulio Giampieri, Presidente di Culligan in Italia

«Da NH Firenze, crediamo che l’attenzione verso l’ospite passi anche attraverso scelte quotidiane - aggiunge **Sandro Cardinali**, General Manager di NH Firenze – Le soluzioni Culligan ci permettono di garantire acqua filtrata di alta qualità, contribuendo a rendere ancora più piacevole l’esperienza di soggiorno e, al contempo, ridurre il consumo di bottiglie di plastica. È un esempio concreto di come innovazione e sostenibilità possano integrarsi naturalmente nell’ospitalità**».**

Due linee di prodotto per le strutture ricettive

Per rispondere alle diverse esigenze operative dell'hotellerie, Culligan propone due linee complementari, pensate per adattarsi alle diverse esigenze ed aree delle strutture ricettive.

Culligan Purity, il sistema Culligan di nuova generazione collegato alla rete idrica, è la risposta ideale per il back office e per l'erogazione ai piani: un design moderno e un'interfaccia intuitiva si affiancano a un processo di filtrazione certificato che riduce PFAS, piombo, microplastiche e altri contaminanti indesiderati, mentre la tecnologia Firewall a luce UVC rimuove fino al 99,9999% di batteri e virus. Il sistema di monitoraggio C-Sense garantisce inoltre interventi rapidi in caso di anomalie (segnalate da tecnologia IOT), assicurando continuità del servizio.

La gamma **Culligan Aquabar** è pensata per un alto consumo di acqua alla spina e per il riempimento delle bottiglie da posizionare nelle varie aree della struttura, dalla area breakfast e ristorante, fino alle camere. Disponibile nelle versioni soprabanco, cabinato e sottobanco, con capacità di raffreddamento fino a 150 L/h, funzione Energy Saving che riduce i consumi fino al 75% e tecnologie igieniche certificate, Aquabar garantisce prestazioni elevate anche nei momenti di maggiore affluenza, offrendo agli ospiti acqua liscia, fredda o frizzante sempre disponibile. Completano l'offerta le colonne di spillatura come la Black Tower, in acciaio inox e vetro temperato, che trasformano il punto di erogazione in un elemento di design e rendono più facile il loro posizionamento anche in banconi dei bar.

I vantaggi dell'acqua filtrata per un hotel

Il passaggio a sistemi di filtrazione dell'acqua del rubinetto genera benefici misurabili: un singolo hotel può **ridurre fino a 150 kg di CO? all'anno**, eliminando bottiglie di plastica monouso e il relativo

trasporto. Un dato che, se moltiplicato per le decine di strutture coinvolte, racconta un impatto ambientale concreto e in continua crescita. Sul piano operativo, i vantaggi si estendono a ogni reparto: meno stoccaggio e movimentazione in cucina e nei magazzini, servizio più rapido al bar e nei ristoranti, bottiglie di cortesia riutilizzabili nell'housekeeping, acqua di qualità per tisane e trattamenti in area wellness. Un cambiamento che libera risorse, semplifica i processi e migliora la qualità del servizio percepita dagli ospiti.

Le principali piattaforme di prenotazione internazionale premiano sempre più le strutture eco-friendly con badge dedicati, come la celebre **"Foglia Verde"**; inoltre oltre il 70% dei viaggiatori dichiara di preferire hotel con un impegno concreto contro la plastica monouso. La scelta bottle-free, quindi, non è solo una questione di efficienza operativa: è una leva competitiva diretta sulla visibilità e sul posizionamento della struttura, capace di rafforzare la narrazione di brand in ogni punto di contatto con l'ospite — dal sito ai social, fino all'esperienza vissuta in loco.