

N.7
LUGLIO
2018

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

postatarget
magazine
D0005538
NAZ1852008
Posteitaliane

SERVIZI PER
INDUSTRIE & GDO

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

intervista
sicurezza alimentare
unes green oasis
forum pulire

GESTIONE

caduta cliente
lavoro part time
sacchetti bio
sicurezza lavoro
sanzioni illegittime
made green in italy

SCENARI

ghiaccio alimentare
pavimenti in resina
formiche

TECNOLOGIE

nuovi trend pulizie



www.gsanews.it

EDICOM

Così pulito che ci puoi dormire.



Mira 40

La piccola delle grandi.
Per un pulito sicuro in tutti gli ambienti.

Piccola, agile, e robusta • Telaio in acciaio inox AISI 304 • Serbatoio da 3 litri con una capacità di pulizia di 100 mq • Batterie al litio ione per 1 ora di autonomia • Timone snodato per accedere in tutti gli angoli pieni di ostacoli • Lavasciuga adatta anche per deceratura, lucidatura e trattamenti vari con ampia scelta di spazzole e dischi a velocità variabile e controrotanti.

 **4CleanPro**

 
Made in Italy Made in Florence



Via dei Tigli, 2050010 CAMPI BISENZIO (FI) Tel. +39 055898139 Cell. +39 327 5895500
www.4cleanpro.com info@4cleanpro.com

PULIRE È STUPIRE



4^a edizione
FORUM PULIRE
PULIZIA COME VALORE ASSOLUTO

ETICA E AMBIENTE • SALUTE E PREVENZIONE • BELLEZZA • INNOVAZIONE E TECNOLOGIA

10-11 OTTOBRE 2018 UniCredit Pavilion - MILANO

www.forumpulire.it

PROMOSSO DA

afidamp

ISSA

ONBSI

ORGANIZZATO DA

afidamp
SERVIZI

IN COLLABORAZIONE CON

KPMG

LUOGO



MEDIA PARTNER

GSA
L'ORGANISMO DEI SERVIZI AMBIENTALI

CON IL PATROCINIO DI



in LOMBARDIA

Regione Lombardia



MAIN SPONSOR

comoc
professional people

FIMAP

SPONSOR GOLD

LUCART
PROFESSIONAL

TORK

SPONSOR BRONZE

Diversey

ghibli & wirbel

GRAPH MEDIA

ISC

SERVIZI PER INDUSTRIE & GDO



INSERTO

TERZA PAGINA

- 11** Una mela al giorno leva l'ossido di toro: antiossidanti naturali dagli scarti
[di **Simone Finotti**]
- 13** Sicurezza alimentare? Questione di igiene
[di **Umberto Marchi**]
- 16** Un'oasi di verde dal professionista alle nostre case: la nuova private label Green Oasis
[di **Simone Finotti**]
- 20** Pulire? Che "bellezza!"
[dalla redazione]

GESTIONE

- 22** Il cliente cade, chi paga?
[di **Giuseppe Fusto**]
- 23** Part-time: quando il lavoratore non è licenziabile
[di **Carlo Ortega**]
- 24** Una normativa confusa: così aumentano i rifiuti di plastica
[di **Paolo Hutter, Tiziana Giacalone**]
- 26** Salute e sicurezza, da luglio multe più salate
[di **Antonio Bagnati**]
- 27** Il datore esagera nelle sanzioni? È punibile
[di **Giuseppe Fusto**]
- 28** "Made Green", ora il made in Italy certifica la sua impronta ambientale
[di **Simone Finotti**]

SCENARI

- 30** Contaminazioni? Il pericolo viene dal ghiaccio
[di **Umberto Marchi**]
- 32** Qualche piccolo consiglio per una resina... ad alta resa
[dalla redazione]
- 34** Anche le formiche, nel loro piccolo... infastidiscono
[di **Antonio Bagnati**]

TECNOLOGIE

- 36** I nuovi trend della pulizia professionale
[di **Simone Finotti**]

| | | | |
|-------------------|-----------|-----------|-----------|
| ATTUALITÀ | 4 | CARNET | 40 |
| AFFARI E CARRIERE | 39 | ORIZZONTI | 41 |

GSA il giornale dei servizi ambientali è un mensile inviato tutti i numeri agli abbonati e ai rivenditori del settore. Con sei numeri all'anno raggiunge imprese di pulizia e disinfestazione (gennaio-marzo maggio-giugno-agosto-novembre), con due numeri hotel e società di catering (febbraio-ottobre), aziende sanitarie e comunità (aprile-settembre), industria e grande distribuzione (luglio-dicembre).

"Ai sensi dell'articolo 2 comma 2 del Codice di deontologia relativo al trattamento dei dati personali nell'esercizio dell'attività giornalistica, si rende nota l'esistenza di una banca-dati personali di uso redazionale presso la sede di Via Alfonso Corti, 28 - Milano. Gli interessati potranno rivolgersi al responsabile del trattamento dei dati sig.ra Barbara Amoruso presso la sede di Milano, Via Alfonso Corti, 28 per esercitare i diritti previsti dal D. Lgs 196/2003"

CSST CERTIFICAZIONE EDITORIA SPECIALIZZATA E TECNICA

Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento CSST Certificazione Editoria Specializzata e Tecnica Certificazione B2B - Per il periodo 1/1/2017-31/12/2017

Periodicità: MENSILE

Tiratura media: 5.583 - Diffusione media: 5.461

Certificato CSST n. 2017-2643 del 28/2/2018

Società di Revisione: METODO srl

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE © Copyright EDICOM srl - Milano

Direzione, Amministrazione, Redazione e Pubblicità:
EDICOM srl
Sede legale: Via Zavanasco, 2
20084 Lacchiarella (MI)
Sede operativa:
Via Alfonso Corti, 28
20133 Milano
Tel 02/70633694
Fax 02/70633429
info@gsanews.it - www.gsanews.it
Direttore Responsabile:
GIOVANNA SERRANO
Redazione:
SIMONE FINOTTI,
ANTONIA RISI
Segreteria:
BARBARA AMORUSO
Diffusione:
GIOVANNI MASTRAPASQUA
Sviluppo e pubblicità:
GIANCARLO GIAMBELLI,
ANDREA LUCOTTI,
MARCO VESCHETTI

Progetto grafico:
AFIDAMP COMUNICAZIONE
Composizione, grafica e impaginazione:
STUDIO GOMEZ
Copia 2,58 Euro
Fotolito e stampa:
STUDIO GOMEZ - COLOGNO MONZESE (MI)
VELAWEB - BINASCO (MI)

Autorizzazione del Tribunale di Milano n° 633 del 19/10/1996. La pubblicità non supera il 50% del numero delle pagine di ciascun fascicolo della rivista. La Casa editrice declina ogni responsabilità per possibili errori ed omissioni, nonché per eventuali danni risultanti dall'uso dell'informazione contenuta nella rivista. Le opinioni espresse dagli autori negli articoli non impegnano la direzione della rivista. Parimenti la responsabilità del contenuto dei redazionali e dei messaggi pubblicitari è dei singoli.

ISSN 1973-5324
Abbonamenti:
ITALIA ANNUO EURO 70
EUROPA E PAESI EXTRA EUROPEI EURO 130
C.C.P. 38498200

Integrated facility management di Papalini Spa

Avere una serie di servizi in un unico contratto, gestiti con un fornitore affidabile e che non riserva mai sorprese. Questo è l'obiettivo dell'Integrated Facility Management offerto dall'azienda Papalini Spa.

Un sistema integrato di gestione

In particolare, nella creazione di un sistema integrato di gestione si possono implementare insieme servizi di pulizie e sanificazioni, manutenzione degli impianti e facility management, attività di derattizzazione e disinfestazione, la gestione della logistica, la manutenzione edile e delle aree verdi, la valutazione per l'efficientamento energetico, ecc.

Un pacchetto di soluzioni "su misura"

Tutto questo può da oggi essere affidato come unico "pacchetto" a Papalini Spa, leader nell'offerta di soluzioni su misura. Un caso di pacchetto IFM è ad esempio la gestione integrata dei servizi di pulizia, caricamento notturno e gestione spesa online nelle catene di ipermercati e supermercati.

Tanti servizi in un solo pacchetto

Ci si potrebbe chiedere quale sia il motivo di offrire tutta una serie di servizi in un solo pacchetto. In primo luogo, in questa maniera si possono ottimizzare i servizi che vengono



gestiti in outsourcing. I clienti non devono più richiedere l'intervento di imprese differenti per svolgere attività che, in molti casi, possono non soddisfare completamente il committente proprio per una gestione di tipo frammentario.

Migliorare l'efficienza complessiva

Inoltre, in questo modo è anche possibile migliorare l'efficienza complessiva nello svolgimento delle attività. Si eliminano i tempi morti, in quanto gli addetti alle diverse mansioni, anche supportati da strumenti informatici ed elettronici di ultima generazione, ottimizzano gli spostamenti e la programmazione del lavoro, in modo da svolgere i servizi senza perdite di tempo.

Servizi aggiornati sempre a disposizione

Affidandosi, inoltre, all'IFM di Papalini è anche possibile avere sempre a disposizione una serie di servizi aggiornati, in linea con quelli che sono gli ultimi sviluppi a livello tecnologico e nel campo della gestione e del controllo. Sistemi elettronici (robot, sensori, ecc.) ed

informatici (piattaforma Cloud, app mobile, ecc.) sono la base sulla quale è costruito l'IFM per risolvere al meglio le varie criticità.

Un riferimento costante

Chi si affida a Papalini Spa, inoltre, ha sempre a disposizione un riferimento costante, che viene rappresentato da un responsabile unico coadiuvato dalla sede centrale (call center, ecc.): si può dire addio, quindi, alla necessità di "rincorrere" continuamente i responsabili dei diversi servizi offerti.

Riduzione di tempi e sprechi

Avendo un solo interlocutore si riducono gli sprechi di tempo e di denaro e potendo implementare tutte le proprie necessità in un solo pacchetto, si arriva anche ad una fondamentale riduzione dei costi complessivi dei servizi.



Tempi veloci e certi: il cliente ci può contare!

Con l'IFM di Papalini Spa, quindi, il cliente può contare su tempi di risposta veloci e certi, su un'assistenza sempre disponibile, sulla costituzione di pacchetti personalizzati per ogni tipo di esigenza, e anche sulla certezza di poter ridurre i costi di gestione, spesso esagerati, per tutte le attività che vengono svolte.

[\[www.papalini spa.com\]](http://www.papalini spa.com)



Come scegliere il giusto aspiratore industriale

L'aspirazione industriale è un tema molto discusso, regolamentato e sentito, ma non sempre è chiaro che esiste una bella differenza tra il bidone aspiratutto e un aspiratore professionale ad alte prestazioni. E anche quando si sceglie tra soluzioni professionali, non è facile individuare la soluzione tecnica più adatta: bisogna considerare un grande numero di fattori.

Abbiamo chiesto a ISC, gli Specialisti delle macchine per le pulizie industriali, qual è il loro approccio all'aspirazione. Risponde Stefano Grosso, Direttore Commerciale

Oggi il concetto di aspirazione industriale va ben oltre il concetto di pulizia, diventando un'opportunità di ottimizzazione dell'intero processo produttivo. Per questo noi Specialisti di ISC affrontiamo l'aspirazione in modo sistemico, andando a vedere, analizzare, capire quali sono le effettive esigenze del cliente prima di offrire una soluzione, che può essere standard o personalizzata, fissa o mobile, piccola o grande, ma che sempre deve impattare positivamente sul business dell'azienda.

Ci spieghi meglio...

Le racconto un caso che ci è capitato poco tempo fa: siamo stati contattati da un'azienda che si occupa di sabbatura e verniciatura all'interno di un cantiere navale. Come sapete, i pallini d'acciaio della sabbatrice possono essere riutilizzati più volte prima di perdere la propria efficacia, per cui vengono recuperati attraverso un sistema di aspirazione, immagazzinati all'interno di un contenitore e rimessi a disposizione della sabbatrice. Il valore aggiunto della soluzione S10 di Sibilla che abbiamo proposto è stato inserire il sistema a mandata pneumatica che permette di realizzare un ciclo continuo tra utilizzo, aspirazione e re-immissione nel ciclo di sabbatura. Non

è detto che il cliente sia consapevole di questa opportunità, è nostro compito consigliarlo e mostrare le soluzioni più adatte alle specifiche esigenze.

Un approccio personalizzato quindi...

Personalizzato nel servizio, non necessariamente nel prodotto. Bisogna trovare la soluzione corretta che risponda al set di bisogni del cliente. Con Delfin ad esempio lavoriamo benissimo nel recupero e nella separazione di oli e trucioli nelle aziende metalmeccaniche che devono svuotare le vasche di raccolta con regolarità. La linea di aspiratori Tecnoil garantisce, con costi di acquisto contenuti ed un'ampia gamma di macchine standard, ottimi risultati: abbattimento dei tempi e dei costi per la pulizia e la manutenzione delle macchine utensili, riutilizzo degli scarti metallici, allungamento della vita dell'olio lubrificante ed operatori meno soggetti a rischio di infortunio.

Non avete trovato una soluzione univoca, come con Tennant nelle lavasciuga?

In questo caso abbiamo scelto Delfin e Sibilla, due aziende complementari nella gamma, con una caratteristica comune: la qualità. Entrambe rispondono in modo puntuale a specifiche richieste. In questo modo ISC sa di poter sempre offrire la soluzione più calzante in termini di costo e benefici: dalle macchine monofase industriali, alle piccole e medie potenze delle pompe a canale laterale, fino alle grandi potenze generate dalle pompe a lobi per impianti fissi o scarrabili, con soluzioni adatte ad ambienti classificati Atex e con sistemi filtranti H/M/L. Possiamo gestire con uguale efficacia sia distanze brevi che molto lunghe e qualsiasi profondità. Diamo ampia possibilità di scelta anche sulla trasportabilità e la gestione degli scarichi, dove il mercato richiede ampia flessibilità. Lo dimostra il successo del nuovo pro-



dotto Sibilla Dragonfly montato su rimorchio, che garantisce un'agevole movimentazione. Ha dimensioni compatte, ma raggiunge una depressione di 8.000 MmH2O che consente di aspirare materiali anche molto pesanti per una lunga distanza. L'unità aspirante è alimentata da un motore a Diesel raffreddato ad acqua che supera il problema di dover essere collegato alla rete elettrica. Il sistema di sollevamento idraulico permette di posizionare agilmente in alto il contenitore da 950 litri per scaricare rapidamente il volume aspirato in un Big Bag.

Il consiglio degli Specialisti ISC a chi sta cercando un aspiratore?

Di essere consapevoli della complessità. Sul sito di ISC, è scaricabile gratuitamente un'infografica, una sorta di check list per analizzare il contesto, una guida dei principali aspetti da prendere in considerazione prima di scegliere un aspiratore.

www.isc srl.com



5
GSA
LUGLIO
2018



Rubino Chem 4.0, l'innovazione è di casa



Rubino Chem è un'azienda italiana fondata nel 2002 da **Luigi Rubino**, raccogliendo l'eredità della Rubino detergenti e di quasi mezzo secolo di esperienza ed innovazione. L'Italia e l'Europa costituiscono il core business della Rubino Chem, seguiti dagli altri mercati: Emirati Arabi Uniti, Arabia Saudita, Giordania, oltre al Sudamerica, soprattutto il Cile.

Il potenziamento

Rubino Chem ha iniziato molto bene il 2018 grazie all'incremento di fatturato ottenuto nel 2017. Il rinnovo della sede logistica e il nuovo reparto chimico specializzato nella produzione di note olfattive e fragranze hanno portato al lancio di nuove fragranze ed una intera nuova linea di prodotti nel 2017. L'azienda chimica, specializzata nella produzione di deodoranti ambientali e detergenti per il settore professional e consumer, ritenendo essenziale per nuovi sviluppi organizzativi l'automazione del processo logistico-produttivo nel rispetto dei principi dell'industria 4.0, nel 2018, con un investimento complessivo di 2 milioni di euro, ha completato il progetto di sviluppo aziendale in base alle direttive programmatiche.

Gli obiettivi del progetto

Il progetto rispondeva a due obiettivi fondamentali: il completamento del processo di automazione industriale, garantendo massimi livelli di sicurezza per gli operatori e per l'ambiente, e l'ottimizzazione delle proprie risorse, migliorando le performance e le condizioni di lavoro dal punto di vista della produttività, abbattendo le attività a scarso valore aggiunto. Nel 2018 la Rubino Chem ha acquisito un totale di tre fabbricati industriali. I lavori di ristrutturazione hanno consentito di recuperare un'estensione totale di 5000 metri quadrati coperti.



La nuova struttura

La nuova struttura potrà stoccare fino a 500 pallet di prodotto finito all'interno di un magazzino completamente automatizzato a sistema Flow Rail moderno ed efficiente, che permette di ottimizzare la gestione degli spazi utili moltiplicando le referenze in altezza e semplificando la gestione dei lotti di stoccaggio. Progettata per l'ottimizzazione della supply chain, è stata concepita per porre l'operatore al centro di ogni processo, permettendogli di operare in pieno confort e sicurezza grazie alla studiata ergonomia e per aumentare il rendimento grazie all'abbattimento di errori e alla standardizzazione delle attività.

Automazione: approccio integrativo

Gli aspetti fondamentali tenuti in debita considerazione per supportare l'evoluzione verso l'implementazione delle tecnologie più convenienti e la definizione degli investimenti sono stati l'adozione delle giuste tecnologie e la riqualificazione degli operatori su un piano di base annuale. L'obiettivo di utilizzare tecnologie abilitanti alla domanda in crescita di

produzione e la loro implementazione è stato pienamente raggiunto. Attraverso un'analisi tecnico-finanziaria degli investimenti più convenienti, specificatamente nella formazione e nell'introduzione di nuove tecnologie in azienda, si sono toccati aspetti fondamentali per la competitività nella cosiddetta "quarta rivoluzione industriale", riguardante l'automazione e digitalizzazione dei processi in interazione con personale altamente qualificato.

Strategia

Il punto di partenza ha riguardato la raccolta e l'analisi dei dati produttivi aziendali confrontati con le attuali richieste del mercato. Ciò ha condotto alla scelta di svincolare gli operatori dalle attività più pesanti e a minor valore aggiunto per valorizzarne le competenze ed impiegarli in compiti più complessi e qualificati. Il risultato più evidente è stato un aumento della produttività e dei flussi in uscita, che garantisce la totale copertura della richiesta attuale tanto nazionale quanto internazionale del mercato di riferimento della Rubino Chem.

[\[www.rubinochem.it\]](http://www.rubinochem.it)

4cleanpro, scatto decisivo sul mercato internazionale

“All’ultima edizione di Interclean Amsterdam ho notato una cosa che mi ha riempito di soddisfazione e di motivazione” dice **Patrick Vangestel**, fondatore e amministratore di 4cleanpro, realtà giovane ma molto dinamica nella produzione di macchine per la pulizia professionale. “A differenza della scorsa volta, in cui le persone si fermavano incuriosite quando vedevano il nostro stand nel padiglione 7, quest’anno abbiamo avuto numerosi visitatori internazionali mirati, che venivano a trovarci per vedere e toccare con mano le nostre proposte, a partire dalla compatta Mira, la piccola-grande protagonista del nostro mercato. Quest’anno, insomma, cercavano noi, a testimonianza del fatto che stiamo lavorando bene e ci stiamo facendo conoscere nel modo giusto.”

Una crescita importante all'estero

Ma cerchiamo di andare con ordine e tastiamo il polso di questa interessante realtà nata nel 2010 con sede a Campi Bisenzio (Fi) e lo sguardo sempre più aperto a tutto il mondo: “Ultimamente – prosegue Vangestel – stiamo crescendo tantissimo nel mercato internazionale: abbiamo clienti importanti negli Stati Uniti, in Russia, Israele, fino all’Australia, dove abbiamo acquisito un importante cliente. Si tratta di rivenditori molto grossi e solidi, in grado di coprire tutti i rispettivi territori nazionali anche grazie a una capillare rete di sub-dealer: puntiamo soprattutto a questo tipo di clienti anche perché il mercato italiano, a quanto vediamo, è ancora molto parcellizzato”.

La protagonista è Mira!

Mira, Gaia, Amica, Leila sono le quattro macchine di una gamma che, pur essendo ridotta nel numero (ma si sta già pensando, come vedremo, a qualche integrazione...), copre tutte le necessità di pulizia, comprese quel-

le industriali e della grande distribuzione. Ad andare per la maggiore resta sempre la Mira, che fin dal suo esordio, alcuni anni or sono, ha suscitato un grande interesse da parte degli operatori professionali e dei clienti finali. “Le small sono ormai una tendenza negli ultimi anni, un mercato in continua evoluzione come dimostrano anche gli ultimi dati fatturati di Afidamp, che testimoniano come il mercato si stia spostando decisamente su questo genere di soluzioni non impegnative ma altamente efficienti: pensi che ben l’80% del mercato è coperto da queste macchine!”.

“Italia ancora troppo frazionata...”

L’estero, molto bene. E in Italia? “L’Italia è un mercato molto difficile, perché si presenta decisamente frazionato. C’è una moltitudine di piccoli dealer non facili da seguire, anche a livello di organizzazione, gestione e risorse. E’ davvero dispersivo e settorializzato: per questo, senza perdere di vista il mercato italiano, stiamo cercando di aprire i nostri orizzonti verso grossi clienti all’estero.”

Un paio di idee per il futuro

E per il futuro? “Le idee non mancano. Senza anticipare troppo, posso svelare che stiamo lavorando a due idee, per integrare in gamma un altro paio di modelli. Il primo è una lavasciuga intermedia fra la Mira e la Gaia, sempre nella categoria small (20 litri): pensiamo a una macchina tradizionale, senza troppi fronzoli, che però sia molto evoluta sotto l’aspetto della sostenibilità. In particolare vorremmo creare una macchina che possieda già tutti i requisiti richiesti negli appalti, dai Cam alle certificazioni Ecolabel e Iso 14001. Anche per questo ho deciso di offrire il mio contributo nel gruppo macchine di Afidamp, per seguire da vicino l’evoluzione delle nuove normative. Useremo già materiali riciclabili, sistemi per rendere più silenziosa la macchina, accor-



gimenti per rendere la macchina performante non solo sul piano del lavoro di tutti i giorni, ma anche e soprattutto su quello normativo. La seconda idea, per la quale però si dovranno prevedere tempi un po’ più lunghi, è quella di integrare in gamma un robot. Il progetto è partito a inizio anno con una serie di studi esterni. Anche in questo caso puntiamo soprattutto ai piccoli ambienti: una sorta di “Mira” robotizzata. I tempi sono medio-lunghi, ad essere ottimisti potremo vedere un primissimo prototipo funzionante a Pulire 2019... ma non voglio sbilanciarmi più di tanto!”.

[www.4cleanpro.com]

Integrated reporting, molto più che un semplice bilancio: il caso di Coopservice

L'Integrated reporting rappresenta uno dei concetti più innovativi introdotti, a livello internazionale, nell'area dei bilanci aziendali negli ultimi anni. L'idea nasce dalla constatazione che un report esclusivamente finanziario non è sufficiente a soddisfare le esigenze informative di una molteplicità di stakeholders eterogenei, in particolare dopo la recente crisi economica e finanziaria.

Come si crea valore?

L'idea di fondo dell'Integrated Reporting, messo a punto dall'International Integrated Reporting Council, è spiegare come un'impresa crea valore, per se stessa e per gli altri, nel tempo attraverso un "Report Integrato" sintetico e chiaro che descrive come la strategia, la governance e le prospettive dell'azienda conducono alla creazione di valore nel breve, medio e lungo termine. La vision è di indirizzare l'allocazione dei capitali ed il comportamento delle imprese agli obiettivi della stabilità finanziaria e dello sviluppo sostenibile, attraverso il ciclo dell'integrated thinking ed integrated reporting.

I "capitali"

Alla base c'è il concetto dei Capitali, ossia le fonti di valore da cui dipendono il successo di qualsiasi organizzazione: **capitale finan-**

ziario: insieme dei fondi che un'organizzazione può utilizzare per produrre beni o fornire servizi; **capitale produttivo:** risorse fisiche tangibili (in contrapposizione alle risorse fisiche naturali) che un'organizzazione può utilizzare per produrre beni o fornire servizi; **capitale intellettuale:** beni immateriali

corrispondenti al capitale organizzativo ed al valore della conoscenza; **capitale umano:** le competenze, capacità ed esperienza delle persone e la loro motivazione ad innovare; **capitale sociale e relazionale:** istituzioni e relazioni fra o all'interno della comunità, gruppi di stakeholder ed altri network, nonché la capacità di condividere informazioni al fine di aumentare il benessere individuale e collettivo; **capitale naturale:** tutti i processi e le risorse ambientali, rinnovabili e non rinnovabili, che forniscono beni o servizi per il successo passato, presente o futuro di un'organizzazione. L'adozione del Report Integrato non solo consente di migliorare la comunicazione e il coinvolgimento di tutti gli stakeholder, ma rende anche più facile la comprensione e la comparazione delle performance e dei risultati della gestione.



*Presidente **Roberto Olivi**, perché Coopservice ha scelto di aderire a questo standard internazionale per presentare i risultati del 2017?*

È stata una scelta impegnativa ma, in un certo senso, naturale. Nell'elaborare il nuovo Piano Strategico 2018-2022 abbiamo deciso di incorporare il pensiero strategico e, come naturale conseguenza, di adottare il Report Integrato come standard di

reportistica societaria ed aziendale. Crediamo infatti che questo sia oggi lo strumento migliore e più evoluto per presentare in modo coerente, sintetico e completo le azioni e le risorse di natura tangibile ed intangibile che utilizziamo per creare valore nel tempo per i nostri stakeholder. *Quali sono le principali differenze con gli strumenti più tradizionali di reportistica?*

La differenza sostanziale sta nella completezza dell'informazione, oltre che nella capacità di sintesi. Esiste una profonda relazione tra le performance economica, sociale ed ambientale ed il Report Integrato assolve all'importante compito di rendere visibili gli effetti di questa relazione e mostrare le reali capacità di un'impresa, il focus strategico e l'orientamento al futuro. *Quali obiettivi vi siete prefissati con questa scelta?*

Innanzitutto la volontà di affiancare ai risultati finanziari indicatori non finanziari e dimostrare come la capacità di coinvolgere, motivare ed ispirare i nostri lavoratori, di supportare una cultura organizzativa fondata sul welfare e di promuovere la responsabilità sociale e la sostenibilità hanno un impatto determinante sul business anche a livello economico e finanziario. Siamo convinti che questo ci aiuti a consolidare la fiducia con i diversi portatori di interesse e a rafforzare la nostra posizione di azienda leader ed innovatrice nel settore della fornitura di servizi integrati.

Una case history italiana: l'esperienza di Coopservice

Tra le prime aziende in Italia ad adottare il Report Integrato troviamo Coopservice, un'impresa cooperativa a capo di un gruppo di aziende con oltre 20.000 occupati, leader nell'erogazione di servizi integrati di facility alle imprese e alla PA, che comprendono tra gli altri servizi di pulizia, gestione e manutenzione immobili, sicurezza e vigilanza, logistica e movimentazione merci, lavanderia e sterilizzazione.



SERVIZI PER INDUSTRIE & GDO

LUGLIO 2018

INSERTO

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

INTERVISTA **11**
SICUREZZA ALIMENTARE
UNES GREEN OASIS
FORUM PULIRE

GESTIONE

CADUTA CLIENTE **22**
LAVORO PART TIME
SACCHETTI BIO
SICUREZZA LAVORO
SANZIONI ILLEGITTIME
MADE GREEN IN ITALY

SCENARI

GHIACCIO ALIMENTARE **30**
PAVIMENTI IN RESINA
FORMICHE

TECNOLOGIE

NUOVI TREND PULIZIE **36**

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI



Speed

Formula unica per sanitari ed ambiente bagno.



Deterge, rimuove il calcare e profuma l'ambiente
LASCIANDO A LUNGO LE SUPERFICI BRILLANTI.

www.icfsrl.it



L'Annuario dei fornitori per la pulizia professionale è indispensabile per gli acquisti nei comparti: Hotellerie, Imprese di pulizia, Sanità pubblica e privata, Distribuzione organizzata, Industria e molti altri...

800 rivenditori selezionati su tutto il territorio nazionale

Consultazione con ricerca per categoria merceologica, area geografica, ragione sociale

Scheda dei dati anagrafici dei rivenditori, con link attivi e indicazione dei beni e servizi offerti

Comunicazioni commerciali delle principali aziende produttrici del settore



L'Annuario dei Fornitori per la pulizia professionale è un eccezionale strumento per la ricerca di rivenditori di prodotti chimici, macchine, attrezzature, prodotti di consumo, D.P.I., per la pulizia, la disinfestazione ed i servizi connessi.

L'Annuario è disponibile per consultazione sul sito www.cleanpages.it

una mela al giorno leva l'ossido di torno: *antiossidanti naturali dagli scarti*

di Simone Finotti

Dagli scarti della mela si possono ricavare importanti risorse per l'industria alimentare. Ecco, in sintesi, l'innovativa scoperta dei laboratori dell'Università di Bolzano. Vediamoci più chiaro, con l'aiuto di Matteo Scampicchio, docente di Tecnologie alimentari e coordinatore del team di ricerca.

Quante volte ci capita di sbucciare e mangiare una mela e, distrattamente e senza pensarci, gettarne via i resti? Ebbene, è ciò che accade, naturalmente su scala molto più grande, anche alle industrie che lavorano con questi deliziosi frutti, e che si trovano a dover gestire gli scarti di lavorazione. Ebbene, se fino a ieri venivano buttati via e gestiti come rifiuti, forse da oggi in poi c'è una soluzione alternativa e più utile in chiave di "economia circolare":

arriva dai laboratori dell'Università di Bolzano (e non a caso: in Alto Adige di mele se ne intendono...), e in particolare da una ricerca svolta dal team di **Matteo Scampicchio**, professore di Tecnologie alimentari, nei laboratori al NOI, il Parco tecnologico di Bolzano. Si parla di antiossidanti naturali ricavati con una tecnologia innovativa, grazie all'uso di anidride carbonica supercritica e di scarti della lavorazione delle mele. Una buona notizia per le imprese produttrici di alimenti, che ben presto po-

tranno sfruttare sostanze naturali e a buon mercato. Tutto grazie al recupero di materia considerata alla stregua di rifiuto, come bucce, torsoli, semi e polpa della mela. Il team di ricercatori ha recentemente pubblicato il paper "Biorecovery of antioxidants from apple pomace by supercritical fluid extraction" sulla rivista *Journal of Cleaner production*, pubblicazione USA specializzata nelle tecnologie produttive sostenibili.

Una ricerca, due valori

La ricerca ha un doppio valore. Da una parte offre all'industria del comparto alimentare nuove sostanze naturali, in previsione più convenienti rispetto a quelle artificiali. Dall'altra, affronta il problema degli sprechi di cibo, valorizzando gli scarti

che altrimenti sarebbero destinati allo smaltimento, con ovvi costi collegati. "Il procedimento con cui abbiamo estratto i composti fenolici antiossidanti presenta il vantaggio di utilizzare anidride carbonica supercritica come solvente", spiega lo stesso Scampicchio, "essa è incolore, inodore, non tossica, non infiammabile ed è sicura". La ricerca è stata svolta in collaborazione con l'impresa Fructus Spa di Merano che ha fornito la materia prima per gli esperimenti di estrazione.

Quanto tempo è durata la ricerca e da cosa siete partiti?

"Da circa 2 anni, il mio gruppo di ricerca è attivo nel recupero e valorizzazione degli scarti alimentari. Le ricerche vertono sul recupero di antiossidanti e vitamine naturali, mediante tecnologie innovative, senza l'impiego di solventi chimici. I materiali di



Un lavoro innovativo

“Il nostro lavoro –dicono gli autori- ha esplorato il potenziale dell'estrazione di liquidi supercritici (SFE) per recuperare composti fenolici e antiossidanti dalle vinacce di mela. L'SFE è stato eseguito a 20 e 30 MPa e la temperatura di 45 e 55 ° C in assenza e la presenza di etanolo (5%) come co-solvente. I risultati sono stati poi confrontati con quelli ottenuti mediante estrazione di Soxhlet con etanolo e macerazione con acqua bollente. Tutte le tecniche di estrazione sono state eseguite su campioni freschi, al forno e liofilizzati”. Proseguono gli esperti: “Gli estratti sono stati caratterizzati per la loro capacità antiossidante con diversi dosaggi, come il Folin-Ciocalteu, il 2,2-difenil-1-picrylhydrazyl radical (DP-PH) e una tecnica di coulometria a iniezione di flusso. I risultati hanno mostrato che gli estratti ottenuti da SFE, effettuati su vinaccia di mela liofilizzata a 30 MPa e 45 ° C per 2 ore con etanolo (5%) come co-solvente, hanno portato ad una maggiore attività antiossidante ($5,63 \pm 0,10$ mg TEA / g di estratto) rispetto alle tecnologie di estrazione convenzionali come Soxhlet con etanolo ($2,05 \pm 0,21$ mg TEA / g di estratto) e macerazione con acqua bollente ($1,14 \pm 0,01$ mg di TEA / g di estratto). L'analisi HPLC-DAD-MS ha anche confermato l'abbondanza di alcuni composti fenolici nell'estratto di SFE. Nel complesso, lo studio presentato è una delle prime indagini per valutare l'impatto del diossido di carbonio supercritico per l'estrazione di antiossidanti dalle vinacce di mela”.

scarto usati finora comprendono caffè esausto (ad es. le cialde usate), la buccia delle mele, i vinaccioli dell'uva, le trebbie della birra e gli scarti di noci e nocciole. I prodotti ottenuti sono sempre olii essenziali, antiossidanti e un'ulteriore frazione residua solida costituita generalmente da fibra alimentare (ad es. pectine) e sali inorganici”.

Da cosa nasce l'idea di utilizzare l'anidride carbonica supercritica?

“Il motivo è che è una tecnologia essenzialmente “green”. In generale, le tecnologie di estrazione prevedono l'uso di solventi organici (ad es. esano o acetone) e alte temperature. I solventi organici sono tossici e creano un problema ambientale. Le alte temperature

danneggiano la componente più nobile presente nello scarto. Invece, la tecnica da noi usata si basa su un'estrazione a freddo mediante l'impiego dell'anidride carbonica in pressione. Questo gas, noto per essere prodotto naturalmente durante ogni fermentazione, è atossico, incolore e inodore. Inoltre, al termine del processo di estrazione, essendo in stato gassoso, si disperde, lasciando l'olio essenziale estratto completamente privo di residui”.

Quali sono le applicazioni nel settore alimentare, e quali i tempi affinché questa scoperta arrivi su larga scala?

I prodotti di scarto delle aziende alimentari sono un problema economico ma anche ambientale. Il nostro sforzo è, quindi, quello di fornire all'industria alimentare dei case studies in cui si dimostrano delle soluzioni alternative per recuperare del materiale pregiato dai prodotti di scarto. I possibili impieghi degli antiossidanti e olii essenziali recuperati sono molteplici. Da un lato possono essere riutilizzati nel processo di produzione. Si pensi ad un olio essenziale dal caffè che, per esempio, potrebbe essere riutilizzato per migliorare l'intensità aromatica di creme a base di caffè. Dall'altro esistono anche tante applicazioni nel settore della cosmetica, dell'ingredientistica, degli integratori alimentari, e della mangimistica, specialmente per animali domestici. Lo scale up non è un problema. La tecnologia è robusta, viene già usata per la produzione di caffè decaffeinato. Un limite è una sufficiente disponibilità di scarti. Nel caso della mela, l'Alto Adige ne ha ovviamente tanto. Un secondo limite è trovare un mercato dove vendere poi l'estratto ottenuto. Qui il discorso è più complesso. In questo senso, l'Università gioca un ruolo di facilitatore, proponendo applicazioni e studi pilota o pre-pilota. Il mercato però è vasto, e pronto per accogliere ingredienti innovativi, purché sempre più green e sostenibili”.

12
GSA
LUGLIO
2018



sicurezza alimentare?

questione di igiene

di Umberto Marchi

Il “Manuale di buone pratiche per le microimprese alimentari”, recentemente pubblicato in versione aggiornata dall’AULSS 2 Marca Trevigiana, punta sulla semplificazione dell’autocontrollo nelle microimprese alimentari. Ampio spazio dedicato alla pulizia. Introdotta delle nuove schede che dettagliano diverse tipologie di attività che hanno a che fare con il cibo. E con la sicurezza di tutti noi.

La sicurezza alimentare è un principio su cui non è il caso di scherzare, o di agire con superficialità. In gioco c’è la salute di tutti noi, oltre che l’immagine delle aziende che si rendono responsabili di malaugurati “incidenti”.

Attenzione all’igiene in tutta la filiera

Come è noto, la sicurezza di ciò che mangiamo è prima di tutto il risultato dell’applicazione da parte delle imprese alimentari dei principi del sistema HACCP in ciascun segmento della filiera alimentare, dal campo alla tavola, e della verifica della corretta applicazione dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa da parte dell’Autorità competente attraverso i controlli ufficiali. La qualità e la sicurezza del cibo pertanto dipendono dagli sforzi di tutte le parti coinvolte e da una responsabilità condivisa volta a tutelare la salute del consumatore.

Sicurezza “top level”

Garantire un elevato livello di sicurezza alimentare, anche attraverso l’ap-

plicazione semplificata dei principi dell’HACCP nelle microimprese, armonizzando le esigenze del controllo ufficiale con quelle degli operatori che le gestiscono, è lo scopo dell’iniziativa avviata dalla Az. Ulss 2 Marca Trevigiana, che ha recentemente pubblicato, in versione aggiornata, il “Manuale di buone pratiche di igiene per le microimprese alimentari” per fornire, soprattutto alle piccole imprese del settore, strumenti che, calibrando il sistema di autocontrollo con prassi igieniche corrette e compatibili con la quotidianità di queste realtà, le liberino da adempimenti spesso percepiti come meri obblighi formali, piuttosto che come strumenti utili per produrre alimenti sicuri. Gli operatori del settore alimentare sono in tal senso accompagnati in un percorso di crescita che eleverà la qualità dell’offerta e il livello della sicurezza alimentare.

Semplificazione e autocontrollo

D’altra parte la stessa Unione Europea ha condiviso l’idea che ogni paese possa individuare criteri di semplificazione dell’autocontrollo basati soprattutto sulle norme di corretta prassi igienica per le imprese alimentari di piccole e piccolissime dimensioni e che questi criteri, se conosciuti e applicati dagli operatori, possono prevenire o eliminare la quasi totalità dei pericoli alimentari. Il percorso delineato prevede la partecipazione dei diversi soggetti che, a vario titolo, hanno ruolo nelle filiere di produzione e trasformazione degli alimenti: una parte privata, rappresentata dalle aziende, dalle Associazioni di categoria e dai consulenti degli operatori, e una parte pub-



blica che coinvolge il Dipartimento di Prevenzione dell’Aulss 2 – Marca Trevigiana (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione e Servizi Veterinari) e l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Spunti interessanti per la GDO

Al di là della realtà della microimpresa, in ogni caso, il Manuale offre spunti interessanti per tutti, a partire dalla Grande Distribuzione, che con gli alimenti e la loro sicurezza ha quotidianamente a che fare. La pubblicazione, 12 capitoli riccamente illustrati più una serie di schede tematiche, affronta tutte le fasi dell’attività, dall’apertura alla chiusura: tra le operazioni preparatorie, vale a dire da svolgere prima che inizi il lavoro, molto interessante quanto previsto ai punti 5 e seguenti: all’inizio di ogni giornata lavorativa, prima di avviare le lavorazioni, è importante verificare l’idoneità degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e del personale. Problemi presenti in questa fase (per esempio su-



...a quella del personale...

Anche il personale, e le sue dotazioni, non possono sfuggire alle verifiche e ai controlli preliminari: gli abiti devono essere puliti in quanto possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti. Gli abiti da lavoro non possono essere indossati come tutti gli altri, ma vanno indossati in appositi spogliatoi e non devono entrare in contatto con gli abiti personali, riposti in un altro luogo, armadietto o scomparto. La separazione è un principio igienico che dev'essere sempre seguito. Tutti gli operatori, inoltre, devono essere in buone condizioni di salute (es. assenza di diarrea, vomito, tagli o ferite sulle mani, ecc.), perché questo potrebbe compromettere la sicurezza alimentare. Anche gli eventuali visitatori dovranno essere accompagnati nei locali dell'azienda muniti di abbigliamento monouso in quanto chiunque può veicolare microrganismi potenzialmente patogeni.

... a quella degli strumenti

Veniamo ora ad attrezzature, strumenti e utensili: è necessario accertare il corretto funzionamento di frigoriferi, congelatori, forni, ecc. e segnalare eventuali anomalie. Lo stesso deve farsi con i Dpi, Dispositivi di protezione individuale: a tal proposito occorre verificare che gli operatori indossino i DPI adeguati (per esem-

perfici e attrezzature non adeguatamente sanificate, utilizzo di abbigliamento non pulito o presenza di tracce d'infestazione) possono compromettere la sicurezza igienico sanitaria della produzione del giorno.

Dalla verifica degli ambienti...

E qui entra in scena la pulizia, che dev'essere svolta in maniera accurata e tenuta sempre sotto controllo. Lo scopo dei controlli pre-operativi è infatti quello di garantire che le lavorazioni avvengano nelle migliori condizioni igienico-sanitarie. Si parte dalla verifica degli ambienti di lavoro: è necessario controllare la struttura periodicamente (per esempio ogni mese) e annotare eventuali problemi (es. fi-

nestre e piastrelle rotte, muri o pareti scrostate, ecc.), valutare le condizioni dei porta rifiuti, che devono essere stati accuratamente svuotati, puliti e sanificati. Proprio qui, infatti, si annida lo sporco, e possono trovare sede gli agenti patogeni responsabili di infestazioni che possono mettere a repentaglio la nostra salute. Poi viene la verifica delle superfici di lavoro: devono essere state adeguatamente pulite e sanificate al termine della giornata precedente; le superfici da controllare comprendono sia quelle a contatto con gli alimenti, sia i punti non a contatto con gli alimenti. Non bisogna dimenticare poi di verificare l'eventuale presenza o passaggio di animali infestanti (roditori, blatte, altri insetti, ecc.).



pio guanto anti-taglio). E' opportuno inoltre controllare che gli strumenti utilizzati per le preparazioni siano puliti ed integri, senza parti rotte. Ma il check continua, al punto 8, proprio con gli strumenti di pulizia: ad esempio valutando il corretto funzionamento dei lavandini, degli scarichi, la presenza di sapone, detersivi, disinfettanti, panni in carta, materiali di consumo, mop e quant'altro: non ha senso, in effetti, pulire sporcando!

Le altre parti della guida

Questo per quanto riguarda, più specificamente, le buone prassi igieniche riferite all'ambiente e alle persone. Il manuale prosegue poi affrontando tutte le altre fasi del lavoro: ricevimento e conservazione delle materie prime, attività di lavorazione e/o trasformazione, lavorazioni a freddo, lavorazioni a caldo, raffreddamento, conservazione dei semilavorati e dei prodotti finiti, presentazione/ esposizione dei prodotti, somministrazione, trasporto dei prodotti alimentari, riordino degli ambienti e delle attrezzature, attività di fine giornata.

Pulizia perfetta in sette mosse!

Ma sulla pulizia si torna poi nelle schede illustrative. Una, in particolare, detta una sorta di "decalogo" (per la verità in 7 punti) su come procedere per una completa pulizia e sanifica-



zione degli ambienti: innanzitutto rimuovere lo sporco visibile grossolano con mezzi meccanici; poi distribuire sulla superficie il prodotto detergente, preventivamente diluito in acqua non troppo calda (ideale da 25°C a 45°C, non oltre i 50°C), secondo le proporzioni indicate dal produttore; attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 5 minuti); risciacquare con acqua tiepida; distribuire sulla superficie il prodotto disinfettante, preventivamente diluito in acqua secondo le proporzioni e alle temperature indicate dal produttore; attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 15/20 minuti per i Sali di ammonio quaternario, meno per i prodotti a base di Cloro); risciacquare e lasciar

asciugare oppure asciugare con panno pulito o carta a perdere. Per quanto riguarda i prodotti utilizzati, l'operatore identifica i prodotti utilizzati e aggiorna l'elenco ogni qualvolta vengono sostituiti. A tale proposito viene fornito un esempio di tabella per elencare i prodotti e le modalità di utilizzo, in funzione delle rispettive schede tecniche.

un'oasi di verde dal professionale alle nostre case: *la nuova private label green oasis*



Presentata a Milano il 6 giugno scorso una gamma di prodotti di origine vegetale, ecosostenibili e consigliati da Legambiente, dedicati alla cura della casa e del bucato: è Green Oasis, la nuova linea Unes realizzata da Icefor, azienda pioniera nelle certificazioni ambientali.

di Simone Finotti

della detergenza, con una nuova linea all'insegna della qualità e del rispetto dell'ambiente e della persona.

Per il private label necessari partner affidabili

Per realizzarla, Unes si è rivolta a un produttore professionale che conosciamo bene, un vero pioniere nel campo della sostenibilità e del rispetto per l'uomo e l'ambiente: l'azienda magentina Icefor, che collabora già da tempo con Unes e altre insegne della Gdo e del Cash and Carry. D'altra parte, si sa,

scommettere sul private label significa metterci letteralmente la faccia: e come poterlo fare, se non affidandosi a fornitori a cui si possono lasciare "le chiavi di casa"?

L'evento di presentazione di "Green Oasis"

L'innovativa linea di detersivi per la casa si chiama "Green Oasis" ed è stata presentata a Milano il 6 giugno scorso, in un evento a cui hanno partecipato **Mario Gasbarrino**, Amministratore Delegato e Presidente di Unes Supermercati, **Romolo De Camillis**, Retail Director Nielsen Italia, **Paolo Paronzi**, Coordinatore Acquisti Area No-Food di Unes, **Sergio Antoniuzzi**, **Maria Grazia De Vecchi** e **Silvia Lonzi** (rispettivamente Presidente, Responsabile Ricerca e Sviluppo e Responsabile Qualità, Ambiente e Sicurezza di Icefor), **Salvatore Lo Cicero**, Direttore Struttura Complessa Pneumologia Grande Ospedale Metropolitano Niguarda Milano, **Andrea Poggio**, Responsabile Mobilità sostenibile e stili di vita di Legambiente e, come moderatore, **Luca Pellegrini**, docente dell'Università Iulm.

L'idea vincente: valori professionali nel domestico

Ma andiamo con ordine, e diciamo subito che l'intuizione vincente avuta da Gasbarrino è stata quella di sdoganare nella detergenza domestica (un settore che, almeno fino a ieri, era ancora molto lontano dagli standard professionali) principi e valori che nel pro-

Dopo il "Viaggiator goloso", che ha letteralmente sbancato il mercato del food, arriva un'altra intuizione geniale di Unes, stavolta proprio nel settore

16
GSA
LUGLIO
2018





fessionale stanno facendo la differenza, in termini di qualità e di rispetto di persona e ambiente. Questo spiega il perché della scelta di Icefor: “Chi conosce il mondo della detergenza professionale non si meraviglierà di certo per questa scelta, che non è affatto casuale –dice **Sergio Antonuzzi**, presidente dell’azienda-. Icefor è in grado di garantire, sempre in anticipo rispetto ai tempi, gli standard di efficacia, sicurezza, rispetto per la persona e per l’ambiente”.

Guardare al futuro, sempre

Prosegue Antonuzzi: “Con le certificazioni abbiamo fatto scuola, investendo moltissimo quando nel nostro settore molti non sapevano neppure cosa fossero. E anche adesso non ci fermiamo, nell’ottica di offrire sempre maggiori garanzie ai nostri partner: abbiamo ad esempio compiuto un ulteriore passo per offrire ai partner della grande distribuzione garanzie ancora superiori sul ciclo di vita dei prodotti forniti ottenendo la certificazione secondo lo standard BRC Consumer Products, modello nato dal Consorzio dei retailers inglesi, che garantisce al consumatore il rispetto di requisiti di legalità, sicurezza e qualità del prodotto, e IFS, che comprende gli operatori coinvolti in tutte le fasi della filiera di fornitura. Ma noi guardiamo sempre al futuro: la stessa idea di Green Oasis è un trampolino di lancio per investire e migliorarci ancora, per l’uomo e per il pianeta”.

Un incontro sinergico e proficuo

Aggiunge a margine **Michele Pagnani**, consigliere d’amministrazione di Icefor: “Qualche anno fa Icefor ha iniziato un percorso di ricerca di materie prime innovative da impiegare nei suoi prodotti ecosostenibili, guardando anche l’aspetto della salute. La ricerca ha portato ad innovare in termini di tensioattivi e di solventi naturali e il primo risultato tangibile è stata una linea di superconcentrati Cam. Nello stesso periodo in Unes cresceva prepotentemente la richiesta di novità, di andare oltre gli standard di ecosostenibilità per toccare l’aspetto dell’inquinamento domestico, e la risposta di Icefor è stata: partiamo dalla nostra storia di industria chimica ecologica, dal know-how accumulato nel corso degli anni e dalle ultime esperienze per lavorare insieme, per un progetto di co-design veramente innovativo.”

Il “Viaggiator goloso” della detergenza

La nuova linea Green Oasis, già nel packaging (interamente in plastica seconda vita), di colore bianco e molto sobrio nell’impatto, si propone il “Viaggiator goloso” della detergenza. “Sono moltissime le qualità di questa linea”, spiega Gasbarrino. Ventidue referenze, divise in tre categorie (persona, baby e casa). “Ma io individuerei tre punti, che sono quelli che ci hanno convinto a credere fortemente nel progetto. Punto primo: è un pro-

dotto che utilizza materiali di origini vegetali derivanti da scarti di lavorazione. Secondo, usa Voc a bassa volatilità. Questo significa che, detto banalmente, pulisce meglio e “profuma meno”. Detto così sembra uno svantaggio, ma in realtà bisogna considerare che molto spesso la profumazione di un detergente è essa stessa “inquinante” per l’ambiente indoor. Perché ingannare il nostro naso con forti profumazioni che rischiano di fare più male che bene? Terzo e non ultimo: Il packaging è realizzato con packaging seconda vita. La linea possiede tutte le principali certificazioni: Legambiente, Senza parabeni, Testato sui metalli. Riassume Gasbarrino: “Green Oasis nasce dalla stessa filosofia del Viaggiatore Goloso ed è incentrata nel ridurre l’inquinamento domestico, incontrando le esigenze dell’ambiente e di un consumatore che cambia.”

Consigliata da Legambiente

Insomma, per chi tutti i giorni vuole prendersi cura della propria casa e del proprio bucato responsabilmente e in modo naturale, Green Oasis Casa è l’ideale. La nuova linea di prodotti ecosostenibili è consigliata da Legambiente, “che non a tutti –ricorda **Andrea Poggio**- concede il proprio marchio, ma solo ai prodotti che dimostrano di essere funzionali per modelli di consumo più attenti all’ambiente e alla materie prime impiegate, contribuendo così alla riduzione dei rifiuti a perdere, nel rispetto dei criteri scientifici di ecosostenibilità”.



Andare oltre le leggi: il marchio Legambiente

“Finalmente –prosegue Poggio con entusiasmo- ce l’abbiamo fatta! Siamo riusciti a portare nelle case e tra le famiglie un prodotto di qualità con attenzioni e caratteristiche finora riservate perlopiù all’utenza professionale. La grande attenzione ai criteri ambientali si è estesa a tutto il ciclo di vita del prodotto: non soltanto la fase di produzione e di utilizzo, quindi, ma anche il prima e il dopo. Il marchio Legambiente vuole significare proprio questo: riuscire a fare di più di quello che le leggi richiedono. Qualche esempio: le leggi ti chiedono che il contenitore sia realizzato in materiale riciclabile, non riciclato. O ancora: le leggi ti dicono che non bisogna utilizzare sostanze dannose, non di ridurre i Voc. La cosa straordinaria di questa linea è che porta nel domestico principi e concetti del professionale, in cui anche le normative e le leggi sono più restrittive perché gli operatori stanno più a contatto con i prodotti. Siamo di fronte a un passo in avanti di grande portata.”

Green Oasis nel dettaglio

In particolare, la linea Green Oasis Casa si compone di prodotti per la cura di: Stoviglie: detergente piatti concentrato, detergente lavastoviglie in tabs e brillantante lavastoviglie con

ingredienti naturali. Elettrodomestici: detergente frigoriferi, detergente piastre a induzione, cura lavastoviglie. Con attivi igienizzanti e detergenti di origine naturale. Superfici: detergente pavimenti e piastrelle, detergente parquet e laminati, detergente vetri e multiuso, detergente sgrassatore universale. Con solventi vegetali ricavati dalla glicerina. Bagno: detergente cura doccia, detergente scioglicalcare, detergente disincrostante wc gel. Con acidi derivanti dalla fermentazione naturale del glucosio. Bucato: detersivo lavatrice, detersivo lana e delicati, detersivo capi sicuri, ammorbidente concentrato. Con ingredienti naturali, senza sbiancanti ottici e con fragranze delicate per un bucato naturalmente fresco. Il nuovo brand condivide i valori di trasparenza, autenticità, naturalità, innovazione, distintività, sostenibilità, completezza, onestà, conoscenza e gratificazione de il Viaggiator Goloso con l’obiettivo di riproporre la qualità e l’eccellenza del brand premium food di Unes, nel segmento merceologico del non food.

Dagli scarti delle barbabietole...

La gamma Green Oasis Casa, frutto di attente ricerche, è realizzata partendo da materie prime vegetali. I tensioattivi sono completamente e

velocemente biodegradabili, inoltre ha ridotti contenuti di VOC (sostanze organiche volatili), quei componenti nocivi che, evaporando, inquinano l’ambiente domestico. I nuovi solventi no VOC impiegati da Icefor derivano dalla glicerina naturale; aiutano a ridurre l’inquinamento domestico, salvaguardando la salute. I nuovi tensioattivi di Icefor sono ricavati da scarti di lavorazione della barbabietola da zucchero e gli scarti sottoposti a fermentazione producono tensioattivi. Il risultato: non viene sottratto terreno agricolo alla produzione alimentare. Le performance dei prodotti sono del tutto sovrapponibili alle materie prime di origine petrolchimica. Con questi prodotti innovativi, sarà possibile quindi ottenere un pulito impeccabile per la propria casa e il proprio bucato, facendo del bene a se stessi e all’ambiente.

Packaging in plastica riciclata

Inoltre, tutti i flaconi dei prodotti Green Oasis Casa sono ottenuti da plastica riciclata senza, quindi, produrne di nuova. Le fragranze utilizzate sono delicate e contengono ridottissime quantità di allergeni, per un profumo di pulito autentico e mai invasivo. Infine, tutta la gamma è completamente priva di coloranti. Tra le innovazioni più importanti della linea Green Oasis (e non solo: vale per tutta la parte “ecologica” delle linee Icefor) c’è l’utilizzo di un packaging innovativo in plastica seconda vita, con il marchio “PSV” rilasciato da Ippr - Istituto per la promozione delle plastiche da riciclo. Si tratta di una scelta che va ben oltre i criteri Ecolabel e i prodotti “consigliati da Legambiente”. Si pensi che il primo prodotto Ecolabel di Icefor risale addirittura al 2002, quando nel settore la sensibilità a questi temi era praticamente ancora tutta da costruire.

GSA News

VISITA IL NOSTRO

The screenshot displays the GSA News website interface. At the top, there is a navigation bar with the GSA News logo on the left, the ECOMONDO Green & Circular Economy logo in the center, and the date '6-9 Novembre 2018' on the right. Below the navigation bar, there are several menu items: 'IGIENE URBANA', 'SANITÀ', 'DISINFESTAZIONE', 'INDUSTRIA & GDO', 'HOTEL & CATERING', 'IMPRESA & DEALERS', 'FACILITY MANAGEMENT', and 'PMI'. The main content area is divided into several sections:

- PRIMO PIANO**: A large article titled 'Sicurezza: dal 1° Luglio, sanzioni più salate' (12 luglio 2018) with a yellow hard hat icon. The text discusses a decree from the Ministry of Labour regarding safety sanctions.
- ARTICOLI**: A section with a yellow hard hat icon and the text 'Sicurezza e Salute nei luoghi di lavoro'.
- NEWS**: A section titled 'FACILITY MANAGEMENT' with the article 'Il Gruppo Rekeep acquisisce il 60% di Medical Device S.r.l.' (10 luglio 2018).
- IMPRESA & DEALERS**: A section titled 'Bilancio Idealservice: crescita economica, occupazionale e territoriale' (10 luglio 2018).
- ARTICOLI**: A section titled 'IMPRESA & DEALERS' with the article 'Il cleaning fa "più 5"' (04 luglio 2018).
- IMPRESA & DEALERS**: A section titled 'Giro di vite sul contanti' (27 giugno 2018).
- FOCUS**: A section titled 'Spazzificio C.C.A.G. CROTTI' and 'Reflexx, e sei in mani sicure'.

On the right side, there are several magazine covers: 'GSA LEGGI SUBITO', 'Facility Management', and 'FMI Facility Management Italia'.

MAGAZINE ONLINE

www.gsaneews.it

pulire? che "bellezza"!

dalla redazione

Mercoledì 10 e giovedì 11 ottobre, all'Unicredit Pavillion di piazza Gae Aulenti, a Milano, torna Forum Pulire, la due giorni di riflessione e approfondimento stavolta all'insegna della "Bellezza". Ecco il programma definitivo. Gsa - Il Giornale dei Servizi Ambientali è media partner dell'iniziativa che ha il patrocinio di Commissione Europea e Regione Lombardia.

20
GSA
LUGLIO
2018

Si avvicina l'appuntamento con l'edizione 2018 di Forum Pulire, in programma a Milano, Unicredit Pavillion, il 10 e 11 ottobre prossimi.

Quattro le aree tematiche

La due giorni di approfondimenti e confronti culturali sul valore del pulito, che si annuncia come sempre ricca di contenuti ed emozioni, si articolerà in quattro macro-sezioni tematiche per una molteplicità di approcci caleidoscopica: accanto al tema della Bellezza, dominante in questa edizione in tutte le sue declinazioni, si parlerà anche di Etica e Ambiente, di Salute e Prevenzione, di Innovazione e Tecnologia. L'evento, ideato e organizzato da Afidamp Servizi, ha il patrocinio di Commissione Europea e Regione Lombardia. Gsa è ancora una volta (lo è dalla prima edizione, svoltasi nel 2012 al Palazzo delle Stelline) media partner di una manifestazione che, negli anni, sta riscuotendo un successo sempre crescente.



Il programma

Intanto, a inizio giugno, l'Afidamp ha definito il programma delle due giornate: mercoledì 10 ottobre, alle 10, cerimonia di benvenuto con interventi di **Carlo Sangalli** (Presidente Unione Confcommercio Milano), **Toni D'Andrea** (AD Afidamp Servizi), **John Barrett** (Direttore Generale ISSA) e **Davide Guarini** (Segretario Organizzativo Fisascat). Giusto il tempo di accomodarsi e si parte con il panel Salute e prevenzione (10.20-11.30), introdotto da **Andrea Pancani** (Giornalista, vicedirettore TG LA7). Intervengono **Walter Ricciardi** (Presidente Istituto Superiore di Sanità), su "L'Italia nel panorama europeo delle attività di prevenzione. I dati più recenti riferiti alle attività svolte in Italia sul tema della prevenzione delle infezioni", **Gaetano Privitera** (Presidente Simprios), con "Le attività di prevenzione delle infezioni in ambito ospedaliero. Pulizia e disinfezione in ambito sa-

nitario. Linee guida per la prevenzione delle infezioni nelle strutture ospedaliere", e **Antonio Gaudio** (Segretario Generale Cittadinanzattiva, Tribunale del Malato, che delinea "Lo stato dell'arte dei servizi sanitari territoriali. "La gara che vorrei": indicazioni per rendere più efficaci i processi di acquisto in sanità". Seguono due case history di un fabbricante e di un'impresa di servizi, poi una sintesi e un talk show fino alle 13. In chiusura di mattinata è previsto un intervento a cura di Onbsi.

"Etica e ambiente" con Sapelli, Iraldo e Ronchi

Dopo il lunch si parlerà di Etica e ambiente: fra i relatori lo storico ed economista **Giulio Sapelli**, **Fabio Iraldo** (ordinario alla Scuola Superiore Sant'Anna), **Piermario Barzaghi** (Partner Kpmg), **Edo Ronchi** (Presidente Fondazione per lo sviluppo sostenibile), **Francesco Pasquini** (Marketing Director Profes-

sional Lucart). A seguire (dalle 16), un interessante approfondimento di CNA, che presenta i risultati di uno studio di settore sull'applicazione dell'Ecolabel per le Imprese di Servizi. Si chiude di nuovo con un talk show con gli interventi di tutti i relatori.

La Grande Bellezza del pulito
Giovedì 11, la parola passa alla "Bellezza". A introdurre i lavori, che partono alle 9.30, sarà la giornalista Maria Latella. Sono attesi poi il critico e divulgatore **Philippe Daverio**, che esalterà "L'Italia e il valore della bellezza nell'immaginario collettivo mondiale. Viaggio in Italia", **Kean Etro** (Stilista Etro), che spiegherà "Le ragioni della Grande Bellezza. Moda e bellezza", il cantautore, scrittore e insegnante **Roberto Vecchioni**, che darà "La parola bellezza", **Mauro Felicori** (Direttore Reggia di Caserta), con "I tesori d'Italia: La Reggia di Caserta", e l'architetto **Stefano Boeri**, che svelerà il rapporto fra "Bellezza e città". Fra gli interventi emozionali molto atteso quello di **Piergiorgio Odifreddi** su "La bellezza della matematica", mentre **Nicola Pozzani** (Profumiere Floris London), parlerà delle "Arti della seduzione: Profumo e bellezza", e **Francesco Cirignotta** (Barber Stylist Barbershop), degli "Artigiani nella bellezza".

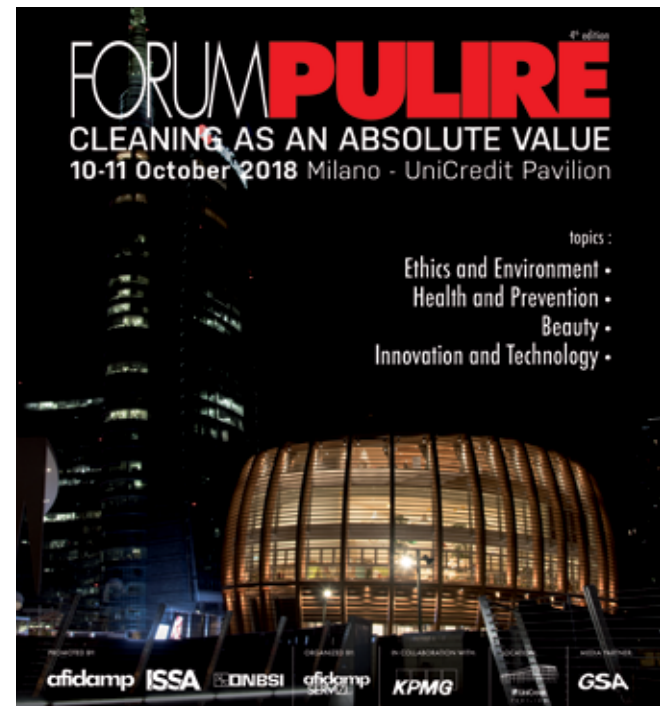
Spazio all'Innovazione

Nel pomeriggio sarà la volta di Innovazione e tecnologia, con Luca De Biase (Giornalista) e interventi di **Giulio Sandini** (Direttore Dipartimento della Ricerca IIT-RBCS Genova), "Bambini umani e robot bambini, le incredibili sinergie tra neuroscienze e robotica", **Collin Anderson** (CEO Ultra Small Fibers), "La rivoluzione delle nanotecnologie", **Gaetano Correnti** (Kpmg), "Blockchain: I nuovi strumenti nel mondo dei servizi", e **Giusi Cannil-**

Io (Formula Servizi) Logistica del Farmaco. Progettazione e realizzazione di soluzioni innovative". Seguirà una Case History: SCA/Tork. A margine del Forum si svolgerà un atteso incontro, a cura di Ispra, durante il quale verranno presentate alle imprese di servizi e a tutti gli interessati novità e modalità per richiedere il nuovo marchio Ecolabel per i servizi di pulizia (allo stato attuale siamo ancora in attesa che esca lo User manual, che contiene indicazioni e form per le domande).

Con i proventi 2016 una scuola nei luoghi del terremoto

Taglio del nastro, con la prestigiosa presenza del Presidente della Repubblica **Sergio Mattarella**, il 28 giugno scorso, per il nuovo edificio scolastico di Esanatoglia (Macerata). Cinque finanziatori, tra cui Afidamp, che in occasione del Forum 2016 aveva attivato una campagna di solidarietà grazie alla donazione di una foto di **Oliviero Toscani** che è stata riprodotta e venduta ai dona-



tori, è stata realizzata la nuova scuola secondaria di primo grado "Carlo Alberto Dalla Chiesa". L'edificio ha un'estensione di circa 400 mq e potrà ospitare fino ad un massimo di 60 alunni, oltre agli insegnanti ed al personale di servizio. Costo 387.574 euro.



il cliente cade, *chi paga?*

di Giuseppe Fusto

Un problema a cui porre attenzione, perché si verifica spesso in aree pubbliche come supermercati, punti vendita, strutture della GDO e, in generale, luoghi aperti al pubblico ad alta frequentazione: i recenti orientamenti della Cassazione, che si è pronunciata proprio su un caso di... scivolone al supermarket.

22
GSA
LUGLIO
2018

Può essere olio per terra, può essere una pavimentazione scivolosa, possono essere spicchi d'arancia o acini d'uva. Può essere una lattina, una merendina, un pomodoro o la classica... buccia di banana: fatto sta che in molti ambienti (pensiamo alle strutture della Gdo, dove i casi del genere sono frequenti) si verificano spesso cadute da parte di clienti che poi si rivalgono sulla struttura per chiedere i danni, spesso esigendo cifre anche molto salate.

Uno scivolone al supermercato

E qui parte il rimpallo di responsabilità. Tra i casi più recenti quello affrontato dalla Cassazione, con Ordinanza 12027/2017, ha affrontato il caso di una signora scivolata su degli acini d'uva al supermercato: ribaltando i giudizi di primo e secondo grado, la Suprema corte ha condannato il supermercato, responsabile di non aver provveduto in tempo utile a rimuovere gli acini "pericolosi", addossando peraltro al custode (il supermercato stesso) l'onere di provare da quanto tempo si trovavano sul pavimento del supermercato gli acini d'uva, e, al limi-



te, di dimostrare la inevitabilità della loro presenza sul pavimento così da integrare il caso fortuito.

Chi è responsabile?

Ora, è accaduto di frequente, ed è molto probabile, che in un caso del genere – ove la pulizia sia affidata in outsourcing- il supermercato, o la compagnia assicurativa del medesimo, si rivalga sull'impresa di pulizie addetta al mantenimento delle condizioni igieniche e di sicurezza degli ambienti, ove queste ultime dispongano di un presidio durante le ore di apertura. In ogni caso l'impresa dovrà non solo adoperare l'apposita segnaletica nel momento in cui si interviene per pulire, ma anche intervenire tempestivamente e con perizia e professionalità. E la struttura della GDO, dal canto suo, dovrà vigilare con attenzione a che tutto ciò venga effettivamente fat-

to. In genere, infatti, la responsabilità in casi come questo si configura "a catena", a meno che non si dimostri di aver fatto tutto il possibile per evitare l'infortunio.

Ci sono ambienti "a rischio caduta"

La colpa, insomma, non è quasi mai del cliente distratto. Un principio che sembra non valere –ma qui usciamo dalla sfera di interesse della GDO- per ambienti naturalmente considerati a "rischio caduta", come le piscine: a ricordarcelo è sempre la Cassazione, con ordinanza 15718 del 2016, ha affermato la responsabilità del "danneggiato" il quale, senza porre la dovuta attenzione nel camminare, era inciampato in prossimità del locale piscina, in tal modo tenendo un comportamento idoneo ad interrompere il nesso di causalità tra la cosa e il danno.

part-time: quando il lavoratore non è licenziabile



di Carlo Ortega

Attenzione ai rapporti di lavoro part-time: la mancata accettazione dell'orario lungo non comporta automaticamente il recesso. "La predisposizione di un nuovo modello organizzativo aziendale non consente all'azienda di imporre il passaggio dal part-time al full-time".

La casistica relativa ai part-time è nutritissima. Tra gli ultimi casi in ordine di tempo c'è quello affrontato dalla Corte di Cassazione, nell'ordinanza n. 10142 del 26 aprile 2018.

Recesso illegittimo per la Cassazione

In sintesi, la Suprema Corte ha stabilito che è illegittimo licenziare il lavoratore part-time se rifiuta il passaggio al full time. Infatti, ad avviso della Cassazione: "La predisposizione di un nuovo modello organizzativo aziendale, in seguito all'acquisizione della società parte di un gruppo, non consente all'azienda di imporre il passaggio dal part-time al full-time".

Illegittimo anche in presenza di accordo

Il licenziamento, avvenuto nell'ambito di una procedura collettiva (si parla proprio di un punto vendita in fase di riorganizzazione), era scaturito da un accordo che fissava, tra i criteri per individuare eventuali esuberanti, anche la mancata accettazione del passaggio all'orario lungo. Per i giudici, infatti, tale tipo di accordo va in contrasto con il Dlgs 61/00, che, con l'articolo 5, a tutela dell'incentivazione del lavoro a tempo parziale, prevede che

il rifiuto del lavoratore di trasformare il suo rapporto da tempo pieno al part-time o viceversa, non possa far scattare il licenziamento.

La modalità oraria, elemento qualificante

Gli Ermellini hanno poi precisato che "la modalità oraria è un elemento qualificante della prestazione oggetto del contratto part-time, sicché la variazione, in aumento o in diminuzione, del monte ore pattuito, costituisce una novazione oggettiva dell'intesa negoziale inizialmente concordata, che richiede una rinnovata manifestazione di volontà, e non è pertanto desumibile "per facta concludentia" del comportamento successivo delle parti". Niente licenziamento, dunque.

Attenzione anche alla forma

Sempre sul part-time, occorre porre attenzione anche alla forma (sempre scritta) con cui si stipula l'accordo, e al pagamento del compenso per le eventuali ore in più richieste in presenza di forme di flessibilità. Sempre la Cassazione, lo ricordiamo, con Ordinanza 6900/18 (risalente allo scorso 20 marzo) aveva dichiarato illegittimo il ricorso a clausole elastiche a chiamata se non rispettose della legislazione nazionale (in particolare il Dlgs 81/15, a cui molti Ccnl si conformano). In alcuni Ccnl, ad esempio, si spiega che le parti del contratto di lavoro a tempo parziale possono concordare clausole flessibili relative alla variazione della collocazione temporale della prestazione; nei rapporti a tempo parziale verticale o misto possono essere stabilite anche clausole elastiche relative alla variazione in aumento della durata della prestazione. Il consenso del lavoratore alle

clausole flessibili o elastiche deve risultare da atto scritto.

Necessario il preavviso

L'esercizio, da parte del datore di lavoro, del potere di variare la collocazione della prestazione lavorativa ovvero aumentarne la durata comporta un preavviso a favore del lavoratore. Per le ore prestate al di fuori degli orari concordati nell'atto di instaurazione del rapporto a tempo parziale, in regime di clausola flessibile, competono al lavoratore maggiorazioni del compenso. Per il "jobs act", ricordiamo, le "clausole elastiche" (la terminologia dell'81/15 ha riassorbito la definizione di clausole flessibili) sono sempre da negoziare a livello individuale, devono essere stipulate in forma scritta e devono rispettare gli eventuali paletti fissati dalle contrattazioni collettive.

Un po' di casistica

Poi la giurisprudenza, nel concreto, è molto vasta e varia: si va dal lavoro supplementare "dedotto" e "percepito" dal lavoratore ma di fatto indimostrabile (che non risulta soggetto a risarcimento), alla clausola messa per iscritto durante lo svolgimento del rapporto (legittima); si può ammettere anche un "monte ore mensile" con turni e possibilità di variare tra un minimo e un massimo, mentre non sono di norma ammissibili variazioni unilaterali. Il lavoro aggiuntivo va sempre pagato, e questo è pacifico, ma non accade mai che all'aumento delle ore richieste debba fare seguito la trasformazione del rapporto in tempo pieno. Una cosa da sottolineare: per essere legittime, le clausole elastiche devono sempre basarsi su un orario di partenza che, al limite, potrà essere modificato.

una normativa confusa: così aumentano i rifiuti di plastica

di Paolo Hutter, Tiziana Giacalone

Di fronte a una interpretazione confusa continua l'incertezza sulle soluzioni da dare agli acquisti di frutta e verdura sfuse nei supermercati. Con conseguenze controproducenti.

Con la legge n. 123/2017, entrata in vigore il 13 agosto dello stesso anno, dal primo gennaio 2018 è stato introdotto l'obbligo di sostituire i sacchetti ultraleggeri in plastica usati per l'ortofrutta, e per tutti gli altri alimenti venduti sfusi nei supermercati e nei piccoli negozi, con i sacchetti biodegradabili e compostabili, con uno spessore inferiore a 15 micron. I tanto discussi nuovi sacchetti, meno impattanti dei vecchi, utilizzati come imballaggio primario, devono avere un contenuto minimo di materiale rinnovabile del 40%, sono distribuiti a pagamento e vanno conferiti nella raccolta dei rifiuti organici.

Pareri contrastanti, circolari e parere del Consiglio di Stato

L'entrata in vigore della norma – che ha modificato il D.Lgs. n. 152/2006 introducendo l'art. 226-ter - è stata accompagnata da reazioni discordanti. Se c'è chi plaude e considera la nuova disposizione normativa un segno di civiltà perché contribuisce a ridurre l'uso della plastica e a inquinare meno i mari, c'è anche chi ancora oggi contesta il pagamento dei sacchetti biodegradabili e compostabili (che per legge non si possono cedere gratuitamente) e chi avrebbe preferito scegliere se acquistare il sacchetto oppure riutilizzare le retine o altri tipi di imballaggi



riutilizzabili. Questioni alle quali si è cercato di trovare una risposta interpretando la norma e per questo tra la fine del 2017 e il 2018 si sono avviate le circolari del Ministero per lo Sviluppo Economico, del Ministero dell'Ambiente, il parere del Consiglio di Stato e infine è arrivata la tanto attesa circolare del Ministero della Salute che di fatto non accoglie la richiesta considerata più importante, ovvero la possibilità di portarsi da casa le retine o altri contenitori riutilizzabili.

Il Ministero della Salute ha partorito un topolino!

I clienti che acquisteranno alimenti sfusi per esigenza di tutela della sicurezza e igiene degli alimenti potranno usare solo sacchetti monouso, non riutilizzabili, da acquistare al supermercato o fuori dagli esercizi commerciali purché siano conformi alla normativa. Lo ha stabilito il Ministero della salute nella tanto attesa circolare diffusa il 30 aprile che in realtà ha deluso le aspettative di tutti, dalle associazioni ambientaliste agli addetti ai lavori. Nel

testo della circolare si fa riferimento al parere del Consiglio di Stato, richiesto dallo stesso Ministero, ponendo due quesiti, ma in realtà la circolare sembra non considerare alcuni punti importanti del parere. Il Consiglio di Stato conferma la necessità che i sacchetti in questione devono essere venduti e che il prezzo deve risultare dallo scontrino, come previsto dalla norma. E proprio perché i sacchetti sono commerciabili, per i giudici di palazzo Spada non c'è ragione di vietarne l'acquisto fuori dal supermercato e la possibilità di utilizzarli per gli acquisti di alimenti sfusi, previo controllo degli operatori commerciali che dovranno verificarne l'idoneità e la conformità alla norma. Ma gli stessi giudici precisano che l'onerosità del sacchetto indirettamente “vuole anche incentivare l'utilizzo di materiali alternativi alla plastica, meno inquinanti, quale in primo luogo la carta”. E c'è di più. Il Consiglio di Stato apre all'utilizzo di contenitori alternativi alle buste di plastica, tenendo conto della necessità di coniugare l'esigenza di limitare l'uso della plastica e l'esigenza di tutela della sicurezza e igiene degli alimenti: “deve certamente ammettersi la possibilità di utilizzare – in luogo delle borse ultraleggere messe a disposizione, a pagamento, nell'esercizio commerciale – contenitori alternativi alle buste in plastica, comunque idonei a contenere alimenti quale frutta e verdura, autonomamente reperiti dal consumatore; non potendosi inoltre escludere, alla luce della normativa vigente, che per talune tipologie di prodotto uno specifico contenitore non sia neppure necessario”.



Dal Ministero dell'Ambiente un decalogo con istruzioni per l'uso: "Disciplina sulle borse di plastica. Istruzioni per l'uso." Etichetta e compostaggio

In attesa che il Ministero della Salute si pronunciasse e nel tentativo di dare risposte e orientamenti sull'applicazione della norma, il Ministero dell'Ambiente nel mese di febbraio aveva pubblicato sul sito internet istituzionale un documento informale da aggiornare man mano che i quesiti sarebbero arrivati.

C'è chi ha chiesto come gestire i sacchetti ultraleggeri dopo che sugli stessi sia stata applicata l'etichetta con peso e costo degli alimenti sfusi acquistati. Il Ministero consiglia di eliminare l'etichetta (nel caso non fosse compostabile) dal sacchetto prima di conferirlo nell'umido per evitare problematiche agli impianti di compostaggio. In realtà la risposta del Ministero tiene conto solo in parte della posizione del Consorzio Italiano

Compostatori che in più occasioni ha ribadito "gli impianti sono comunque attrezzati a rimuovere le etichette, tuttavia, l'utente sensibile può apporre l'etichetta sul manico, così da toglierla prima di utilizzare il sacchetto per la raccolta dell'umido senza inficiarne la tenuta". Un altro quesito riguarda proprio la possibilità di acquistare alimenti sfusi con i sacchetti riutilizzabili che i clienti possono portarsi da casa. In questo caso il Ministero dell'Ambiente risponde citando il Codice del consumo adottato con il decreto legislativo 206 del 2005 e rinviando alle prescrizioni normative sull'igiene e sulla salute che possono rendere obbligatorio l'utilizzo di determinati imballaggi.

Prossimi step?

La questione sui riutilizzabili (che siano retine o altre soluzioni di riuso) che alcune catene hanno adottato non sembra avere fine e probabilmente a questo punto potrà essere risolta dal

legislatore con un'interpretazione autentica oppure con la modifica della stessa norma. E' una decisione che prenderà il nuovo governo.

Un passo avanti ma mezzo passo indietro?

L'Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) ha elaborato i dati relativi alla vendita dell'ortofrutta nel primo trimestre dell'anno, da cui emerge una flessione delle quantità vendute di "sfuso" del 3,5% e del 7,8% della relativa spesa, a fronte di un'impennata senza precedenti degli acquisti di frutta e verdura fresca confezionata (+11% in volume e +6,5% la spesa). E questo nonostante i prodotti ortofrutticoli confezionati costino mediamente il 43% in più degli sfusi. Quindi si è ridotta la plastica non compostabile dei sacchetti, sostituendoli, ma aumenta la plastica non compostabile della ortofrutta confezionata.

salute e sicurezza, da luglio multe più salate

di Antonio Bagnati

E' scattata dal 1° luglio la maggiorazione dell'1,9% sulle sanzioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Lo ricorda l'Ispettorato Nazionale del Lavoro – INL con la circolare 314 del 22 giugno scorso, che contiene le nuove tabelle. Attenzione dunque al rispetto dell'81/08!

| Contravvenzioni più ricorrenti che prevedono pene alternative dell'arresto o ammenda o solo ammenda | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------|----------|--------------------------------------|----------|----------------------------------------------|---------------------|---------------------|--|
| Range sanzioni originarie | | Range sanzioni rivalutate 01/07/2013 | | Range sanzioni rivalutate 01/07/2018 | | Sanzione (1/4 del max) rivalutata 01/07/2018 | Codice Tributo 741T | Codice Tributo GAET | |
| da | a | da | a | da | a | | | | |
| 200 | 600 | 219,20 | 657,60 | 223,36 | 670,09 | 167,52 | 150,00 | 17,52 | |
| 300 | 800 | 328,80 | 876,80 | 335,05 | 893,46 | 223,36 | 200,00 | 23,36 | |
| 500 | 2000 | 548,00 | 2.192,00 | 558,41 | 2.233,65 | 558,41 | 500,00 | 58,41 | |
| 800 | 2000 | 876,80 | 2.192,00 | 893,46 | 2.233,65 | 558,41 | 500,00 | 58,41 | |
| 1000 | 4800 | 1.096,00 | 5.260,80 | 1.116,82 | 5.360,76 | 1.340,19 | 1.200,00 | 140,19 | |
| 1200 | 5200 | 1.315,20 | 5.699,20 | 1.340,19 | 5.807,46 | 1.451,87 | 1.300,00 | 151,87 | |
| 1500 | 6000 | 1.644,00 | 6.576,00 | 1.675,24 | 6.700,94 | 1.675,24 | 1.500,00 | 175,24 | |
| 2000 | 4000 | 2.192,00 | 4.384,00 | 2.233,65 | 4.467,30 | 1.116,82 | 1.000,00 | 116,82 | |
| 2000 | 8000 | 2.192,00 | 8.768,00 | 2.233,65 | 8.934,59 | 2.233,65 | 2.000,00 | 233,65 | |
| 2500 | 6400 | 2.740,00 | 7.014,40 | 2.792,06 | 7.147,67 | 1.786,92 | 1.600,00 | 186,92 | |



Salute e sicurezza sul lavoro, il 1° luglio è scattata la maggiorazione dell'1,9% delle sanzioni. A ricordarlo, con tanto di tabelle e quadro sinottico l'INL – Ispettorato Nazionale del Lavoro con circolare 314 del 22 giugno 2018. Giusto per fare un esempio: è prevista, fra l'altro, una multa fino a 7mila euro (oltre all'arresto fino a sei mesi) per chi non effettua la valutazione dei rischi o non nomina l'Rsp. Insomma, il concetto è molto chiaro: ogni superficialità, da oggi, potrà costare ancora più cara.

La circolare INL

L'iter della questione: a seguito della pubblicazione del Decreto Direttoriale n.12 del 6/6/2018, L'Ispettorato Nazionale del Lavoro (INL) ha emanato il 22 giugno scorso la lettera Circolare n. 314 recante le indicazioni operative per

il personale ispettivo per la rivalutazione delle sanzioni concernenti le violazioni in materia di salute e sicurezza.

Vale dal 1° luglio

L'incremento, dell'1,9% va calcolato sugli importi delle sanzioni attualmente vigenti e si applica alle ammende e alle sanzioni amministrative pecuniarie irrogate per le violazioni commesse successivamente al 1° luglio 2018. Non è previsto alcun arrotondamento, e l'incremento non si applica alle somme aggiuntive di cui all'art. 14

dell'81/08, che occorre versare ai fini della revoca del provvedimento di sospensione dell'attività imprenditoriale.

Occhio alle superficialità

Per effetto delle maggiorazioni previste, ad esempio, chi non nomina il Rsp o non effettua una corretta valutazione dei rischi rischia, oltre all'arresto da tre a sei mesi (che resta invariato) un'ammenda che può arrivare a oltre 7mila euro (circa 750 euro in più rispetto a prima), e chi adotta un documento della sicurezza fuorilegge (cioè non allineato con quanto previsto dall'81/08 artt. 17, 28, 29) può arrivare a pagare quasi 4500 euro. Occhio dunque a ogni superficialità (purtroppo ancora molto frequente in tutti i settori, e l'industria e la Gdo non fanno eccezione). Da oggi può costare ancora più cara.

| Illeciti amministrativi più ricorrenti | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------------|------|--------------------------------------|----------|--------------------------------------|----------|------------------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Range sanzioni originarie | | Range sanzioni rivalutate 01/07/2013 | | Range sanzioni rivalutate 01/07/2018 | | Estinzione agevolata - art. 301 bis rivalutata | Codice Tributo 741T | Codice Tributo GAET | Pagamento in misura ridotta di sanzioni amministrative rivalutate (legge n. 689/1981) | Pagamento in misura ridotta di sanzioni amministrative non rivalutate (legge n. 689/1981) | Codice Tributo 741T | Codice Tributo GAET |
| da | a | da | a | da | a | | | | | | | |
| 500 | 1800 | 548,00 | 1.972,80 | 558,41 | 2.010,28 | 558,41 | 500,00 | 58,41 | 670,09 | 600,00 | 600,00 | 70,09 |
| 1000 | 4000 | 1.096,00 | 4.384,00 | 1.116,82 | 4.467,30 | 1.116,82 | 1.000,00 | 116,82 | 1.489,10 | 1.333,33 | 1.333,33 | 155,77 |
| 1000 | 4500 | 1.096,00 | 4.932,00 | 1.116,82 | 5.025,71 | 1.116,82 | 1.000,00 | 116,82 | 1.675,24 | 1.500,00 | 1.500,00 | 175,24 |
| 2000 | 6600 | 2.192,00 | 7.233,60 | 2.233,65 | 7.371,04 | 2.233,65 | 2.000,00 | 233,65 | 2.457,01 | 2.200,00 | 2.200,00 | 257,01 |

il datore esagera nelle sanzioni? è punibile

di Giuseppe Fusto

Sanzioni illegittime o esagerate da parte del datore di lavoro, la Cassazione dà ragione al dipendente che dovrà essere risarcito. Il caso di un lavoratore, oggetto di numerose sanzioni e trasferimenti, è stato affrontato il 20 giugno dalla Suprema Corte. Anche se non c'è mobbing o intento persecutorio, il datore rischia la condanna.



Sanzioni ai dipendenti? Attenzione a non esagerare, perché –anche in assenza di mobbing o di chiaro intento persecutorio- se sono tante e tali da causare al lavoratore un danno alle relazioni, alla salute o all'immagine professionale, quest'ultimo ha diritto a un risarcimento.

Anche se non c'è mobbing, il datore rischia

Insomma: in caso di sanzioni illegittime, reiterate o comunque esagerate, il dipendente può avere diritto al risarcimento da parte del datore di lavoro. Lo ha sancito una recente, importante pronuncia della Cassazione (ordinanza 16256 del 20 giugno 2018) sul caso di un lavoratore oggetto di numerose sanzioni e trasferimenti. Il principio è questo, in sostanza: anche se non vi sono mobbing o precisi intenti persecutori, il datore può essere condannato.

Parola degli Ermellini...

A dirlo è la Cassazione, che con l'Ordinanza n. 16256 dello scorso 20 giugno 2018 si è pronunciata sul caso di un dipendente di un Consorzio vittima

di ripetuti trasferimenti, demansionamenti, sanzioni conservative (ben 4) e vessazioni lavorative di varia natura.

In ballo c'è l'integrità del lavoratore (cc 2087)

Ora, a parere della Suprema Corte, che ha ribaltato la sentenza di primo grado (ove non erano comunque state riconosciuti né intenti persecutori, né mobbing) e parzialmente riformato la pronuncia dell'appello, il dipendente ha diritto al risarcimento anche in assenza di dimostrabile intento persecutorio: infatti le 4 sanzioni comminate, risultate illegittime, integrerebbero la fattispecie di inadempimento rispetto all'articolo 2087 del codice civile, che stabilisce che "l'imprenditore è tenuto ad adottare nell'esercizio dell'impresa le misure che, secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica, sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei prestatori di lavoro", norma la cui applicazione non è vincolata al determinarsi di una condotta vessatoria complessiva, ma è destinata ad operare anche rispetto a singoli comportamenti inadempienti o illegittimi che siano

causa di pregiudizi alla salute e ad altre situazioni giuridiche del lavoratore. Pertanto, precisano i giudici, il datore è chiamato a risponderne.

Uno stralcio dall'Ordinanza

Infatti si legge fra l'altro nella sentenza: "Nella ipotesi in cui il lavoratore chieda il risarcimento del danno patito alla propria integrità psicofisica in conseguenza di una pluralità di comportamenti del datore di lavoro e dei colleghi di lavoro di natura asseritamente vessatoria, il giudice del merito, pur nella accertata insussistenza di un intento persecutorio idoneo ad unificare tutti gli episodi adottati dall'interessato e quindi della configurabilità di una condotta di "mobbing", è tenuto a valutare se alcuni dei comportamenti denunciati - esaminati singolarmente, ma sempre in sequenza causale - pur non essendo accomunati dal medesimo fine persecutorio, possano essere considerati vessatori e mortificanti per il lavoratore e, come tali, siano ascrivibili a responsabilità del datore di lavoro, che possa essere chiamato a risponderne, nei limiti dei danni a lui imputabili".

“made green”, ora il made in italy certifica la sua impronta ambientale

di Simone Finotti

Dallo scorso 13 giugno è in vigore il nuovo Regolamento per l'attuazione dello schema nazionale volontario per la valutazione e la comunicazione dell'impronta ambientale dei prodotti, denominato “Made Green in Italy”. Lo prevede il Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 56 del 21 marzo 2018, uscito in Gazzetta Ufficiale n. 123 del 29 maggio 2018.

28
GSA
LUGLIO
2018

Finalmente anche i prodotti “made in Italy” hanno una loro impronta ambientale certificata, e non è cosa da poco: infatti è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 123 del 29 maggio, ed è entrato in vigore lo scorso 13 giugno, il “Regolamento per l'attuazione dello schema nazionale volontario per la valutazione e la comunicazione dell'impronta ambientale dei prodotti”, denominato Made Green in Italy, adottato dal Ministro dell'Ambiente il 21 marzo.

Di cosa si tratta?

Il “Made Green in Italy” è uno strumento per promuovere prodotti italiani a elevata qualificazione ambientale sui mercati nazionali e internazionali. Il Ministero dell'Ambiente aveva avviato nel 2011 il “Programma per la valutazione dell'impronta ambientale” dei prodotti/servizi/organizzazioni, che ora si consolida, allineandosi alla sperimentazione Pef (Product Environmental Footprint) della Commissione Europea, con lo schema “Made



Green in Italy”. Previsto dal Collegato ambientale (Legge 28 dicembre 2015, n. 221) nel quadro delle iniziative di promozione della green economy, il Made Green Italy rappresenta dunque uno strumento per incrementare la competitività del sistema produttivo italiano nel contesto della crescente domanda di prodotti a elevata qualificazione ambientale sui mercati nazionali e internazionali. Il Made Green Italy utilizza la metodologia per la determinazione dell'impronta ambientale dei prodotti definita nella Raccomandazione 2013/179/UE della Commissione Europea del 9 aprile 2013.

Lo schema nazionale volontario “Made Green in Italy”

Vale a questo punto la pena di ricordare che l'impronta ambientale di un prodotto (inteso come “bene” o “servizio”, secondo la Norma ISO 14040:2006 sulla metodologia LCA – Life Cycle Assessment) è una misura fondata su una valutazione multi-criterio delle prestazioni ambientali di un prodotto, analizzato lungo tutto il suo ciclo di vita, ed è calcolata principalmente al fine di ridurre gli impatti ambientali di tale bene o servizio considerando tutte le attività della catena di fornitura, dall'e-

strazione delle materie prime, attraverso la produzione e l'uso, fino alla gestione del fine-vita.

L'iniziativa del Ministero dell'Ambiente

Come sopra accennato, a questo proposito il Ministero dell'Ambiente ha avviato già sette anni fa un'iniziativa denominata "Programma per la valutazione dell'impronta ambientale" dei prodotti/servizi/organizzazioni. Nello specifico, lo Schema volontario è stato previsto dall'art. 21, comma 1 della Legge n. 221/2015 ("Collegato Ambiente") recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali". Tale schema adotta la metodologia PEF per la determinazione dell'impronta ambientale dei prodotti. La Legge n. 221/2015 prevede che le modalità di funzionamento di tale schema siano stabilite da un apposito Regolamento del Ministro dell'Ambiente.

Gli obiettivi

Con l'adozione del "Made Green in Italy" il Ministero dell'Ambiente intende perseguire i seguenti obiettivi:

- promuovere modelli sostenibili di produzione e consumo e contribuire ad attuare le indicazioni della strategia definita dalla Commissione Europea;
- stimolare il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali dei prodotti e, in particolare, la riduzione degli impatti ambientali che questi generano durante il loro ciclo di vita;
- favorire scelte informate e consapevoli da parte dei cittadini, nella prospettiva di promuovere lo sviluppo del consumo sostenibile, garantendo la trasparenza e la comparabilità delle prestazioni ambientali di tali prodotti;
- rafforzare l'immagine, il richiamo e l'impatto comunicativo che distin-



gue i prodotti, attraverso l'adozione del metodo PEF – Product Environmental Footprint, e associandovi inoltre aspetti di tracciabilità, qualità ambientale, qualità del paesaggio e sostenibilità sociale;

- definire le modalità più efficaci per valutare e comunicare l'impronta ambientale dei prodotti del sistema produttivo italiano, al fine di sostenerne la competitività sui mercati nazionali e internazionali;
- valorizzare le esperienze positive di qualificazione ambientale dei prodotti di cluster di piccole imprese, attraverso l'adozione di misure atte ad agevolare l'adesione allo Schema "Made Green in Italy" da parte di gruppi di imprese.

Le regole ministeriali (Rcp)

Il gestore dello schema, che è poi il Ministero dell'Ambiente, rilascia regole per categoria di prodotto (Rcp) con indicazioni metodologiche che definiscono requisiti obbligatori e facoltativi necessari alla conduzione di studi relativi all'impronta ambientale per una specifica categoria di prodotto. Soggetti privati o pubblici, costituiti da almeno tre aziende, di cui almeno una piccola e media impresa, possono proporre l'elaborazione di Rcp all'interno dello schema. Il gestore sottopone quindi la proposta di Rcp a consultazione pubblica della durata di trenta giorni.

Quattro anni di validità

Le Rcp hanno una validità di quattro anni. Novanta giorni prima della scadenza del termine di validità, il gestore avvia una consultazione pubblica della durata di trenta gior-

ni per il loro aggiornamento. Possono chiedere l'adesione allo schema i produttori di prodotti classificabili come Made in Italy, cioè prodotti originari dell'Italia nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 60 del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 ottobre 2013. L'adesione allo schema è limitata a quei prodotti per i quali esiste una Rcp in corso di validità.

I requisiti

La Rcp deve contenere i requisiti addizionali obbligatori e può contenere i requisiti addizionali facoltativi. Sono requisiti addizionali obbligatori:

- tracciabilità del prodotto;
- indicazione delle tre categorie di impatto ritenute maggiormente significative per la categoria di prodotto in oggetto;
- valore del benchmark, per ciascun prodotto rappresentativo;
- le due soglie che delimitano tre classi di prestazione stabilite come differenziale rispetto al benchmark dello stesso prodotto rappresentativo. Sono invece requisiti addizionali facoltativi:
- informazioni qualitative relative all'impatto del prodotto in termini di qualità del paesaggio e sostenibilità sociale;
- informazioni relative alla qualità ambientale dei prodotti.

contaminazioni? *il pericolo viene dal ghiaccio*

di Umberto Marchi

Il ghiaccio alimentare è esso stesso un alimento, e pertanto dev'essere sicuro e controllato. Non sempre è così, avverte l'Inga – Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare, che ha recentemente richiamato gli operatori del settore al rispetto dei principi di igiene e sicurezza. Nei pubblici esercizi c'è ancora troppa superficialità.



30
GSA
LUGLIO
2018

Fin dall'antichità, per lunghi secoli in coabitazione col sale, il ghiaccio viene utilizzato come strumento privilegiato per la conservazione degli alimenti. E fin qui, tutto ok. Il punto è che con il passare del tempo l'uso del ghiaccio nel settore alimentare si è ampliato, ci siamo abituati a mangiare e bere ghiaccio ed è nata addirittura la definizione di "ghiaccio alimentare", utilizzato per la preparazione di cocktail, granite e per rinfrescare bibite o quant'altro, ma anche per la conservazione di alimenti con i quali entri in diretto contatto. Si distingue da quello non alimentare, che può essere impiegato solo e unicamente per il raffreddamento e la conservazione ma non entra mai in contatto diretto con i cibi. E non è solo questione di parole.

Un alimento a tutti gli effetti

A questo punto, infatti, si apre un capitolo dolente: quello della sicurezza del ghiaccio che ingeriamo, che, come ci avvertono gli esperti dell'Inga – Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare, un ente con sede a Roma che si pone l'obiettivo dello studio, della promozione e della diffusione di una corretta infor-

mazione sul ghiaccio alimentare - è esso stesso un alimento. "Il ghiaccio - dicono da Inga - è il prodotto ottenuto dal congelamento dell'acqua portata a temperature pari o inferiori agli zero gradi centigradi, in normali condizioni ambientali e presenta svariati utilizzi. Tra tutti, quello alimentare è uno degli ambiti di applicazione più importanti. Il ghiaccio alimentare, utilizzato come refrigerante o come ingrediente, deve essere considerato a tutti gli effetti un alimento e deve essere prodotto a partire da acqua idonea al consumo umano ai sensi della vigente legislazione in materia."

I potenziali rischi

Il ghiaccio, se non viene prodotto nel rispetto delle normative in materia, può con relativa facilità comportare rischi anche gravi in chi lo ingerisce. Infatti non ha un effetto battericida sugli organismi. Anche se è in grado di modificarne il metabolismo e le capacità di sviluppo, non porta alla loro completa eliminazione. Alcune di queste cellule possono ricostituirsi durante le fasi di scongelamento e generare microorga-

nismi nuovamente vitali. Il ghiaccio è una delle cause di infezioni e gastroenteriti contratte durante i viaggi in alcuni paesi al mondo, ma non solo. Numerosi studi e indagini effettuate dalle autorità sanitarie nazionali e mondiali (Ministero della Salute Italiano, EFSA, OMS, FDA) in diverse nazioni, comprese l'Italia e paesi europei, hanno dimostrato che il ghiaccio può essere contaminato da varie specie di batteri, quali Coliformi, Enterobatteri, E.Coli, tutte specie potenzialmente patogene per l'uomo. Tali microrganismi possono essere presenti nel ghiaccio principalmente per due motivi: utilizzo di acqua contaminata, non idonea al consumo umano per la produzione di ghiaccio; mancato rispetto di corrette prassi igieniche durante la produzione, lo stoccaggio e la manipolazione/utilizzo. A tale proposito si è riscontrato che spesso bar, discoteche, ristoranti, alimentari e operatori del settore producono ghiaccio "a rischio". Sono ancora troppo pochi, infatti, gli operatori che non pongono la giusta attenzione al ghiaccio alimentare.

Ma quanto è sicuro il ghiaccio che bevi?

E torniamo dunque alla domanda di partenza: quanto è sicuro il ghiaccio che beviamo? Recentemente, proprio per fare luce sulla questione, l'Inga ha presentato con l'assessorato alla Salute della Regione Sicilia e le Asp della Regione i risultati di un'analisi condotta su 125 operatori del settore alimentare da cui è emerso che il 25% produce e utilizza ghiaccio contaminato. Ciò vuol dire che 67 operatori erano non conformi, 66 per ragioni microbiologiche e 1 per ragioni di tipo chimico. Il ghiaccio risultava dunque contaminato per una mancanza di attenzione igienica nella fase della produzione e della conservazione. Un problema, questo, che non riguarda solo la Sicilia ma l'Italia intera, senza andare troppo lontano e scomodare rischiosi paradisi tropicali. L'allarme era stato lanciato già due anni fa. All'epoca INGA aveva presentato il primo Manuale di corretta prassi igienica per la produzione di ghiaccio alimentare, documento approvato dal Ministero della Salute e redatto, per la prima volta in Europa, per stabilire le buone prassi nella gestione del ghiaccio. E il tema ritorna centrale ancora oggi con la richiesta sempre più diffusa di ghiaccio alimentare per raffreddare le bevande e non solo.

In Sicilia una ricerca "pioniera" "La filiera della somministrazione", dice **Dario Pistorio**, presidente Regionale Fipe Sicilia, "è molto importante. Il ghiaccio è un alimento e come tale si deve trattare. Si deve sanificare e capire quale è lo stato dell'acqua dei pubblici esercizi. Perché somministrando ghiaccio andiamo a mettere del liquido nei cocktail che poi possono diventare alimenti patogeni nel nostro corpo". La Regione Siciliana è al momento l'unica a essersi occupata della questione, avviando specifiche attività di verifica che hanno portato all'elaborazione di un apposito piano

regionale. "Sono dati che richiedono un'immediata presa di coscienza da parte di tutte le Amministrazioni e di tutti gli Enti preposti ai controlli", dichiara **Carlo Stucchi**, presidente Inga, che prosegue: "Purtroppo la produzione, conservazione e somministrazione di ghiaccio non sono tenute nella dovuta considerazione e nella maggioranza dei casi non vengono incluse nel sistema Haccp".

Il ruolo dell'igiene

E qui entrano in scena la pulizia e le corrette prassi igieniche: il ghiaccio deve essere riconosciuto come ingrediente alimentare a tutti gli effetti che a seguito di scarsa igiene, mancanza di sanificazione dei macchinari, manipolazione impropria può andare incontro a contaminazioni. Troppo spesso non vengono effettuate con continuità le operazioni di sanificazione delle macchine produttrici e delle relative attrezzature utilizzate per lo stoccaggio. Tutto questo espone a gravi rischi. Il ghiaccio, infatti, se autoprodotta, deve essere considerato nella valutazione dei pericoli e dei rischi secondo l'Haccp e deve essere oggetto, come tutti gli alimenti, di applicazione di corrette prassi. Va ricordato che ai sensi dei Regolamenti CE del cosiddetto "Pacchetto Igiene" e in particolare dei Regg. (CE) nn. 178/02, 852/04 e 882/04 e agli effetti della vigilanza igienica si ammettono due qualità di ghiaccio: "alimentare" e "non alimentare".

Per un ghiaccio alimentare in piena regola

Il ghiaccio alimentare è quello preparato con acqua giudicata potabile dall'Ufficiale Sanitario e che alla fusione si riduce in acqua egualmente potabile. Ma non basta semplicemente considerare la potabilità dell'acqua in ingresso del macchinario per la produzione del ghiaccio: dalle analisi prodotte si riscontra che, sebbene l'acqua in entrata sia potabile, il ghiaccio una



volta fuso e ritornato in forma liquida, non è più potabile divenendo di fatto illegale e non salubre. Ciò è certamente dovuto ad una errata manutenzione del macchinario che non viene sottoposto alle procedure conformi, come pulizia, manutenzione generica, sostituzione dei filtri e più in generale la corretta applicazione del manuale HACCP e della prassi di conservazione e somministrazione degli alimenti.

Commestibile, non commestibile: non è una questione di parole

Il ghiaccio che non risponde a siffatte condizioni viene compreso sotto la denominazione di ghiaccio "non alimentare" o "non commestibile". L'uso lecito di tale ghiaccio è consentito solo se esso viene utilizzato per raffreddare cibi o bevande, ma senza che questo venga mai a contatto diretto con gli stessi. E' vietato, proprio perché potenzialmente pericoloso per la salute, l'utilizzo di tale ghiaccio non alimentare anche quando vi sia un contatto diretto di alimenti per la sua conservazione (ad esempio per il pesce) o per la preparazione di bevande alcoliche o analcoliche. Attenzione, dunque: non è affatto solo una distinzione formale.

qualche piccolo consiglio per una resina... ad alta resa

dalla redazione

Molto presenti nelle industrie e in generale nelle attività produttive, i pavimenti in resina sono impermeabili e agevolano le operazioni di pulizia: a patto di adoperare gli opportuni accorgimenti.

Nell'industria, si sa, sono molto presenti i pavimenti in resina (e non solo: anche le superfici verticali vengono sempre più realizzate in questo materiale), perché rappresentano nel loro insieme una ottima soluzione tecnica per ambienti produttivi di tutti i tipi.



32
GSA
LUGLIO
2018

I vantaggi della resina

Tra i vantaggi rispetto alle tradizionali soluzioni in calcestruzzo spiccano la resistenza all'usura, al calpestio, l'idrorepellenza, l'impermeabilità e la completa assenza di fughe, tutte caratteristiche che li rendono molto più semplici da pulire. Ciò non toglie, tuttavia, che si debbano mettere in atto le corrette tecniche e i giusti accorgimenti. Infatti, come tutte le operazioni di lavaggio e decontaminazione, nemmeno quella della resina può essere sottovalutata.

Le caratteristiche

Entrando più nel dettaglio, tecnicamente le superfici in resina sono caratterizzate da una struttura monolitica che consente una facile manutenzione. La completa assenza di fughe non permette alla polvere di accumularsi nelle fessure e allo sporco di "trovare casa" e diventare ostinato. Le superfici in resina, proprio per questo motivo, sono impiegate per il rivestimento di tutti quei locali che necessitano di

una facile pulizia e detersione, come, ad esempio, le industrie alimentari e tutti gli ambienti in cui si lavorano o preparano alimenti. Le operazioni di pulizia, come sempre avviene, devono seguire una certa logica.

Detergente e tempi di contatto

Partiamo dalla scelta del detergente, dicendo subito che il criterio di economia non dev'essere un "mantra" assoluto. Anzi: quando si parla di industria si deve considerare che le pavimentazioni sono le superfici più soggette al deposito di sporcizie difficilmente rimovibili. Ecco allora che è assolutamente necessario orientarsi su detergenti di qualità, specifici per la propria attività e per il tipo di contaminazioni presenti sul pavimento. In questo senso è preferibile orientarsi su Ph neutri (evitando soluzioni acide o troppo aggressive), e operando in regime di Haccp andranno adottati detergenti specifici. Attenzione anche ai tempi di applicazione, perché la fretta non porta mai a grossi risultati.

Pochi secondi non bastano

L'aspetto del tempo spesso viene sottovalutato da quando sono state introdotte sul mercato le moderne macchine lavasciuga, ma è impensabile che in un ambiente come quello industriale bastino 3 secondi per ottenere buoni risultati. In ogni caso per effettuare la prima pulizia, dopo l'applicazione, è consigliabile eseguire il trattamento di detersione su una porzione limitata dell'intera superficie in resina. La pulizia ordinaria delle superfici monolitiche in resina può essere effettuata mediante un panno morbido, ad esempio uno straccio lavapavimenti, oppure con una macchina che aspira le sostanze liquide e che, allo stesso tempo, asciughi alla perfezione. È importante, inoltre, non impiegare attrezzature abrasive che potrebbero essere la causa di fastidiosi graffi.

Lavaggio manuale o meccanico, ma sempre scrupoloso

Per quanto riguarda il lavaggio a mano (e/o con l'ausilio di una idropulitrice),



in ambiti industriali è da considerarsi efficace solo se eseguito con metodo, che comprende: rimozione meccanica dei depositi solidi; applicazione del detergente, diluito come da specifiche del produttore; pulizia meccanica con apposite spazzole; eventuale azione della idropulitrice, con acqua tiepida; rimozione del liquido con risciacquo. In ogni caso, anche se si utilizzano lavasciuga, il lavaggio deve essere effettuato in due passaggi. Il primo prevede il frizionamento con spazzole morbide ed il contestuale rilascio del liquido di detersione. Il secondo, dopo alcuni minuti, sarà effettuato con frizionamento meccanico delle spazzole ed aspirazione dei liquidi. Inoltre con un lavaggio intensivo e l'uso mirato di prodotti specifici è possibile rimuovere le antiestetische tracce e macchie nere dovute al passaggio degli pneumatici di muletti o macchine da lavoro, ove presenti. Laddove i pavimenti non siano soggetti a lavaggi con acqua calda o siano antistatici, si può pensare anche alla ceratura, che crea uno strato di protezione contro le abrasioni.

Invecchiamento, ingiallimento e graffi...

Proprio i graffi in superficie, infatti, sono tra i problemi che saltano maggiormente all'occhio: tuttavia sono facilmente risolvibili per mezzo di una

normale manutenzione, eseguibile mediante cere auto lucidanti, prima del loro utilizzo. A questo proposito, è consigliabile lucidare più intensamente le porzioni maggiormente sottoposte a traffico o carico, per eliminare qualsiasi porosità e consentire di respingere a lungo lo sporco e la formazione di batteri. L'invecchiamento e l'ingiallimento, inoltre, sono due processi ai quali la resina è inevitabilmente sottoposta per sua natura, ma ciò può essere rimediabile, grazie ad espedienti e rimedi in fase di finitura che ne ritardano il progressivo deterioramento. Insomma, un'adeguata manutenzione consente di rimediare ai possibili inestetismi.

E per le manutenzioni straordinarie?

Prima di procedere con i trattamenti di manutenzione straordinaria, è comunque indispensabile ricorrere ad una pulizia accurata della superficie resinosa, dunque bisogna assicurarsi che il pavimento sia perfettamente pulito e asciutto. Al fine di mantenere lucida la superficie in resina, è sufficiente ricorrere ad un trattamento di ceratura in emulsione, con una frequenza più o meno intensa in base alla tipologia di traffico pedonale o di carico a cui è sottoposta la pavimentazione. È consigliabile stendere la cera impiegando



un panno morbido e asciutto o mediante un attrezzo spandicera, proprio per evitare le striature sulla superficie lucidata a cera. La cera deve essere versata sulla superficie in piccole quantità e distribuita in maniera uniforme.

[Le foto a corredo dell'articolo sono tratte da www.pavimentiindustriali.com]

anche le formiche, nel loro piccolo... infastidiscono

di Antonio Bagnati

Sebbene siano sottovalutate per le loro piccole dimensioni e la loro (almeno apparente) innocuità, le formiche sono gli animali più abbondanti sul pianeta terra e nel mondo esistono 15.000 specie. Ma non è solo questo: sono fastidiose, irritanti e causano infestazioni persistenti in ambienti come condomini, uffici e luoghi di lavoro in generale. Il problema è molto sentito nei locali e nelle aziende dove si lavora con il cibo.

34
GSA
LUGLIO
2018

Nelle aziende e gli esercizi commerciali che lavorano con il cibo capita di frequente di dover ingaggiare una strenua lotta contro uno dei nemici più antichi e più tenaci di sempre. A dispetto delle loro piccole dimensioni, e di una (guadagnatissima) fama di operosità che le rende simpatiche, le formiche sono dure da sconfiggere. Per diverse ragioni.

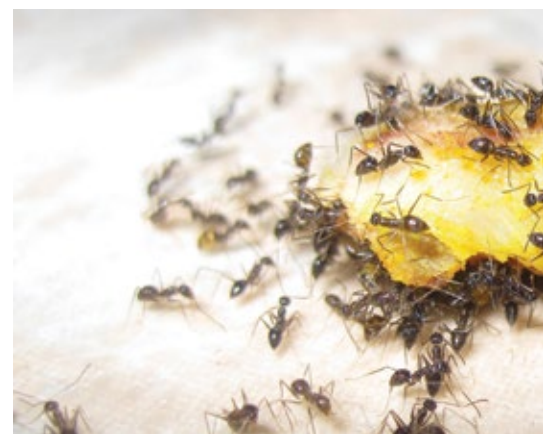
Adattabilità e complessità sociale: le chiavi del successo

Prima di tutto per la loro grande capacità di adattamento: apparse circa 150

milioni di anni fa, sono state in grado di adattarsi a quasi tutti gli ambienti del mondo, se si eccettuano le latitudini da ghiacci perenni. Poi per la complessità della loro struttura sociale, che è un'altra chiave del loro successo. Una gerarchia e un'articolazione uniche nel mondo animale, paragonabili solo a quella delle società delle termiti e di alcune specie di api e vespe. Alla Regina, femmina fertile che depone le uova (in alcune specie in ciascun formicaio ci possono essere numerose regine), si affiancano i maschi, che hanno vita breve e hanno solo funzione riproduttiva; le operaie, femmine sterili che vanno alla ricerca di alimento, sono le più numerose all'interno della colonia. Possono percorrere grandi distanze rispetto al nido e, attraverso tracce olfattive, sono in grado di comunicare agli altri l'esatta posizione del cibo e riconoscere la strada del ritorno.

Da dove accedono?

Le formiche arrivano sempre dai nidi, in genere ubicati all'esterno, ma non è escluso che possano nidificare anche all'interno, come ad esempio, nei controsoffitti, sotto i pavimenti, fra le pa-



reti, o in prossimità di strutture in legno. Le formiche possono nidificare in luoghi diversi a seconda della specie, anche se generalmente prediligono ambienti umidi. Per questo è importantissimo, innanzitutto, iniziare da un'accurata pulizia, specie degli ambienti in cui è massiccia la presenza di residui organici. Sfortunatamente in alcuni casi, nonostante la buona volontà e tutti gli accorgimenti del caso, è necessario l'intervento di un'impresa esperta per debellare definitivamente l'infestazione. Anche perché le formiche possono dare luogo a infestazioni persistenti.

15000 specie, come identificarle

In presenza di un'infestazione da formiche, è importante un'ispezione preliminare dell'ambiente per valutarne l'entità (collocazione, numerosità e dimensione dei formicai). Successivamente si dovrà identificare la specie infestante, dato che la strategia di controllo può variare a seconda delle specie. L'identificazione avviene sulla base della morfologia: dimensioni, colore, conformazione del capo, del torace e dell'addome. Un importante carattere differenziale è il peziolo, che collega torace e addome e può essere costituito da uno o due nodi. Tra le specie di formiche più diffuse in Italia vi sono: formica argentina (*Myrmicinae*), formica delle zolle (*Tetramorium caespitum*), formica nera dei giardini (*Lasius niger*), formica faraone (*Monomorium pharaonis*), formi-

Foto Gruppo Indaco





ca rossa del fuoco (*Solenopsis spp.*). Le formiche di origine tropicale (come la formica faraone) rappresentano per le aziende una grave minaccia, perché spesso fanno il nido all'interno degli edifici riscaldati, di solito in aree tranquille come cavità dei muri, impianti elettrici, ecc. e spesso per spostarsi all'interno dell'edificio percorrono le infrastrutture presenti, come canaline, tubazioni, ecc.

A volte portano patologie

E sebbene si ritenga che le formiche non siano portatrici di patologie, potrebbero essere state a contatto con sostanze infette, soprattutto nel caso di alcune specie. Spetta poi ai tecnici delle imprese di disinfestazione professionale riconoscere le specie e valutarne il grado di pericolosità. Innanzitutto occorre individuare i "focolai", cioè i formicai: le formiche percorrono distanze elevate alla ricerca di cibo, seguendo le piste che hanno creato e addensandosi attorno alle fonti di sostanze alimentari, e possono quindi diventare un problema insopportabile nelle abitazioni, nei giardini, nelle sedi di lavoro e nelle aziende. Per identificare la posizione del formicaio, dunque, il metodo migliore è quello di seguire la file di operaie.

Meglio evitare il "fai da te"

Cosa fare per debellare l'infestazione? Come accennavamo sopra, sebbene sia disponibile una grande varietà di prodotti fai-da-te contro le formiche, mol-

to spesso per liberarsene con efficacia è necessario l'intervento di un professionista della disinfestazione. In caso contrario, infatti, un problema inizialmente di piccole dimensioni può crescere in breve tempo fino a diventare una situazione incontrollabile, ed è a questo punto che molti si rivolgono ai servizi di disinfestazione. I trattamenti, infatti, sono configurati specificamente per la specie di formiche da combattere, al fine di risolvere il problema con rapidità, salvaguardando la sicurezza di persone e animali. Una volta effettuato il trattamento è possibile prendere provvedimenti per fare in modo che le formiche non ritornino al luogo di infestazione.

Anche un danno all'immagine

In ambito commerciale, fra l'altro, le formiche sono molto più che una semplice presenza fastidiosa. Un'infestazione può avere un costo finanziario elevato, in quanto può danneggiare la reputazione di un'azienda (specie se lavora in settori come il food). Locali quali bar, ristoranti, ospedali, uffici, magazzini e altri edifici in cui vengono conservati alimenti o acqua, devono garantire il massimo livello di igiene e questo significa anche totale assenza di formiche. Senza un piano adeguato di disinfestazione, le aziende potrebbero trovarsi ad affrontare sprechi, come alimenti contaminati e altri prodotti che sarà necessario eliminare, con un conseguente alto costo economico e di risorse; stato di apprensione e paura; danni reputazionali.



Come ottenere risultati nel controllo delle formiche

L'infestazione può dirsi davvero risolta se il formicaio è stato eliminato. Questo a volte è reso difficoltoso dal fatto che il formicaio si può trovare in aree inaccessibili o anche molto distanti dalle aree di attività delle operaie. Le esche permettono di risolvere in parte queste difficoltà perché le formiche operaie si nutrono su di esse e il principio attivo viene trasferito al resto della colonia. Per raggiungere un controllo al 100% è molto importante la collaborazione del committente/proprietario, specialmente in quegli interventi strutturali che aiutano a rimuovere condizioni favorevoli allo sviluppo di formicai (ad esempio presenza di crepe e fessure, umidità, igiene, ecc.)

Se poi mettono le... ali

A volte, poi, le formiche mettono... le ali. Le "formiche con le ali" altro non sono che normali formiche destinate a riprodursi, che sviluppano le ali e sciamano dal loro formicaio di origine. In molte specie di formiche infatti gli esemplari destinati a riprodursi sviluppano le ali e vanno alla ricerca di un luogo adatto dove riprodursi e dare origine a un nuovo formicaio. Tra le centinaia o le migliaia di formiche alate, solo poche sono destinate a diventare Regine e a fondare una nuova colonia. Questo di solito avviene alla fine della stagione (ad esempio alla fine dell'estate), ma il periodo della cosiddetta "sciamatura" è diverso e caratteristico per ciascuna specie di formica.

i nuovi trend della pulizia professionale

di Simone Finotti

36
GSA
LUGLIO
2018



Durante Interclean Amsterdam, in apertura della fiera internazionale per i professionisti della pulizia, c'è stato l'ormai tradizionale annuncio del vincitore dell' Innovation Award. Scelto fra 89 partecipanti, il "re" assoluto 2018 è il robot KIRA B50 di Kärcher, "esempio di vera autonomia". Fra i nuovi trend, l'automazione e le soluzioni per migliorare lavoro (e vita) degli operatori. Ma anche, e non poteva mancare, l'ambiente.

Alla fine ha vinto Kärcher. La corona assoluta dell'Amsterdam Innovation Award, assegnata il 15 maggio, primo giorno di fiera, è andata a **Kira B 50**. Una macchina "pioniera", e non solo perché si tratta del primo modello di robot della nuova serie di prodotti KIRA, acronimo che sta per Kärcher Intelligent Robotic Applications.

Identikit di un robot intelligente

La lavapavimenti "autonoma" KIRA B 50 può essere utilizzata economicamente e in perfetta efficienza e sicurezza anche su piccole aree, dicia-

mo inferiori ai 1000 metri quadrati. Compie autonomamente le attività di pulizia pianificate e si sposta alla sua docking station, se necessario, per ricaricare le batterie agli ioni di litio, riempire il serbatoio di acqua fresca e scaricare l'acqua sporca. Questa macchina rappresenta anche un chiaro passo avanti nella tecnologia robotica per l'industria della pulizia e supera alcuni degli ostacoli incontrati con macchine simili. Le dimensioni e il design sono i due elementi che la rendono adatta a una vasta gamma di applicazioni. Finora, le lavasciuga pavimenti

robotizzate erano adatte soprattutto ad aree estremamente estese, ma il modello KIRA B50 è idoneo anche per aree di meno di 1.000 metri quadrati. Inoltre può recarsi automaticamente, come già detto, a una docking station per ricaricare la batteria, oltre che per riempire e svuotare i serbatoi; significa, quindi, che il livello dell'intervento umano è minimo. Ed è proprio questa la vera pulizia autonoma.

La giuria si è espressa: “E’ questa la vera autonomia”

Il presidente della giuria, **Michelle Marshall**, ha dichiarato: “Anche stavolta la giuria è stata incaricata di valutare un grandissimo numero di partecipanti: la vera sfida è stata quella di confrontare l’impatto e l’originalità dei prodotti provenienti da settori così diversi.” La giuria ha dichiarato il robot Kärcher il vincitore di questa categoria perché l’azienda ha introdotto sul mercato una macchina che può essere immediatamente descritta come totalmente autonoma. L’intervento degli operatori è minimo e la funzionalità di ricarica contribuisce a far diventare realtà la pulizia orientata alla domanda in zone specifiche.

I trend: dal cliente all’operatore

È stato interessante notare i due punti essenziali su cui le aziende finaliste nelle quattro categorie si sono concentrate per lo sviluppo delle nuove soluzioni, che rappresentano altrettanti trend da tenere d’occhio nel futuro: da una parte, il cliente finale o il fornitore di servizi, e dall’altra l’operativo. Per quanto riguarda i clienti, questi ora possono usufruire dei vantaggi offerti dalle numerose soluzioni che incorporano la tecnologia smart nelle sue varie forme. In generale, molti prodotti sono ora in grado di raccogliere dati che possono avere un impatto molto reale sulla produttività e sulla redditività. Questo aspetto comporta una maggiore trasparenza, che può aiutare i clienti a raggiungere i loro obiettivi di so-



KIRA B 50 di Kärcher

stenibilità, consumo energetico, qualità, costi, efficienza e prestazioni. Tutto questo non può che andare a vantaggio dell’interazione e della preziosa collaborazione tra cliente e fornitore, migliorando, al contempo, la reputazione della pulizia professionale.

Ergonomia e ambiente

D’altra parte non è un mistero come in qualsiasi operazione di pulizia lo staff svolga un ruolo essenziale. I produttori di strumenti per la pulizia stanno sviluppando prodotti progettati per essere più ergonomici, che richiedono meno forza fisica e consentono di ge-

stire meglio le sfide quotidiane di pulizia. Un altro grande aspetto a cui si è posta attenzione è quello dell’ambiente: moltissimi prodotti innovativi sono stati progettati tenendo presente la sostenibilità, sia in termini di minor consumo di acqua, energia e prodotti chimici, sia in termini di fabbricazione. È estremamente positivo vedere che quegli aspetti ora sono considerati imprescindibili.

Il pubblico ha scelto: è Tork Paper Circle di Essity il Visitor’s Choice Award

Anche l’opinione pubblica è sempre più sensibile in materia: per questo, accanto al premio della giuria, particolare attenzione ha richiamato la scelta del pubblico. Con una percentuale di 39%, **Tork Paper Circle** di Essity è risultato vincitore del Visitor’s Choice Award 2018, per i motivi che vedremo, visto che il sistema ha “sbancato” anche nella sua categoria.

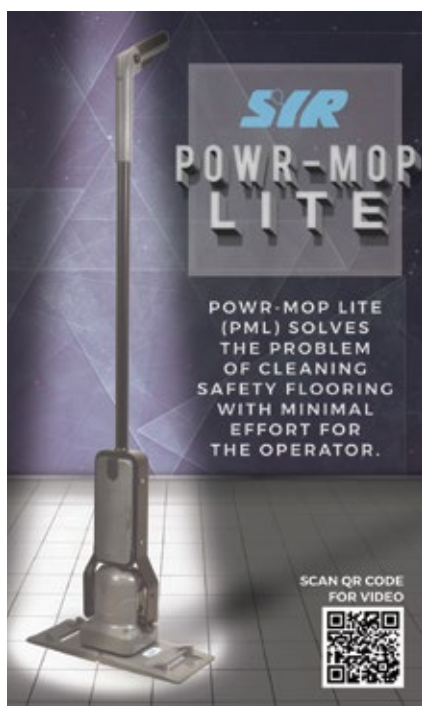
Attrezzature e strumenti: performance ad alta tecnologia

Veniamo ora alla categoria attrezzature/strumenti per la pulizia, cura e sicurezza: vincitore è risultato **Powr-Mop Lite** di SYR, sistema di asciugatura motorizzato con testa oscillante che



Tork PaperCircle di Tork

Powr-Mop Lite di SYR



funziona a 3500 mini-scrub al minuto. Può pulire tutti i pavimenti rigidi ed è progettato per rendere meno faticoso il lavoro dell'operatore. Si tratta di uno strumento a batteria in grado di pulire fino a 400 metri quadrati con una sola carica: la batteria può essere sostituita semplicemente dall'operatore. La giuria ha apprezzato la semplicità di questo strumento, oltre che la praticità e il potenziale impatto per l'operatore. Powr-Mop Lite rende il lavoro di asciugatura molto più facile

fisicamente, poiché l'azione di lavaggio è alimentata da batteria. La testa multidirezionale offre un'efficienza ottimale. Un aspetto molto importante è che Powr-Mop Lite è economicamente molto conveniente, quindi adattissimo a molte piccole applicazioni di pulizia.

E-cleaning

Per l'e-cleaning, l'ha spuntata SystemONE di Vermop. L'attrezzatura per la pulizia manuale viene collegata tramite un modulo digitale online. In questo modo, le pinze di fissaggio al carrello dell'impugnatura mop, l'aspirapolvere e i carrelli possono offrire un feedback diretto sull'attività di pulizia in tempo reale. I dati vengono raccolti dagli apparecchi, mentre il carrello Equipe Digital li mette a disposizione dei clienti tramite un portale web. La giuria ha apprezzato molto questa combinazione di strumenti manuali e soluzioni smart. Si tratta di un ottimo esempio di come una serie di compiti essenzialmente manuali (e, secondo alcuni, semplici) possa essere migliorata dal punto di vista del gestore delle strutture. Non solo, anche la visione che l'operatore ha del proprio lavoro viene migliorata grazie all'uso di questa tecnologia all'avanguardia.



Gestione e servizi innovativi

Per la categoria "Gestione, soluzioni di formazione e prodotti correlati" ha vinto Tork Paper Circle di Essity, selezionato, come anticipavamo, anche dal pubblico. Stiamo parlando di un innovativo servizio per il riciclo degli asciugamani di carta, una soluzione completa, finalizzata a limitare gli scarti e ridurre del 40% l'impatto ecologico attraverso la divulgazione di un importante messaggio a dipendenti e visitatori. Il team dedicato supporta il cliente durante la configurazione, l'implementazione e l'utilizzo effettivo per agevolare ed efficientare la transizione a un'economia circolare. I visitatori e dipendenti utilizzeranno le aree bagno come al solito, ma getteranno gli asciugamani usati in un apposito cestino. Gli addetti alle pulizie svuoteranno i cestini separando gli asciugamani sul carrello. L'incaricato del riciclo raccoglierà gli asciugamani e li porterà alla cartiera Essity locale. Quest'ultima li riciclerà trasformandoli in nuovi prodotti tissue. E così gli asciugamani di carta ritorneranno in circolo come nuovi prodotti tissue.

RAI Amsterdam supporta AMREF Flying Doctors

Il ricavato dell'Amsterdam Innovation Award sarà devoluto ad AMREF Flying Doctors per sostenere i loro progetti a Kilindi, in Tanzania. La missione di quest'organizzazione è migliorare la salute delle ragazze e delle giovani donne, introducendo il rito di passaggio alternativo alla circoncisione femminile e rendendo acqua potabile, buoni servizi sanitari e igiene più accessibili.

Grande distribuzione: accordo tra Carrefour, VeGe e Pam

Carrefour Italia, Gruppo VeGe e Gruppo Pam si alleano e creano Aicube, una centrale d'acquisto tra i leader in Italia per quota di mercato. Obiettivi dell'accordo sono "offrire ai clienti prodotti di qualità a prezzi equi e valorizzare le produzioni italiane", oltre a mantenere competitività "in un mercato sempre più orientato e condizionato dal digital". L'accordo che vede i tre soci fondatori in posizione totalmente paritetica, avrà una durata almeno triennale, con una valenza solo in ambito nazionale e non preclude l'ingresso di altri soggetti della grande distribuzione.

L'obiettivo è di:

- garantire un'offerta commerciale di qualità a condizioni più vantaggiose per il cliente finale;
- offrire maggiori opportunità a scaffa-



le per i prodotti di marca;

- identificare sinergie sulla Mdd mainstream;
- attuare politiche comuni verso i co-packer, per le linee a marchio premium;
- valorizzare il Made in Italy tutelando le Pmi;

- condividere dati di consumo e trend con l'industria per crescere.

La nuova centrale Aicube rappresenterà in fase di negoziazione 5.179 punti vendita distribuiti in tutte le regioni italiane, per un fatturato complessivo al consumo di 16 miliardi di euro.

Lidl elimina dall'assortimento la plastica monouso entro la fine del 2019

Lidl Italia, azienda tra i leader della GDO ha comunicato che, entro la fine del 2019, toglierà dagli scaffali di tutti gli oltre 600 punti vendita i prodotti monouso in plastica come bicchieri, piatti e posate.

Al loro posto verranno introdotte soluzioni realizzate con materiali alternativi o riciclabili, che Lidl Italia sta studiando in stretta collaborazione con i propri fornitori, come già fatto da diverso tempo per i bastoncini cotonati. In un secondo momento, inoltre, l'Insegna eliminerà le posate e le cannucce in plastica presenti nei piatti pronti e nelle bevande to go, convertendole in versioni più sostenibili. "Le parole chiave che contraddistinguono la nostra strategia per diminuire l'uso di plastica sono tre: Evitare, Ridurre, Riciclare. Rimuovendo la plastica monouso dal nostro assortimento contribuiamo a ridurre la nostra impronta plastica", dichiara Eduardo Tursi,



Amministratore Delegato Acquisti di Lidl Italia. "Questa misura infatti consentirà all'Azienda di risparmiare circa 2.000 tonnellate di plastica all'anno, l'equivalente dei rifiuti plastici prodotti in un anno da oltre 57.000 persone in Italia¹ e pari a ben 1.500 metri cubi." Lidl Italia ha in programma di esaurire i quantitativi delle referenze usa e getta già acquistati e di passare poi gradualmente ad inserire a scaffale soluzioni alternative. In questo modo i clienti continueranno a trovare in punto vendita i prodotti abituali, rispondenti alle loro esigenze.

¹ Fonte: dati Eurostat 2015

Dai cartoni per bevande la sostenibilità concreta di Econatural



Lucart Professional prosegue nel proprio percorso di innovazione sostenibile: attraverso un processo di separazione fisico-meccanica, Lucart scompone i contenitori per bevande nei loro elementi costitutivi generando due nuove materie prime il Fiberpack® e l'Al.Pe.®. Fiberpack®

è l'esclusiva materia prima che nasce dal recupero delle fibre di cellulosa presenti nei contenitori per bevande e con la quale Lucart propone una gamma completa di prodotti tissue per il mondo Away From Home (asciugamani, carta igienica, lenzuolini medici, veline, fazzoletti, strofinacci a rotolo, strofinacci multiuso e tovaglioli di diversi formati). Al.Pe.® è l'innovativa materia prima costituita dalla rigenerazione dell'alluminio e polietilene presenti nei contenitori per bevande. Con questa materia prima Lucart ha realizzato una gamma completa di dispenser per area washroom, unendo al concetto di sostenibilità i plus maggiormente richiesti dal mercato: semplicità maneggevolezza, design e affidabilità. EcoNatural diventa quindi la nuova linea CARTA+DISPENSER adottando un modello di economia circolare che valorizza i contenitori per bevande usati trasformandoli in due nuove materie prime. Ancora una volta Lucart Professional si accredita come il brand che porta concretamente la sostenibilità nel business dei propri clienti attraverso soluzioni intelligenti che ridefiniscono gli standard dell'innovazione.

[\[www.lucartgroup.com\]](http://www.lucartgroup.com)

40
GSA
LUGLIO
2018

Nuovo Manuale Afidamp



“Macchine semoventi per pulizia professionale con conducente a bordo”: è il nuovo Manuale Afidamp, Associazione Fabbricanti Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia Professionale e l'Igiene degli ambienti. Oltre 80 pagine dedicate a lavasciuga e spazzatrici “uomo a bordo”, con tutte le informazioni e i suggerimenti necessari per il migliore e corretto impiego di questi preziosi al-

leati della pulizia professionale. Ampio spazio ai principi di funzionamento, alla manutenzione delle macchine e alla sicurezza per operatore e ambiente. La pubblicazione offre tutte le informazioni necessarie per il migliore e corretto impiego di lavasciuga pavimenti e spazzatrici. Approfondimenti su dispositivi di comando e sicurezza, manutenzione ordinaria e straordinaria, cose da fare e da evitare, verifiche prima di iniziare il lavoro, usi impropri e più frequenti cause di infortuni.

[\[www.afidamp.it\]](http://www.afidamp.it)

Impegno Carrefour per il packaging sostenibile

Carrefour, come alcuni colossi dell'alimentare e del packaging, ha annunciato di volersi impegnare nell'utilizzo di imballaggi più sostenibili, con l'obiettivo di vendere nei punti vendita, entro il 2025, solo confezioni interamente riciclabili, riutilizzabili o compostabili per i prodotti a proprio marchio.



Nell'ambito di questo piano, la catena francese della GDO, eliminerà già da quest'anno dagli scaffali gli imballaggi non riciclabili per frutta e ortaggi bio e smetterà di distribuire cannuce di plastica, sostituendole progressivamente dalle confezioni in cartone per succhi di frutta. Dal 2020 toccherà alle vaschette in polistirene nei reparti carne, pesce e formaggi, rimpiazzate con vassoi riciclabili. Inoltre, Carrefour si impegnerà ad utilizzare una maggiore quantità di plastica riciclata: a partire dal 2022 il gruppo francese utilizzerà il 50% di PET rigenerato per le bottiglie destinate al confezionamento di acque minerali, succhi e soda.

SPEED: il detergente bagno universale



Ci sono ambienti che in genere richiedono l'impiego di più detersivi per essere puliti nel modo corretto e fra questi vi è il bagno. Le azioni necessarie vanno da quella sgrassante a quella sanificante, perché non basta semplicemente igienizzare, specialmente all'interno di aziende che vantano un certo traffico. La ICF ha risposto a questa esigenza per la pulizia di sanitari e bagni creando uno specifico "detergente universale profumato". SPEED è la soluzione che consentirà a molte attività di utilizzare un unico prodotto. Molte sono infatti le aziende di distribuzione che hanno già inserito nelle loro referenze questo innovativo sistema di lavaggio.

Un solo prodotto, tre azioni

Perché acquistare un anticalcare, un detergente per i pavimenti, un sanificante per i sanitari e via dicendo, se è possibile risparmiare spazio e tempo utilizzando unicamente lo SPEED? Quando chimica e tecnologia si uniscono, il risultato può fare davvero la differenza e il detergente bagno universale per uso professionale della ICF lo dimostra chiaramente.

Il formulato a base di acidi organici con pH 0,1 – 3,0 (a 20° C) consente di evitare un'azione aggressiva, pur mantenendo l'efficacia del potere sanificante, igienizzante e disincrostante. Un'altra peculiarità dello SPEED è la presenza di un polimero di ultima generazione

nel formulato. Il motivo per cui fa la differenza è legato al fatto che crea un film protettivo sulle superfici trattate. Con l'uso quotidiano di SPEED la protezione è amplificata, prevenendo la formazione del calcare e l'attaccamento dello sporco pur rispettando ogni materiale ed ottimizzando tempo e lavoro. Per l'utilizzo basterà irrorare la superficie da trattare, passare un panno per distribuire uniformemente o in alternativa utilizzare una spugna, lasciar agire e infine risciacquare con acqua. Qualora fosse necessario, si potrà ricorrere a della carta monouso per asciugare. Una formula unica adatta a tutto il bagno applicabile con facilità grazie alla pratica confezione dotata di spruzzino e contenente 750 ml di detergente.



www.icfsrl.it

reflexx®

E SEI IN MANI SICURE!



INNOVAZIONE • QUALITÀ • SICUREZZA • COMPETITIVITÀ

REFLEX S.p.A. | Viadana (MN) | Italy

Tel. + 39 0375 758891 | contatti@reflexx.com

www.reflexx.com

Qualità, innovazione, sostenibilità ambientale: il tris vincente di Firma

L'industria, come la Gdo, trovano in Firma un partner ideale. Completa è la linea di prodotti "heavy duty" per

l'industria meccanica: disincrostanti, sgrassanti, detergenti per idropultrici, sequestranti e detergenza mani, mentre per l'alimentare ci sono schiumogeni, sgrassanti, sanificanti, disinfettanti, disincrostanti, prodotti per macchine automatiche e saponi. La qualità



è garantita in ogni sua fase. La risposta più forte e incisiva per realtà che richiedono detersioni complesse e articolate, Firma ce l'ha. Crediamo che la pulizia in GDO dei reparti e delle corsie sovra-trafficate nella quotidianità, sia una tematica di non poco conto soprattutto se contestualizzata al poco tempo a disposizione. Le condizioni, molte volte drastiche e complesse di tali superfici, sono state fonte di riflessione e al tempo stesso di ispirazione del nostro Centro Ricerca e Sviluppo; PAV FORTE nasce così, dall'esigenza di garantire al cliente un formulato concentrato ed efficace, che permetta di ottenere ottimi risultati in termini di performance. PAV FORTE è un detergente alcalino indicato per operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di gres microporoso e di tutti i tipi di pavimento, anche industriale. L'alta concentrazione e la conseguente forza pulente, ne consentono l'uso in quantità molto ridotta anche in presenza di sporco consistente. Il prodotto è idoneo ad utilizzi manuali e meccanici (lavapavimenti e monospazzole). Grazie alla sua formulazione rende le superfici lucide e brillanti anche senza risciacquo ridonando nuova vita alla superficie trattata.

www.firmachimica.it



SOLUZIONI PER LA SICUREZZA

Con oltre 40 anni d'esperienza, noi di Coopservice offriamo soluzioni avanzate per la sicurezza a tutela dei beni e delle attività dei nostri clienti dai rischi di intrusione, furto, rapina, incendio e guasti agli impianti tecnologici.

Un'elevata qualità dei servizi che nasce dall'integrazione delle più moderne e raffinate tecnologie con la professionalità e l'esperienza delle oltre 2000 guardie giurate dei nostri Istituti di Vigilanza.



vigilanza con presidio, antirapina, antitaccheggio • vigilanza ispettiva, gestione allarmi e pronto intervento • televigilanza, videosorveglianza, telecontrollo impianti tecnologici • trasporto, scorta e custodia valori • sicurezza complementare aeroportuale, portuale, bordo treno

VIGILANZA E SICUREZZA IN TUTTA ITALIA

COOPSERVICE È PRESENTE CON SEDI OPERATIVE IN 21 PROVINCE
E IN TUTTA ITALIA ATTRAVERSO IL PROPRIO NETWORK

Reggio Emilia • Parma • Modena • Bologna • Ferrara • Ravenna • Forlì-Cesena • Rimini • Mantova • Genova
La Spezia • Savona • Firenze • Prato • Roma • Latina • Frosinone • Chieti • Sassari • Oristano • Cagliari

10
Centrali
operative



21
Sedi
operative

MicronSolo, prestazioni superiori da Vileda Professional



Vileda Professional presenta le straordinarie peculiarità di MicronSolo, il panno in microfibra di ultima generazione che unisce le caratteristiche pulenti della microfibra di più alta qualità (pie 32, per raggiungere praticamente il 100% delle performance di pulizia) con i vantaggi delle fibre di viscosa, che assicurano la massima assorbenza. Le parole chiave sono igiene superiore, efficienza, ri-



sparmio, flessibilità nell'uso e massima sicurezza per l'ambiente e gli utilizzatori. Cerchiamo di analizzare questi concetti più nel dettaglio: le prestazioni di pulizia superiori sono ottenute tramite microfibre molto più fini, che permettono il 99,9% di rimozione di batteri o germi con l'eliminazione del loro rischio di sopravvivenza e quindi la prevenzione di infezioni e epidemie. L'assorbente eccellente si unisce a risultati di pulizia senza striature, e tutto questo si traduce in un grande risparmio di tempi e costi, senza contare l'elevata resistenza alla lacerazione, il minore attrito sulle superfici e la piacevole sensazione al tocco, che porta il personale a svolgere un lavoro più attento, accurato e gradevole. E' possibile utilizzare i prodotti con secchio o metodo spray, e la disponibilità in 4 tin-

te permette di fare uso del codice colore per una massima chiarezza di utilizzo e igiene. I vantaggi si estendono poi alla parte laundry: infatti si risparmiano ulteriori tempo, costi e impegno evitando di gestire la complessità della lavanderia, e lo smaltimento del panno dopo

ogni utilizzo riduce il rischio di contaminazione incrociata e le preoccupazioni per i batteri e le spore che sopravvivono al processo di lavaggio. MicronSolo è disponibile in panni da 30 x 40 cm (4 colori) o in rotolo bianco da 180 strappi.

[\[www.vileda-professional.com\]](http://www.vileda-professional.com)

FIRMA IL FUTURO DEL PULITO



FIRMA®
DETERGENTI E DISINFETTANTI

Da più di quarant'anni studiamo con lungimiranza per assicurare le migliori soluzioni e le più dettagliate risposte per il settore di pulizia ed igiene. La passione profusa abbinata alla professionalità indiscussa, permettono di assicurare al cliente risposte di qualità, innovazione e sicurezza, tutte garantite dalle più importanti certificazioni del settore. Efficienza, tecnologia ed automazione unite a persone competenti e motivate permettono di offrire il meglio in termini di prodotto, di rapporto performance / prezzo e di consulenza, assicurando la massima specializzazione in tutti i settori di intervento.



Kiehl Rivamat: zero tensioattivi, massima efficacia

Kiehl ha deciso di intraprendere un percorso di sviluppo di nuovi prodotti a certificato Ecolabel. Questo sia per

rispondere alle esigenze di mercato, sia per una particolare attenzione a quanto ci circonda: Kiehl, infatti, crede alle possibilità ancora poco sfruttate da poter sviluppare in tale ambito. Kiehl ad oggi ha sviluppato 24 prodotti a certificato Ecolabel, riuscendo

a garantire una efficace copertura delle operazioni di pulizia ordinaria necessarie quotidianamente. Ma in molti casi l'azienda è riuscita ad andare oltre, nella convinzione che in un breve futuro si riesca a soddisfare ogni tipo di esigenza, come nel caso dell'ultimo prodotto sviluppato, Rivamat. Kiehl Rivamat è un detergente "universale" privo di tensioattivi ma di alta efficacia ed elevata forza pulente ed economico in uso. Rivamat è particolarmente indicato per la pulizia a macchina. La sua efficacia non è dovuta all'uso di enzimi, fosfati o tensioattivi. In

PAPALINI SPA

DIVISIONE G.D.O.



Cleaning



Facchinaggio e
caricamento notturno



Allestimenti



questo modo si evita la formazione di sporco (effetto anti-soil) ad esempio su superfici tessili. E' utilizzabile su tutte le superfici resistenti all'acqua ed agli alcali, e si rivela particolarmente adatto per pavimenti in pietra micro porosi e tappeti in fibra sintetica. Recentemente sono stati svolti diversi test in differenti applicazioni, da ambienti industriali a civili ed utilizzati abbinati ad attrezzature manuali e meccaniche. In ogni situazione la sua risposta è stata sorprendente. Rivamat diventerà un altro importante punto di riferimento.

[www.kiehl-group.com - www.kiehl-App.com]



CONTACT US

Per qualsiasi informazione
800-017129
www.papalinspa.com
info@papalinspa.com



FOLLOW US

Per novità e aggiornamenti
Papalini Spa
Papalini Spa
papalinspa

La raccolta differenziata entra in ufficio

Delta: i contenitori per ogni luogo
... a scuola, in ufficio, in palestra, in ospedale, in piscina... dovunque ci rechiamo c'è un rifiuto che produciamo. Per questo è importante trovare i contenitori adatti per svolgere la raccolta



differenziata in ogni attività della nostra giornata; nasce così la linea dei contenitori Delta, dove la funzionalità si sposa all'eleganza del design. Delta è composto da cinque elementi, realizzati in alluminio, con coperchio colorato e disponibile in quattro differenti altezze; in questo modo si può personalizzare il volume in base al rifiuto prodotto... semplicemente spostando il coperchio!

Urba battery: piccolo e concreto

Ci sono rifiuti di dimensioni estremamente ridotti ma dall'impatto ambientale considerevole; stiamo parlando delle pile, che ognuno di noi utilizza e consuma nella propria quotidianità. La raccolta differenziata è fondamentale per questa tipologia di rifiuti ed è necessario svolgerla in ogni luogo. Urba battery è il contenitore con un ingombro estremamente ridotto, è alto



venti centimetri e per questo si adatta a qualunque situazione. Uno strumento compatto, personalizzabile e soprattutto utile.

Dettagli di stile

I contenitori di Sartori sono realizzati in plastica riciclata certificata, derivante dalla raccolta differenziata.

[www.sartori-ambiente.com]

Reflexx insieme ad Academia Barilla per la promozione delle eccellenze italiane

La Cultura Gastronomica Italiana, si sa, è una delle eccellenze Italiane più apprezzate e note al mondo e Academia Barilla è il primo centro internazionale dedicato alla sua diffusione e promozione. Academia Barilla nasce nel 2004, in un luogo storico per il Gruppo Barilla, là dove la prima fabbrica di pasta fu creata nel 1910. Academia organizza esperienze gastronomiche, corsi di cucina ed eventi rivolti a Chef professionisti e appassionati di cucina con l'obiettivo di promuovere la cultura gastronomica italiana e la centralità della Pasta. Ogni anno, oltre 6.000 persone entrano nella sede per essere coinvolti in una delle diverse attività organizzate. Oltre alle esperienze in sede, Academia organizza anche visite sul territorio per completare la conoscenza dei principali prodotti tipici italiani e comprendere l'importanza della diversità del territorio del nostro Paese. Oltre ai diversi laboratori di cucina, in Academia si trova



la Biblioteca Gastronomica che, con i suoi 13.000 volumi dedicati alla cucina, alla cultura gastronomica, ai prodotti e alle ricette, è una delle più importanti biblioteche gastronomiche pubbliche in Europa. Oltre ai libri, la biblioteca include 5.000 menu storici. Reflexx, azienda Italiana di produzione e distribuzione di guanti monouso, è stata la prima a sviluppare, nel 2015, un'intera linea di guanti monouso dedicati al SETTORE FOOD. In precedenza, i guanti monouso utilizzati anche a contatto con alimenti, erano formulati con materie prime e processi produttivi NON adeguati e potevano così rilasciare tracce di materiale e di coloranti negli alimenti stessi, divenendo



potenzialmente una delle cause di contaminazione alimentare. Reflexx ha studiato per diversi anni la questione e ha selezionato le migliori materie prime e fabbriche dove fa produrre i propri guanti e si propone oggi sul mercato con una gamma FOOD compatibili al 100% con tutti gli alimenti. "Per noi di Reflexx è un onore collaborare con una istituzione tanto importante che utilizza i nostri guanti e che ci permette di raccogliere feedback direttamente dai professionisti del settore" dice Gianni Isetti CEO di Reflexx "la linea di guanti FOOD è in continua evoluzione per dare il meglio all'eccellenza della cucina italiana".

[www.reflexx.com]

GSA

il Giornale dei Servizi Ambientali

documentato

Garantito

Attendibile

Certificato CSST

AFFIDABILE



La stampa tecnica specializzata è il mezzo più sicuro e affidabile per raggiungere target mirati di operatori del settore. Quando pianificate un investimento pubblicitario, scegliete riviste certificate per disporre così di dati garantiti ed autentici su tiratura e diffusione. Una testata certificata CSST (Certificazione Editoria Specializzata e Tecnica) è il mezzo più affidabile per veicolare il vostro messaggio pubblicitario. Affidatevi quindi ad Editori che operano all'insegna della trasparenza.

Gsa, Il Giornale dei Servizi Ambientali è certificata CSST dal 1997.

Ultimi dati di certificazione:
Per il periodo 1/1/2017-31/12/2017
Tiratura media: 5.583
Diffusione media: 5461
Certificato CSST n. 2017-2643 del 28/2/2018

CSST CERTIFICAZIONE
EDITORIA
SPECIALIZZATA E TECNICA
Associazione Nazionale Editori e Periodicisti

Edicom s.r.l. è associato a

A.N.E.S.
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA PERIODICA SPECIALIZZATA

Green & Circular Economy

**6-9
Novembre
2018**

Rimini Italy

ecomondo.com



22^a Fiera internazionale
del recupero di materia
ed energia e dello
sviluppo sostenibile

ECOMONDO

THE GREEN TECHNOLOGIES EXPO

IN CONTEMPORANEA CON

KEY ENERGY

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future



fiorentini

WWW.FIORENTINISPA.COM

SISTEMA MMS



Il GPS legge e registra ogni 10 secondi la posizione (latitudine e longitudine) e la velocità.

I valori della tensione e della corrente del pacco batteria sono registrati sempre ogni 30 secondi.



Con il sistema MMS è possibile far utilizzare la macchina solo agli utenti che hanno badge abilitati; è infatti presente un lettore di badge di tipo NFC 150/IEC 14443A.

Attraverso un semplice programma si può definire la lista dei badge abilitati all'uso della macchina.



L'uso dell'interfaccia web permette controllare chi ha usato la macchina e per quanto tempo (data e ora di accensione e spegnimento).

Grazie ai dati acquisiti dai sensori inerziali del sistema MMS è possibile verificare da remoto se ci sono state eventuali condizioni anomale (esempio: ribaltamento, crash)



Tutti i dati acquisiti durante la giornata vengono salvati in un file txt che ha il nome del tipo AAAA-MM-GG cioè con la data odierna. Tutti i files si trovano sulla SD card e collegando il sistema MMS al con il cavo usb si potranno scaricare tutti i dati