

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

N.5 MAGGIO 2021

PRODOTTI
E SERVIZI PER
**IMPRESE
INDUSTRIE
& GDO**

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

Intervista
Certificazione digitale
Iniziativa ONBSI

GESTIONE

Linea guida ISO PAS 45005
Cig Data
Osservatorio Assocasa
Infestazioni industrie alimentari

SCENARI

ISSA Pulire 2021
Imballaggio detergenti
Progetto ergoCub
Aedes koreicus in Piemonte

TECNOLOGIE

Sanificazione carrelli
Pulizia criogenica

+ FOCUS

Lavasciuga industria e GDO



ISSA PULIRE THEATRE

VERONA 7-9 SETTEMBRE 2021

PULIRE IGIENIZZARE SANIFICARE
le più importanti imprese di servizi
in Italia rappresenteranno nei 3 giorni
il valore della loro competenza e
del loro know how

VI ASPETTIAMO

EDITCOM



ISSA PULIRE 2021

WWW.ISSAPULIRE.COM

adiate^k®
Design and innovation

R-QUARTZ

Il futuro della pulizia **autonoma**



Fino a 6 ore di autonomia di lavoro.
Cruscotto con "touch screen" da 7 pollici.
Sempre in contatto con l'operatore con sistema il **TELEMATICS** di serie.
Velocità di marcia fino a 4,5 km/h.

Pronti e sicuri per la riapertura

CON L'ATOMIZZATORE
ELETTROSTATICO VICTORY

OPEN

PROMO ONLINE PER I LETTORI DI GSA



Acquista online l'atomizzatore Victory e ricevi
in omaggio l'estensore per sprayer da 30 cm.

go.iscrl.com/Victory-GSA

Se sei un nuovo iscritto, utilizza il coupon di
benvenuto per ottenere il 10% di sconto.

SOLO DA ISC. GLI SPECIALISTI DELLE MACCHINE PER LA PULIZIA

Distributori esclusivi per l'Italia di Tennant, Orbot e Victory

Chiama il numero 800.128.048 oppure visita il sito www.iscrl.com



Vega: la lavasciuga pavimenti dal carattere semplice ma estremamente robusta

vega



Con Vega la qualità Comac si concentra sull'essenziale: facilità d'uso, robustezza e design funzionale rendono la gamma perfetta per lavorare anche nelle condizioni di sporco più difficili, coniugando la tecnologia più avanzata con un design resistente e funzionale.

Ideale per la pulizia di manutenzione e di fondo di grandi spazi, dal settore industriale o logistico alle strutture sanitarie o della GDO, Vega è disponibile nella versione lavante con spazzole a disco da 65, 75 e 85 cm di pista di lavoro (BT), nella versione spazzante con spazzole cilindriche da 70 cm di pista di lavoro (BTS) e nella versione orbitale con tampone da 70 cm di pista di lavoro (BTO).





SOMMARIO

TERZA PAGINA

- 12. La pulizia? Un investimento costante [di **Simone Finotti**]
- 14. Certificazione digitale del servizio di pulizia per fronteggiare la pandemia [di **Andrea Barrica**]
- 16. Da ONBSI un aiuto per risollevarsi dalla pandemia [di **Giovanni Dalò**]

GESTIONE

- 18. Covid 19: come erogare in sicurezza i servizi di pulizia [di **Carlo Giardini**]
- 22. Appalti: dati aggiornati e sempre disponibili con Cig Data! [di **Vittorio Serafini**]
- 24. Assocasa scatta la fotografia di un anno di lockdown [in collaborazione con **Assocasa**]
- 28. Le infestazioni da Artropodi nelle industrie alimentari [di **Paolo Guerra e Luciano Süss**]

SCENARI

- 32. Riaccende le Luci ISSA PULIRE 2021! [di **Carlo Ortega**]
- 36. Detergenza: l'imballaggio oggi per il nostro domani [di **Giulio Fezzardini**]
- 38. La robotica per la prevenzione dei disturbi muscoloscheletrici [dalla **Redazione**]
- 40. Nuovi climi, nuove zanzare: Aedes koreicus in Piemonte [di **Gaia Venturelli**]

TECNOLOGIE

- 44. Covid e carrelli: sicurezza igienica in GDO [di **Giuseppe Fusto**]
- 48. Contro lo sporco più duro... ci vuole freddezza [di **Umberto Marchi**]

FOCUS

- 50. Se le macchine lavano, asciugano e disinfettano in tempi di pandemia... [di **Simone Finotti**]

SISTEMI DI DETERGENZA
INNOVATIVI, PER UN MONDO
PIÙ ACCOGLIENTE.

Scopri il nostro mondo su
mkspa.com



7. ATTUALITÀ

55. NOTIZIE

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

@Copyright EDICOM srl - Milano

GSA il giornale dei servizi ambientali è un mensile inviato tutti i numeri agli abbonati e ai rivenditori del settore. I destinatari sono: imprese di pulizia e disinfestazione, hotel e società di catering, aziende sanitarie e comunità, industria e GDO.

"Ai sensi delle regole deontologiche relative 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 Amoroso presso la sede di Milano, Via Alfonso Corti, 28 per esercitare i diritti previsti dal Regolamento EU 2016/679"

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 SERRANÒ

Redazione: SIMONE FINOTTI, ANTONIA RISI, ANGELA BRIGUGLIO

Segreteria: BARBARA AMORUSO - **Diffusione:** GIOVANNI MASTRAPASQUA

Sviluppo e pubblicità: ANDREA LUCOTTI, MARCO VESCHETTI

Progetto grafico: IPN Milano **Composizione, grafica e impaginazione:** STUDIO GOMEZ

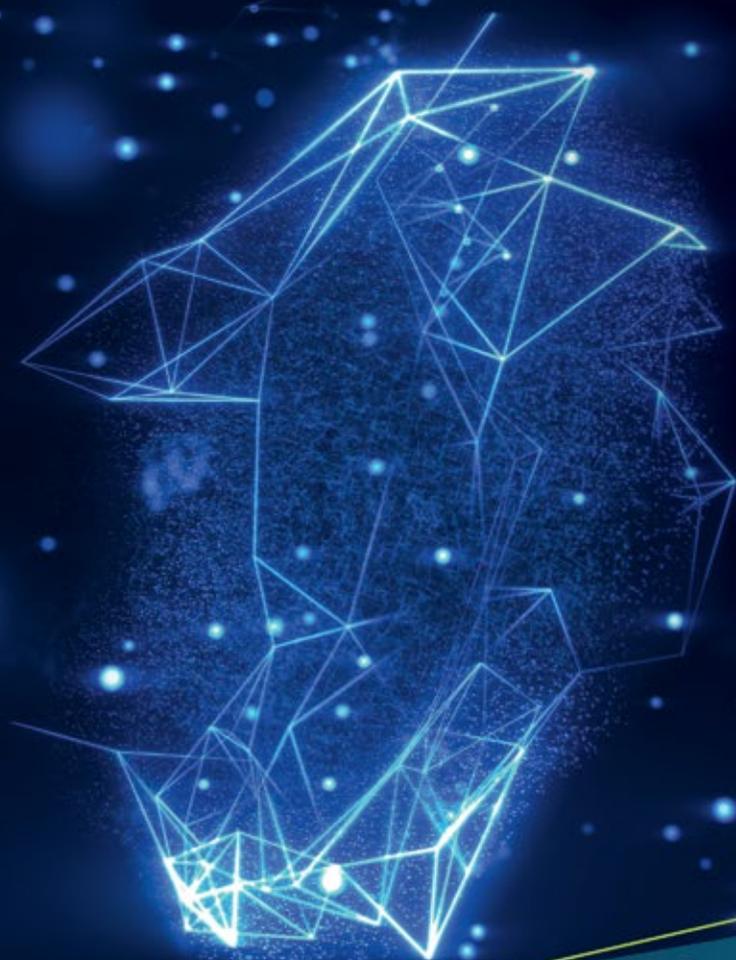
Copia 2,58 Euro - Fotolito e stampa: STUDIO GOMEZ - COLOGNO MONZESE (MI)

AZIENDE GRAFICHE PRINTING - PESCHIERA BORROMEO (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.

novità

Quando
l'innovazione
diventa
realtà!



Nuovo insetticida per utilizzatori professionali
con formulazione brevettata **PARTIX™**

- // Agisce rapidamente
- // Prestazioni eccellenti su tutte le superfici,
anche quelle porose e più difficili
- // Efficace fino a 12 settimane
- // Adatto per trattamenti contro insetti striscianti,
cimici dei letti, ragni, mosche e vespe



K-Othrine®
PARTIX™



> scopri di più



Bayer CropScience srl - Viale Certosa 130, 20156 Milano - Tel 02.39721 - es.bayer.it

È un Biocida. Usare i Biocidi con cautela. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta
e le informazioni sul prodotto.



Guanti riutilizzabili: L'ALTERNATIVA GREEN DI CASA REFLEXX



La pandemia che ha colpito tutti i paesi del mondo nel corso dell'ultimo anno, ha portato inevitabilmente all'aumento esponenziale della richiesta di DPI e guanti monouso ma anche ad una contrazione della fornitura. I guanti monouso, seppur dotati dei più alti standard qualitativi in termini di sicurezza e compatibilità, sono progettati per essere utilizzati soltanto una volta, con le problematiche relative ai rifiuti che ne derivano. Reflexx ha deciso quindi di proporre una soluzione: l'impiego di guanti riutilizzabili. Questi DPI possono essere igie-

nizzati in modo tale da essere utilizzati più volte e, dove possibile, rappresentano una valida alternativa al consumo di guanti monouso a cui si sta assistendo in questo periodo, tendendo una mano ai consumatori e una all'ambiente. Reflexx presenta a catalogo ben 6 modelli di guanti riutilizzabili, ognuno di essi con caratteristiche e destinazioni d'uso specifiche. Come i guanti riutilizzabili in nitrile REFLEXX 95, consigliati nell'industria alimentare per la manipolazione di alimenti con superfici appuntite come pesci e crostacei o per la presenza di ossi.

I guanti REFLEXX 95 sono dotati di zigrinatura antiscivolo e clorinati internamente per una facile calzatura del guanto e per ridurre il rischio di dermatiti. La loro speciale formulazione li rende idonei all'utilizzo con ogni tipologia di alimento. All'interno della propria gamma prodotti, Reflexx propone una serie di guanti per alimenti strettamente controllati sotto il punto di vista della composizione e della produzione. Questi dispositivi di protezione passano severi test periodici effettuati da organismi qualificati e certificati al fine di monitorare e certificare costantemente le loro prestazioni. I tecnici Reflexx sono a disposizione per consigliare il guanto giusto a seconda delle specifiche necessità. Guanti resistenti, pratici e soprattutto riutilizzabili!

www.reflexx.com

reflexx[®]

I N S A F E H A N D S

La qualità Dianos PER IL SETTORE ALIMENTARE

Dianos, azienda storica del cleaning, è specializzata nella formulazione e produzione di detergenti per la pulizia professionale nelle industrie di vari settori, tra cui il settore alimentare. Le necessità di pulizia e sanificazione in ambito industriale, in particolare nel settore alimentare sono diverse e richiedono prodotti specifici. Dianos realizza formulazioni ad hoc per le esigenze peculiari di ogni tipologia di lavorazione, oltre ad avere in gamma detergenti e biocidi di utilizzo più generico e versatile.

Idro 86, una formulazione unica

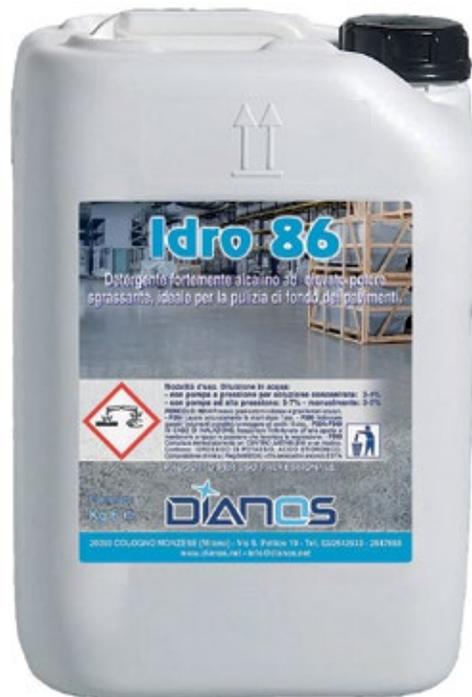
Tra i detergenti di punta per l'industria alimentare, di impiego versatile in diversi ambiti, si evidenzia Idro 86, prodotto dall'efficacia ineguagliabile, è un detergente fortemente alcalino in grado di rimuovere rapidamente ogni genere di sporco di origine organica, grassi di origine animale, vegetale e minerale, oli e unto. È ideale per il lavaggio sgrassante di fondo di superfici e pavimenti, indicato sia per l'impiego meccanico, che manuale.

Si tratta di un prodotto idoneo al settore alimentare in quanto formulato nel rispetto dei principi dell'HACCP ai sensi del Reg CE 852/2004 del 29/4/2004 - Igiene dei prodotti alimentari e Reg CE 853/2004 del 29/4/2004 - Igiene degli alimenti di origine animale.

Idro 86 è ampiamente utilizzato in diversi settori dell'alimentare: industrie di lavorazione delle carni, macelli, industria ittica, olearia, lattiero-casearia, dolciaria, delle conserve vegetali e prodotti di IV gamma, ristorazione collettiva.

IGIENCLORO FOOD & BEVERAGE: linea specifica per il settore alimentare

Per la sanificazione Dianos ha sviluppato una linea specifica di biocidi a base di ipoclorito di sodio Igiencoloro Food & Beverage, che comprende vari prodotti per l'igiene delle superfici negli ambienti di produzione,



confezionamento e stoccaggio. I settori di impiego sono numerosi: lattiero-caseario, macelli, salumifici, lavorazioni insalate (IV gamma), pastifici, dolciarie, industria enologica e delle bevande, mangimifici.

DIACTIVE F&B detergente sanificante clorattivo non schiumogeno, ad elevato potere sgrassante e igienizzante, in grado di rimuovere con efficacia lo sporco organico e i microorganismi. È particolarmente indicato per pavimenti, superfici destinate al contatto con alimenti, piani di lavoro, attrezzature e particolari meccanici/funzionali di macchinari. Consigliato anche per impianti CIP dell'industria alimentare e circuiti di acqua ad uso veterinario.

DIACLOR F&B detergente sanificante clorattivo schiumogeno, rimuove con efficacia lo sporco organico e i microorganismi che vi proliferano ed è indicato per: pavimenti, pareti, piani di lavoro e superfici a contatto con alimenti, attrezzature utilizzate nelle produzioni, mezzi di movimentazione.

DIACLOR SPRAY F&B sanificante clorattivo



schiumogeno pronto all'uso, raccomandato per le cucine di ristoranti e mense, per il trattamento igienizzante di superfici dure come pareti lavabili/piastrellate, piani di lavoro, celle frigorifere, attrezzature e taglieri. Tutti i prodotti della linea Igiencoloro Food & Beverage vantano attività battericida, fungicida, lieviticida e sono stati sottoposti a test specifici su microorganismi di particolare rilevanza nell'alimentare.

Dianos offre inoltre alla propria clientela, anche per questo settore, un servizio di consulenza ed elaborazione di piani di pulizia e sanificazione, studiati in base alle peculiarità delle singole realtà.

www.dianos.net

La Rubrica Tecnologica by GEIAS

GESTIONE DELLE ATTIVITÀ OPERATIVE... LA TERRA DI MEZZO!

Una nota massima cita: **“Ciò che non può essere misurato non può essere gestito”**.

Così, nelle imprese, comunemente troviamo, da una parte, i sistemi gestionali contabili in uso agli uffici amministrativi, dall'altra, i sistemi verticali per la gestione delle risorse umane ... e per gli uffici operativi?

I Responsabili delle attività produttive:

- su cosa possono contare per garantire continuità e vantaggi sul breve periodo e attuare una strategia di crescita sul medio-lungo periodo, senza essere travolti dall'operatività?
- come possono governare quotidianamente gli aspetti complessi legati alla conformità normativa, alla gestione degli asset, al controllo qualità, all'utilizzo delle risorse e alla pianificazione aziendale in termini produttivi ed economici?

La risposta a queste domande si trova nelle **soluzioni digitali per il controllo operativo**.

Stiamo parlando di **Data Governance**, ovvero, di rendere parte integrante e attiva della macchina aziendale, la gestione dei dati operativi al fine di apportare significativi benefici all'operatività quotidiana e alla conduzione generale dell'organizzazione. Si pensi a quante sono le decisioni che dipendono dalla correttezza delle informazioni: pianificare i servizi; ottimizzare la produzione, le spedizioni e gli approvvigionamenti; coordinare l'azione commerciale. Sono solo alcuni degli esempi possibili. Settori diversi, esigenze diverse che hanno in comune la **necessità di basare le decisioni su informazioni tempestive e corrette**, pena l'inefficienza o addirittura, l'inefficacia delle decisioni prese.

Il mercato dei gestionali

Questo comporta che la scelta aziendale debba orientarsi verso **soluzioni** coerenti con il business di riferimento e soprattutto, il più possibile **flessibili per adattarsi alle molteplici esigenze attuali e poter supportare lo sviluppo delle strategie aziendali nel tempo**.

Tali soluzioni, pur essendo fondamentali, sono ancora poco diffuse nelle realtà italiane perché le caratteristiche delle attività operative da gestire variano molto, sia tra le aziende di uno stesso settore, sia tra le attività all'interno della stessa impresa. Il che rende arduo



sviluppare soluzioni che siano riconducibili ad impianti simili e che prescindano dal tipo di organizzazione, come invece avviene comunemente con i sistemi per la gestione finanziaria o del personale.

La soluzione di GEIAS

GEIAS ha risolto questo problema creando "GEIAS CORE", un motore proprietario, innovativo e personalizzabile, che si adatta facilmente ad ogni settore di mercato e ad ogni funzione operativa.

La soluzione di GEIAS è un servizio che dota i Clienti di una componente gestionale, personalizzata, con alert, automatismi, report e "Business Intelligence" e di uno staff tecnico proattivo che affianca l'organizzazione e che, senza assistenze a tassametro, predispone la soluzione adattandola, costantemente nel tempo, e facendola crescere insieme alle nuove esigenze dell'attività.

Con il servizio di GEIAS è possibile organizzare, gestire e controllare i collaboratori, le attività, le infrastrutture, gli immobili e quanto altro necessario.

Significa che al bisogno, si può configurare una piattaforma di Ticketing, un sistema di geolocalizzazione gps, un gestore di servizi con interfacce utente e cliente, un sistema per la gestione delle consegne, un sistema per l'approvvigionamento e la distribuzione, e così via.

GEIAS SERVICE, un servizio impareggiabile che supporta nel tempo lo sviluppo delle strategie aziendali.

"GEIAS è un'impresa finalizzata al Services Management (gestione centralizzata di Operation e Facility) che ha nel governo intelligente dei dati il suo core business e che affianca aziende e PA nella gestione operativa per modernizzarne i processi e accrescerne l'efficienza".

www.geias.it



I NOSTRI SERVIZI, I TUOI VANTAGGI

We Italia è il più grande gruppo italiano di consulenza e distribuzione di sistemi, servizi e prodotti nell'ambito della pulizia professionale.

We Italia fa parte di Dhys, un gruppo attivo in tutta Europa.



UNICO INTERLOCUTORE

Riduzione del numero dei fornitori
Riduzione dei costi di gestione
Fatturazione centralizzata
Ottimizzazione dei processi e dei risultati

CONSULENZA E FORMAZIONE PER TUTTE LE SEDI

Assistenza tecnica tempestiva e consulenza in loco
Magazzini di prossimità

REPORTISTICA ED ANALISI PER CENTRO DI COSTO

Controllo dei costi di ogni singola sede
Controllo dei costi efficace

165MLN
fatturato

35
sedi in Italia

63MILA
mq di magazzini

293
consulenti
al tuo servizio

139
mezzi propri



INFO@WE-ITALIA.IT / WWW.WE-ITALIA.IT



INSERTO

PRODOTTI
E SERVIZI PER
**IMPRESE
INDUSTRIE
& GDO**

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

Intervista
Certificazione digitale
Iniziativa ONBSI

12

GESTIONE

Linea guida ISO PAS 45005
Cig Data
Osservatorio Assocasa
Infestazioni industrie
alimentari

18

SCENARI

ISSA Pulire 2021
Imballaggio detergenti
Progetto ergoCub
Aedes koreicus in Piemonte

32

TECNOLOGIE

Sanificazione carrelli
Pulizia criogenica

44

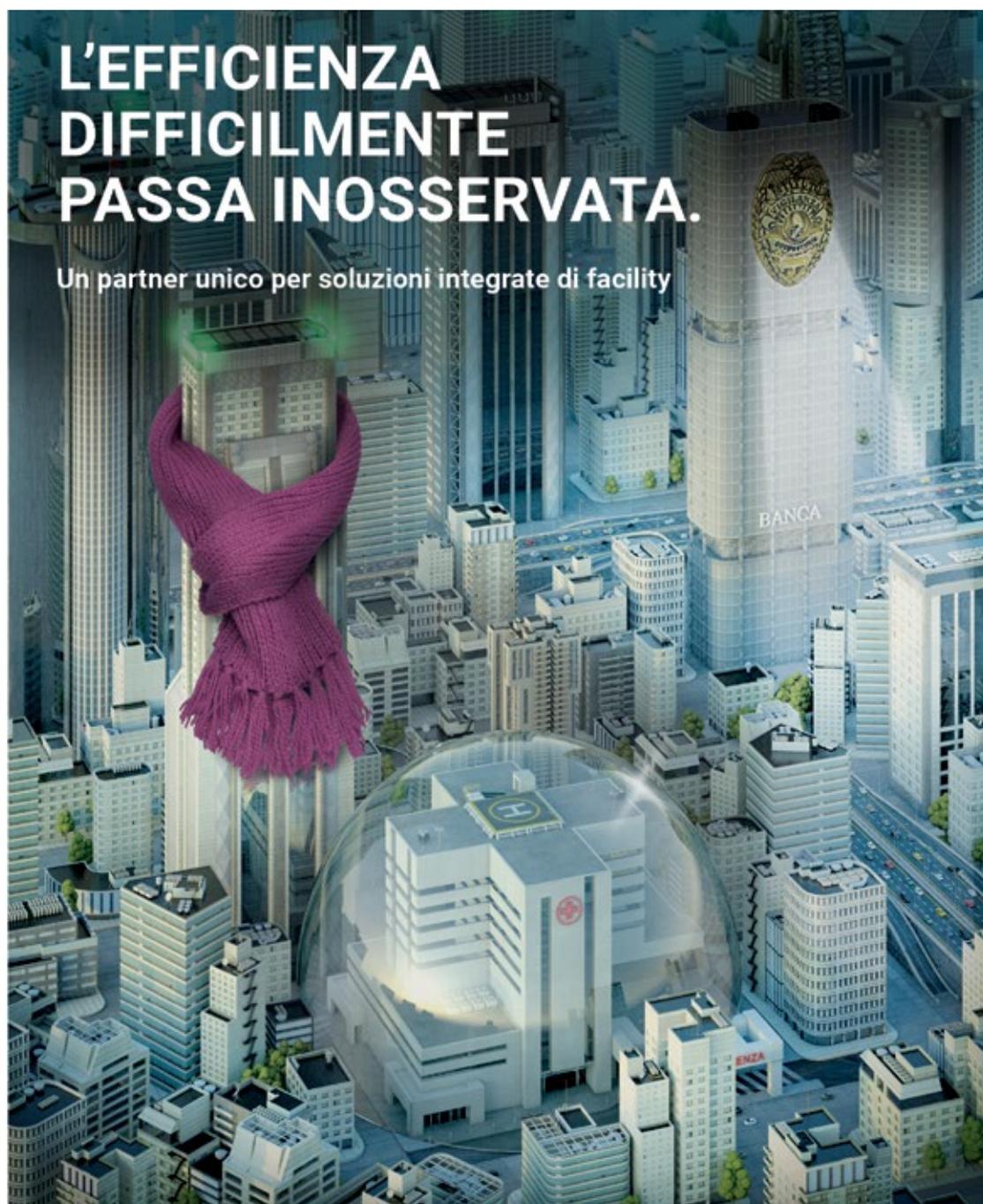
+ FOCUS

Lavasciuga industria e GDO

50

**L'EFFICIENZA
DIFFICILMENTE
PASSA INOSSERVATA.**

Un partner unico per soluzioni integrate di facility



EDITCOM



 **coopservice**
integrated facility services

www.coopservice.it

LA PULIZIA?

Un investimento costante



La crisi del Coronavirus non ha colto impreparato Il Gigante, colosso della Grande Distribuzione italiana che da sempre fa dell'attenzione all'igiene e alla sicurezza una propria bandiera. "E anche dopo il Covid -spiega il responsabile qualità Davide Pessina- non abbiamo la minima intenzione di abbassare la guardia." Vediamo come.

di **Simone Finotti**

Nella bufera della pandemia, mentre su tutto il territorio nazionale imperversava lo shock di un virus sconosciuto e si iniziavano ad affrontare le fasi più acute dell'emergenza chiudendo attività, esercizi commerciali, luoghi di incontro, spesso interi paesi, città e regioni, la Grande Distribuzione Organizzata ha rappresentato un importantissimo elemento di continuità.



Davide Pessina è Quality Manager - Supermercati Il Gigante Spa. Laureato in Medicina veterinaria a Milano. Dopo un periodo di formazione nel servizio veterinario della Asl di Milano, è entrato nel gruppo "Il Gigante" assumendo, successivamente, la responsabilità dell'Ufficio qualità dove si occupa della sicurezza igienico-sanitaria dei negozi come OSA, degli acquisti di detergenti e sanificanti, dei servizi di derattizzazione, disinfestazione e dello sviluppo dei prodotti a marchio e di filiera, coordinando gli enti esterni che collaborano con l'ufficio.

Sempre aperti durante la pandemia

Mentre tutto fuori chiudeva, i supermercati erano infatti una delle poche "garanzie", spesso un sottile filo che ci dava l'impressione che la vita normale, seppur affievolita, stesse continuando a scorrere. "In questi mesi di pandemia siamo sempre restati aperti, sette giorni su sette, per rifornire i cittadini dei beni essenziali e restare vicini alle famiglie in momenti durissimi per tutti", ricorda **Davide Pessina**, responsabile qualità de Il Gigante, colosso italiano della GDO attivo da quasi mezzo secolo e che annovera ora ben sessanta punti vendita più una decina di punti ristoro distribuiti fra Lombardia (a Sesto San Giovanni, in viale Marelli, è stato inaugurato il primo negozio nel settembre del 1972), Piemonte ed Emilia Romagna.

Sessanta negozi, dagli iper ai megastore

Con punti-vendita molto eterogenei per ampiezza e caratteristiche: "Abbiamo metrature molto varie, che vanno dagli 800-1000 metri quadrati di superficie di vendita, fino ai 12mila dei negozi più grandi, gli ipermercati. Diciamo che a grandi linee abbiamo un terzo di ipermercati, un terzo di Superstore, dai 4mila metri in su, e un altro terzo di negozi più piccoli ma altrettanto complessi per numero e tipologia delle attività che vi si svolgono. In totale occupiamo circa 5mila dipendenti, con una politica di grande attenzione allo sviluppo delle professionalità soprattutto dei più giovani".



Grande attenzione all'utenza

In un momento del genere, la capillarità della presenza sul territorio e l'attenzione alle esigenze dell'utenza sono state fondamentali. Pessina ripercorre rapidamente il "film" della pandemia che non avremmo mai voluto vivere, visto nell'ottica di chi si è trovato davvero sulla frontiera: "C'è stato il momento delle prime avvisaglie, con i primissimi rifornimenti di materiale sanitario e DPI nei nostri negozi più esposti, già a gennaio-febbraio 2020; poi quello del lockdown rigoroso, con gli ingressi scaglionati e le code interminabili che ci hanno costretti a lavorare in modo molto diverso e più intenso, con carrelli più o meno "pesanti" a seconda delle zone, sforzo di caricamento banchi aumentato, attività straordinarie ed improvvise. Poi i protocolli, i "colori" delle regioni, le riaperture a singhiozzo e tutto quello che sappiamo."

Sempre nella massima sicurezza

Aggiunge Pessina: "Abbiamo dovuto fare anche lavori che in momenti normali non ci competono e che in quel momento sono stati "scaricati" sui negozi: dal saper gestire l'ansia e la frustrazione delle persone al cercare di evitare assembramenti, dal dover allontanare chi presentava sintomi al... dirigere il traffico!" Insomma, un ruolo che dalla pura vendita e distribuzione è sconfinato anche nel fare da punto di riferimento sociale (non dimentichiamo che ci sono stati mesi in cui al supermercato ci si andava, ammettiamolo, anche per vedere facce nuove...) e nel controllo dei comportamenti. Non semplice. Il tutto, non è nemmeno il caso di sottolinearlo, nel segno della



più totale sicurezza, che parte giocoforza dal mantenimento di una perfetta igiene degli ambienti, con tutto ciò che in essi è contenuto”.

Pulizia come parte della mission

“La pulizia -spiega Pessina- fin dall’inizio della nostra storia è al centro dell’attenzione de Il Gigante. Da sempre la nostra mission è quella di assicurare elevati standard qualitativi in generale e di sicurezza alimentare in particolare. Ancor oggi Il Gigante continua a mantenere l’artigianalità e le caratteristiche peculiari della “produzione propria”, ma sempre con un’attenzione particolare al territorio, al cliente e alla sua sicurezza. Già in tempi “non sospetti”, molto prima del Covid, abbiamo sviluppato l’attitudine e l’allenamento per affrontare vari tipi di emergenza.”

“Il Covid? Eravamo preparati”

“Questo riguarda anche l’aspetto peculiare della pulizia, e infatti -scendendo più nello specifico- l’arrivo del Covid, pur nella sua imprevedibile drammaticità, non ci ha affatto trovati impreparati. Eravamo già perfettamente organizzati dal punto di vista della sanificazione, sia nei reparti, sia nei laboratori, sia nei servizi annessi, e abbiamo potuto fin da subito garantire la massima sicurezza di dipendenti e clientela. Avevamo già prodotti professionali idonei al contenimento del virus, avevamo piani di pulizia e di lavoro adeguati e tutto ciò che abbiamo dovuto fare -sebbene, va detto, con non pochi investimenti- è stato aumentare le frequenze e adottare alcuni accorgimenti peculiari”.

Il sistema di nebulizzazione diventa “itinerante”

Un esempio? “In molti locali abbiamo anche un sistema di nebulizzazione serale con acqua ossigenata: abbiamo pensato, con una squadra di 14 responsabili, di rendere il servizio -che nasce come sistema fisso- itinerante per tutti i sessanta diversi punti-vendita, trattandosi di una metodologia efficace anche in chiave anti-Covid. In sostanza per quanto ci riguarda si è trattato più di una serie di ri-organizzazioni che di una vera e propria integrazione del servizio. Poi, naturalmente, c’è l’aspetto dell’acquisto di dispositivi di protezione individuale per il personale, iniziato già a gennaio 2020, quando in alcuni dei nostri punti vendita particolarmente esposti in zone di rischio sono cominciate le prime avvisaglie dell’emergenza, e quelli di gel lavamani. L’investimento sotto questo aspetto è stato imponente: parliamo di diverse centinaia di migliaia di euro solo per questo tipo di prodotti”.

Controlli frequenti ma molto eterogenei

E i controlli? “Ci sono stati e ci sono. Posso dire che in questi mesi non c’è stato nessun nostro negozio che non sia stato soggetto ad almeno una visita di controllo da parte delle autorità competenti, con risultati sempre ottimi e in linea con gli standard più rigorosi. Bisogna dire a questo proposito che i controlli sono molto eterogenei, vanno a “ondate”: si va dai



Nas all’Ats con i tamponi ambientali, fino ad arrivare alla Polizia Locale nelle aree maggiormente presidiate. I punti vendita, comunque, sono stati tutti controllati dal punto di vista delle dotazioni e anche, approfonditamente, sul versante igienico”.

E dopo la pandemia?

Fin qui, tutto bene. Un aspetto interessante riguarda però il “dopo”, come abbiamo spesso avuto occasione di scrivere in queste pagine. Quando (e speriamo il prima possibile) tutto questo sarà concluso, e della pandemia resterà solo il ricordo, di tutto questo cosa resterà? Ci sarà la stessa attenzione alla pulizia e all’igiene? “Da parte nostra certamente sì, anche perché su questo fronte, come le dicevo, non avevamo mai abbassato la guardia. In primo luogo perché i lavoratori, che si sono sentiti tutelati e sicuri fin da subito, e i clienti, che hanno potuto fare i loro acquisti nella massima tranquillità, hanno premiato i nostri investimenti e il nostro impegno.”

Non c’è solo il Covid...

“Fra l’altro -prosegue Pessina- non conosciamo gli scenari futuri: banalmente non sappiamo cosa accadrà in autunno, sé ci attendono altre ondate o il ritorno alla normalità potrà proseguire. Poi perché non c’è solo il Covid: i rischi legati alla scarsa pulizia e igienizzazione degli ambienti sono molteplici, e con il virus non scompariranno tutti. Dunque posso tranquillamente affermare che il nostro sistema c’è, funziona e verrà mantenuto, così come l’allenamento psicologico e pratico ad affrontare con rapidità situazioni di emergenza.

Da sempre un rapporto di fiducia con clienti e dipendenti

E’ una questione di missione e di rispetto dei lavoratori e del cliente, con cui negli anni siamo riusciti a conquistare e consolidare un rapporto di fiducia: non dimentichiamo che Il Gigante, nel corso della sua ormai lunga storia, ha ottenuto diversi riconoscimenti, tra cui il premio BICSI (Barometro Italiano del Customer Satisfaction Index) attraverso il quale è riconosciuto come la prima catena in Italia per l’ampiezza dell’assortimento, la qualità dei prodotti e la cura del servizio. E che la nostra mission prevede espressamente la garanzia della sicurezza, alimentare e non solo”.

CERTIFICAZIONE DIGITALE DEL SERVIZIO DI PULIZIA

per fronteggiare la pandemia



Molte delle aziende impegnate nella pulizia e sanificazione hanno scelto la certificazione digitale del servizio di pulizia e sanificazione ambientale al fine di garantire ai propri clienti l'adeguatezza delle metodologie applicate e l'efficacia delle prestazioni per la salubrità dell'ambiente di lavoro. Una scelta di trasparenza per la salute e la sicurezza dei clienti finali che ha trovato ottimi riscontri anche in termini di mercato.

di **Andrea Barrica**

Il quadro pandemico

Il 2020 è stato certamente l'anno spartiacque per tutto il settore della Pulizia e Sanificazione. E per molti versi il 2021 non sembra essere da meno. L'emergenza Covid e la necessità di contenerne la diffusione hanno giocato forza portato l'attenzione di tutti su un comparto troppo spesso trascurato dai non addetti ai lavori, e che invece, proprio in questo periodo di grandi difficoltà, si è rivelato l'ultimo baluardo a nostra disposizione per vivere una vita quanto più 'normale' possibile. E' infatti grazie all'attività di operatori, aziende, produttori e fornitori che negli ultimi dodici mesi tutti noi siamo riusciti ad andare a scuola o al lavoro, in banca o al supermercato, a viaggiare o più semplicemente a prendere un autobus. Una tale continuità di servizio, per quanto circoscritta alla discontinuità 'cromatica' che nel frattempo ha di volta in volta cambiato la libertà di movimento dei cittadini, è stata possibile soltanto a seguito di un aumento del livello di attenzione e di preparazione

delle imprese del cleaning in tutti gli ambiti di intervento, dal sanitario al civile, e dall'industriale ai trasporti.

La corretta comunicazione ai clienti

Per andare avanti è stato necessario seguire alla lettera il protocollo di Regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambiti di lavoro, le Circolari del Ministero della Salute e i Rapporti dell'ISS Covid-19. Ma come è stato possibile per gli addetti ai lavori dimostrare a clienti e utenti finali la corretta applicazione delle prescrizioni nazionali? Tema particolarmente caldo, quello della corretta informazione e comunicazione, in un contesto di attenzione, e di apprensione, del tutto nuovo.

La certificazione digitale

Molte aziende hanno trovato la risposta nella certificazione digitale. Accanto ai consolidati modelli di certificazione esistenti, e soggetti ad accreditamento, questa prassi permette alle aziende di tracciare ogni passaggio del processo: il tipo di formazione

degli addetti, i materiali, le attrezzature e i prodotti utilizzati, le metodologie applicate a garanzia del pulito sicuro. Il tutto in piena trasparenza e con la certezza della veridicità di dati e informazioni grazie all'applicazione della tecnologia Blockchain.

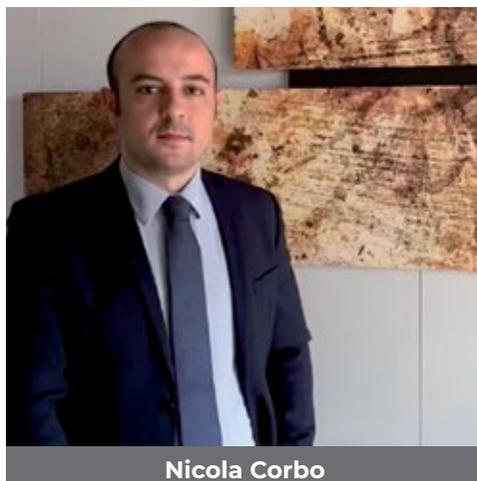
La testimonianza delle aziende

«Specialmente in ambito ospedaliero il livello di attenzione deve essere costantemente alto, spiega **Salvatore Inglese**, National Key Account Manager presso **Sutter Professional**. Già da prima dell'emergenza Covid collaboravamo insieme ai nostri referenti per la formazione dei loro addetti. Il miglior prodotto al mondo, infatti, diventa inefficace se non usato nel modo giusto. Dare dimensione di questo tipo di approccio tramite una certificazione digitale – prosegue Inglese – ci consente di fornire ai nostri referenti, che erogano il servizio di pulizia e sanificazione anche all'interno degli ospedali, tutte le informazioni necessarie per rassicurare i loro clienti sulla scrupolosità con cui vengono seguite le norme». In questo senso la pandemia ha inciso parecchio in termini di





Salvatore Inglese



Nicola Corbo



Massimiliano Mazzotti

consapevolezza. Un aspetto non secondario che trova riscontro anche nelle parole di **Nicola Corbo**, Presidente di **L'Operosa SPA**, gruppo attivo in tutta Italia in ambito sanitario, civile e industriale, il quale afferma che: «Il nostro sistema di verifica tiene conto di tutti gli attori coinvolti nel processo. Oltre a effettuare un auto controllo a partire dagli addetti, passando per gli audit puntuali del responsabile della qualità e sicurezza, ci affianchiamo ad enti terzi di certificazione che verificano i nostri standard. Cosa che ci ha dato ottimi riscontri da parte dei nostri clienti». Posizione simile a quella di **Massimiliano Mazzotti**, Direttore Generale di **Formula Servizi**, che dichiara come «Oggi non basta più 'limitarsi' a svolgere correttamente il proprio compito ed erogare un servizio ad altissimi standard qualitativi. La situazione attuale ha portato alla necessità di comunicare in assoluta trasparenza ogni passaggio della attività effettuata. Tramite l'attivazione di un sistema di certificazione digitale abbiamo migliorato la nostra capacità di garantire all'utente finale la massima sicurezza di processo, e allo stesso tempo di rispondere in maniera adeguata alla crescente richiesta di informazioni da parte del mercato».

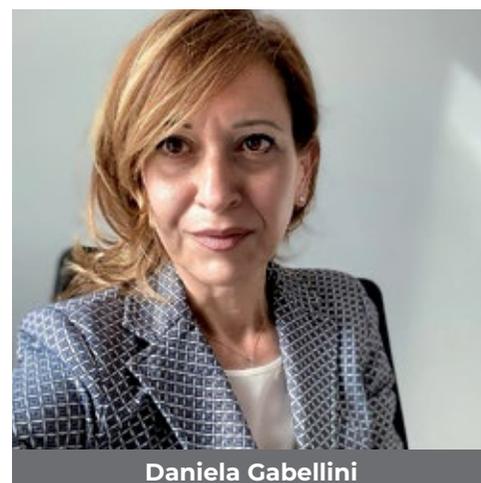
I vantaggi della certificazione digitale

In questo contesto, la certificazione digitale assume un grande valore divulgativo, in quanto può essere conservato in uno spazio web, pubblicato online e condiviso sui principali social network. E' inoltre stampabile con relativo Codice QR affinché i clienti finali possano visualizzare gli standard garantiti attraverso tablet e smartphone. Un ricorso



Nicola Piccione

alla tecnologia e comunicazione in tempo reale sempre più evidente anche nelle scelte di Dussmann. Ancor prima dell'esplosione della pandemia, la costola italiana del gruppo tedesco aveva già introdotto la figura dei "Pulitori Viaggianti" sui treni ad alta velocità. Tale figura consiste nella pulizia dell'interno delle carrozze mentre il mezzo è in movimento, anticipando di fatto molte delle azioni messe in campo per fronteggiare la diffusione del virus. «Nella pulizia dei mezzi di trasporto, flessibilità e disponibilità sono temi centrali – afferma **Nicola Piccione**, direttore Filiale Trasporti **Dussmann** -. I nostri operatori sono dotati di trolley con tutto l'occorrente per la pulizia e la disinfezione a bordo treno e in periodo Covid seguono un protocollo di intervento ad hoc per la disinfezione di tutti i punti high touch come pulsanti, maniglie, punti d'appoggio. Dussmann – annuncia Piccione – sta per avviare un ulteriore servizio che permetterà a qualsiasi passeggero di richiedere, sempre tramite QR Code, l'intervento dell'addetto in



Daniela Gabellini

tempo reale. Il tutto con il fine di garantire sempre migliori standard di pulizia e sicurezza, e di erogare un servizio quanto più customizzato ai nostri clienti». Nell'era dell'informazione e della cosiddetta 'post-verità' la certificazione digitale delle dichiarazioni circa la qualità di un servizio essenziale, a supporto delle attività economiche e della circolazione in sicurezza delle persone, è in grado di rispondere in modo sostanziale alle esigenze di tutti i portatori di interesse. «Fornire evidenza della capacità dell'organizzazione di adattamento al contesto in rapida evoluzione, mantenendo il presidio della stabilità e della continuità operativa è un valore aggiunto al momento imprescindibile per tutto il settore – dichiara **Daniela Gabellini** Ceo **IQC srl** -. Tale Certificazione è rilasciata con Tecnologia Blockchain, che garantisce trasparenza, fiducia nelle dichiarazioni e salvaguardia della reputazione in tutte le relazioni tecnico-commerciali tra imprese e tra imprese e consumers».

DA ONBSI

un aiuto per risollevarsi dalla pandemia



Importante iniziativa di ONBSI che intende sostenere, seppure con un contributo di importo parziale, i lavoratori che in questo periodo hanno dovuto sostenere spese maggiori a causa della pandemia da Covid 19.

di **Giovanni Dalò**



Giovanni Dalò dal maggio 2015 entra nei Consigli Direttivi di Asim e ONBSI, organizzazione quest'ultima in cui gli è stato affidato il compito di coordinare il gruppo di lavoro su Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro. Oggi è Vice Presidente ONBSI.



Chi promuove l'iniziativa

Già da qualche settimana è partita la campagna di comunicazione per informare imprese e lavoratori del nostro settore e che aderiscono ad ONBSI, dell'iniziativa varata a sostegno diretto dei lavoratori. Ricordiamo che ONBSI è stato costituito in attuazione del CCNL di settore da ANIP – Confindustria, Legacoop Produzione e Servizi, Confcooperative – Lavoro e Servizi, Agci Servizi, Unionservizi Confapi, Filcams CGIL, Fisascat CISL e Uiltrasporti UIL. Le Parti Costituenti e successivamente gli Organi di Governo hanno quindi assegnato a questa Presidenza il compito di dare esecuzione di questo progetto. Dal primo momento, ho preso in carico questo compito e, in sintonia con il Presidente, abbiamo messo in campo ogni iniziativa utile a realizzarlo nella maniera più efficace possibile. La promozione e la gestione delle predette attività avviene nel rispetto degli accordi interconfederali e degli organismi da essi derivanti. Ed è proprio in virtù di uno specifico Accordo tra le tutte le Parti Istitutive che questa iniziativa ha potuto essere prima attentamente pianificata e poi così fortemente promossa.

I numeri chiave del Settore

E' necessario, per avvalorare l'importanza del Settore, precisare che ONBSI è composto da più di 4.200 imprese aderenti operanti su tutto il territorio nazionale che occupano più di 359 mila lavoratori all'interno di un numero globale di 516.000 addetti (fonte INPS). Di cui il 26% proviene da oltre confine ed è costituito prevalentemente dal genere femminile (65%). Oltre l'80% dei lavoratori ha un contratto a tempo

determinato, ma solo il 24% degli stessi ha un contratto a tempo pieno.

Numeri che testimoniano da un lato la fragilità del settore ma dall'altro una notevole capacità di accoglienza e di occupazione di genere femminile. E' in questo contesto che si inquadra l'iniziativa di ONBSI che intende ristorare, seppure con un contributo di importo parziale, i lavoratori che in questo periodo hanno sicuramente dovuto sostenere spese di natura familiare e socio-sanitaria nuove e/o maggiori.

Fondamentale in pandemia il lavoro delle imprese di servizi...

Un settore che ha sempre lavorato "di nascosto" ma che in questo periodo ha dato un forte contributo, senza sottrarsi anche davanti a tutte le difficoltà. Oltre 500 mila addetti da sempre impegnati nella pulizia e nella sanificazione degli ambienti, ivi compresi ospedali, ambulatori, imprese, stabilimenti, scuole, università, uffici pubblici. Da sempre impegnati ma fuori dai riflettori dell'informazione di massa, che hanno svolto un ruolo fondamentale nella lotta alla pandemia e che, insieme alle proprie famiglie, si trovano anche loro costretti a misurarsi con gli ostacoli quotidiani causati dall'emergenza. Nonostante tutto, in questo periodo, che dura ormai da oltre un anno, hanno contribuito a mitigare gli effetti della pandemia combattendo nelle corsie degli ospedali, nelle strutture sanitarie, nelle attività commerciali e produttive essenziali per il Paese. Senza il loro prezioso lavoro non sarebbe stato possibile (e non lo sarebbe tuttora) lavorare e operare in condizioni di sicurezza.

...A garanzia della salute di tutti

Gli addetti alle pulizie e alla sanificazione infatti, sono quelle donne e quegli uomini che quotidianamente ci aiutano ad avere ambienti salubri e tutelano la nostra salute e sicurezza. Lavoratori che ogni giorno operano in condizioni difficili, che mettono a rischio la propria salute quotidianamente per garantire quella degli altri. Quella di tutti.

Spesso, però, per l'opinione pubblica sono invisibili, attori dei quali nessuno parla e, anche in questa terribile emergenza dove il loro lavoro risulta essenziale, operano anche in condizioni precarie.

Al fianco di coloro che viene, giustamente, supportato da media, istituzioni e cittadini, ci sono quelli che, come le nostre lavoratrici e i nostri lavoratori, invece passa inosservato, nonostante il lavoro essenziale svolto ogni giorno per il benessere di tutto il Paese.

Determinazione dei soci ONBSI nel voler riconoscere un contributo

E' proprio anche con questa consapevolezza che le Parti Istitutive di ONBSI hanno dimostrato con determinazione la volontà di, tramite ONBSI, sostenere i lavoratori iscritti. Lo hanno fatto superando molte difficoltà e sottoscrivendo unanimemente un Accordo che ha istruito gli Organi di Governo dell'Organismo dettagliatamente per destinare gran parte delle risorse finanziarie disponibili ai lavoratori, attraverso il Bando dedicato, un trattamento straordinario di natura socio-sanitaria e conciliativa per questo settore che, direttamente in prima linea, è chiamato a svolgere un importantissimo e indispensabile compito per permettere il mantenimento in sicurezza di servizi essenziali.

Finalità del Bando

Il Bando "Indennità Emergenziale Conciliativa COVID-19" di ONBSI consente a ciascun lavoratore del Settore Servizi di Pulizia, Servizi Integrati/Multiservizi iscritto a ONBSI (con il limite di reddito da ISEE non superiore a 30.000 euro) di usufruire di un contributo solidale straordinario fino a un massimo di 200 euro. È possibile presentare la richiesta dell'Indennità Emergenziale Conciliativa COVID-19 per le spese dovute alla nascita di uno o più figli, per coprire i costi di materiali, mense e rette scolastiche, servizi di baby-sitting, assistenza familiare per anziani o non autosufficienti e molto altro. Il sito www.onbsi.it mette a disposizione ogni informazione utile alla richiesta per i lavoratori e tutti i materiali divulgativi per le imprese che vorranno contribuire a condividere questa opportunità con i loro lavoratori.

Il primo Bando fatto a livello Nazionale dall'ente bilaterale

In ultimo va rilevato come ONBSI, da sempre impegnato sui temi della sicurezza e delle analisi del Settore, abbia realizzato in questa circostanza il suo primo grande intervento che va direttamente ai propri lavoratori iscritti. Un impegno finanziario importante che ha visto fissare un budget di 5 milioni di euro. Un impegno organizzativo rilevante che la Presidenza, composta, oltre che da me, dal Presidente **Andrea Laguardia**, sta onorando con determinazione e con la consapevolezza del ruolo della bilateralità: un sostegno concreto a lavoratrici e lavoratori pesantemente coinvolti dalla crisi in atto. Un tratto qualificante di come la Bilateralità possa e debba essere messa a servizio degli addetti del settore.

C'E' SEMPRE UNA ROSSA FATTA APPOSTA PER TE



www.rcm.it

GIGA PER ESEMPIO! COMODA, SILEZIOSA, GREEN

GIGA è la lavapavimenti professionale ad alta produttività per le medie superfici anche in ambienti ingombri. Il controllo dei parametri di lavoro permette di **ridurre i consumi** di acqua, detergente ed energia, garantendo una costante qualità di pulizia. E' disponibile in **tre versioni**: con pista di lavaggio da 700 mm con spazzole a rullo e da 800 e 900 con due spazzole a disco. **Silenziosa** per lavorare con discrezione e **sicura** grazie anche alla luce di segnalazione al led per operare in presenza di persone.



COVID 19: come erogare in sicurezza i servizi di pulizia



La pandemia COVID-19 ha stravolto radicalmente il mondo del lavoro, portando le aziende a rivedere le modalità operative, l'organizzazione stessa del lavoro e le scelte strategiche. Parliamo della nuova Linea guida ISO/PAS 45005:2020.

Di Carlo Giardini



Carlo Giardini, laureato in Ingegneria meccanica, da 18 anni in SQS ITALIA come lead auditor, responsabile di area e dei prodotti ISO 3834, UNI 16636 e UNI 13549. Formatore in ambito qualità, ambiente e sicurezza e risorse umane, qualificato per corsi da Lead Auditor per la norma ISO 9001. Collabora con l'università di Dalmine (BG) come relatore.

La linea guida ISO/PAS 45005

Vista la necessità di una guida sulla protezione del personale, specificatamente legata alla sola pandemia relativa al COVID, gli esperti ISO di salute e sicurezza sul lavoro hanno sviluppato la nuova ISO/PAS 45005 "Gestione della salute e sicurezza sul lavoro - Linee guida generali per lavorare in sicurezza durante la pandemia COVID-19".

La linea guida ISO / PAS 45005 riunisce le migliori pratiche internazionali in merito alla gestione, alla salute e alla sicurezza dei dipendenti e delle parti interessate durante la pandemia COVID-19, logicamente integrando eventuali linee guida e regolamenti nazionali già esistenti. Il documento è stato pubblicato come PAS (Publicly Available Specification - specifica disponibile pubblicamente) ossia come un documento di standardizzazione (noto anche come "fast-track standard" in ragione della velocità con la quale viene sviluppato), dettato dalla necessità di un riferimento tecnico per affrontare un'esigenza urgente del contesto internazionale. Si tratta di una linea guida strutturata in ottica gestionale seguendo sempre il principio PDCA, che non sostituisce in alcun modo la normativa vigente, principio detto "ciclo di Deming" che descrive la sequenza delle azioni che vengono adottate ai fini del miglioramento continuo "Plan, Do, Check e Act" (in italiano: pianificare, implementare, verificare e agire), e che rappresenta la base delle norme ISO9001 e di tutti gli standard di management.

Applicando i contenuti presenti in questa guida, l'impresa sarà in grado di:

- a) intraprendere azioni efficaci per proteggere i lavoratori e altre parti interessate rilevanti, attuando una gestione dei rischi legati al COVID-19;
- b) dimostrare di saper affrontare i rischi relativi al COVID-utilizzando un approccio sistemico;
- c) mettere in atto un quadro operativo per consentire un adattamento efficace e tempestivo alla situazione in evoluzione.

Le imprese che sono già certificate ISO



45001:2018 possono utilizzare questo documento come integrazione al loro sistema di gestione per la salute e sicurezza sul luogo di lavoro. La ISO/PAS 45005 non è in sé certificabile non essendo una norma ma una linea guida.

I contenuti della linea guida ISO/PAS 45005

La norma è costituita da 14 capitoli schematizzati nella figura della pagina successiva.

La linea guida si sofferma sull'analisi di contesto perché è fondamentale conoscere al meglio tale aspetto per una successiva ed efficace valutazione del rischio. I fattori di contesto che possono influenzare la salute e sicurezza dei lavoratori sono suddivisi in fattori esterni ed interni.

Alcuni fattori esterni da considerare:

- a) la prevalenza di COVID-19 all'interno della comunità locale (anche in altre organizzazioni e altri luoghi di lavoro);
- a) relativi requisiti legali e orientamenti;
- b) la disponibilità di servizi clinici, test, trattamenti e vaccini;
- c) la disponibilità di salute e sicurezza e altre

forniture (ad esempio DPI, maschere, disinfettante per le mani, termometri, materiali per la pulizia e la disinfezione);

d) come i lavoratori si spostano da e verso il lavoro (ad es. trasporti pubblici, auto, etc.);

e) l'idoneità della casa di un lavoratore per il lavoro a distanza;

f) cambiamenti o problemi nella catena di fornitura;

g) la continuità dei servizi essenziali

h) cambiamenti nelle esigenze e aspettative del cliente o nei comportamenti.

Alcuni fattori interni da considerare:

a) la prevalenza di COVID-19 nell'organizzazione;

b) la tipologia del luogo di lavoro

c) valori culturali all'interno dell'organizzazione che possono influenzare le misure di controllo del rischio;

d) la capacità dell'organizzazione di acquisire conoscenze aggiornate su COVID-19;

e) la misura in cui è possibile attuare misure di allontanamento fisico;

f) esigenze specifiche dei lavoratori (ad es. lavoratori considerati a maggior rischio di contrarre COVID-19 o contrarre malattie gravi da COVID-19);

g) lavoratori con responsabilità di assistenza, lavoratori disabili, donne in gravidanza, neo mamme

h) aumento delle assenze dei lavoratori (ad esempio a causa di malattia, autoisolamento o requisiti di quarantena, lutto);

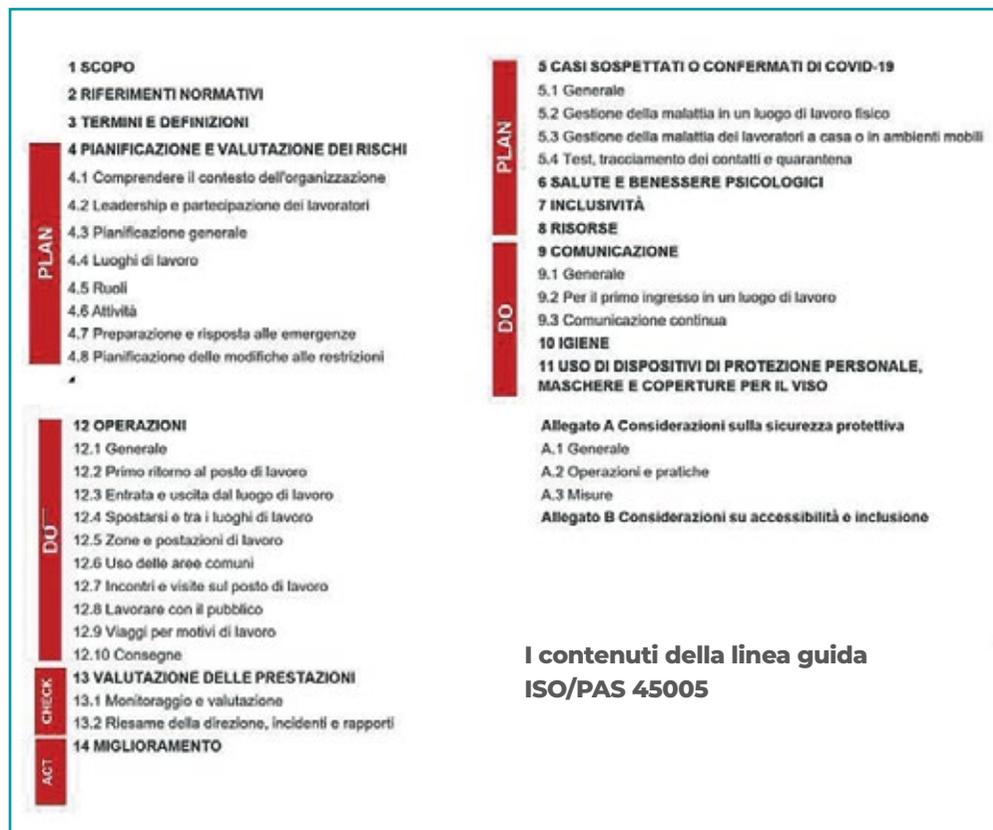
i) disponibilità di risorse, compresa una fornitura adeguata di servizi igienici e strutture per il lavaggio delle mani;

l) l'organizzazione del lavoro.

La valutazione di questi aspetti permette di individuare i potenziali rischi, intervenire sulle modalità operative e gestire al meglio le eventuali emergenze.

Le imprese di servizi e l'analisi dei rischi

Le imprese di pulizia erogano un servizio fondamentale per la salute e la prevenzione negli ambienti di lavoro, siano essi ambienti sensibili (Ospedali, RSA, ambulatori medici, etc.) siano essi costituiti da aziende private. L'emergenza pandemica ha portato le imprese di pulizia e sanificazione, ad operare in condizioni emergenziali, in condizioni di stress, seguendo protocolli molto rigidi, cercando di adottare le migliori prassi per il raggiungimento dei



requisiti richiesti.

Per la tipologia di servizio stesso, tali imprese operano in ambienti esterni con livelli di rischio differenti in funzione dell'area in cui le stesse erogano il servizio.

Quindi in questi casi una valutazione di contesto sarà da farsi molto attentamente, in funzione del sito o area in cui esse operano e delle condizioni di contorno che possono differenziarsi caso per caso. A tale proposito diviene massima la necessità di un'analisi di rischio efficace, da svolgersi a livello multidisciplinare coinvolgendo anche il committente. Questa valutazione ha lo scopo di ridurre al minimo gli incidenti legati alla pandemia Covid e procedere con sicurezza nell'erogazione del servizio senza inficiarne il risultato.

Chi opera su aree esterne o siti del cliente

La ISO/PAS 45005, al punto 4.4. affronta proprio il tema del lavoratore che opera su aree esterne o siti del cliente. In questo caso l'organizzazione deve garantire che i lavoratori, con ruoli che non possono essere svolti a casa o in un luogo di lavoro fisico, ricevano supporto, orientamento e risorse adeguate per lavorare in sicurezza ed evitare la trasmissione della malattia attraverso l'interazione con altre

persone. L'impresa deve fornire tutte le indicazioni necessarie e incoraggiare i lavoratori a:

a) seguire le indicazioni circa le modalità operative definite nei casi in cui la distanza fisica non possa essere mantenuta;

b) garantire l'accesso ai DPI, maschere, rivestimenti per il viso, disinfettanti per le mani, c) seguire le indicazioni previste per accedere e utilizzare in sicurezza risorse come i bagni pubblici;

d) conservare le informazioni documentate per supportare la ricerca dei contatti, se necessario, sui luoghi in cui si recano nel corso del loro lavoro;

e) conservare i dettagli delle persone con cui hanno interazioni prolungate o stretti contatti, ove possibile, per supportare un'efficace tracciabilità dei contatti nel caso di presenza di persone affette dal COVID-19 (i dati personali devono essere mantenuti riservati e conservati per un minimo di 14 giorni o come determinato dalle linee guida ufficiali).

Ridurre il rischio di trasmissione

Sull'aspetto legato alle attività operative, l'impresa deve poi intraprendere tutte le ulteriori azioni di mitigazione possibili per ridurre il rischio di trasmissione di COVID-19, quali:

GESTIONE

a) istituire piccole squadre fisse o coppie di lavoratori per limitare il numero di persone a stretto contatto;

b) rivedere eventualmente le istruzioni di lavoro per consentire il funzionamento sicuro delle attività;

f) fornire DPI adeguati e indicazioni sul corretto utilizzo.

Un elemento molto importante che la linea guida tratta è il fattore psicologico dei lavoratori, stabilendo i processi per gestire e governare al meglio tale impatto che può essere influenzato da rischi psicosociali (gestione

dell'incertezza, carico e ritmo di lavoro, mancanza di supporto sociale, impatti dell'isolamento prolungato e del lavoro a distanza, insicurezza del mantenimento del posto di lavoro). Per questo la norma rimanda alle norme ISO 45003 e ISO 10075.

La linea guida richiede inoltre che l'organizzazione implementi processi per garantire:

a) che i lavoratori siano incoraggiati all'igiene personale,

b) che lo smaltimento dei rifiuti sia efficace, adeguato e frequente, compreso lo smaltimento separato e sicuro dei DPI monouso e

delle maschere monouso e dei rivestimenti per il viso;

c) la promozione di buone pratiche igieniche, inclusi poster e cartelli per ricordare ai lavoratori le tecniche e la frequenza di lavaggio delle mani richieste, la necessità di evitare di toccare i volti e di tossire o starnutire in un fazzoletto usa e getta o nel gomito;

d) l'uso sicuro dei servizi igienici,

e) l'uso sicuro di docce e spogliatoi.

Il monitoraggio e i risultati

L'aspetto legato al processo di monitoraggio, che permette di avere un quadro di valutazione oggettivo, richiede la definizione dei criteri e metodi per verificare e valutare i risultati, in particolare dovrebbero essere monitorati i seguenti aspetti:

a) quanto le misure di sicurezza ed i controlli siano efficaci

b) le modalità con cui viene svolto il lavoro

c) il rispetto delle misure di sicurezza sul lavoro

d) il tasso di infezione tra i lavoratori

e) i livelli di assenza dei lavoratori

f) i cambiamenti nei livelli di rischio della comunità o altre questioni esterne.

Viene poi richiesto un riesame da parte del top management per analizzare i risultati del monitoraggio. Tale attività deve almeno considerare i seguenti elementi:

a) i problemi identificati con i livelli di conformità alle misure e ai controlli di sicurezza adottati;

b) gli incidenti segnalati dai lavoratori e da altre parti interessate pertinenti;

c) le cause degli incidenti;

d) l'efficacia delle azioni intraprese per far fronte agli incidenti, comprese le azioni intraprese al momento dell'incidente e le azioni per affrontare le cause all'origine dell'incidente.

Il riesame della direzione dovrebbe essere comunicato ai lavoratori e alle parti interessate pertinenti. L'organizzazione deve tenere conto dei risultati del monitoraggio e del riesame, per:

a) intraprendere azioni immediate atte a migliorare o modificare misure e controlli di sicurezza non efficaci;

b) attuare misure e controlli di sicurezza aggiuntivi, se necessario, tenendo conto delle implicazioni per la sicurezza di eventuali nuove misure introdotte;

c) incoraggiare la consultazione e la partecipazione continua dei lavoratori.

La nuova gamma contro le formiche

newpharm
Professional



linea
**Newcidal
Micro® RTU**

La tecnologia delle microcapsule per stanare la colonia di formiche.



Blucyp® DP

Insetticida polverulento di ottima efficacia e protratta nel tempo



**Formirex®
Granuli**

Microgranuli bagnabili per il controllo di tutte le specie di formiche che invadono i locali civili



Soluzioni efficaci per il controllo delle formiche



Prendi Medico Chirurgico (Reg. Ministero della Sanità n. 12847, 10388, 10690). Prima dell'uso, leggere attentamente l'etichetta e il manuale del prodotto.



FIMAP FLEET MANAGEMENT 4.0

PIANO NAZIONALE TRANSIZIONE 4.0

4.0

50%

CREDITO D'IMPOSTA



10%

CONTRIBUTO SABATINI



VALORE DEL TUO USATO

Digitalizza la tua impresa

CON IL PIANO NAZIONALE DI TRANSIZIONE 4.0
DIGITALIZZARE LA TUA IMPRESA CONVIENE

Ora puoi modernizzare il tuo parco macchine e assicurarti il meglio del pulito digitale, approfittando dei vantaggi del credito d'imposta industria 4.0.

Il credito d'imposta aiuta tutte le aziende residenti in Italia che vogliono investire e digitalizzare i propri processi, agevolando l'acquisto di beni strumentali nuovi, dotati della tecnologia 4.0, entro il 31 dicembre 2022*. Se vuoi far crescere la tua impresa e investire nel pulito digitale il momento è adesso: le gamme di

lavasciuga pavimenti e spazzatrici Fimap 4.0 offrono modelli in linea con i requisiti richiesti in termini di tecnologia ed interconnessione che ti permettono di accedere alle agevolazioni fiscali previste dal Piano.

QUALI SONO I BENEFICI FISCALI?

Una volta periziato il bene e verificatane l'interconnessione, è possibile accedere a diverse agevolazioni fiscali cumulabili con diversi incentivi: un credito di imposta pari al 50% dell'importo della macchina e un ulteriore 10% grazie alle norme della legge Sabatini che facilita anche il pagamento in forma rateizzata**.

ACCEDI IN 3 MOSSE



ACQUISTA

una lavasciuga pavimenti
o una spazzatrice Fimap 4.0



INTERCONNETTI

la macchina al tuo sistema
informatico di fabbrica



ACCEDI

al Credito d'imposta 4.0
secondo la Legge n.178/2020



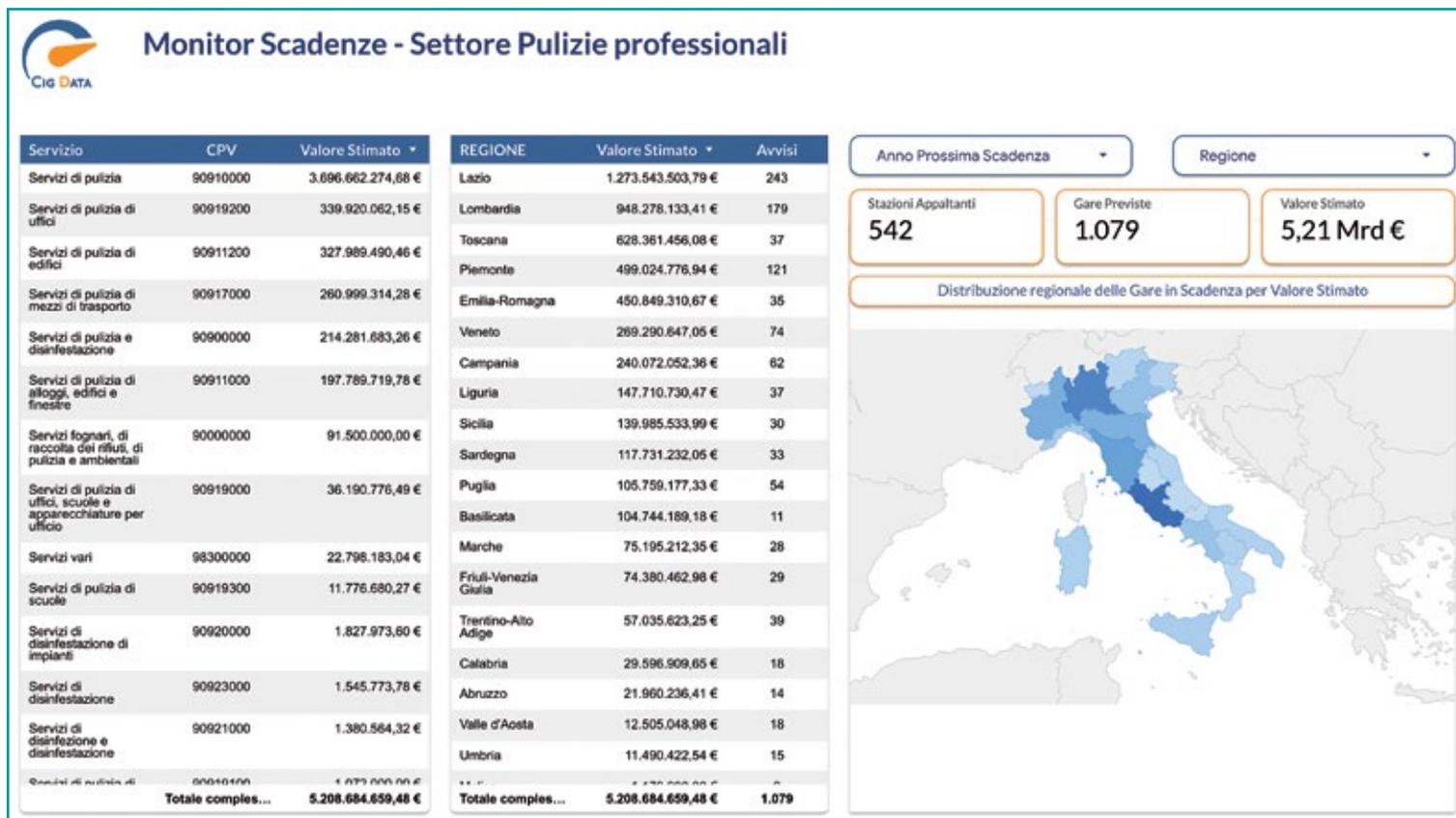
Vuoi approfondire l'argomento
con i nostri esperti?
Contattaci!
kam@fimap.com

FIMAP[®]
www.fimap.com



* Anno 2021: 50% fino a 2,5 mln €, 30% oltre 2,5 fino a 10 mln €, 10% oltre 10 mln € e fino a 20 mln €. - Anno 2022: 40% fino a 2,5 mln €, 20% oltre 2,5 fino a 10 mln €, 10% oltre 10 mln € e fino a 20 mln €. ** Per l'effettivo ammortare del credito di imposta si prega di fare riferimento alla Legge 178/2020 e successive eventuali modifiche ed integrazioni.

APPALTI: dati aggiornati e sempre disponibili con Cig Data!



Il cruscotto web Cig Data, sviluppato da Fondazione Scuola Nazionale Servizi, aiuta le imprese di pulizia/ servizi integrati/ multiservizi nella gestione e programmazione delle gare d'appalto. Si basa su una ricchissima banca dati in costante aggiornamento. Partner strategici: Icie e Terotec; partner tecnologico GBC Analytics.

Di Vittorio Serafini

È ormai proverbiale il dinamismo della Fondazione Scuola Nazionale Servizi nel sostenere le imprese nelle loro esigenze di gestione, innovazione e competitività, con iniziative di formazione e, più in generale, supporto a 360°. L'ennesimo esempio è rappresentato da Cig Data, un'idea

davvero lungimirante e utile per chi opera nel settore pulizie/ servizi integrati/ multiservizi.

Cosa è Cig Data

Ma andiamo con ordine, e scopriamo prima di tutto di che cosa si tratta. Cig Data è un cruscotto web di ricerca basato su una sostanziale banca dati continuamente aggiornata delle gare di appalto programmate, pubblicate ed aggiudicate in alcuni settori dei servizi di Facility Management.

I servizi coperti

Attualmente la banca dati copre i servizi di Pulizie professionali e ristorazione collettiva. Verrà aggiunto a breve il settore energia e manutenzione e saranno via via aggiunti altri settori in relazione a specifiche esigenze di imprese, stazioni appaltanti, associazioni ed altri soggetti interessati.

Migliorare competitività e qualità degli appalti

Cig Data è uno strumento che si pone a supporto particolarmente delle imprese di servizi e stazioni appaltanti, ed il suo fine è quello di fornire informazioni utili a migliorare la competizione e la qualità degli appalti, rendendo disponibili importanti dati mediante specifici filtri che facilitino la ricerca. Vediamoli nel dettaglio.

Uno scadenziario evoluto

Si parte dalla "Programmazione gare": si tratta di uno scadenziario evoluto sulla base degli esiti rilevati, delle successive comunicazioni e di altri dati che consentano di stimare in modo affidabile almeno l'anno di pubblicazione delle gare. Si prosegue con gli Avvisi correnti di gara pubblicati sul TED (Tender Electronic Daily), e con gli esiti di gare esperite in Italia sopra soglia nei settori di riferimento dal 2013 ad oggi e la distribuzione di tali esiti: a livello nazionale e regionale o per azienda aggiudicataria ed ente appaltante.

Valori, basi d'asta e procedure

Non mancano altre informazioni e criteri di grande interesse, come i valori aggiudicati, le basi d'asta, il numero dei partecipanti ed il ribasso percentuale di aggiudicazione; e ancora tipi di procedura e criteri di aggiudicazione e analisi del mercato di riferimento con diversi indici statistici.

Il vero "plus" per programmare al meglio le gare future

L'elemento caratterizzante Cig Data è senza dubbio la banca dati sulla programmazione delle gare future. Ci si è posti l'obiettivo di pervenire ad uno scadenziario gare più affidabile, che quindi sia in grado di offrire alle imprese la effettiva possibilità di programmare e prepararsi per tempo ad una adeguata partecipazione alle gare di interesse, ed eventualmente alle associazioni di rappresentanza di interloquire tempestivamente in direzione di gare di qualità. Il tutto dunque in una direzione pro-concorrenziale, nell'interesse di una competizione più ampia e migliore.

Lungo studio e ricerca

Per arrivare a questo risultato sono stati studiati e approfonditi prodotti concorrenti, per ottimizzare il prodotto finale. Il cruscotto dello scadenziario gare è stato quindi realizzato per monitorare sia le date di aggiudicazione degli appalti e sia le vicende che possono influenzare la data di "ritorno" della gara sul mercato, quali la data reale di immissione nel servizio, le proroghe, i rinnovi, etc.

Possibili anche upgrade

Oltre all'abbonamento base che prevede l'accesso alle banche dati di un settore e ad un cruscotto di statistiche filtrabili, è possibile ottenere un upgrade personalizzato del servizio, scegliendo l'opzione "Plus"; in tale versione sono ricomprese analisi sulle aggiudicazioni delle gare più importanti, schede sintetiche dei bandi più significativi con evidenziazione di elementi strategici utili alle imprese per selezionare le gare a cui partecipare (certificazioni obbligatorie e non, attribuzione punteggi, formule attribuzione punteggio e così via), oltre ad analisi di mercato sui competitor.

info@scuolanazionalesestivi.it

reflexx®

IN SAFE HANDS

REFLEX L96 HR

Il nuovo guanto extra lungo e ad alta resistenza

Resistente ai VIRUS



www.reflexx.com

Assocasa scatta la fotografia DI UN ANNO DI LOCKDOWN



Federchimica - Assocasa, in collaborazione con Nielsen, ha presentato il 4 maggio scorso l'ultimo "market monitor" della detergenza: a un anno dall'inizio del lockdown il settore si conferma alleato prezioso per assicurare pulizia e igiene, in casa e non solo. Focus sui nuovi comportamenti e approcci all'acquisto: chi scende e chi sale...



Eccoci giunti all'ormai tradizionale appuntamento con l'Osservatorio di Assocasa, l'Associazione Nazionale detergenti e specialità per l'industria e per la casa che fa parte di Federchimica: lo scorso 4 maggio sono stati infatti presentati i nuovi dati del market monitor della detergenza, realizzato in collaborazione con Nielsen Q.

Un'edizione unica: l'istantanea del lungo lockdown

Questa edizione è particolarmente interessante e si può dire unica, perché fotografa una situazione inedita come quella creata dal lockdown iniziato oltre un anno fa (e fotografato perfettamente dalla ricerca, il cui termine era fine febbraio 2021). E i dati dimostrano questa particolarità: lo studio ha evidenziato come nell'anno terminante il 28 febbraio 2021 il trend del cura casa abbia raggiunto il +7% a valore. Un trend così positivo è in buona parte legato al maggior tempo che le persone hanno trascorso in casa, trasferendo nella propria abitazione abitudini e svaghi che prima del Covid erano prevalentemente fuori casa.

Crescita omogenea nel "Cura casa"

Interessante è anche il fatto che la crescita sia omogenea e trasversale a tutte le categorie: non soltanto i detergenti, che comunque guidano la rimonta con un ottimo 5%, ma anche coadiuvanti lavaggio (che in percentuale crescono ancora di più dei detergenti, attestandosi a un eccellente +8,2%, guidati soprattutto da candeggine e ammorbidenti) e prodotti per la manutenzione, dai deodoranti ai formulati lavastoviglie. In quest'ultimo caso l'unica voce a calare, per evidenti ragioni, è quella del cura auto: in tempi di Covid-19 l'auto l'abbiamo usata molto meno... L'intero anno immortalato dai dati, del resto, si è mosso nel segno della pandemia: per questo tutti i principali comparti del cura casa sono in crescita.

Dal Prato: "Molti acquisti online, si è vissuta di più la casa"

Un'ottima chiave di lettura dei fenomeni riportati dallo studio l'ha offerta **Giorgio Dal Prato**, Presidente di Assocasa, che ha osservato: "Le persone nel 2020 hanno acquistato di più online, utilizzato di più internet come

in collaborazione con Assocasa

mezzo di svago e comunicazione, hanno cucinato di più e hanno pulito di più la casa. Non solo l'hanno pulita di più, ma in molti casi lo hanno fatto in maniera diversa da prima, in particolare utilizzando maggiormente prodotti disinfettanti”.

Store format: calano gli “iper”

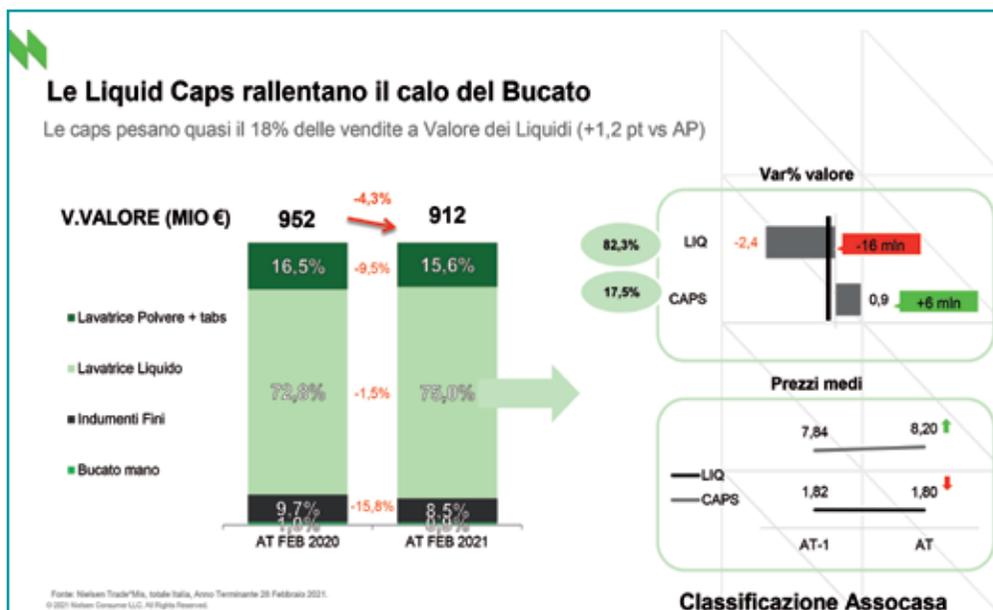
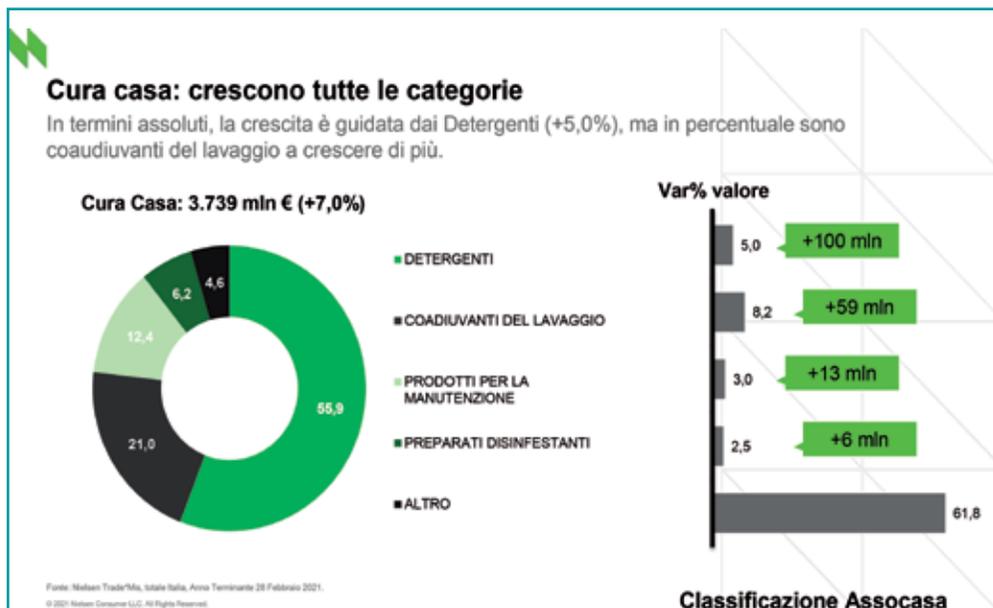
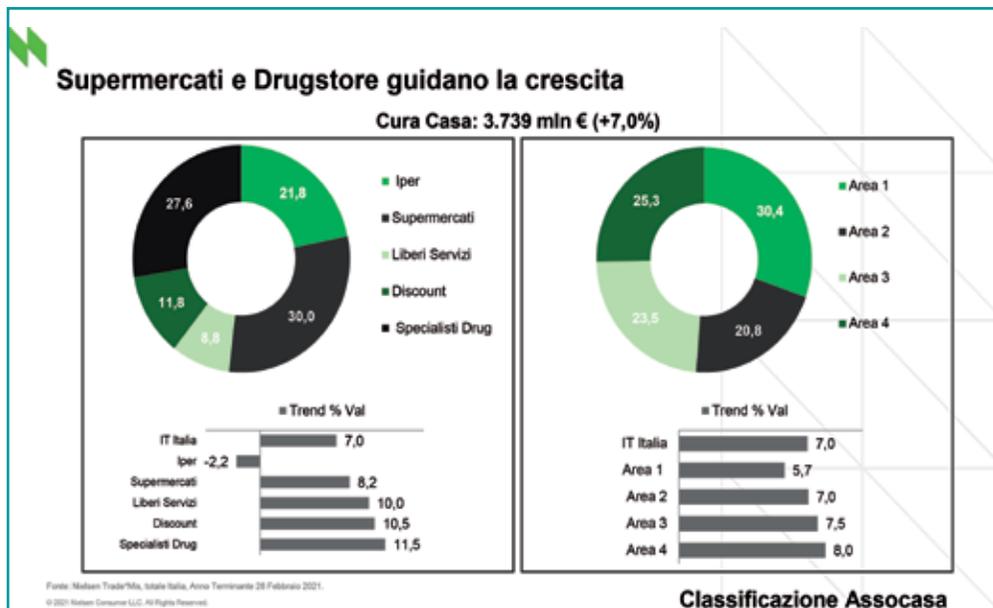
A proposito di acquisti e luoghi deputati dalla distribuzione: a livello di store format guidano la crescita supermercati (+8,2%) e drugstore (+11,5%), generando complessivamente quasi il 60% delle vendite del cura casa, mentre soffrono gli ipermercati (-2,2%). Questi ultimi calano un po' in tutti i segmenti: sono il 3° canale per tutti i comparti e mostrano trend negativi, con ogni probabilità anch'essi dovuti alle importanti chiusure che hanno drasticamente ridotto affluenza di clienti e volumi di vendita.

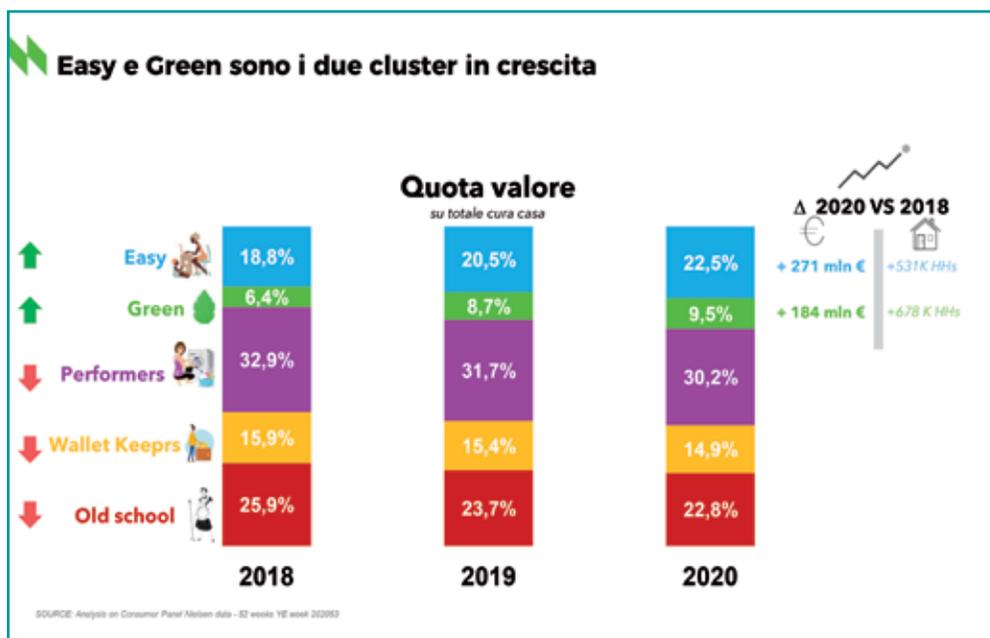
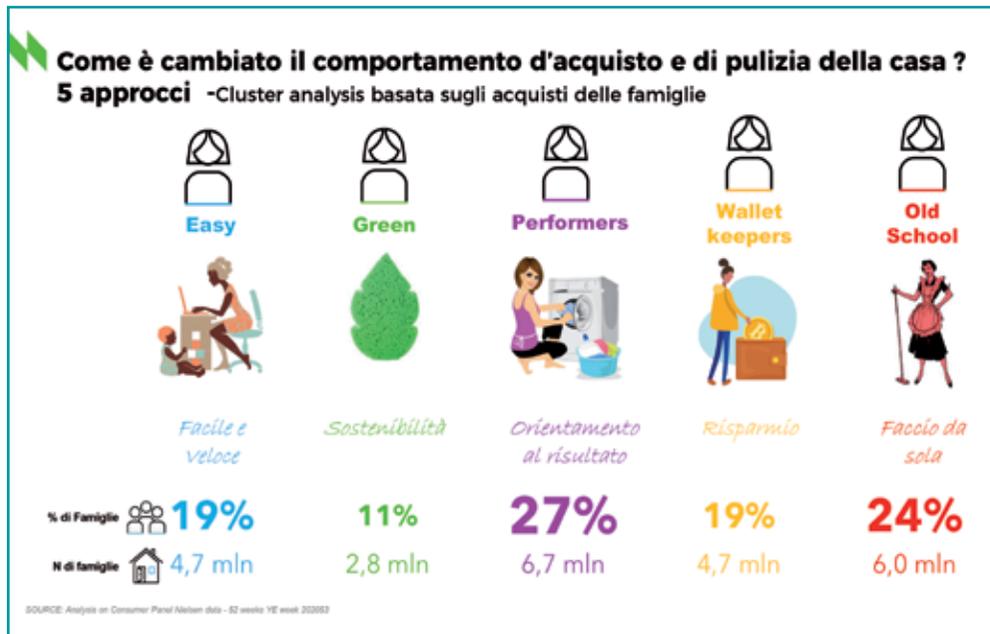
In rialzo anche mercati “maturi”, sempre più italiani con lavastoviglie

Quest'anno così particolare ha portato a crescere a doppia cifra anche mercati maturi come il comparto stoviglie (+13,6%), pari a 61 milioni di euro, e le candeggine (+16,8%), pari a 32 milioni di euro, sostenuti probabilmente dalla maggior permanenza in casa dei consumatori e da una maggior attenzione alla pulizia. Da segnalare il grande contributo al comparto stoviglie dato dai detersivi lavastoviglie (+20,8%). Tra il 2019 e il 2020, infatti, il numero di possessori di lavastoviglie è aumentato del 2,7%, giungendo così a 16,7 milioni di italiani.

C'è chi scende...

Non tutti i segmenti del mondo detersivi hanno, però, registrato una crescita nell'ultimo anno: la detergenza bucato mostra un arretramento delle vendite del 4,3%, pari a 41 milioni di euro. Frenano la caduta di questo segmento le liquid caps (+0,9%): a questo proposito, bisogna registrare il progressivo aumento di valore delle caps, che ormai da sole rappresentano quasi il 18% delle vendite a valore dei liquidi, guadagnando un ulteriore 1,2 punto percentuale rispetto al precedente anno. Peraltro anche gli altri comparti del cura casa evidenziano trend interessanti: il comparto manutenzione cresce





del 3,0%, un incremento pari a 13 milioni di euro, rallentati solo dal cura auto (-20,8%); i preparati disinfestanti (crescono del +2,4% e si attestano a 231 milioni di euro, con un bel balzo di insetticidi per volanti ed elettromanatori) ed infine gli “altri” prodotti del cura casa crescono del 61,8% guidati principalmente dai preparati disinfestanti che incrementano le proprie vendite di circa 45 milioni di euro.

Benessere e sostenibilità restano fattori-traino

In mezzo a tanti cambiamenti, c'è una costante da rilevare: benessere e sostenibilità

restano due importanti elementi di traino di questa crescita. In questo contesto l'industria della detergenza ha guardato, con molta più attenzione, non soltanto alla soddisfazione dei bisogni delle famiglie in termini di igiene e pulizia della casa, ma anche alla sostenibilità per combattere sprechi e promuovere la convenienza, la praticità d'uso e il benessere in generale. L'attenzione è rivolta al singolo consumatore, affinché sia ben informato e consapevole nell'utilizzo dei prodotti della detergenza, dato il suo ruolo fondamentale attraverso il giusto dosaggio e le corrette abitudini d'uso durante le operazioni di pulizia e manutenzione della casa.

I cinque approcci all'acquisto, da “Easy” a “Green”

Ma al di là dei numeri, che possono sembrare aridi ma che restituiscono un preciso quadro di ciò che sta accadendo, l'indagine si è occupata anche di come cambiano i comportamenti d'acquisto e di pulizia della casa, isolando 5 approcci mediante una Cluster analysis basata sugli acquisti delle famiglie. Nel dettaglio sono: Easy (facile e veloce), Green (ovvero sostenibilità), Performers (orientamento al risultato), Risparmio (wallet keepers), Old school (faccio da sola). Ebbene: di questi 5 approcci, i due in crescita sono “Easy”, che domina la graduatoria con +271 milioni di euro rispetto al 2018 (cioè dal 18,8 al 22,5% in quota valore – nel 2019 eravamo a 20,5%), e il “Green”, che nel 2018 rappresentava il 6,4%, nel 2019 l'8,7% e nel 2020 il 9,5, con una crescita di 184 milioni di euro. Calano gli altri, soprattutto il “Faccio da me”, che lascia sul campo ben 3 punti percentuali.

Igiene valore assoluto, nel domestico come nel professionale

Covid o non Covid, insomma, importanti cambiamenti sono in corso. Conclude Dal Prato: “In questo particolare momento, che noi tutti stiamo vivendo come persone e come produttori, è emersa con evidenza la funzione sociale dei prodotti di detergenza e manutenzione della casa. L'igiene gioca un ruolo fondamentale nella vita quotidiana e il periodo di emergenza sanitaria che stiamo vivendo ne mette in luce l'importanza. Per tale motivo, siamo chiamati a comprendere a fondo quale sia l'evoluzione dei bisogni dei consumatori ed essere in grado di trasformarci, per rispondere a richieste nuove e immediate; un esempio è la crescita dell'online. È importante che si curi la flessibilità del servizio e il presidio della prossimità. Oltre alla sostenibilità, l'igiene, la salute e il benessere di tutti sono da sempre la nostra priorità”. L'igiene resta dunque un punto fermo: non solo nelle nostre case, ci permettiamo di aggiungere noi, ma anche nei luoghi di lavoro, di ritrovo, di cura, di ristoro e di soggiorno: insomma, il valore assoluto della pulizia – intesa in senso lato – parla la stessa lingua, nel domestico come nel professionale.

Servizi ad alto contenuto professionale e tecnologico per la valorizzazione digitale delle performance di sistemi di gestione, processi, prodotti, servizi, e delle competenze delle persone

Le nostre **Soluzioni Digitali in Transizione 4.0**
per una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva



Sistema per la
tracciabilità digitale dei
controlli



Sistema per la
certificazione digitale delle
performance



Sistema per la
certificazione digitale delle
competenze

Tutte le soluzioni sono in **Tecnologia Blockchain** per garantire la sicurezza dei dati e delle informazioni condivise on line con clienti, fornitori e partner



Certificazione digitale in Blockchain dell'igiene ambientale

Servizi di interesse per imprese e produttori del **settore Cleaning** che intendono assumere i riferimenti ad oggi più avanzati per la **prevenzione**, il **contenimento** ed il **contrasto della diffusione di microorganismi** potenzialmente patogeni in ambiente **sanitario, civile e industriale**.



LE INFESTAZIONI DA ARTROPODI NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI



La prevenzione dalle infestazioni nelle industrie alimentari è sì perseguibile con adeguate operazioni di pulizia, ma l'accuratezza di queste ultime è strettamente correlata alle condizioni strutturali degli edifici e alla caratteristiche costruttive delle macchine di lavorazione.

di P. Guerra – L. Suss

Gli Artropodi (Insetti e Acari) sono infestanti che condizionano sempre più i processi di lavorazione e di distribuzione dei prodotti alimentari.

Favoriti da evidenti cambiamenti climatici che estendono sempre più le condizioni favorevoli al loro sviluppo (temperatura e umidità) sono in grado di trovare rifugi e substrati di sviluppo all'interno di edifici industriali sempre più complessi e nelle macchine di lavorazione.

La tendenza a ridurre l'impiego delle sostanze chimiche (Prodotti fitosanitari e Biocidi) tutelando i prodotti alimentari dal rischio di contaminazioni e di residui al di sopra dei limiti di legge (Piani di Azione Nazionale) e la volontà del legislatore europeo di ridurre l'impatto che questi prodotti arrecano all'ambiente (Green Deal) sono perseguibili attraverso i seguenti approcci preventivi:

- la scelta dei materiali impiegati e le modalità costruttive degli edifici destinati alla lavorazione alimentare;
- il disegno e le caratteristiche delle macchine di lavorazione e di trasformazione alimentare;
- le procedure, le modalità di svolgimento e la frequenza delle pulizie dei locali e delle macchine.

Gli standard internazionali che orientano la produzione degli alimenti nella UE noti come *British Retail Consortium* (BRC) e *International Food Standard* (IFS), fra i tanti requisiti richiesti in materia di sicurezza igienica, impongono ai Responsabili delle aziende grande attenzione alle strutture, alle macchine e alle pulizie. Questi documenti trattano anche dei piani di

monitoraggio e di lotta agli insetti (oltre che dei roditori e dei volatili), ed appare evidente che per ridurre il rischio di immettere al consumo un prodotto alimentare infestato, le azioni da porre in atto sono principalmente riconducibili a quelle di tipo preventivo.

Gli infestanti: generalità sullo sviluppo e la diffusione nelle industrie alimentari

Vi sono numerose specie di insetti infestanti le industrie alimentari. Taluni entrano nelle aziende per via diretta, dalle aree circostanti gli edifici attraverso le porte, le finestre ed altre aperture presenti negli edifici; altri si introducono per via indiretta, veicolati con le materie prime, i semilavorati e persino gli imballaggi. Allo scopo di semplificare questo contesto, possiamo tentare un raggruppamento dei principali insetti infestanti in relazione alla tipologia dei prodotti alimentari lavorati:

- gli insetti più frequenti sui prodotti alimentari freschi (ortofrutta, carne, pesce e lattiero caseari) ed anche surgelati (tab. 1);
- gli insetti più frequenti sui prodotti cereali e derivati (farina, pasta, pane, pane) e sui prodotti dolciari (tab. 2).

La presenza, lo sviluppo e la diffusione degli Artropodi all'interno dei locali e delle macchine di lavorazione sono situazioni legate principal-



Liberamente sviluppato dagli autori ed estratto dal libro "Gli infestanti nelle industrie alimentari, la gestione sulle derrate e nell'industria" L. Suss, P. Guerra 2021, Ed. Avenue Media pp.280



1



3



4



6

mente alla presenza e all'accumulo di residui alimentari che rappresentano il substrato per la loro alimentazione e il loro sviluppo. Appare quindi prioritario organizzare la migliore pulizia possibile dell'ambiente in cui si opera, in quanto gli insetti possono facilmente moltiplicarsi negli angoli trascurati, dove si accumulano residui alimentari di ogni tipo, compresi gli scarti produttivi. Per questo è opportuno effettuare una accurata pianificazione delle operazioni di pulizia la quale è strettamente correlata alle condizioni strutturali dell'edificio e alle caratteristiche costruttive degli impianti di lavorazione, che devono consentire la facile rimozione delle polveri e dei residui delle precedenti lavorazioni.

Nelle fasi di stoccaggio, le materie prime, i semilavorati, i prodotti finiti e persino gli imballaggi devono essere posizionati creando sempre degli spazi fra le file dei colli e delle distanze adeguate dalle pareti, quanto meno per consentire la libera circolazione dell'aria e il passaggio del personale addetto alle pulizie e al controllo. In tale maniera si eviterà di creare ambienti protetti, non illuminati, particolarmente favorevoli all'annidamento e allo sviluppo degli insetti, soprattutto dove la rotazione delle merci è particolarmente lenta. Nei magazzini, così come nelle aree produttive, gli scarti e i residui caduti a terra a causa rispettivamente di rotture delle confezioni o di perdite dai macchinari di lavorazione, devono essere rimosse per evitare infestazioni.

Se prendiamo ad esempio le Blatte, per l'ampia diffusione e la sgradevole notorietà, questi insetti si possono manifestare più o meno in tutte le filiere alimentari e, oltre a compromettere la commercializzazione degli alimenti, rappresentano un indice di trascuratezza strutturale ed impiantistica. Le blatte sono fortemente attratte da sostanze zuccherine e più in generale da residui di lavorazione, abbandonati per incuria o in attesa di essere asportati. Da ciò ne deriva la necessità di una scrupolosa pulizia degli ambienti e, per



5

quanto riguarda le industrie alimentari, anche degli immediati dintorni, per eliminare ogni eventuale accumulo di residui, di scarti e di rifiuti, sicura fonte di moltiplicazione di *Blattella germanica* (foto 1) favorita anche dal microclima caldo umido. A questo proposito è necessario eliminare ogni screpolatura nei muri, ogni fessura che si possa notare dietro i paraspigoli, ogni piccolo foro nelle pareti dove le blatte si annidano abitualmente (foto 2). Inoltre, le centraline degli impianti elettrici, anche quelle dei singoli macchinari, debbono essere facilmente e completamente ispezionabili, così come le macchine stesse. Fonti di diffusione delle blatte in genere possono essere i cartoni ondulati da imballaggio e i piani di carico. Anche i pallet di carico in legno possono accogliere nelle loro fessure le blatte. Purtroppo tali supporti vengono utilizzati nei diversi ambienti, infestati o meno, e sono depositati, se non impiegati, in qualsiasi magazzino in cui sono provvisoriamente deposte. Nei riguardi delle **mosche** (foto 3) risultano ormai indispensabili le reti applicate alle finestre (foto 4) e accurati, frequenti lavaggi degli ambienti (pavimenti e pareti) imbrattati, anche parzialmente, con residui alimentari. L'applicazione di reti alle finestre risulta vantaggiosa anche per la prevenzione di intrusioni da parte di vespe, cimici e lepidotteri in genere.

Nei riguardi delle **formiche** (foto 5), partico-

larmente utili risultano le pulizie e accurati e frequenti lavaggi degli ambienti (pavimenti e pareti) imbrattati, anche parzialmente, con sostanze zuccherine e altri residui alimentari. Anche per questi Artropodi appaiono indispensabili interventi strutturali e di pest proofing per tamponare screpolature nei muri e sui pavimenti attraverso i quali le formiche possono introdursi nei reparti.

Gli **anobidi** (foto 6), in particolare *Lasioderma serricorne* sono insetti delle derrate sempre più frequenti in talune filiere produttive, in grado di annidarsi nei residui dei prodotti lavorati, riproducendosi sulle matrici alimentari e con queste attraversare le aree di confezionamento per arrivare sino al consumatore. *L. serricorne* può addirittura perforare gli imballaggi con il proprio sistema boccale e insinuarsi nei prodotti anche successivamente alle fasi produttive, lungo la filiera distributiva. Una volta giunti all'interno delle aziende, possono moltiplicarsi in diverse situazioni soprattutto favoriti dall'accumulo di piccoli residui all'interno delle macchine di lavorazione e nelle fessurazioni delle strutture degli edifici.

Generalità sui requisiti strutturali

Di fronte alla progettazione di nuovi magazzini o di reparti, e nel caso di locali da ristrutturare, è opportuno prendere adeguati accorgimenti, atti a rendere particolarmente difficile la possibilità di moltiplicazione degli infestanti. Premesso che è necessario un perfetto isolamento, per evitare di avere locali umidi, gli ambienti stessi devono essere intonacati, rivestiti con piastrelle o laminati, per lo meno verniciati a smalto, presentare pareti lisce, senza alcuna scabrosità e gli angoli dei locali non dovranno mai essere a spigolo vivo, ma leggermente arrotondati (foto 7). Ciò facilita la loro pulizia e rende contemporaneamente più difficoltoso l'insediamento di insetti.

A tal proposito si consiglia di evitare il ricorso a profili plastici per creare lo sguscio perime-



trale, la maggior parte dei quali, nel giro di breve tempo, possono creare un accumulo di detriti e sporcizia nei punti di fissaggio o di aggancio, così come si prestano a rotture e screpolature nelle quali si possono infestare i parassiti (foto 8).

Le tubazioni devono essere ben isolate, il più raggruppate possibile e nel contempo facilmente ispezionabili. Le finestre ed ogni altra comunicazione con l'esterno (sfiatatoi, canne fumarie, etc.) devono essere munite di reticelle metalliche (a maglie < 1 mm) per impedire l'ingresso degli infestanti. E' consigliabile che i diversi reparti siano separati l'uno dall'altro da doppie porte, nei punti ove ciò non fosse possibile, discreti risultati si possono ottenere con l'applicazione di barriere a lama d'aria, che impediscano agli insetti volatori il passaggio. Per ridurre la possibilità di infestazione, le strutture dovrebbero essere realizzate evitando la creazione di cunicoli sotto i reparti. In caso di impossibilità questi devono essere

riportati a dimensionamenti utili per consentire un comodo passaggio, anche per poter eseguire con facilità eventuali pulizie e, all'occorrenza, disinfestazioni. Inoltre, le bocchette che dai cunicoli sfociano in superficie vanno fornite di griglie metalliche, meglio se venissero sifonate. Vanno individuati punti critici come pareti in cartongesso, pannellature e polistirolo coibentante all'interno dei quali possono crearsi infestazioni pericolose e difficilmente affrontabili. Allo stesso modo controsoffittature o pavimenti galleggianti sono punti dell'edificio che devono essere realizzati in modo da essere perfettamente isolati dall'esterno e facilmente ispezionabili affinché non diventino quelle zone rifugio dalle quali spesso partono le infestazioni più pericolose.

Le porte devono essere a perfetta tenuta, meglio se auto chiudenti e laddove presentino fessure basali devono essere installate spazzole per impedire il passaggio degli infestanti.

Generalità sui requisiti delle macchine di lavorazione

Anche i macchinari installati devono essere idonei ad una periodica quanto agevole pulizia ed ispezione. Le tubazioni non dovrebbero presentare angolazioni brusche o avere punti morti nei quali gli alimenti lavorati possono depositarsi per lungo tempo creando facili condizioni di annidamento e sviluppo degli infestanti. Laddove possibile vanno eliminate le scabrosità nei punti di saldatura o di giunzione, senza per questo utilizzare profili di gomma sotto i quali, più frequentemente, inizia un'infestazione. È buona norma predisporre gli impianti sollevati dal pavimento per consentire la loro ispezione e l'adeguata pulizia del basamento.

Le canaline portanti fili e cavi elettrici sono

“... considerando che le lavorazioni stanno diventando ormai continuative (h24, 7 giorni su 7) e di conseguenza si riducono sia i fermi produttivi, sia i tempi di sosta, le macchine di lavorazione non devono solo presentare dei disegni di tipo igienico, ma devono anche essere concepite per smontare e rimontare rapidamente le loro parti ...”

tra le principali cause di annidamento e di diffusione degli infestanti all'interno degli edifici. In aziende alimentari dove avvengono lavorazioni particolarmente polverose, su queste canaline si depositano detriti e residui difficilmente pulibili in quanto posizionati in altezza. Si raccomanda pertanto di utilizzare le più moderne canaline in rete metallica anziché quelle in lamiera chiusa superiormente e, non di meno, disporre questi porta cavi in senso verticale sempre per diminuire la superficie esposta alla ricaduta di polveri (foto 9). Successivamente all'introduzione delle procedure e dei manuali di autocontrollo predisposti con il metodo Haccp (*Hazard and analytical critical control point*) sono stati predisposti standard e modelli certificativi per un disegno tecnico dei macchinari che prendessero in considerazione gli aspetti igienico sanitari anche con riferimento alla norma UNI EN 1672-2:2009. Si è quindi compreso come i macchinari e gli impianti delle industrie alimentari devono essere pensati e realizzati per consentire una efficace pulizia interna ed avere componenti (foto 10) che limitino l'accumulo di residui e detriti di lavorazione (foto 11). A tutto questo si aggiunge che le macchine dovrebbero essere concepite non solo con un disegno igienico, ma anche per consentirne un



rapido smontaggio e rimontaggio delle loro parti volto alla rimozione dei residui dall'interno. Le grandi aziende alimentari lavorano ormai su cicli continui e con pochi fermi produttivi, spesso di breve durata. Per questo motivo, oltre al disegno igienico, occorre tenere presente l'aspetto legato alla semplificazione dei sistemi di apertura e di chiusura di sportelli, carter e pannelli protettivi (foto 12) che talvolta impediscono di raggiungere punti di accumulo dei residui.



Conclusioni e implicazioni con gli standard igienici.

Gli standard igienici più noti alle industrie alimentari come BRC ed IFS hanno orientato negli ultimi dieci anni le aziende alimentari a migliorare i propri processi produttivi, richiedendo maggiore attenzione anche ai costruttori delle macchine e degli edifici. I nuovi insediamenti produttivi vengono oggi progettati in modo da migliorare e prevenire le infestazioni degli alimenti. Diversamente, per aziende costruite nei decenni scorsi, taluni requisiti non sono facilmente applicabili, e quanto meno non è facile adeguare gli impianti con la stessa velocità con cui si revisionano gli standard come il BRC o l'IFS. In queste realtà è decisamente più complesso adottare azioni preventive di questo tipo ed assumono grande importanza le attività di pest proofing strutturale mentre appare decisamente più complesso adattare le macchine di lavorazione per le quali non è possibile creare aperture o snodi per facilitare le pulizie in quanto spesso sono in contrapposizione con gli aspetti legati alla sicurezza sul lavoro che costituiscono la priorità per qualsiasi attività industriale.

Tab.1 – Principali insetti infestanti le aziende di lavorazione dei prodotti freschi.

N	Nome comune	Genere e Specie	Ordine	Famiglia
1	Dermestide del lardo	<i>Dermestes lardarius L.</i>	Coleotteri	Dermestidi
2	Dermestide	<i>Dermestes frischii Kugel</i>	Coleotteri	Dermestidi
3	Necrobia	<i>Necrobia rufipes Deg.</i>	Coleotteri	Cleridi
4	Necrobia	<i>Necrobia ruficollis F.</i>	Coleotteri	Cleridi
5	Mosca domestica	<i>Musca domestica L.</i>	Ditteri	Muscidae
6	Moscone verde della carne	<i>Lucilia caesar L.</i>	Ditteri	Calliphoridi
7	Moscone verde della carne	<i>Lucilia carnacina L.</i>	Ditteri	Calliphoridi
8	Moscone blu della carne	<i>Calliphora erythrocephala M.</i>	Ditteri	Calliphoridi
9	Moscone blu della carne	<i>Calliphora vomitoria L.</i>	Ditteri	Calliphoridi
10	Vespa cartonaia	<i>Polistes gallicus L.</i>	Imenotteri	Vespidi
11	Vespa comune	<i>Vespa germanica F.</i>	Imenotteri	Vespidi
12	Blatta nera	<i>Blatta orientalis L.</i>	Blattoidei	Blattidi
13	Blattella	<i>Blattella germanica L.</i>	Blattoidei	Blattidi
14	Formica argentina	<i>Iridomyrmex humilis M.</i>	Imenotteri	Mirmicidi
15	Monomorio o Formica faraone	<i>Monomorium pharaonis L.</i>	Imenotteri	Mirmicidi

Tab. 2 – Principali Insetti infestanti le aziende di lavorazione dei cereali e dei derivati

N	Nome comune	Genere e Specie	Ordine	Famiglia
1	Punteruolo del riso	<i>Sitophilus oryzae L.</i>	Coleotteri	Curculionidi
2	Punteruolo del grano	<i>Sitophilus granarius L.</i>	Coleotteri	Curculionidi
3	Punteruolo del mais	<i>Sitophilus zeamays M.</i>	Coleotteri	Curculionidi
4	Cappuccino dei cereali	<i>Rhyzopertha dominica F.</i>	Coleotteri	Bostrichidi
5	Tignola fasciata	<i>Plodia interpunctella Hb.</i>	Lepidotteri	Phycitidi
6	Tignola grigia	<i>Epehestia kuehniella Z.</i>	Lepidotteri	Phycitidi
7	Anobide del pane	<i>Stegobium paniceum L.</i>	Coleotteri	Anobidi
8	Attageno	<i>Attagenus piceus O.</i>	Coleotteri	Dermestidi
9	Tribolio rosso	<i>Tribolium castaneum Hb.</i>	Coleotteri	Tenebrionidi
10	Tribolio bruno	<i>Tribolium confusum D.V.</i>	Coleotteri	Tenebrionidi
11	Silvano dentellato	<i>Oryzaephilus surinamensis L.</i>	Coleotteri	Cucujidi
12	Silvano	<i>Oryzaephilus mercator F.</i>	Coleotteri	Cucujidi
13	Criptoleste	<i>Cryptolestes sp.</i>	Coleotteri	Cucujidi
14	Alfitobio	<i>Alphitobius diaperinus P.</i>	Coleotteri	Tenebrionidi
15	Tenebrio o mugnaio	<i>Tenebrio molitor L.</i>	Coleotteri	Tenebrionidi
16	Blattella	<i>Blattella germanica L.</i>	Blattoidei	Blattidi
17	Blatta nera	<i>Blatta orientalis L.</i>	Blattoidei	Blattidi
18	Monomorio o Formica faraone	<i>Monomorium pharaonis L.</i>	Imenotteri	Mirmicidi
19	Mosca	<i>Musca domestica L.</i>	Ditteri	Muscidi
20	Grillo domestico	<i>Acheta domestica L.</i>	Ortopteri	Grillidi
21	Grillo delle cantine	<i>Grillomorpha dalmatina O.</i>	Ortopteri	Grillidi
22	Pesciolino d'argento	<i>Lepisma saccharina L.</i>	Tisanuri	Lepismatidi
23	Pesciolino giallo	<i>Termobia domestica P.</i>	Tisanuri	Lepismatidi

RIACCENDE LE LUCI ISSA PULIRE 2021!



Prosegue l'avvicinamento alla "tre giorni" della fiera che da quasi 40 anni rappresenta in Italia il comparto delle forniture per la pulizia professionale. Riapre in presenza a Verona dal 7 al 9 settembre con tutte le carte in regola per ritrovarsi in sicurezza. Tra le novità l'ISSA Pulire Theatre.



di Carlo Ortega

Lo scenario attuale

Dal 15 giugno, questo è quanto stabilisce il governo Draghi, le fiere potranno ricominciare a tenersi in presenza, i convegni e i congressi ricominceranno dal 1 luglio. Il 2020 ha visto cancellare dal calendario fieristico mondiale gli eventi più importanti: nel nostro settore InterClean ad Amsterdam e ISSA a Chicago. Alcune manifestazioni sono state inizialmente congelate in attesa di conferme successive e poi definitivamente cancellate. È successo così in tutto il mondo. Qualcuno ha ripiegato su soluzioni di fortuna, la tecnologia della rete in questi mesi ha fatto passi da gigante soprattutto nell'addomesticarsi ad un pubblico inesperto, proponendo soluzioni virtuali o digitali. La fiera rimane tuttavia nell'immaginario collettivo un evento in presenza nel quale la dimensione virtuale può intervenire in modo complementare a risolvere alcune difficoltà. La campagna vaccinale procede a regime in tutta Europa e ci si augura che per la fine dell'estate potrà essere raggiunta in tutti i paesi l'immunità di gregge; quella condizione per la quale una volta raggiunto un livello di copertura vaccinale considerato sufficiente all'interno della popolazione (si parla del 70% di copertura) si possono considerare al sicuro anche le persone non vaccinate.

Le associazioni che hanno aderito al progetto concedendo il proprio patrocinio sono al momento: FIPE Verona, Federalberghi Verona, Confcommercio Verona, FARE, FIFO, ADA, Solidus e AIH.

Si progetta la "nuova normalità"

In questo scenario, nel quale finalmente le curve dei contagi si mostrano stabilmente in caduta e nel quale le infinite limitazioni cominciano ad allentare i loro vincoli, si ricomincia a pensare alla ripartenza, si programma il futuro, si progetta la "nuova normalità". Considerando l'opzione oramai certa del "Recovery Fund" potremmo parlare di tempesta perfetta. Una convergenza di eventi positivi che ci colpiscono nello stesso momento potrebbe imprimere al nostro paese un spinta di fiducia e di crescita come non abbiamo visto negli ultimi decenni. S&P





Global stima che il Next Generation EU potrebbe valere per l'Italia fino a 6,5 punti aggiuntivi di PIL nei prossimi 5 anni.

ISSA Pulire 2021

In questo clima di promettenti evoluzioni riaccende le luci ISSA PULIRE 2021. La fiera, che da quasi 40 anni rappresenta in Italia il comparto delle forniture per la pulizia professionale, riapre i suoi portoni a Verona dal 7 al 9 settembre.

Ci hanno raccontato in questi anni di difficili congiunture economiche, ci riferiamo in particolare agli anni della crisi finanziaria del 2008 - 2010, che la parola "crisi" si rap-

presenta nella lingua cinese con lo stesso ideogramma della parola "opportunità". Crisi è quella condizione alla quale si reagisce mettendo in discussione molte cose: convenzioni, false certezze, attività ripetitive, risultati e ci si concentra sui nuovi bisogni e sulle opportunità che questi naturalmente innescano, sui nuovi prodotti e sui nuovi servizi. Ci si concentra insomma a creare nuove attività, o a rivedere profondamente quelle precedenti. Questo percorso è ciò che ha caratterizzato il lavoro sotterraneo di questi mesi da parte di Issa Pulire Network e che ha portato a un riposizionamento dell'evento e alla definizione di un format di celebrazione diverso e forse unico nel suo genere.

E' molto difficile rappresentare il valore di un servizio in occasione di una fiera. Il servizio è un'entità astratta, non è né chimica né fisica. Mentre di un prodotto se ne valutano le caratteristiche meccaniche, le prestazioni tecniche, le specifiche funzionali, la componentistica e in un prodotto chimico gli ingredienti, le certificazioni, la confezione, in un servizio si valuta il risultato finale, quello determina la soddisfazione del cliente.

La novità di questa edizione: l'ISSA Pulire theatre

ISSA PULIRE 2021 compie una missione impossibile, porta in fiera, per la prima volta in

qualità di espositori, le imprese. Le più importanti imprese di servizi di pulizia e di servizi integrati italiane. Queste porteranno, in uno spazio appositamente progettato: l'Issa Pulire Theatre, la rappresentazione di se stesse attraverso l'esposizione delle loro competenze. Utilizzando gli strumenti per le pulizie, che diventano magicamente strumenti attivi, le imprese si rivolgeranno ai propri potenziali clienti, case di cura, ospedali, alberghi, ristoranti, centri commerciali, luoghi di transito e di attesa, mezzi di trasporto, rappresentati dalle proprie associazioni di categoria presenti con un proprio stand in fiera quali: Federalberghi, FIPE, Confcommercio, FARE, FIFO, ecc, anche questi una novità assoluta, e mostreranno loro il valore del servizio di pulizia rappresentato ai massimi livelli di know-how. Quello che si chiama un servizio di eccellenza.

Si amplia la platea dei soggetti coinvolti

Tre obiettivi in un solo colpo: una nuova categoria di espositori, una nuova categoria di visitatori e un nuovo luogo rappresentativo.

L'Issa Pulire Theatre è uno spazio allestito su indicazioni delle imprese, esattamente come avviene per un set teatrale o cinematografico, nel quale ognuna di loro ha una competenza da raccontare. Chi si occupa di mezzi di trasporto lo farà in un modo, chi si occupa di ristorazione in un altro. L'obiettivo finale è che il cliente possa avere un'idea chiara dell'impegno e della professionalità dell'impresa nell'esecuzione di un dato servizio ma anche dell'importanza di capire come acquistare quel servizio consapevolmente.

Le imprese si alterneranno in tutti e tre i giorni sulla base di una programmazione condivisa con l'organizzazione della fiera ed eseguiranno la propria "pièce théâtrale" in modo impeccabile. Allo stesso modo parteciperanno in forma attiva tutte le associazioni di categoria con contributi significativi, e naturalmente il mondo della ricerca e della consulenza che potrà, nei tanti interventi previsti, entrare nel merito e nel dettaglio dei temi e portare il proprio contributo scientifico, tecnico o metodologico.

Le luci si abbassano, si apre il sipario e lo spettacolo comincia...



www.Cleanpages.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 la consultazione sul sito www.cleanpages.it

www.rgstrumenti.it

FOOD INDUSTRY
BOTTLING PACKAGING
RESEARCH ANALYSIS
CHEMISTRY MICROBIOLOGY
HYGIENE HACCP PROCESS
LABORATORY ENVIRONMENTAL
QUALITY WATERS

rg strumenti s.r.l.

EnSURE™ Touch

la certezza del pulito



RG Strumenti S.r.l.

via monte aquila 24/a - 43124 Corchagnano (PR)

Tel. +39 0521 631188 Fax +39 0521 630929

www.rgstrumenti.it

info@rgstrumenti.it

DETERGENZA: l'imballaggio oggi per il nostro domani



La Live Conference di Teknoscienze-HPC Today si è concentrata sulla questione degli imballaggi e sulle sue ricadute sul settore del cleaning. Vista come un'occasione per fare ricerca e innovazione nell'ottica di migliorare il futuro nostro e dei nostri figli.

di **Giulio Fezzardini**

Ormai non si può più fare finta di niente: ogni decisione presa per l'oggi, lo sappiamo, ha inevitabili ricadute sul domani, dunque sul mondo che lasceremo ai nostri figli e nipoti.

La Live Conference

Questa l'idea alla base dell'evento tenutosi il 4 maggio scorso per le Live Conference di Teknoscienze-HPC Today 2021: ci riferiamo all'interessante webinar "Detergenza: l'imballaggio oggi per il nostro domani". Le nuove istanze portate dalla priorità di pulizia ed igiene nel periodo Covid hanno causato un notevole aumento dei consumi per detergenza domestica e di conseguenza ad una forte spinta alla innovazione dei prodotti per il cleaning.

La plastica supera i pesci... e crea continenti

Il packaging è coinvolto in primo piano nelle varie fasi, dal riempimento, confezionamento, logistica, fino allo smaltimento, riciclo e riutilizzo: oggi il tutto è vissuto in una visione sempre più coinvolta nelle dinamiche di sostenibilità ambientale. La percezione che la società civile ha della plastica sta cambiando rapidamente. Il problema dei rifiuti oceanici, in particolare, ha determinato una forte consapevolezza intorno al fenomeno dell'accumulo di plastica nell'ambiente. Ogni anno finiscono nell'oceano otto milioni di tonnellate di rifiuti plastici. A questo ritmo, nel 2050 i mari conteranno addirittura più plastica che pesci. Senza contare la questione, ormai finita sotto le luci dei riflettori dei media mondiali, dei tristemente famosi "continenti di plastica": a quanto sembra sono almeno sei - per limitarci ai più grandi - equamente

distribuiti nei diversi oceani: Pacifico, Alto e Basso Atlantico, Indiano e Artico.

Un'Iberia... di plastica

Il gradino più alto del podio è saldamente occupato dalla Great Pacific Garbage Patch, chiamata anche "Pacific Trash Vortex": si stima che abbia circa 60 anni, la sua esistenza è nota già dagli anni '80, ma la sua scoperta risale al 1997, quando il velista **Charles Moore** si trovò circondato da milioni di pezzi di plastica, durante una gara in barca dalle Hawaii alla California. Si trova nell'oceano Pacifico, tra la California e l'Arcipelago Hawaiano, e si sposta seguendo la corrente oceanica del vortice subtropicale del Nord Pacifico. Le sue dimensioni sono immense: si stima che potrebbe occupare dai 700 mila kmq fino ai 10 milioni di kmq: in pratica dalla Penisola Iberica agli Usa.

Microplastiche e altri danni all'ambiente...

Ma i rifiuti oceanici non sono l'unico rischio associato alla plastica. Particolarmente sentita è anche la questione delle "plastiche fini", o microplastiche, un tipo di inquinamento relativamente "giovane" dovuto a piccole particelle di materiale plastico generalmente più piccole di un millimetro, fino a livello micro-metrico, derivate dalla frantumazione di scarti in materiali compositi. Senza contare il fatto che, già a monte (e cioè a livello produttivo) la produzione di plastica ha un'elevata e nociva impronta di carbonio e causa anche altri danni ambientali, tra cui l'inquinamento dell'acqua e dell'aria. I rifiuti plastici mettono fortemente a repentaglio la biodiversità in quanto gli habitat si degradano e gli animali ingeriscono plastica per sbaglio. Inoltre, l'impatto delle microplastiche, che ormai permeano l'ambiente, sull'ambiente e sulla salute umana non è ancora chiaro.

Plastica in riduzione? Macchè...

Benché le persone ritengano che lo stato delle cose sia insostenibile e inaccettabile, secondo le stime la produzione globale di plastica è de-

stinata a triplicare entro il 2050, e gli imballaggi rappresenteranno il 40% della domanda. Non esiste un'alternativa chiara agli imballaggi in plastica. Per risolvere questo problema sarà necessario uno sforzo congiunto da parte di legislatori, aziende e società civile, e le soluzioni avranno ampie ricadute su tutte le imprese che operano all'interno della catena del valore degli imballaggi in plastica.

Gli esperti intervenuti

Il panel di esperti intervenuti, **Fabio Lavazza (BREPLAST-Gruppo Montello)**, **Giuseppe Scicchitano (HENKEL)**, **Filippo Campanile (SACI)**, **Davide Mariani (INNOVHUB)** e lo sponsor **IMA Active**, con **Stefania Barzanti**, fornitore di macchine e tecnologie per il packaging, ha animato un incontro, moderato da **Giulio Fezzardini (Tks/HPC Today)** che ha coperto vari aspetti sensibili della filiera. L'incontro è stato aperto da BREPLAST, gruppo Montello, una eccellenza italiana nella raccolta, riciclo, riutilizzo dei rifiuti, partner di numerose aziende, modello e riferimento per il settore.

Tecnologia evoluta

Con la presentazione dal titolo "L'utilizzo del HDPE post consumo (PCR) negli imballaggi", **Fabio Lavazza**, partendo dalla considerazione che l'utilizzo del rifiuto da imballaggi in HDPE post consumo, proveniente da rifiuto urbano (raccolta differenziata), ha subito negli ultimi anni un'evoluzione enorme, ha presentato la tecnologia del riciclo sia nella fase di selezione dei rifiuti plastici sia nella fase di lavorazione delle plastiche stesse, cosa che ha reso possibile l'impiego delle resine PCR (Post Consumer Recycling) nel mercato del packaging della cosmetica e della detergenza.

Attenzione all'ambiente e al consumatore

Giuseppe Scicchitano, una vita dedicata all'imballaggio in Henkel, ha illustrato la filosofia dell'azienda, leader mondiale, parlando del "mondo nuovo della plastica nella detergenza". Attenzione all'ambiente, certamente, ma al tempo stesso al consumatore che deve essere accompagnato nelle sue scelte in uno spirito quasi di partnership con il produttore. Allo scopo è stata presentata la case history di un prodotto iconico di Henkel per piatti con il cambio recente del suo imballaggio ri-



spondente alle nuove istanze di riciclabilità: un cambiamento importante è fase sempre delicata per un prodotto consolidato nel tempo. Ma, adeguatamente informato, il consumatore ha risposto confermando il proprio apprezzamento con un incremento di acquisto del prodotto.

Una storia di successo

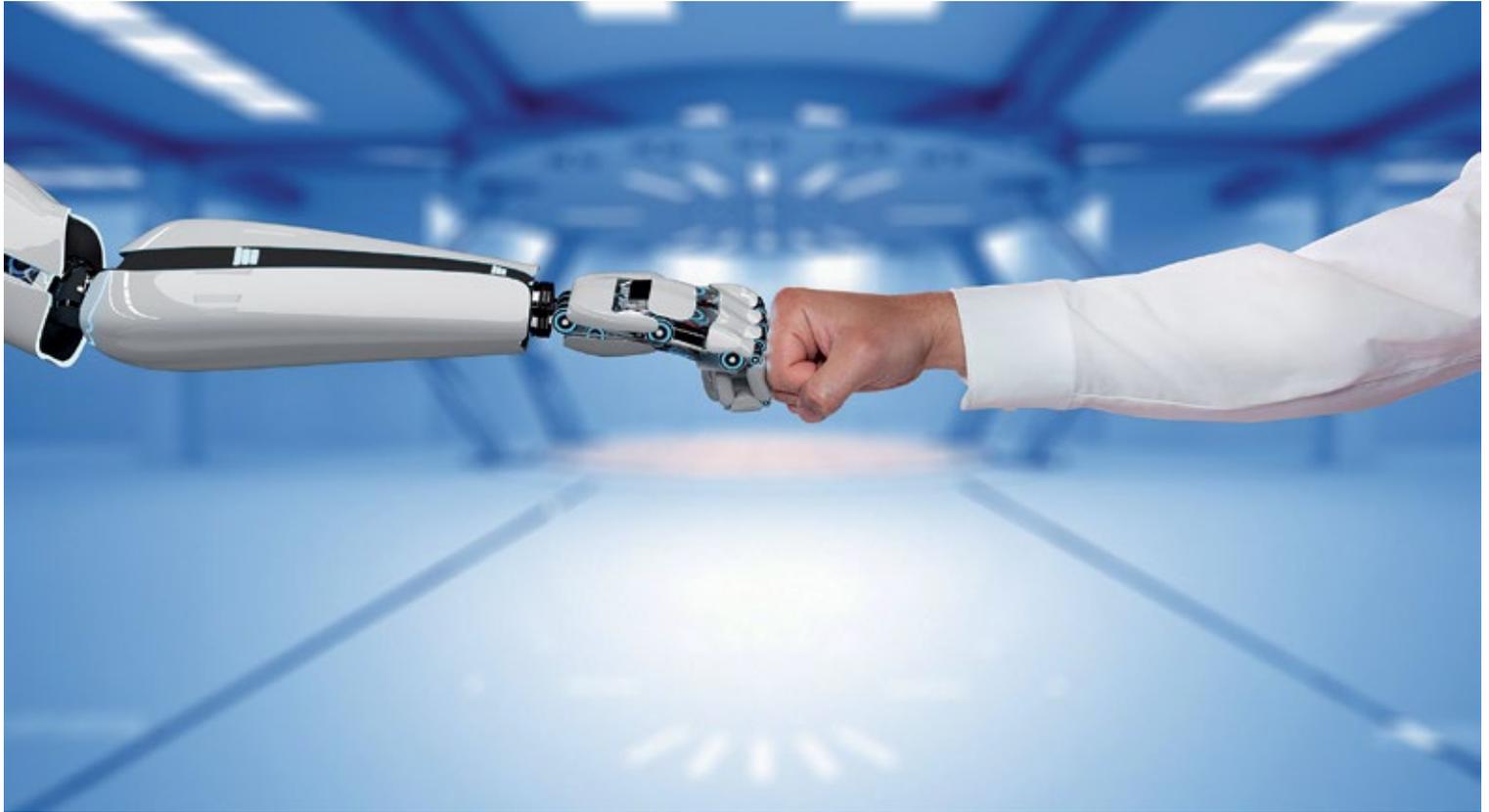
Filippo Campanile, di SACI, storico produttore italiano di private labels, una storia di famiglia di successo, ha preso in esame il cammino degli imballaggi per detersivi che ha caratterizzato gli ultimi anni. Con il titolo "I contenitori dei detersivi: impatto ambientale, azioni per ridurlo e percezione dei consumatori", Campanile ha presentato le evoluzioni che insieme a tanti progressi hanno anche visto speranze deluse nella pratica per varie difficoltà, come i prodotti "alla spina", ma anche la positiva accoglienza di nuove proposte come gli imballaggi "flessibili" (pouches), che presentano comunque elementi di criticità per il riciclo. Al tempo stesso SACI ha illustrato le proprie scelte attraverso le varie linee di pro-

dotto e le scelte di imballaggio confermando l'impegno crescente in una ottica di sostenibilità e costante aggiornamento tecnologico per rispondere alle sfide crescenti.

Spinte all'innovazione

Davide Mariani, di INNOVHUB, già nota come Stazione Sperimentale per gli Oli e Grassi, riferimento storico per le aziende di settore per i tanti aspetti legati al testing, ha presentato uno studio sulla biodegradabilità delle plastiche: "Fine vita degli imballi in plastica: test di biodegradabilità e compostabilità". I rifiuti in materiale plastico, per lo più derivanti da packaging di prodotti di largo consumo, rappresentano uno degli esempi più complessi da affrontare, relativamente al loro smaltimento, data la varietà di polimeri, di proprietà e applicazioni che si trovano sul mercato. Questo aspetto deve però inevitabilmente essere affrontato in base alle precise richieste dell'economia circolare per la quale, concettualmente, i "rifiuti" di un oggetto possono diventare lo start per altro e dove, comunque, il contatto fra plastica e ambiente, deve, alla fine, risolversi in un impatto idealmente nullo. Lo sponsor, IMA Active, (gruppo IMA, leader mondiale nella progettazione e produzione di macchine automatiche per il processo e il confezionamento di prodotti home care, cosmetica, farma, food e beverage) ha presentato con **Stefania Barzanti** l'ultima proposta per la produzione di tablets per detergenza illustrandone le caratteristiche tecniche e potenzialità.

La robotica per la prevenzione DEI DISTURBI MUSCOLOSCELETRICI



Presentato il progetto ergoCub di Inail e IIT che punta a rafforzare la prevenzione e la sicurezza nei luoghi di lavoro attraverso la robotica e le tecnologie indossabili in grado di valutare, gestire e ridurre il rischio psicofisico dei lavoratori.

dalla Redazione



Mettere le nuove tecnologie al servizio della prevenzione e della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. È questo l'obiettivo del nuovo progetto, di durata triennale, promosso dall'Istituto italiano di tecnologia (IIT) e dall'Inail, che investirà circa cinque milioni di euro per la progettazione e realizzazione di nuovi umanoidi e tecnologie indossabili in grado di valutare, gestire, ridurre e prevenire il rischio fisico dei lavoratori. Nei laboratori di Genova e Monte Porzio Catone, in provincia di Roma,

saranno riprodotti due scenari, uno industriale e l'altro ospedaliero, per valutare gli effetti dei sistemi robotici negli ambienti lavorativi.

Innovazione tecnologica

Il presidente dell'Inail, **Franco Bettoni**, ha spiegato come questo progetto rappresenti un'ulteriore e importante tappa del percorso di collaborazione avviato da anni con l'Istituto italiano di tecnologia: "Non si tratta di un punto di partenza - sottolinea Franco Bettoni - ma della nuova tappa del percorso di collaborazione avviato anni fa con IIT nel segno dell'innovazione tecnologica e che ha già portato a importanti risultati per la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali e per la riabilitazione degli infortunati. Nel frattempo, il mondo del lavoro è cambiato profondamente e la scienza ha sviluppato soluzioni sempre più all'avanguardia. Con progetti come questo, noi cerchiamo di creare le condizioni per

mettere a disposizione dei lavoratori e del sistema produttivo i risultati di un'attività di ricerca che sia in linea con l'evoluzione tecnologica e possa sempre contribuire a migliorare la vita delle persone".

Digitalizzazione, Internet of Things e robotica punti di partenza del progetto

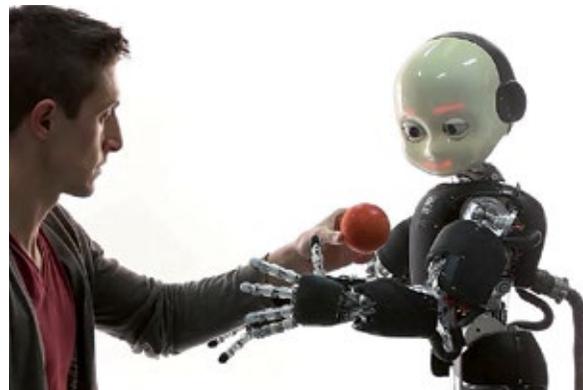
Il progetto ergoCub, dove "ergo" indica l'ergonomia e "Cub" richiama il nome dell'umanoide bambino "iCub" di IIT, piattaforma di riferimento dello studio, ha come basi di partenza: la digitalizzazione, l'Internet of Things e gli elementi robotici introdotti nei processi produttivi con l'avvento dell'industria 4.0. Negli ambienti industriali avanzati l'interazione fra persone e robot avviene con l'intento di rendere più agevole l'attività lavorativa, attraverso la realizzazione di sistemi di percezione capaci di monitorare il movimento dei lavoratori, analizzando i dati riguardanti le sollecitazioni fisiche. Il traguardo che si mira a raggiungere è la riduzione o eliminazione del rischio di infortuni e di malattie muscolo-scheletriche.

Progettazione e realizzazione di nuovi robot umanoidi collaborativi

In ergoCub i ricercatori di Inail e IIT puntano alla progettazione e realizzazione di due nuovi robot umanoidi collaborativi, ispirati alla tecnologia di iCub, capaci di rispondere alle esigenze dei lavoratori e ai requisiti di sicurezza e ergonomia. Lo studio prenderà in esame inoltre gli effetti sul breve e sul lungo termine, nei contesti lavorativi, della presenza di *robot workmates* (compagni di lavoro robot) tra cui il rischio che il robot sia percepito come un intruso piuttosto che come un aiutante del lavoratore. Per valutare gli impatti psicosociali dei nuovi sistemi robotici verranno ricreati due scenari realistici: uno industriale, per realizzare, per esempio, la movimentazione di pacchi in un magazzino, l'altro ospedaliero, dove sono frequenti gli spostamenti di pazienti allettati.

Utilizzo delle tecnologie indossabili in comunicazione con i robot

Nel nuovo progetto, i ricercatori svilupperanno ulteriormente le tecnologie indossabili,



prevedendo il loro utilizzo in comunicazione con i robot. Attraverso una pelle artificiale, in grado di fornire agli ergoCub il senso del tatto, i nuovi umanoidi potranno misurare le interazioni con l'ambiente e comprendere come intervenire nel modo più adeguato e sicuro per la persona. Inoltre grazie a un'evoluzione della tuta sensorizzata sviluppata con il progetto AnDy, il lavoratore potrà indossare un sistema di sensori non invasivo, in modo che il robot riceva le informazioni sul suo stato di salute psicofisica, come il battito cardiaco, la frequenza respiratoria e la temperatura, e così scegliere i movimenti più appropriati da eseguire.



P

**COME PULITO,
PRECISIONE,
PERFORMANTE.**

*I prodotti per il settore agroalimentare
di Alca: garanzia di affidabilità.*

alca
advanced cleaning solutions

Nuovi climi, nuove zanzare: AEDES KOREICUS IN PIEMONTE



Andrea Mosca, entomologo presso IPLA Piemonte, racconta il ritrovamento di specie di zanzare (*Aedes koreicus*) nuove per la regione: ne descrive le caratteristiche e conclude con qualche consiglio per evitare la loro eccessiva diffusione.

di Gaia Venturelli



Andrea Mosca, laureato in Scienze Biologiche l'Università degli Studi di Torino, da oltre 25 anni esercita professionalmente l'entomologia applicata, in particolare nel campo medico-veterinario, del controllo dei vettori e dell'entomologia forestale. Ha al suo attivo oltre 50 pubblicazioni scientifiche, è socio fondatore ed attuale Presidente dell'Associazione Nazionale Tecnici Entomologia Applicata.

Recentemente anche in Piemonte è stata trovata la zanzara *Aedes koreicus*. Come siete riusciti a individuarla?

Quasi per caso. Nel mese di marzo eravamo andati a cercare delle zanzare comuni (*Culex pipiens*), le cui femmine svernano allo stadio adulto, per fare dei test su alcuni prodotti adulcificanti. Ci siamo quindi recati in una delle località dove sapevamo di trovarle: le "case-grotta" di Mombarone, non lontano da Asti. Si tratta di un sito etnograficamente molto interessante, dove fino ad un secolo fa una piccola comunità contadina conduceva una vita spartana all'interno di stanze scavate nelle sabbie astiane. Queste "grotte" erano state aperte con esposizione sud, in modo da mitigarne la naturale umidità. Gli ingressi erano poi stati chiusi con porte di legno e muri di mattoni come delle vere case. Dopo due secoli di abitazione e un successivo lungo abbandono, il sito è stato riscoperto e sistemato molto bene da un'associazione locale. Tornando a noi, presso l'ingresso di una di queste grotte, un collega ha notato un recipiente di cemento pieno d'acqua e, come succede a chiunque si occupi di zanzare, non ha potuto fare a meno di guardarci dentro, nonostante fossimo ancora verso fine inverno. Con un certo stupore ha visto che vi nuotavano centinaia di larve di zanzara. Così ne ha pescate un po' e le ha portate presso il nostro laboratorio di



entomologia di Torino. Già dall'aspetto delle larve abbiamo capito che avevamo a che fare con zanzare del genere *Aedes*. Queste hanno infatti un sifone respiratorio corto e tozzo, a differenza di altre zanzare che non ce l'hanno affatto (es. genere *Anopheles*) o ce l'hanno lungo e sottile (es. genere *Culex*). Dopo alcuni giorni, le larve si sono trasformate in pupe e dalle pupe sono sfarfallate delle zanzare piuttosto scure, tipo la zanzara tigre (*Aedes albopictus*) ma più grandi. Così le abbiamo osservate al microscopio e abbiamo capito che avevamo trovato non una ma ben due specie di zanzare esotiche laddove non ce le aspettavamo: la zanzara coreana (*Aedes koreicus*) e la zanzara giapponese (*Aedes japonicus*). Quest'ultima l'avevamo già trovata due anni prima, presso il confine tra Piemonte e Canton Ticino (in Svizzera, infatti, la sua presenza era già nota da alcuni anni), ma per la coreana si tratta della prima segnalazione per il Piemonte, sebbene non per il nord Italia. Ora dovremo capire come sono arrivate in provincia di Asti, visto che nelle province limitrofe non se ne sono trovate (il maggior indiziato è un vivaio della zona ma non è detto che non scopriremo altre vie).

È possibile riconoscere queste zanzare da quelle già presenti in Italia? In cosa differiscono?

Con una buona lente e un occhio esperto è possibile distinguere entrambe queste



specie, tra l'altro molto simili fra loro. Anche l'habitat in cui si sviluppano è peculiare, sebbene condiviso con alcune specie nostrane. Questo è rappresentato in genere da recipienti artificiali, dove peraltro possiamo trovare anche la zanzara comune e la tigre, ma di solito non in questa stagione. Specie autoctone, che si possono trovare in questi ambienti anche in inverno avanzato, sono delle zanzare del genere *Culiseta* o la *Aedes geniculatus*, che però sono morfologicamente differenti da quelle trovate.

Le principali caratteristiche morfologiche che distinguono gli adulti di *Aedes koreicus* ed *Aedes japonicus* dalle altre zanzare sono tre. Innanzitutto i palpi, gli organi di senso presenti ai lati della proboscide, che in queste due specie sono completamente scuri, mentre nella zanzara tigre hanno gli apici bianchi.

Poi i tarsi, ossia gli ultimi cinque articoli delle zampe, che nell'*Aedes geniculatus* sono completamente scuri mentre in queste due specie portano degli anelli di scaglie chiare, come nella zanzara tigre. Ma mentre nella zanzara tigre il V segmento dell'ultimo paio di zampe è interamente bianco, nell'*Aedes koreicus* la metà distale è scura e nell'*Aedes japonicus* è tutto scuro. Infine, il carattere più evidente, il peculiare disegno che portano dorsalmente sul torace. L'insieme di tutte queste caratteristiche è quindi discriminante.

La ricerca delle diverse specie di zanzare è una delle attività del vostro istituto. È un lavoro che viene svolto durante tutto l'anno o solo in periodi specifici?

Tra le tante attività che realizza l'Ipla (Istituto per le Piante da Legno e l'Ambiente) per conto della Regione Piemonte, di cui è una società controllata, vi è appunto il cosiddetto "Progetto zanzare" che in realtà si articola in vari sotto-progetti e numerose attività, una delle quali è proprio la sorveglianza della possibile introduzione di nuove specie di zanzara. A tal fine, ogni anno vengono individuati e controllati periodicamente i vari PoE

(Points of Entry) presenti sul territorio, ossia i potenziali punti d'ingresso per le cosiddette "zanzare invasive", quelle che da alcuni anni si stanno diffondendo ben oltre i loro areali naturali. Tra i PoE troviamo, ad esempio, gli aeroporti internazionali, i terminal, i punti di scambio e/o di deposito delle merci importate, le aziende che trattano tutti quei beni che possono contenere uova di zanzare, uno degli stadi di sviluppo che più si prestano a compiere viaggi anche lunghissimi, come ad esempio i copertoni usati o le piante acquatiche. Questa è un'attività che si concentra soprattutto da maggio a metà ottobre, quando cioè vi sono anche le condizioni adatte affinché queste specie, una volta introdotte, possano svilupparsi ed "attecchire" sul nostro territorio. Ma è un'attività che in realtà non si ferma mai, proprio perché anche in inverno alcune di queste specie possono essere ben vitali. Inoltre, quando le zanzare nostrane (e la tigre) non circolano ancora, è più facile osservare la presenza di altre specie.

Perché è importante individuare nuove specie presenti sul territorio?

È importante, anzi fondamentale, per poter impostare delle strategie di sorveglianza e lotta adeguate. Un esempio. Prima dell'introduzione della zanzara tigre, in gran parte delle città italiane il "problema zanzare" non era affatto percepito e di conseguenza le strategie di lotta erano inesistenti o molto limitate. A partire dagli ultimi anni '90, con la



Caseggiato e focolaio

Aedes koreicus

© Anders Lindström/SVA

diffusione della zanzara tigre anche laddove prima non si avvertiva la necessità di combattere questi fastidiosi insetti, la domanda si è fatta improvvisamente pressante e nuovi focolai di sviluppo hanno dovuto esser censiti e presi in considerazione. Ogni specie ha le sue caratteristiche, che vanno studiate e conosciute, in modo da adattare le strategie di controllo. Con l'arrivo delle zanzare giapponese e coreana, più tolleranti al freddo della zanzara tigre, sarà necessario ampliare l'areale in cui si opera, comprendendo quote altimetriche maggiori e dilatando la stagione di lotta, partendo prima e terminando dopo. Senza contare i possibili aspetti sanitari.

Queste zanzare possono essere pericolose per la salute dell'uomo o degli animali che gli sono vicini?

Se parliamo di zanzare giapponese e coreana, al momento non vi sono grosse preoccupazioni da questo punto di vista. Finora, infatti, non sembrano esser mai state coinvolte in focolai epidemici di malattie tipicamente trasmesse dalle zanzare, sebbene entrambe in alcuni test si sono dimostrate in grado di trasmettere vari virus e filarie

(compresa quella del cane, presente anche in Italia). Laddove condividono gli spazi con la zanzara tigre e la zanzara comune le cose non potranno quindi peggiorare ma, per la già citata maggior tolleranza al freddo, gli areali di diffusione di un'eventuale epidemia veicolabile da queste zanzare potrebbero venir ampliate dalla loro presenza.

Diverso è il discorso per altre zanzare invasive al momento non ancora presenti nel nostro Paese. Quella che più fa paura agli entomologi sanitari di tutta Europa è la zanzara della febbre gialla o *Aedes aegypti*. Oltre alla malattia che le dà il nome volgare, questa zanzara è in grado di trasmettere assai più facilmente della zanzara tigre numerosi altri virus tropicali che però vengono periodicamente introdotti in Europa nel sangue di viaggiatori di ritorno da Paesi in cui essi sono endemici. Negli ultimi anni ci sono già stati diversi focolai autoctoni di dengue e chikungunya in vari paesi europei, Italia compresa, a causa della presenza di *Aedes albopictus*. Se arrivasse anche *Aedes aegypti* questi episodi sarebbero ben più frequenti, estesi e quindi pericolosi. Per il momento la minaccia sembra essere scongiurata per

l'incapacità di questa zanzara a sopravvivere ai nostri inverni, ma cambiamenti climatici e pressioni evolutive potrebbero giocarci qualche brutto scherzo. Altro buon motivo per non abbassare la guardia!

Secondo lei sarà possibile elaborare una strategia per eliminare dal territorio queste nuove specie?

Non credo. *Aedes koreicus* ed *Aedes japonicus* sono già in partenza adattate al nostro clima e pian piano si diffonderanno ovunque trovino condizioni idonee per il loro sviluppo. Ma il comportamento di tutti noi può fare una grande differenza e rendere la loro presenza e quelle delle altre zanzare "domestiche" (quelle che si sviluppano nei pressi delle nostre abitazioni) accettabile e poco evidente. La zanzara coreana e quella giapponese, come pure la zanzara tigre e quella comune, si moltiplicheranno meglio e di più se lasciamo loro lo spazio per farlo. In casa, se abbiamo sottovasi, vasi o vasche con acqua dove crescono delle piante (talee, papiri, gigli d'acqua ecc.) svuotiamoli completamente almeno una volta a settimana e con l'acqua elimineremo le eventuali larve di zanzara presenti. All'aperto, non teniamo recipienti che possono riempirsi d'acqua piovana e le zanzare non troveranno siti per riprodursi in maniera esponenziale. Anche un semplice telo di plastica può formare delle sacche quando piove, per non parlare di copertoni o altri oggetti cavi: non lasciamoli in giro! Se abbiamo delle vasche, delle fontane o delle piscinette cerchiamo di tenerle vuote. Altrimenti mettiamoci dei pesci: sono ottimi predatori di larve di zanzara. Fusti e bidoni per irrigare l'orto, se proprio non possiamo farne a meno, vanno chiusi ermeticamente dopo ogni utilizzo. Caditoie, griglie di scolo, pozzetti al fondo delle grondaie e ogni altro manufatto in cui l'acqua ristagna e non si può eliminare vanno periodicamente trattati con gli appositi prodotti larvicidi reperibili in commercio. Un piccolo impegno da parte di ciascuno e si otterrà un grande risultato per il bene di tutti!

Foto di Andrea Mosca e Paolo Roberto

25TH EDITION

ISSA[®] PULIRE

THE SMART SHOW

7 9 SEPT 2021 VERONA ITALY

**PULIRE/IGIENIZZARE/SANIFICARE
IN SICUREZZA!**

per incontrare:

**PRODUTTORI E
DISTRIBUTORI DI:
MACCHINE
PRODOTTI
ATTREZZATURE
CARTA**

in questa edizione anche le

IMPRESE DI SERVIZI

ISSAPULIRE.COM



ISSAPULIRE
NETWORK

veronafiere
Trade shows & events since 1998



Recenti ispezioni “a tappeto” dei NAS, dal nord al sud dello Stivale, hanno fatto luce su un rischio concreto in GDO: quello che il virus si annidi fra carrelli e cesti della spesa. In una ventina di casi sono state trovate tracce di materiale virale proprio dove più di frequente si appoggiano le mani: un pericolo facilmente evitabile con i giusti sistemi di igienizzazione e disinfezione. Sul mercato non mancano...



COVID E CARRELLI: sicurezza igienica in GDO

di Giuseppe Fusto

Nel bene come nel male, i carrelli dei supermercati resteranno tra gli indimenticabili protagonisti di questi anni di Covid: stracolmi di provviste appena prima e durante i mesi più feroci della pandemia, quando entrare nei centri commerciali era un'impresa che poteva costare anche lunghe ore di coda; in ordinata fila uno davanti all'altro in attesa di poter “scorrazzare” tra corsie semivuote; ben distanziati appena prima di accedere alle casse; guardati con sospetto e diffidenza al momento di afferrarne l'impugnatura, rigorosamente armati di guanti e disinfettanti.

Il carrello, potenziale veicolo di contagio

Chi di noi non si è chiesto almeno una volta se questi carrelli, dopo ogni utilizzo, siano effettivamente e correttamente igienizzati? Chi non ha pensato, scorrendo le tracce di clienti precedenti (guanti, carte, sacchetti o addirittura pezzi di cibo, resti di bibite, e quant'altro), che forse non sempre ai carrelli della spesa sia riservata la giusta attenzione in fatto di igiene, specie in un momento come questo? Un timore che, purtroppo, oggi è diventato realtà, con tanto di dati e numeri. A snocciarli sono stati i NAS che, d'intesa con il Ministero della Salute, hanno condotto una campagna di verifiche a livel-

lo nazionale presso i supermercati, al fine di accertare la corretta esecuzione delle operazioni di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature per limitare il contagio da Covid-19.

Le ispezioni dei NAS

A dire il vero non tutte le violazioni hanno a che fare con pulizia e igiene, ma i grandi protagonisti (in negativo) sono proprio i carrelli, seguiti dai Pos: attrezzature su cui, guarda un po', mettiamo tutti le mani. Sarà un caso? Certo che no. Intanto perché in alcune di queste strutture mancavano i dispenser di prodotti per l'igienizzazione delle mani. E poi perché i controlli si sono concentrati proprio sulle superfici ritenute di maggiore contatto.

Trovate tracce di Covid...

Ebbene: in 18 casi riconducibili a carrelli e cestini impiegati dalle utenze, tastiere dei pos, pulsantiere delle bilance e dispositivi per la lettura automatica dei codici prodotto sono state rilevate tracce di materiale genetico del virus Sars-Covid2 con un danno di immagine che rischia di ricadere, a pioggia, su tutto il settore della Grande Distribuzione Organizzata che, vale la pena ricordarlo, è nella stragrande maggioranza dei casi fra il più attento alle norme e alla buone prassi igieniche. E che fa tornare di grande attualità il tema della sanificazione dei carrelli.



Le ricerche in tempi "non sospetti"

Non è la prima volta che se ne parla: basti pensare che già nel 2007, dunque in tempi non sospetti, una serie di studi condotti negli Usa dal CDC, Center for Disease Control and Prevention su campioni provenienti da 60 carrelli in diversi supermercati di Los Angeles, hanno riscontrato un livello di contaminazione da germi superiore a quello delle toilette pubbliche. GSA ne riferiva in un bel pezzo del luglio 2009 intitolato "Carrelli e bacilli: una vita "spesa" al supermarket" in cui si sottolineava, tra l'altro, la scarsa attitudine a lavarsi le mani dopo essere stati alla toilette. Un dato confermato pochi anni dopo, nel 2012, quando un team dell'Università dell'Arizona dimostrò in una ricerca mirata come i carrelli e in modo particolare le manopole fossero un ricettacolo di batteri (72% batteri fecali, 50% Escherichia coli). Per dirla in breve, un quadro non certo confortante.

La parola al mercato

La buona notizia è che le soluzioni ci sono, e

tutte di altissima qualità. Ne indichiamo di seguito, anche per mancanza di spazio, solo alcune: il mercato infatti, si è dato molto da fare su questo fronte, ed ha sviluppato sistemi in grado di abbattere quasi totalmente la carica batterica e virale nelle attrezzature per la spesa. E' il caso del processo di sanificazione di **Hygienic cart**, corredato da una certificazione che garantisce l'abbattimento al 99%, recentemente installato da Iperal in un punto vendita alle porte di Milano. Inaugurato il 22 aprile scorso con lo slogan "Hygienic cart, la fiducia comincia all'ingresso", è frutto di un lungo studio che ha dato i primissimi risultati, in termini di prototipi, addirittura nel 2013. Uno dei plus è che la sanificazione è operata direttamente dall'utente, in modo facile e pratico: infatti il sistema è dotato di un automatismo che consente di sanificare integralmente e personalmente il carrello in appena cinque secondi.

Piccoli "autolavaggi" per la massima sicurezza

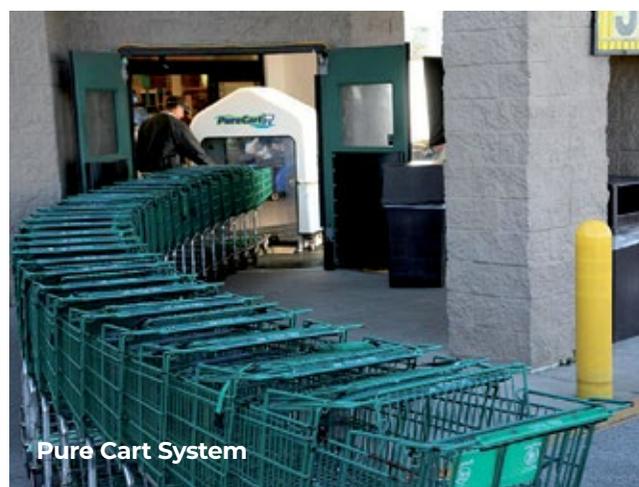
Un'altra soluzione apprezzata dalle catene italiane è quella rappresentata dal box **Sweepcart** distribuito da Nexo Consulting, un sistema di sanificazione certificato, 100% made in Italy, che disinfetta naturalmente in modo automatico attraverso il processo di fotocatalisi artificiale, non utilizzando dunque disinfettanti, detergenti, ozono o vapore. Sweepcart igienizza totalmente i carrelli spesa (manico, cesto, ruote) e i cestini. Deve essere collocato all'interno del negozio in un luogo asciutto con una temperatura che può oscillare da 5° a 40° gradi e un livello di umidità non superiore al 50%. Se ne iniziano a vedere alcuni, negli ultimi tempi, negli store



della rete Carrefour, Conad, Coop e A&O: somigliano a piccoli "autolavaggi" che accolgono carrelli e cestini per restituirli completamente sicuri.

Una spesa a prova di contagio

Anch'esso simile a una stazione per il lavaggio delle auto, il sistema **Pure Cart System** si presenta come una sosta di purificatore antigermi per carrelli che, in pochi secondi, igienizza il contenitore metallico a quattro ruote. Una soluzione veloce ed efficace che va al cuore del problema eliminando tutti i germi prima di ogni corsa (sfrenata) allo shopping. In questo modo ogni consumatore avrà la sicurezza di impugnare uno strumento non solo pulito ma igienizzato. Una soluzione di acqua e diossido





Sanitary Gate



AUV-C
di Mike Process Master

di carbonio in pochi secondi uccide il 99% dei germi, compresi quelli più ostili. Pure Cart System è stato approvato dall'EPA (Environmental Protection Agency), l'agenzia governativa ambientale statunitense, e dalla FDA (Food and Drug Administration).

Sanitary Gate, invece, è un vero e proprio tunnel di igienizzazione o sanificazione dotato di un sistema idraulico integrato in grado

di nebulizzare qualsiasi tipo di sostanza detergente o sanificante. All'interno, un tappeto assorbente impregnandosi della sostanza igienizzante o sanificante, garantisce la pulizia anche delle superfici a contatto con il terreno. Il sistema di nebulizzazione è collegato ad una centralina in grado di miscelare automaticamente il prodotto chimico con l'acqua nelle percentuali indicate dalla casa produttrice.

Per tutta l'area espositiva, soluzione robotica

Una soluzione estesa all'intera area espositiva del punto vendita è quella messa in campo da **AUV-C** di Mike Process Master. Il sistema si basa sull'irraggiamento UV-C, mirato e selettivo, delle aree espositive di prodotto, attivando la migliore modalità per abbattere la carica microbica, nel rispetto delle norme HACCP. Si monta in modo semplice sulla parte robotica e grazie a un approccio tecnologicamente coordinato richiede un investimento molto ridotto rispetto ad altre soluzioni robotizzate di pari efficacia. Dopo aver raccolto, di giorno, i dati necessari, Mike si attiva in autonomia nelle ore notturne, quando il punto vendita non ospita

clienti e personale. L'irraggiamento UV-C, mirato e selettivo, è particolarmente efficace per la sanificazione di ambienti con presenza di alimenti.

Potenza della nebulizzazione

Velocità e frequenza di sanificazione sono garantite dall'atomizzatore elettrostatico **Victory di ISC Srl** che, nebulizzando e caricando elettrostaticamente la soluzione, permette alle goccioline di disinfettante di arrivare e rimanere su tutti i punti del carrello. L'operazione diventa così veloce che l'attività non rappresenta più un costo e può essere effettuata anche più volte al giorno, dando ai clienti il massimo dell'igiene e della sicurezza. Inoltre la soluzione non è applicabile ai soli carrelli, ma a tutte le superfici e i prodotti non freschi presenti nel punto vendita. Le goccioline nebulizzate non bagnano, per cui le confezioni in cartone non ne risentono. E non si tratta di una risposta all'emergenza, ma di un'attenzione che i clienti meritano sempre. Anche perché il Covid-19 non è l'unica malattia trasmissibile tramite oggetti e superfici.

Anche la pistola spray professionale **E-Spray di Fimap** è indicata per la nebulizzazione di soluzioni igienizzanti. Comoda, perché portatile e alimentata con batteria al litio, permette di disinfettare velocemente tutte le superfici di contatto frequente come i carrelli ma anche le maniglie, corrimano, tastiere o pulsantiere degli ascensori. Grazie alla tecnologia elettrostatica, il liquido igienizzante si trasforma in una nube di particelle cariche che avvolge completamente gli oggetti a 360°. Le particelle, attratte dalla superficie su cui sono dirette, sono portate a depositarsi anche sui lati nascosti, e respingendosi fra loro, a mantenere una distanza costante che garantisce una copertura uniforme senza gocciolamenti.



Victory di ISC



E-Spray di Fimap

GSA News

VISITA IL NOSTRO

The screenshot displays the GSA News website interface. At the top, the GSA News logo is accompanied by social media icons for Facebook, LinkedIn, and YouTube. A navigation bar lists categories: IGIENE URBANA, SANITÀ, DISINFESTAZIONE, INDUSTRIA & GDO, HOTEL & CATERING, IMPRESE & DEALERS, FACILITY MANAGEMENT, and PMI. Below this, a secondary navigation bar includes Home, Articoli, News, Eventi, and Dal Mercato, along with the date 'Sabato 22 maggio 2021' and a search bar.

PRIMO PIANO

INDUSTRIA & GDO
Nuovo magazzino Essity dedicato alla logistica
21 Maggio 2021

È pronto ed operante il nuovo magazzino Essity nella Piana di Lucca, realizzato dopo l'accordo tra la multinazionale svedese e il Comune di Porcari. Una nuova e moderna struttura nata per razionalizzare la produzione, riducendo al contempo l'impatto ambientale. Essity, azienda leader nei settori dell'igiene e della salute nota per i suoi brand TENA, Nuvenia, Tempo, Tork, Demak'Up, Libero, Leukoplast,...

NEWS

IMPRESSE & DEALERS
ISSA Pulire 2021: come rappresentare il mondo dei servizi
20 Maggio 2021

Si è tenuta ieri pomeriggio, in diretta streaming, la conferenza stampa di presentazione di ISSA PULIRE 2021, in programma a Verona in presenza dal 7 al 9 settembre. Speaker dell'evento sono stati Toni D'Andrea, CEO ISSA PULIRE NETWORK, Stefania Verrienti, Direttore Affidamp, Andrea Risi, Editore di GSA e Andrea Laguarda,...

INDUSTRIA & GDO
Sutter acquisisce da Henkel il marchio "General"
19 Maggio 2021

L'operazione incrementa il fatturato nel largo consumo del Gruppo di oltre il 70%. Con

ARTICOLI

DISINFESTAZIONE
Zanzare, una lunga storia e qualche curiosità...
12 Maggio 2021

Le zanzare creano da sempre problemi all'uomo. Gli studi su questi ditteri sono diventati sempre più approfonditi, dalla loro biologia, alle malattie che causano. Rimangono insetti affascinanti, infatti sono protagonisti di un nodo fondamentale della...

IMPRESSE & DEALERS
ISSA Pulire 2021: un "Theatre" mette in

MACCHINE A VAPORE SECCO
sti
INDUSTRY.IT

GSA **LEGGI SUBITO**
il nuovo numero di GSA Il Giornale dei Servizi Ambientali

Consulta l'archivio online di GSA

Facility Management **FMI Facility**

MAGAZINE ONLINE

www.gsaneews.it

Contro lo sporco più duro... CI VUOLE FREDDENZA



Particolarmente indicata per l'industria alimentare, per le attività di lavorazione dei cibi e non solo, la metodologia del "ghiaccio secco" - più tecnicamente pulizia criogenica - può contare su numerosi vantaggi: su tutti semplicità di funzionamento, rapidità ed efficacia. Per le imprese è un'occasione da valutare.

di **Umberto Marchi**

Dove lo sporco si fa duro, i duri entrano in campo. Decisi, determinati, concentrati sull'obiettivo e, soprattutto, freddi.

Ideale nell'alimentare

E' proprio il caso di dirlo, visto che quello di cui stiamo per parlare è il cosiddetto "ghiaccio secco", altrimenti detto ghiaccio carbonico: si tratta di una soluzione ideale per la pulizia di molti ambienti, a partire dall'industria alimentare, della lavorazione dei cibi e non



foto Foregoventura

solo, perché è in grado di eliminare grassi, oli, polveri grosse ed incrostazioni di varia natura senza contaminare i cibi. Il sistema ricorda le tradizionali "sabbature", perché il ghiaccio secco viene portato ad impattare contro la superficie da ripulire, esplica la sua azione debolmente abrasiva e poi vaporizza. Ma andiamo con ordine.

"Microesplosioni" contro lo sporco

Un primo importante vantaggio, e già non è poco, è quello dell'immediatezza di impiego. Infatti principio su cui si basa è semplice: delle particelle solide di CO₂, i pellets, che misurano come un granello di riso, portate a una temperatura di - 78°C, sono sparate per mezzo di una pistola ad ugello direttamente sulla superficie da trattare. Il flusso di aria compressa può variare dai 5 ai 12 bar di pressione. A questo punto entra in gioco l'abbinamento del freddo intenso e dello choc meccanico: in proposito non bisogna dimenticare l'altissima velocità d'impatto fra particelle e superfici, che può arrivare a toccare i 540 chilometri orari. Grazie a questa azione combinata le particelle sono in grado di staccare lo sporco in un tempo brevissimo, rompendolo e letteralmente squamandolo con un'azione che non a caso viene spesso definita "microesplosiva". Il distacco vero e proprio avviene infatti mediante sublimazione: le particelle infatti si insinuano nelle crepe dello sporco ed esplodono (subli-



mano) passando dallo stato solido a quello gassoso ed aumentando fino a 500 volte il loro volume.

Ecologico e rapido

A questo punto lo sporco si distacca dalla superficie in modo del tutto ecologico e rapido. Questo garantisce un elevato livello di pulizia senza l'utilizzo di sostanze che possano contaminare i macchinari e quindi gli alimenti. Per ciò che concerne l'inquinamento, tanto importante in un contesto di pulizia industriale, occorre inoltre dire che il ghiaccio secco dopo l'azione sparisce e la-

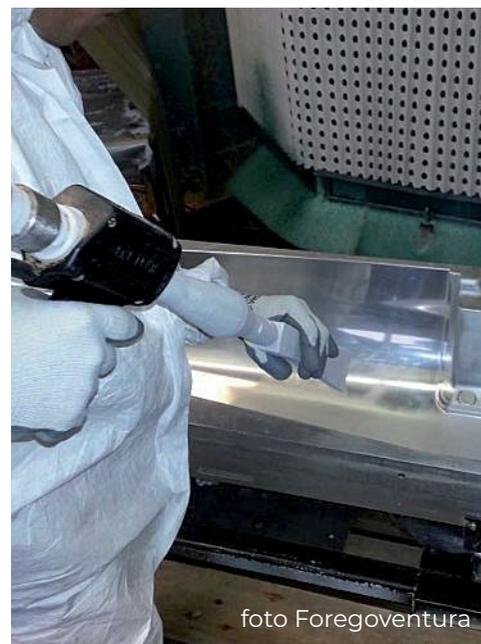


foto Foregoventura



scia soltanto come scarti i residui staccati dai supporti.

Senza danni alle superfici

La metodologia, oltre all'efficacia, ha dalla sua anche il fatto che non provoca danni alle superfici, rivelandosi quindi ideale anche per oggetti, macchine o apparecchiature particolarmente sensibili. Oltre alla non abrasività, che distingue il sistema dalla sabbiatura comunemente intesa, la pulizia a ghiaccio secco ha dalla sua l'assenza di umidità (particolarmente importante nell'industria alimentare, per ovvie ragioni) e di residui, la rapidità d'azione, l'utilizzo diretto senza dover smontare gli impianti e, non ultimo, il rispetto per l'ambiente (no solventi o altri materiali, no residui di sabbiatura). La pulizia criogenica, insomma, è ecologica, rapida, efficace: riduce significativamente i tempi di pulizia, i tempi morti, i costi di smaltimento dei rifiuti e di manutenzione degli impianti. Analizziamo ora uno per uno questi plus.

Inoffensivo per le parti meccaniche ed elettriche

La rapidità consente di limitare i tempi di intervento, e in buona parte dei casi, nell'industria, è possibile realizzare la pulizia senza bisogno di interrompere la produzione. Ma la cosa ancora più interessante è che il sistema, che si basa su una forza meccanica tanto decisa e su particelle portate a una temperatura tanto bassa, non è nemmeno

corrosivo né abrasivo nei confronti delle superfici. La rapida sublimazione dei pellets, infatti, rende il procedimento inoffensivo per le parti meccaniche e anche, essendo di fatto un processo "a secco", elettriche. Nonostante i 150 metri/secondo di velocità delle particelle, il sistema non è nemmeno corrosivo, in quanto i pellets di anidride carbonica hanno una debole coesione. Tanto che anche materiali come alluminio e plastiche possono essere puliti senza il minimo danno, e con importanti proprietà batteriostatiche.

Efficace per il controllo rischi

Insomma, la pulizia criogenica è ideale laddove occorre trovare soluzioni efficaci per il controllo dei rischi, come nel caso delle procedure Haccp, tipiche dell'industria alimentare e, in generale, degli ambienti di preparazione e lavorazione dei cibi, dove la sfida principale consiste nel rimuovere residui di cibo, evitare i ristagni di acqua e garantire superfici prive di contaminanti (l'acronimo, ricordiamolo, sta per "Hazard Analysis of Critical Control Point"). Per queste ragioni il ghiaccio secco può essere utilizzato per pulire attrezzature di produzione come quelle di mescolamento, di imballaggio, oltre a freezer, mixers, convogliatori, abbattitori, friggitori, stampi alimentari (sia caldi sia freddi),

forni (per i residui di cottura), carrelli, vassoi; e ancora macchinari di aerazione, motori elettrici, pavimenti, soffitti, pareti, attrezzature di trasporto e di stoccaggio.

Qualche esempio concreto, dalle affettatrici agli stampi

Ma ora è giunto il momento di fare un paio di esempi concreti. Prendiamo le affettatrici: come si sa sono macchine insidiose e difficili da trattare, e oltretutto sono potenziali veicoli di contaminazione perché se la lama è sporca il passaggio agli alimenti è immediato. Ebbene, in questo caso la sabbiatura a ghiaccio fa proprio al caso nostro, perché è elettricamente sicura, arriva dappertutto e quindi rende possibile la pulizia senza bisogno di smontare l'apparecchio. Analoga efficacia con i forni a nastro continuo, molto ostici per chi deve pulirli. In questo caso è possibile intervenire senza aspettare che il forno si raffreddi, evitando così tempi lunghi di fermi di produzione, e senza lasciare prodotti o scarti secondari che possano contaminare gli alimenti. Le catene di trasmissione sono efficacemente pulite azzerando la possibilità di causare danni a cuscinetti e altri componenti. Tutto ciò vale anche per gli stampi per cialde, puliti ancora caldi e sul posto. Il tutto inibendo crescita di batteri, spore di muffe e altri agenti biologici tipici dei residui organici.





SE LE MACCHINE LAVANO, ASCIUGANO E DISINFETTANO IN TEMPI DI PANDEMIA...



Sempre più intelligenti e automatizzate, le lavasciuga professionali sono fondamentali in GDO e nell'industria alimentare. I produttori continuano a lavorare su robotica, connettività e autonomia, mentre in chiave anti-Covid si pensa anche a integrarle con dispositivi per nebulizzare i disinfettanti.

di **Simone Finotti**

Nell'industria alimentare, come nella Grande Distribuzione Organizzata, le macchine lavasciuga giocano un ruolo da grandi protagonisti non solo in termini strategici e di immagine (impensabile poter fare acquisti in un supermercato sporco...), ma anche di

sicurezza. Del resto lo sappiamo: queste macchine sono da sempre in vetta al podio delle "regine del pulito" e la continua ricerca e innovazione tecnologica di cui sono fatte oggetto, fra automazione, robotizzazione e sistemi sempre più mirati e intelligenti, è lì a dimostrarlo.

Il primo passo nell'intero processo produttivo

Non c'era certo bisogno della pandemia per comprendere che la pulizia delle industrie alimentari - e di tutti quegli ambienti in cui si preparano, lavorano e commercializzano cibi - è strettamente legata alla qualità della produzione e alla sicurezza dei consumatori: non a caso si tratta di una materia rigorosamente regolamentata da normative nazionali ed europee che danno indicazioni sul livello di igiene non solo dei processi di

produzione dei cibi, ma anche degli ambienti e delle superfici in cui gli alimenti vengono lavorati e manipolati. In questo le attività di pulizia degli ambienti di lavoro rappresentano il primo passo per garantire l'igiene dell'intero processo produttivo. In altre parole: non si sottolineerà mai abbastanza l'importanza della qualità igienica delle superfici e dei pavimenti, perché è da lì che parte ogni principio di sicurezza.

Caratteristiche essenziali

In quest'ottica risulta fondamentale saper scegliere le giuste macchine, naturalmente affidandosi a professionisti del settore. L'offerta di mercato è a dir poco sterminata, e viene perfettamente incontro ad ogni esigenza e necessità di pulizia. Limitandosi alle lavasciugapavimenti, parliamo di una fascia di prodotti che va dai 40-50 cm di pista di pulizia (per le più piccole), agli 80 cm fino a più di un metro, con caratteristiche specifiche che devono includere senza dubbio l'efficacia e rapidità di lavoro e i risultati impeccabili in termini di pulizia e asciugatura, ma anche la robustezza, la versatilità, l'agilità unita alla potenza, la facilità di impiego, la lunga autonomia (e velocità di ricarica), la scarsa necessità di interventi manutentivi e la riduzione di impiego di acqua, fondamentale vuoi per ragioni di impatto ambientale, vuoi perché l'uso eccessivo di acqua non è consigliato nelle aree di produzione e distribuzione alimentare.

Robotizzazione, un trend inarrestabile

In questo contesto si inserisce il trend della robotizzazione che è ormai una realtà per le macchine professionali, arrivate alla piena conquista del 4.0. Guida automatizzata, programmazione intuitiva, tracciabilità dei dati, acquisizione di uno "storico" per meglio programmare e ottimizzare i lavori successivi, perfetta integrazione con il personale addetto alle operazioni di pulizia – che può quindi utilizzare il proprio tempo-lavoro in altri impieghi altrettanto importanti – sono anch'esse caratteristiche imprescindibili. Da anni in tutte le importanti fiere e del settore (reali o virtuali che siano) la robotizzazione la fa da padrona, e ormai da tempo tutti i grandi produttori dispongono di soluzioni automatizzate e robotizzate che garantiscono standard di pulizia eccellenti e di anno in anno sempre migliori, perché la ricerca prosegue incessante.

Risultati sempre più sorprendenti

I risultati sono sempre più sorprendenti in fatto di performance, impiego e riduzione dell'impatto ambientale. Ormai ci sono macchine in grado di apprendere autonomamente programmi, piste di lavoro, spazi e ingombri, e di svolgere il lavoro nelle ore notturne come in quelle diurne in modo

completamente autonomo. Le evoluzioni più recenti riguardano il design intelligente (con grande attenzione, quindi, fin dalla fase di progettazione), connettività sempre più integrata e funzionale, e, in tempi di Covid-19, anche l'integrazione di operazioni ad hoc per ottenere la disinfezione e riduzione della presenza di agenti patogeni dalle superfici con l'utilizzo di soluzioni specifiche: un'operazione che, specie quando si ha a che fare con superfici e metrature importanti, può essere efficacemente meccanizzata con risparmio di tempo e di forza-lavoro e interessanti vantaggi in termini di rese.

Disinfezione e igienizzazione integrate

Proprio per ridurre il rischio di contaminazione è stato fatto un ulteriore passo in avanti da parte delle case costruttrici più evolute e al passo con i tempi: alcune macchine montano sistemi brevettati di nebulizzazione di soluzioni disinfettanti tramite ugelli in grado di "sparare" fino a diversi metri di distanza, e anche in altezza su muri, scaffalature e arredi laddove necessario, per ottenere anche un effetto igienizzante nell'ambito del medesimo intervento. Con alcuni accorgimenti essenziali per il settore alimentare, come l'attenzione alla nebulizzazione libera, impraticabile ove vi sia contatto diretto con gli alimenti.



4 CLEAN PRO



MIRA di 4cleanpro srl è una lavasciuga pavimenti professionale ed efficiente. La sua caratteristica più interessante è la grandezza minuta: piccola, agile e dotata di un manico snodato, risulta lo strumento ideale per raggiungere con facilità gli spazi angusti. L'acciaio Inox con cui è stata costruita MIRA, la rende un prodotto robusto e durevole nel tempo. Per fare fronte alle richieste del mondo ospedaliero, è nata MIRA HEPA, un macchinario della stessa tipologia personalizzata con filtro HEPA (classe H13) che trattiene eventuale microrganismi presenti nell'aria assorbita, senza rigettarli nell'atmosfera durante la fase di pulizia. www.4cleanpro.com

ADIATEK

R-Quartz è equipaggiata con il Solution Saving System Dispenser (3SD) e ha una capacità di 100l del serbatoio soluzione. Il pacco batteria al Litio 24V 330Ah offre fino a 6 ore di autonomia di lavoro ed una ricarica rapida in 5 ore. R-Quartz ha due modalità di apprendimento e la possibilità di creare sequenze di lavoro combinando diversi percorsi, memorizzati anche in modalità e con caratteristiche diffe-



renti tra loro. Dotata di un "touch screen" da 7", consente un'interfaccia semplice ed intuitiva. La macchina è sempre in contatto con l'operatore attraverso il telematics, grazie agli avvisi in tempo reale trasmessi direttamente sullo smartphone. www.adiatek.com

COMAC

Le industrie alimentari sono costantemente impegnate nella pulizia e nella sanificazione dei pavimenti per garantire massima sicurezza e igiene. Spesso scelgono le lavasciuga pavimenti Comac e per questo è stato studiato un trattamento anti corrosione che protegga le parti metalliche più esposte. La lavasciuga pavimenti Antea dotata di CCP – Comac Corrosion Protection – ha un trattamento ter-



moplastico che riveste il metallo rendendolo resistente agli agenti corrosivi e ai detergenti aggressivi che possono essere presenti nell'aria o sulle superfici di caseifici, macelli e laboratori alimentari. www.comac.it

DIVERSEY

Un design compatto, delle prestazioni senza paragoni e i numerosi optional contribuiscono a rendere la TASKI swingo 2100micro la macchina ideale per l'industria alimentare. È possibile installare IntelliSpray che consente la pulizia e la disinfezione dei pavimenti in un



unico passaggio. Inoltre, le batterie a litio IntelliPower (garantite 4 anni!) sono finalmente disponibili per la swingo 2100micro! La rivoluzione IntelliPower permette di concentrarsi sui risultati di pulizia senza preoccuparsi della gestione delle batterie. La TASKI swingo 2100micro rappresenta l'evoluzione delle lavasciuga uomo a bordo. diversey.com/en

EVOTECH ITALIA

Combinata Evo 850 lavante/spazzante sistema brevettato che mantiene accumulo di soluzione lavante sempre davanti al rullo-utilizza da 0,5 a max 3 lt/min, il 70% di acqua/detergente in meno di una macchina di pari dimensioni



– Rullo Ø300 fa 920 rpm/min e che solleva l'acqua ed i detriti, che si fermano nel cassetto in rete; l'acqua sporca non torna sul pavimento entra in una vasca ed aspirata; il rullo raccoglie 80% di acqua, il tergi solo il 20%. Come una motoscopa senza filtri che usa acqua come filtro assoluto. La velocità del rullo, la pressione sul pavimento, l'azione della soluzione chimica permette di spazzare e lavare. www.evotechitalia.com/

FIorentINI

Coniugare pulizia e sanificazione è stata una delle sfide raccolte da Fiorentini e che ha lanciato una linea di macchine lavasciuga dotate di sistema sanificante non solo per i pavimenti



ma anche per le superfici verticali. La Ecosmile Sani e la I42TEB nella versione con ozono o con ipoclorito sanifica gli ambienti di lavoro anche di grandi dimensioni. Il nuovo modello che strizza l'occhio anche al design oltre che alla consueta efficienza e solidità è già sul mercato e sta ripercorrendo con successo le orme del modello precedente. L'azienda ha sviluppato il sistema di certificazione industria 4.0 delle macchine permettendo di accedere alle agevolazioni previste.

www.fiorentinispacom

KEMIKA GROUP

Semplice, efficace, affidabile. Eccellenti prestazioni ed elevata autonomia grazie a componenti di alta qualità. Lavasciuga ideale per spazi medi



(1500-2000 m2), con serbatoi in rotazionale, resistente agli urti e parti metalliche in acciaio inox, accoppiamento automatico spazzola/mozzo ed elettrovalvola per regolazione del flusso della soluzione. Ha grande capacità di aspirazione e asciugatura, grazie al suo esclusivo tergipavimento autoregolante. Indispensabile per industrie alimentari, dove per l'uso di prodotti aggressivi, l'acciaio inox del telaio e di tutte le parti metalliche diventa insostituibile.

www.kemikagroup.com/it/macchine-nova

LAVOR

SCL COMFORT XXS IDS è la nuova lavasciuga LAVOR: progettata per la sanificazione, il



mantenimento e la pulizia profonda di aree estese (fino a 3200 mq.) con una riduzione consistente dei costi di pulizia, ha dimensioni ultra compatte e grande maneggevolezza al pari di una lavasciuga uomo a terra. Grazie al sistema integrato per la sanificazione IDS, è possibile sanificare le superfici oltre che lavarle a fondo. Sul retro sono presenti degli ugelli ad inclinazione regolabile che spruzzano la soluzione disinfettante direttamente sul pavimento appena lavato. SCL Comfort XXS IDS lava, asciuga e disinfetta con un unico passaggio.

www.lavor.it

OMM

OMM, affermata realtà nel campo della pulizia industriale, presenta la propria gamma interamente rinnovata nei modelli 365R - 430 COMPACT BULL - 500 COMPACT BULL - 500 BULL - 610 BULL - 700 MAXI BULL - 800 MAXI BULL - 700 DIABLO RIDE ON - 800 DIABLO



RIDE ON. Sono robusti, facili da usare, dotati di motore di trazione, elettrovalvola, caricabatteria a bordo, scheda elettronica di controllo e con vasche di detersivo e recupero ad alto volume. La capacità di lavoro è fenomenale! Tutti i modelli OMM sono totalmente realizzati in Italia con passione ed esperienza dal 1970. Scoprite la potente edizione nei colori "Black and Red" al sito

www.ommlavapavimenti.com

RCM

Nell'industria alimentare è forte la necessità di pulire ambienti in cui sale, umidità e agenti chimici possono essere molto aggressivi con i macchinari. RCM produce le lavapavimenti INOX progettate proprio per queste esigenze specifiche: MEGA I INOX e MEGA II INOX con operatore a terra, GIGA INOX con operatore a bordo. Tutte le parti che sono a contatto con gli agenti aggressivi sono realizzate in ACCIAIO



INOX di forte spessore in grado di resistere anche all'uso di detersivi chimici aggressivi usati per pulire a fondo, con l'obiettivo di rispettare i criteri imposti dal sistema HACCP. Le lavapavimenti INOX sono costruite per durare nel tempo, anche che potrebbero provocare corrosione e fermi macchina.

www.rcm.it

TENNANT

In molti stabilimenti di produzione alimentare sono le macchine Tennant ad assicurare alti standard di lavaggio, un'asciugatura perfetta, tempi rapidi di pulizia. Il modello che ha trovato maggiore riscontro è la lavasciuga pavimenti a batteria Tennant T12: la sintesi perfetta tra potenza (ha una pressione al pavimento di 114 Kg) e manovrabilità (per le sue dimensioni compatte). La versione con tecnologia brevettata es-H2O riduce il consumo di acqua fino al 70% rispetto alla pulizia convenzionale, e permette di eliminare l'utilizzo dei detersivi quando non sono indispensabili, per una pulizia efficace, sicura e sostenibile.

iscsrl.com/chi-siamo/



XXI

Congresso Nazionale FARE

Milano

Starhotel Business Palace

28-29 Ottobre

2021

UNA NUOVA VISIONE
per il Procurement pubblico
della sanità: le esperienze maturate nella
crisi per immaginare un futuro diverso

Un confronto serrato tra buyer della sanità,
università, politica, giuristi ed imprese
per comprendere se stiamo preparando
una rivoluzione del settore o se stiamo
vivendo solo l'ennesima breve parentesi

fare

FA.R.E. Federazione
delle Associazioni Regionali
degli Economisti e Provveditori
della Sanità

www.congressofare2021.it

Sutter acquisisce da Henkel il marchio "General"

Il Gruppo Sutter ha concluso un accordo con Henkel in forza del quale acquisisce il brand, know-how e portafoglio clienti di "General", storica gamma di detersivi per lavatrice presente nel mercato nazionale, con una spiccata penetrazione nel sud Italia. L'operazione, che si perfezionerà entro l'inizio dell'autunno prossimo, con avvio della produzione presso lo stabilimento Sutter di Borghetto di Borbera (AL) ad inizio 2022, prevede ingenti investimenti "Industria 4.0" per automatizzare e potenziare gli impianti, la cui capacità produttiva complessiva crescerà in modo significativo (+75%).



La scelta di acquisire il marchio General risponde al disegno strategico che stiamo implementando. Stimiamo un significativo impatto di General sul fatturato del Gruppo con l'obiettivo di superare nel 2022 i € 100 milioni di giro d'affari complessivo" ha commentato Aldo Sutter. Il mercato italiano dei prodotti per bucato si stima valga 1,2 miliardi Euro, con tassi di crescita da qui al 2024 del +4,6%. Il marchio General viene proposto in 10 prodotti. Con l'acquisto di General salgono complessivamente a più di 100 i prodotti offerti da Sutter nel settore Consumer mentre nel Professional sono oltre 400.

La bottiglia di acqua minerale Coop al 100% in plastica riciclata

Coop ha messo in produzione la bottiglia di acqua minerale a proprio marchio realizzata con il 100% di plastica riciclata. Disponibile in un unico formato da 1 litro sia naturale che frizzante, si tratta dell'acqua a marchio oligominerale che proviene dalla sorgente di Monte Cimone (Modena). Sarà sugli scaffali a metà giugno 2021. Altra particolarità della nuova bottiglia è il tappo che grazie alla sua conformazione resta ancorato al sigillo della bottiglia. Questa soluzione risulta pratica per il consumatore, in quanto la bottiglia può essere richiusa più volte senza il rischio di far cadere o perdere il tappo. In secondo luogo, dopo l'utilizzo si previene la dispersione del tappo, che può così entrare nel medesimo circuito di riciclo della bottiglia. Questa soluzione anticipa le prescrizioni di legge della direttiva SUP che, a partire da luglio 2024, impone che contenitore e capsula non debbano separarsi (tethered cap). Anche il fardello utilizzato sarà composto dal 50% di plastica riciclata (polietilene).



"Gli infestanti nelle industrie alimentari- La Gestione sulle Derrate e nell'Industria"

Le profonde trasformazioni a cui si è assistito negli ultimi anni relativamente alle normative, alle tecnologie e ai prodotti impiegabili per la protezione antiparassitaria nelle industrie alimentari e sulle stesse derrate immagazzinate, la crescente sensibilità del consumatore circa la sicurezza alimentare e la richiesta di prodotti non contaminati da residui chimici, hanno suggerito la realizzazione di questo Volume dedicato a "Gli Infestanti nelle Industrie Alimentari - La Gestione sulle Derrate e nell'Industria", opera di Luciano Süß e Paolo Guerra, due autori che da tempo sono particolarmente attivi in questo specifico settore non hanno certo bisogno di presentazioni. Nello sviluppo degli argomenti in materia antiparassitaria qui considerati, e per le conoscenze degli autori, vengono prese in considerazione le fasi che caratterizzano le principali filiere alimentari, dallo stoccaggio delle materie prime, alle fasi della logistica e del trasporto internazionale via nave e via container, sino alle fasi della trasformazione, conservazione e



successiva distribuzione degli alimenti. Dopo un approfondimento sulla Biologia e l'Etologia delle specie infestanti di maggior rilevanza, corredato di numerose fotografie, vengono trattate le normative che hanno influenzato il settore dell'igiene e della gestione degli infestanti in ambito alimentare, al quale segue una ampia panoramica sui

metodi di prevenzione strutturale ed impiantistica, sui metodi per l'uso di feromoni da impiegare per il monitoraggio degli attacchi parassitari, sulle tecniche di campionamento delle derrate, sui metodi di lotta chimica e sull'applicazione delle più recenti tecniche di controllo biologico ed ecosostenibile come le atmosfere modificate, il controllo delle temperature (calore), le tecniche confusionali e l'utilizzo di organismi ausiliari (insetti utili) per l'effettuazione della lotta biologica. Questa opera può rappresentare un valido ed aggiornato riferimento per gli operatori del Settore Alimentare (OSA) così come per coloro che sono chiamati, a vario titolo, ad operare in questo contesto come i consulenti, gli auditor e gli ispettori addetti al controllo ufficiale.

Non per ultimo, il compendio delle metodologie di prevenzione, di controllo e di lotta può essere un indispensabile riferimento per le aziende di servizio coinvolte nella moderna gestione degli infestanti nel settore alimentare.

Alca Chemical, in prima linea per il settore agroalimentare

Quando si lavora nel settore alimentare è necessario gestire in maniera particolarmente curata tutta la filiera, sotto tutti i punti di vista: d'altronde, parliamo di ciò che mangiamo! Principi come la sanificazione e la disinfezione sono alla base di ogni azione volta a garantire igiene e sicurezza degli alimenti. Alca in questi anni, vista la sensibilità del settore, ha lavorato insieme al proprio reparto chimico per sviluppare formule che sapessero agire su due piani. Il primo è quello dell'efficacia, che si misura



sulla capacità di rimuovere qualsiasi contaminazione sull'area di applicazione: in particolare sulle superfici, l'obiettivo è stato lavorare affinché fornendo una soluzione che non lasciasse unto e non fosse difficile da rimuovere. Per le situazioni più difficili, poi, le proposte Alca si concentrano su cloroattivi fortemente alcalini, schiumosi o privi di schiuma, pensati ad esempio su attrezzature e pareti, impianti CIP, packaging. Il secondo piano è quello della profumazione: nelle applicazioni agroalimentari il prodotto scelto deve rispettare la consegna dell'essere inodore. Alca non sottovaluta questo aspetto, e anzi lavora a formulazioni che garantiscano un impatto olfattivo nullo dopo l'applicazione, salvaguardando però l'efficacia del prodotto. Il risultato è una selezione di prodotti che possano supportare al meglio qualsiasi player del Food & Beverage.

alchemical.it

Come verificare il livello di pulizia utilizzando il test dell'ATP

Per verificare e garantire un livello igienico ottimale e standardizzato serve un sistema di misura che sia oggettivo e che fornisca valori confrontabili e archiviabili. RG Strumenti, partner ufficiale di Hygiene Ltd in Italia, propone un sistema di verifica del livello igienico delle superfici basato sul test dell'ATP (o Bioluminescenza). Il test dell'ATP sfrutta la capacità della molecola Adenosin Trifosfato (ATP) di emettere luce quando è a contatto di un particolare enzima (Luciferina). Poiché l'ATP è presente in tutti gli organismi viventi, la sua presenza sulle superfici è riconosciuta da tutti come indice di "sporco organico". La semplicità del test e l'immediatezza del risultato permette all'azienda di determinare oggettivamente e in tempo reale se una superficie è stata pulita adeguatamente oppure se è necessaria un'eventuale azione correttiva. Il test dell'ATP viene effettuato strofinando sulla superficie un particolare tampone pronto all'uso che contiene l'enzima luciferina; il quantitativo di luce emessa dal tampone viene misurato mediante uno



strumento chiamato bioluminometro. Pertanto più è alto il valore di luce misurata, più la superficie risulta contaminata da materiale organico. Negli ultimi anni il bioluminometro è diventato un piccolo palmare in cui ritrovare i dati misurati, elaborare statistiche, programmare i controlli futuri ecc... Il Bioluminometro EnSure Touch ha la possibilità di connettersi mediante wifi al proprio portale per salvare i dati e renderli disponibili in tempo reale ai responsabili aziendali. RG Strumenti propone altri sistemi per il monitoraggio dell'igiene come gli Stick rapidi per allergeni, Bassuometri per la verifica della polverosità e Glossmetri per la misura della lucentezza.

www.rgstrumenti.it

Insetti a tavola, via libera della Commissione europea

Il 3 maggio scorso, la Commissione europea, per la prima volta, ha approvato il consumo alimentare umano di una specie di insetto nota come "tignola". Il tenebrio molitor potrà essere commercializzato essiccato, intero oppure in polvere. Questa larva gialla della famiglia dei lepidotteri per la Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura per l'uomo, è un'ottima fonte di grassi, proteine, vitamine, fibre e minerali. Per questo motivo già a gennaio 2021 l'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare con sede a Parma, aveva già definito il tenebrio molitor un alimento sicuro. Ricordiamo che nel 2018 era entrato in vigore il Regolamento UE sul novel food che permette di riconoscere gli insetti interi sia come nuovi alimenti sia come prodotti tradizionali da Paesi terzi.



Con Victory, la sanificazione diventa un plus dell'esperienza d'acquisto

Il problema dell'igiene delle superfici a maggior contatto dei supermercati (carrelli e cestini, tastiere, bilance) è oggi evidentemente molto sentita, ma non è una novità. Già nel 2012, una ricerca dell'Università dell'Arizona aveva dimostrato come i carrelli e in modo particolare le manopole fossero un ricettacolo di batteri (72% batteri fecali, 50% Escheria coli). La novità è invece che i clienti oggi ricercano la pulizia e l'igiene, anche quando fanno la spesa.

Non si tratta di una reazione all'emergenza, ma di un nuovo bisogno da soddisfare, un plus da aggiungere all'esperienza d'acquisto, un valore aggiunto per garantire il benessere psicologico dei clienti. Sappiamo bene però che la sanificazione delle superfici ha una durata limitata al tempo in cui non si verifica una nuova contaminazione.

È quindi necessario pulire e sanificare con maggiore frequenza! E con l'atomizzatore elettrostatico Victory l'attività di disinfezione diventa così veloce da poter essere effettuata con regolarità, più volte al giorno, dando ai clienti il massimo dell'igiene e della sicurezza. Per questo motivo, molti supermercati lo hanno scelto per disinfettare i carrelli. Applicando una carica elettrostatica prima di erogare la soluzione disinfettante, l'atomizzatore elettrostatico Victory garantisce una copertura avvolgente di tutte le superfici complesse, senza creare sgocciolamenti e richiedendo il 70% di tempo in meno rispetto all'utilizzo di un normale sprayer. Victory, a pistola o zaino, è acquistabile anche online su shop.iscrl.com: per i nuovi clienti digitali è riservato un codice sconto del 10%. Per i lettori di GSA l'estensore per l'erogazione è in omaggio.

Clicca su: go.iscrl.com/Victory-GSA e inserisci il codice "victory-gsa" per ottenere il 10% di sconto e l'erogatore omaggio

www.iscrl.com

Essere innovativi è la vera novità

Grazie a Newpharm®, la nuova frontiera nel controllo delle larve di zanzara è appena iniziata. E la novità proviene dalla natura. Un nuovo larvicida meccanico da distribuire direttamente nei siti di proliferazione larvale, individuati in specchi d'acqua stagnante, blocca il processo respiratorio di larve e pupe. Se l'azione fisica rappresenta la novità, la costituzione di Mosquitorex® rappresenta l'innovazione. Una miscela di ingredienti di origine naturale, per non incidere sull'ambiente circostante, sugli insetti utili, sugli organismi acquatici e sulla flora acquatica.

Con Mosquitorex® ogni focolaio larvale urbano, rappresentato da acque palustri, salmastre, oppure semplicemente da innocenti raccolte d'acqua domestiche, può essere eliminato senza ripercussioni per l'ecosistema. Sulla biodegradabilità del larvicida Newpharm ha investigato molto prima di approdare sul mercato con una formulazione unica, innovativa, futuribile e che non turbi in nessun modo le comunità biologiche e il loro habitat. Mosquitorex® è un formulato di libera vendita e privo di qualunque simbologia in etichetta! La gamma dei larvicidi Newpharm accoglie un'ulteriore novità: Tigrex compresse a base dello juvenoide Pyriproxifen. Il pratico blister contenente 12 compresse, declina il prodotto anche per un impiego domestico, stimolando sempre più l'interazione tra professionisti del Pest control e cittadinanza. Inamovibili dalla proposta Newpharm, i larvicidi della linea Aquabac® a base di Bacillus thuringiensis e della linea Device® a base Diflubenzuron. Con una gamma completa e soprattutto di prim'ordine, il professionista PCO come pure il singolo cittadino trovano definitivamente in Newpharm® l'interlocutore perfetto!

www.newpharm.it



Vega: la lavasciuga pavimenti perfetta per l'industria

La qualità Comac punta sull'essenziale con Vega: facilità d'uso, robustezza e design funzionale rendono la gamma perfetta per lavorare anche nelle condizioni di sporco più difficili, poiché unisce la tecnologia più avanzata a un design resistente e funzionale.

Per rispondere alle esigenze di pulizia specifiche, Vega è disponibile nella versione lavante (BT), nella versione lavante-spazzante (BTS) e nella versione orbitale (BTO). Ideale per la pulizia di manutenzione e di fondo di grandi spazi, Vega è un esempio di progettazione dinamica in armonia con la praticità. È dotata di serie del sistema Pressure Monitoring per il controllo della pressione sulle spazzole, risultando efficace su qualsiasi tipo di pavimento e quindi adatta agli ambienti del settore industriale o logistico e a quelli delle strutture sanitarie o della GDO. Seguendo le richieste dell'industria alimentare, Vega può essere dotata di CCP - Comac Corrosion Protection - un trattamento anticorrosione che riveste le parti in metallo per renderla una lavasciuga pavimenti resistente agli agenti corrosivi che possono essere presenti in caseifici, macelli e laboratori alimentari. Inoltre, Vega può essere dotata di CFC - Comac Fleet Management - per consentire il controllo remoto dello stato della macchina: se, quando e dove è in funzione o se necessita di manutenzione, per permettere di intervenire tempestivamente evitando fermi macchina e costi per la manutenzione straordinaria.

www.comac.it



AquaPy: un prodotto, quattro tecniche di applicazione

AquaPy è una soluzione professionale per la disinfestazione di ambienti interni ed esterni. Si tratta di un insetticida concentrato in Emulsione Acquosa (EW) che contiene il 3% di estratto di *Chrysanthemum cinerariaefolium* (comunemente chiamato anche piretro o piretrine), un principio attivo ad azione rapida su tutti gli insetti. AquaPy è formulato senza solventi derivati dal petrolio e grazie alla sua tecnologia di formulazione e alla presenza del sinergizzante Piperonilbutossido si può utilizzare con dosaggi relativamente bassi.



AquaPy si può impiegare per una disinfestazione degli ambienti con diverse tecniche di applicazione:

- Nebulizzazione ULV in interni, con apparecchi ad aria compressa o elettrici
- Nebulizzazione a caldo

(termonebbia), solo con apparecchi dotati di un terminale apposito per formulati a base acqua (EW)

- Atomizzatore ULV in esterni, per trattamenti contro le zanzare in aree verdi
- Pompa a bassa pressione, per irrorazione in crepe e fessure.

AquaPy è impiegabile contro lepidotteri e coleotteri delle derrate alimentari, contro mosche, zanzare, scarafaggi, formiche e altri insetti. Il prodotto va impiegato all'interno di una strategia integrata di prevenzione e lotta agli insetti, secondo i principi dell'IPM - Integrated Pest Management: ispezionare bene gli ambienti, individuare punti di ingresso, rifugi e fonti alimentari degli insetti, effettuare il monitoraggio e altre misure preventive e correttive. È un Presidio Medico Chirurgico. Leggere attentamente l'etichetta prima dell'impiego.

www.bayer.it

Più sicuri e produttivi con ozono e kit sanitizing RCM

RCM, grazie al continuo scambio di informazioni con distributori e aziende utilizzatrici, ha progettato tecnologie di pulizia all'avanguardia nel comparto dell'industria alimentare. La lavapavimenti ad ozono MEGA II ECO3 SANITIZING pulisce senza l'uso di agenti chimici, eliminando batteri e virus, in totale sicurezza. È stata testata l'effettiva riduzione dei microrganismi, per garantire un elevato livello di pulizia e sanificazione. I vantaggi dell'ozono sono:

- il risparmio di denaro;
- l'assenza di spese di trasporto, di gestione o di immagazzinaggio di detergenti;
- riduzione dell'utilizzo di taniche e abbattimento delle spese per lo smaltimento della plastica delle taniche;
- nessuna traccia di residui chimici inquinanti.



Le lavapavimenti RCM ad ozono possono essere usate in presenza di persone, in totale sicurezza per gli operatori e i lavoratori, come da certificato analisi chimica dell'aria del 20/09/2019.

Il kit Sanitizing è stato progettato per le lavapavimenti KILO e GIGA. I pavimenti vengono lavati, asciugati e sanificati con un unico gesto, in modo veloce ed economico. E grazie alla lancia in dotazione è possibile anche nebulizzare la soluzione sanificante sulle superfici di contatto che possono trasmettere più facilmente microbi, infezioni e virus come, porte, maniglie, distributori di bevande, ecc.

www.rcm.it

Covid-19, We Italia: la forza del network per sopravvivere alla crisi

We Italia, società di consulenza e distribuzione di sistemi, servizi e prodotti per la pulizia professionale, è un'importante realtà imprenditoriale che riunisce 35 concessionari, distribuiti su tutto il territorio italiano. L'azienda è anche parte integrante di Dhys, una grande rete di professionisti del pulito dislocata in tutta Europa.

"Il 2020 è stato sorprendentemente positivo per il nostro Gruppo. La capacità di rispondere alle richieste 'spot' (non continuative) di prodotti marginali fino allo scoppio della pandemia ha permesso di recuperare o, addirittura, incrementare i fatturati dei nostri concessionari", racconta Simone Bertocci, direttore generale di We Italia.

"Quest'anno le condizioni di mercato sono più difficili. Tanti dei dispositivi acquistati (alcol gel, salviettine disinfettanti ecc.) dalle aziende e dalle attività per i propri dipendenti non sono stati usati per la scarsa presenza di lavoratori nelle varie sedi e, quindi, i prodotti non sono stati riordinati". Per questo complesso 2021, We Italia punta sulla fidelizzazione. "Dobbiamo andare sempre più incontro alle esigenze specifiche di ogni cliente e dipendente. In questo periodo diversi distributori al di fuori del nostro network stanno dimostrando interesse a entrare nel nostro Gruppo. Gli imprenditori che vogliono costruire un futuro per la propria azienda da soli faticano e cercano punti di riferimento. Oggi più che mai - conclude - la forza del network è la soluzione per sopravvivere".

www.we-italia.it





INOX SPECIALIST TROLLEYS

“ Realizzati grazie all’esperienza degli utilizzatori ”

DESIGN FOR CLEANING





Certificazione Ecolabel EU

“Criterio premiante nelle gare d’appalto.”



**ANALISI
DI FATTIBILITÀ**



**ASSISTENZA ALLA
CERTIFICAZIONE**



**ATTIVITÀ DI
MANTENIMENTO**

Contattaci per maggiori informazioni e supporto.

10consulting
Consulenza Facility Management

10consulting S.r.l.
[10consulting.it/ecolabel-eu](https://www.10consulting.it/ecolabel-eu)