

N.7
LUGLIO
2015

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

postatarget
magazine
DCCOS5538
NAZ/185/2008
Posteitaliane



MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

accordo governo-gdo
agropirateria sul web
coop a expo

GESTIONE

nuova iso 9001
sicurezza in cantiere
normativa europea

SCENARI

report A.I.S.E.
oscar imballaggio 2015

TECNOLOGIE

premio innovazione 2015
infestanti derrate



EDICOM
www.gsaneeds.it

VEICOLI ELETTRICI

E



HAI MAI PENSATO AD UN VEICOLO ELETTRICO PER LA TUA ATTIVITÀ?

Gruppo Pulingross, leader nella fornitura di sistemi per la pulizia, ha ampliato la sua proposta commerciale con la divisione Eureco, attiva nella vendita e noleggio di veicoli elettrici: pratici, economici, eco-compatibili, ideali per trasportare persone, attrezzature, macchinari o aiutare la tua impresa nei lavori di tutti i giorni.

Pordenone - Via Roveredo I/A - 0434 365710 - www.eurecoitalia.it

EURECO



www.gruppopingross.it

DIVISIONE
INDUSTRIA E
AGROALIMENTARE



DIVISIONE
GDO E RETAIL



DIVISIONE
CIVILE



DIVISIONE
SANITÀ



DIVISIONE
HOTEL



DIVISIONE
FACILITY
MANAGEMENT



Siamo motivati da
un **obiettivo
comune,**
rispondere alle
**vostre
esigenze**



Igiene ambientale **Pulizie tecniche** Prodotti per l'igiene della
persona **Disinfestazione** Cura del verde **Logistica** Servizi ausiliari
Manutenzioni Antincendio e sicurezza **Gestione calore e condi-**
zionamento Gestione rifiuti



www.skillservice.it

SOMMARIO



ATTUALITÀ	5
AFFARI E CARRIERE	39
CARNET	40
ORIZZONTI	41



INSERTO

TERZA PAGINA

- 11** Accordo governo-gdo per combattere le contraffazioni alimentari: l'Italia non fa più sconti
[di Giuseppe Fusto]
- 14** Frodi alimentari, la lotta corre sul web (e non solo)
[di Antonio Bagnati]
- 16** Coop: a Expo "prove generali" di futuro
[di Umberto Marchi]

GESTIONE

- 18** Nuova Iso 9001, l'attesa è finita
[di Simone Finotti]
- 22** Infornati sul cantiere, anche il committente responsabile
[di Simone Finotti]
- 24** Standard disinfestazione, le nuove regole europee
[dalla redazione]

SCENARI

- 26** Report A.I.S.E. 2014-2015: punto focale igiene professionale
[di Carlo Ortega]
- 28** Oscar imballaggio 2015, premiati i packaging del futuro
[di Laura Guidi]

TECNOLOGIE

- 31** Pulire Innovation Award 2015, vince Kärcher, tante novità anche per industria e gdo
[dalla redazione]
- 34** Insetti delle derrate: conoscerli per prevenirli
[di Antonio Bagnati]

con le profumazioni ad alta persistenza di **ESSENZA**

i deodetergenti multifunzione

DEODET è un detergente multifunzione igienizzante con principi attivi ad alta concentrazione a base di tensioattivi di nuova generazione e oli essenziali. È ideale per tutti i pavimenti in ceramica, marmo, parquet, teak; è indicato anche per la pulizia di superfici verticali e rivestimenti; ottimo pulitore per i sanitari, docce, lavandini; è anche idoneo per l'utilizzo in macchine lavasciuga nella versione iperconcentrato. La sua azione pulente e profonda ed extra brillante asciuga senza lasciare aloni. Negli ambienti verrà rilasciato l'esclusiva Essenza di casa Rubino-Chem per un intenso ed inimitabile profumo che dura più a lungo.

DEODET MULTIFUZIONE è disponibile nella versione **iperconcentrato** in scatole da 12 flaconi da 250 ml con dosatore "Turn ON-OFF", oppure nella versione **concentrato** in pratiche **confezioni Multipack da 24 buste monodose da 25 g.**

deodetergente iperconcentrato multifunzione

deodetergente concentrato multifunzione monodose

Confezione MULTIPACK da 24 buste monodose

THE SPECIALTY COMPANY

Via Vigili del Fuoco Caduti in Servizio, 14/s
70026 Modugno (BA) - Italy
Tel. +39.080.5035348 - Fax +39.080.5008545
www.rubinochem.it - info@rubinochem.it

MADE IN ITALY

www.rubinochem.it

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

Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento CSST Certificazione Editoria Specializzata e Tecnica Per il periodo 1/1/2014-31/12/2014
Periodicità: MENSILE • Tiratura media: 5.583 • Diffusione media: 5.495
Certificato CSST n. 2014-2502 del 3/3/2015 • Società di Revisione: FAUSTO VITTUCCI

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



© Copyright EDICOM srl - Milano

COLOPHON

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 - 70602106
Fax 02/70633429
info@gsanews.it - www.gsanews.it
Direttore Responsabile:
GIOVANNA SERRANÒ
Redazione:
SIMONE FINOTTI,
ANTONIA RISI
Segreteria:
BARBARA AMORUSO
Diffusione:
GIOVANNI MASTRAPASQUA
Sviluppo e pubblicità:
GIANCARLO GIAMBELLI,
ANDREA LUCOTTI,
MARCO VESCHETTI

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

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

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

ECOMONDO

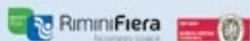
THE GREEN TECHNOLOGIES EXPO



nooocommunications.it

Registrati entro il 15 Ottobre su
www.ecomondo.com/ticket
inserendo il codice
promozionale "F7CMI"
e potrai accedere in fiera
GRATUITAMENTE per un giorno

Organizzato da



In contemporanea con



Con il patrocinio di



MARTEDI VENERDI

03.06

NOVEMBRE 2015
RIMINI - ITALY

19^A FIERA INTERNAZIONALE
DEL RECUPERO DI MATERIA
ED ENERGIA E DELLO SVILUPPO
SOSTENIBILE

WWW.ECOMONDO.COM

Res Nova, servizi a 360° e sostenibilità certificata



Res Nova S.p.A. svolge la propria attività nel panorama dei servizi di Facility Management, offrendo quindi la gestione completa di tutti i servizi necessari al buon funzionamento di un'azienda, a qualsiasi settore appartenga, integrandosi nei processi produttivi e nel core business dei propri clienti e progettando in partnership soluzioni su misura innovative e di qualità.

I punti di forza

I punti di forza di Res Nova sono l'attenzione continua alle esigenze dei propri clienti, l'utilizzo di tecniche e metodologie operative di elevata qualità, la sensibilità ecologica, il rispetto e la sicurezza delle persone ed un comportamento responsabile.

Dalle pulizie alla gestione impianti

Il Facility Management di Res Nova è a 360 gradi e comprende numerosi servizi quali le pulizie civili, tecniche ed industriali, la realizzazione, gestione e manutenzione di impianti tecnologici (impianti elettrici, idrico-sanitari, riscaldamento e raffrescamento, antincendio, ecc...), le sanificazioni ospedaliere e alimentari, la gestione delle aree verdi e dei rifiuti, le attività di reception e portierato, la gestione logistica, le attività di verniciatura, tinteggiatura e resinatura.

Grandi investimenti in ricerca

L'azienda investe moltissimo nella specializzazione e nella ricerca costante di tecniche e prodotti di nuova concezione e a basso impatto ambientale: ciò contribuisce all'erogazione di un servizio efficiente ed affidabile e ad un comportamento attento, così come sancito dal Codice Etico aziendale.

E in sostenibilità

L'impegno di Res Nova in tal senso è rafforzato dalla sua adesione al progetto "Corporate Social Responsibility" (CSR) Piemonte, promosso dalla Regione in collaborazione con Unioncamere, e dall'adesione dell'azienda alla "Carta dei Principi per la Sostenibilità Ambientale di Confindustria", che costituisce uno strumento di indirizzo per le imprese aderenti.

Organizzazione, qualità, sicurezza ed etica

Res Nova vanta, infatti, un sistema organizzativo ecocompatibile e qualitativamente elevato, i cui requisiti rispettano interamente le disposizioni imposte dalla normativa di riferimento; la società è infatti in possesso del certificato di qualità aziendale UNI EN ISO 9001 - 2008 e ambientale UNI EN ISO 14001 - 2004 e attestazioni SOA nelle categorie OG1, OG11, OS3, OS28 e OS30. Inoltre l'azienda ha deciso di certificare il sistema di gestione della sicurezza secondo la norma BS OHSAS 18001:2007 in quanto una corretta gestione dei rischi sulla salute e la sicurezza dei lavoratori, oltre a diminuire il numero di infortuni sul lavoro, può determinare effetti positivi sia sui servizi proposti che sui risultati economici.

La manutenzione microbiologica degli impianti di climatizzazione

Di recente vi è stato un ampliamento dei servizi offerti da Res Nova, nel campo delle manutenzioni impiantistiche, nello specifico: la manutenzione microbiologica degli impianti di climatizzazione mirata alla sanificazione; la realizzazione e successiva gestione e manutenzione di impianti di produzione di energia elettrica mediante l'impiego di pannelli fotovoltaici integrati e semi-integrati; la realizzazione di nuovi impianti di illuminazione a led in sostituzione di quelli esistenti (corpi illuminanti contenenti gas).



FACILITYAMO IL TUO BUSINESS.



Nuovo servizio: la segnaletica stradale

Infine, una nuova tipologia di servizio che la società è in grado di erogare è la realizzazione, gestione e manutenzione della segnaletica stradale. Res Nova utilizza materiali della migliore qualità ed attrezzature di alto livello tecnologico nel rispetto delle norme del Codice della strada e di quelle in materia di prevenzione infortuni, tutela e sicurezza dei lavoratori. L'azienda sarà a breve in possesso della relativa attestazione SOA per la categoria OS10 fornendo, inoltre, servizi di consulenza, progettazione, produzione, installazione, manutenzione, studi di fattibilità e innovazione. In questo ambito vengono realizzate le seguenti tipologie di segnaletica: verticale, orizzontale, aziendale, stradale e di sicurezza, antinfortunistica e D.P.I., impianti semaforici e rotatorie, barriere di sicurezza e acustiche, arredo urbano.

Res Nova: passione, innovazione, integrazione.

L'azienda ha inoltre recentemente ampliato il proprio portafoglio clienti con l'acquisizione di due nuovi contratti importanti in ambito ospedaliero, nello specifico la manutenzione e conduzione degli impianti situati nei locali della Fondazione del Piemonte per l'Oncologia e degli edifici facenti parte dell'ASL TO5.

[www.resnovaspa.com]

Lavorwash, 40 anni di made in Italy nel mondo

LAVOR  **HYPER**



6
GSA
LUGLIO
2015

La vera vita comincia a 40 anni. O almeno, così si dice. Certo è però che nei suoi primi quaranta la Lavorwash di strada ne ha già fatta parecchia. La ripercorriamo con il titolare **Giancarlo Lanfredi**, unendoci al coro degli auguri per un'azienda che rappresenta con orgoglio (e risultati) il made in Italy nel mondo.

40 anni e non sentirli: cos'è cambiato nel frattempo? Quale mercato avete trovato nei primi anni, e quale mercato vi vedete intorno adesso?

Tutto è cambiato, nel 1975 quando è iniziata questa avventura, l'Italia e in generale tutto il mondo, come ben sa, erano molto diversi. Il nostro Paese, con le sue storiche contraddizioni e inefficienze ha visto durante questi ultimi 10 anni di crisi accentuarsi i suoi punti di debolezza, rendendo sempre più difficile per gli imprenditori concorrere in un mercato che è diventato sempre più globale. Non credo onestamente possibile partendo oggi sviluppare quello che è nato nel 1975. Un mercato che giustamente è diventato sempre più competitivo e ricco di alternative, che badi bene, sono importanti per stimolare la crescita di un'azienda, ma come le dicevo, questo in Italia è reso tutto molto più difficile, rispetto a fare impresa in altri Paesi.

Come si presenta oggi il Gruppo?

Oggi il gruppo Lavor commercializza i propri prodotti in più di 150 Paesi al mondo per un giro di affari vicino ai 100 milioni di euro. Abbiamo filiali dirette in Cina, Brasile, Francia, Spagna, Inghilterra e Polonia. Quasi 500 tra collaboratori diretti e indiretti. Siamo ormai un'azienda multibrand e multi prodotto con una gamma con più di 200 modelli diversi tra idropultrici, aspiratori, lavasciuga, spazzatrici e generatori di vapore.

State lavorando all'innovazione? Cosa chiede il mercato?

Il mercato da sempre chiede novità e innovazione. Non mi stanco mai di dire ai miei collaboratori che la nostra storia è vincente proprio perché non abbiamo mai smesso di innovare e di investire nella ricerca e sviluppo di nuovi prodotti. Stiamo sviluppando nuove gamme sia per le idro hobby che per gli aspiratori. Anche nella linea professionale lanceremo il prossimo anno parecchi nuovi modelli presentati di recente sia a Pulire Verona che ad Autopromotec Bologna.

Quali strategie commerciali e di marketing metterete in campo nel prossimo futuro?

Oggi il mercato è molto più globale e rapido nel reagire di quanto lo fosse nel 1975 quando ho iniziato. Anche le strategie commerciali sono ovviamente cambiate nel corso di questi 40 anni e si adatteranno ancora per il futuro a ciò che richiede il mercato e che richiedono i clienti. Siamo attenti e pronti a reagire e ad adattarci alle nuove sfide.

Quanta importanza ha l'export per voi? E quanta il mercato interno? Su cosa investirete maggiormente?

Da sempre l'export ha un'incidenza molto importante per il nostro gruppo. Oggi il gruppo Lavorwash commercializza i suoi prodotti in più di 150 Paesi. L'Italia resta il nostro mercato interno e onestamente ci stiamo togliendo negli ultimi anni tante soddisfazioni anche nella nostra bella penisola, con quote di mercato in continua crescita. Per il futuro l'obiettivo è continuare a crescere sia in Italia che all'estero, forti anche

di segnali incoraggianti di ripresa che vediamo provenire non solo dall'Italia ma anche da altri Paesi Europei.

Che rapporti avete con la rete commerciale?

Alcuni nostri agenti sono con me dall'inizio, questo le fa capire che rapporto anche personale ho con i miei collaboratori. Mi vanto di aver creduto fin dall'inizio nella forza del marchio e di avere investito in questi 40 anni molte risorse per dare a questo marchio una visibilità e una riconoscibilità importante. Tutto questo è stato possibile anche grazie alla rete commerciale che ha condiviso con me questa scelta commerciale.

Come immagina Lavorwash fra 40 anni?

La immagino come oggi, un'azienda dinamica, giovane e con tanta voglia di fare e di crescere. Con lo stesso spirito e voglia di fare che avevo io quando ho iniziato e che ho ancora oggi. Lo spirito che ho trasmesso ai miei collaboratori.

Come giudica l'esperienza di Pulire 2015? Quali aspetti l'hanno colpita più favorevolmente, e quali ritiene "da rivedere"?

Avendo una cultura tecnica da sempre vedo le fiere come un importante momento di confronto e crescita soprattutto tra noi produttori. Visitando attentamente questa edizione del Pulire 2015 ho notato, soprattutto tra i produttori Italiani, tante novità e tanti investimenti, come nel nostro caso. Questa cosa mi ha fatto molto piacere, credo molto nella creatività Italiana e nel nostro spirito di adattamento soprattutto nei momenti difficili come quello che stiamo vivendo.

[it.lavorpro.com]

Italsan, due apparecchi rivoluzionari



In questi ultimi mesi Italsan ha presentato due nuovissimi articoli destinati a cambiare la prospettiva dei servizi washroom nel campo della profumazione e della igienizzazione dei wc.

I due apparecchi

Il primo apparecchio, di nome Windfresh, è un brevetto Italsan, e rivoluzionerà la profumazione nei locali molto frequentati e con il problema della persistenza di cattivi odori. Il secondo apparecchio, di nome Sanytronik, racchiude tutte le caratteristiche dei classici sanitizer aggiungendo il vantaggio di un design italiano, ma soprattutto una cartuccia refill di altissima qualità (stiamo parlando di un pmc).

Per i locali ad alta frequentazione

Partiamo da Windfresh, la soluzione che permetterà di risolvere il problema della profumazione dei locali che solitamente sono molto frequentati come le aree destinate alle: toilette, presenti in qualsiasi centro commerciale; aree di servizio; stazioni ferroviarie. Tutti luoghi i cui sistemi di profumazione tradizionali sono spesso preda dei vandali.

I vantaggi di Windfresh

I vantaggi più evidenti di Windfresh sono:

- assenza visiva di apparecchi per la profuma-

zione; soluzione definitiva del grosso problema del vandalismo nei locali adibiti al pubblico;

- possibilità di derivazioni: è possibile inserire una doppia o tripla derivazione subito dopo il ventilatore, e quindi avere più possibilità di propagazione da sfruttare per un ampio locale o per più locali adiacenti;

- possibilità di potenziamento e concentrazione profumo, dato che l'apparecchio è stato concepito come apparecchio modulare, nel senso che è possibile collegare fra di loro più box porta cartucce e raggiungere l'intensità di profumazione desiderata;

- riciclo e purificazione ambientale continua: qualora ad esempio si impiegasse un abbattitore di odori, collegando il condotto di aspirazione aria alla griglia ripresa aria si avrebbe un prelievo ed un'immissione continua del flusso d'aria dall'ambiente, ed a ogni passaggio l'aria verrebbe ulteriormente arricchita di particelle che aggrediscono le molecole maleodoranti;

- possibilità di comando a distanza: sono previsti accensione e spegnimento standard tramite un timer in cui inserire un programma di lavoro in funzione delle esigenze del cliente. Opzionale l'accensione e spegnimento a di-



stanza tramite telecomando oppure controllo delle funzioni (cambio programma – accensione e spegnimento ecc.) su terminale remoto.

Il sanitizer dal design italiano

Sanytronik è il sanitizer per l'igienizzazione dei w.c. che permette di sanificare qualsiasi tipo di wc (tazza, turca, orinatoio) con la certezza di utilizzare un prodotto di altissima qualità e con innumerevoli possibilità di programmazione. Con Sanytronik, Italsan persegue la strada della innovazione tecnologica e del design italiano. Sanytronik, abbinato al suo refill, è in grado di igienizzare il wc per 24 ore su 24, oppure solo di giorno o solo di notte per periodi che vanno da 2 fino a 16 settimane.

Il refill

Il refill Sanytronik è composto da un disinfettante specifico con triplice funzione: disinfettante, detergente, deodorante. E' un pmc registrato al Ministero della Sanità. Il consumo energetico di Sanytronik è contenuto: la durata di due batterie a torcia LR-20 alcaline è mediamente di 8/12 mesi (condizionata dalla scelta della frequenza degli scarichi). Italsan ha realizzato Sanytronik per far fronte alle continue richieste della clientela di poter avere un prodotto italiano, di qualità e ad un prezzo competitivo. Il prodotto ha la possibilità di essere personalizzato secondo le varie esigenze aziendali. Sanytronik, oltre al refill pmc, offre la possibilità di utilizzare cartucce con prodotto biologico o con igienizzante a tracciante colorato di azzurro.

[www.italstan.it]

Arix, una mission di qualità

8
GSA
LUGLIO
2015



Arix rappresenta oggi una realtà di riferimento in Italia nel settore dell' *household cleaning*. Fin dal lontano 1969 l'azienda di Viadana (Mantova) progetta, produce e distribuisce articoli e strumenti per la pulizia degli ambienti domestici, per l'igiene e la cura della persona, per il settore professionale.

Il risultato migliore, nel più breve tempo possibile

La mission aziendale è quella di proporre articoli di qualità ineccepibile al giusto prezzo, per il consumatore contemporaneo che cerca il risultato migliore con il massimo della praticità e il minimo sacrificio di tempo e fatica. Un obiettivo non facile, e per questo l'im-

pegno di Arix è rivolto in diverse direzioni.

Un impegno quotidiano

Per garantire ogni giorno tale risultato, infatti, l'azienda: analizza il mercato, trend attuali ed emergenti; lavora sulla flessibilità nella produzione e nell'offerta, al fine di soddisfare le esigenze del cliente e della moderna distribuzione; investe gli utili in ricerca e sviluppo; effettua un controllo scrupoloso degli standard qualitativi. Negli ultimi decenni nel mercato sta avvenendo il passaggio da prodotti tradizionali tessili e tnt a prodotti tecnologicamente più evoluti come le microfibre che oggi si presentano in modo molteplice in varie destinazioni d'uso. Più in generale c'è sta-



ta l'evoluzione dei prodotti di base che sono stati affiancati da prodotti più specialistici andando a coprire ed ampliare segmenti un tempo considerati trascurabili o non significativi.

I segreti del successo

Ecco i segreti della crescita di Arix: scelte coraggiose e lungimiranti; acquisizioni di marchi e aziende in Italia e nel mondo, come Tonkita; vocazione internazionale, da sempre nel dna Arix. La forte vocazione industriale e internazionale che da sempre caratterizza la società. La razionalizzazione degli assortimenti e le sinergie produttive e commerciali che ne derivano sono asset che potranno concorrere allo sviluppo di un'offerta strategicamente integrata.

Lavoro pratico e piacevole, non solo in casa

Fin da subito Arix si è impegnata per migliorare la qualità della vita di tutti coloro che affrontano le piccole e grandi pulizie domestiche come faticosa e ineluttabile routine e per quanti vivono la cura della casa come una e vera e propria passione. Ma non si parla solo di pulizie domestiche: la qualità delle soluzioni proposte da Arix si è presto fatta apprezzare anche nel settore professionale. Per raggiungere questi obiettivi, Arix propone soluzioni capaci di rendere il lavoro più facile, pratico e, perché no, anche piacevole.

www.arix.it/it/professional





LUGLIO
2015

INSERTO

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

ACCORDO GOVERNO-GDO
AGROPIRATERIA SUL WEB
COOP A EXPO **11**

GESTIONE

NUOVA ISO 9001
SICUREZZA IN CANTIERE
NORMATIVA EUROPEA **18**

SCENARI

REPORT A.I.S.E.
OSCAR IMBALLAGGIO 2015 **26**

TECNOLOGIE

PREMIO INNOVAZIONE 2015
INFESTANTI DERRATE **31**



FORNITORI SI NASCE, PARTNER SI DIVENTA

La qualità delle prestazioni di servizio si misura nella capacità di armonizzarsi con l'attività del cliente, fornendo risposte puntuali e personalizzate alle sue esigenze. Un'attitudine che Coopservice coltiva con tenacia da oltre trent'anni e sulla quale, passo dopo passo, ha costruito la propria **leadership** nei **servizi integrati** alle imprese e alle comunità.

Ogni giorno, migliaia di clienti si avvalgono dell'ampia gamma di servizi offerti da Coopservice, sapendo di poter contare su un'organizzazione duttile ed efficiente, e su personale motivato e responsabile, in grado di soddisfare in maniera propositiva i loro bisogni.

Questa virtù, congiunta a un accentuato orientamento all'innovazione, fa di Coopservice un **partner affidabile, integrato nella dimensione d'affari del cliente.**

COOPSERVICE. MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE FORNITORE



GSA
IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

COOPSERVICE
Sede Legale e Direzione: 42122 Reggio Emilia · Via Rochdale, 5 · Tel. 0522 94011 · Fax 0522 940128
www.coopservice.it · e-mail: info@coopservice.it

GSA

il Giornale dei Servizi Ambientali

documentato

Garantito

Attendibile

Certificato CSST

AFFIDABILE



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

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

Ultimi dati di certificazione:
per il periodo 1/1/2014 - 31/12/2014
Tiratura media: 5583
Diffusione media: 5495
Certificato CSST n° 2014-2502 del 3/3/2015

CSST CERTIFICAZIONE
EDITORIA
SPECIALIZZATA E TECNICA
Member of IFRA
International Federation of Publishers of Circulation

Edicom s.r.l. è associato a

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

accordo governo-gdo per combattere le contraffazioni alimentari: *l'italia non fa più sconti*

“Nutrire il pianeta”? Sì, ma senza inganni! Expo 2015 è al “giro di boa”, e la sicurezza resta un tema fondamentale per l’intera filiera del nutrimento. Uno dei temi caldi di questi giorni è la contraffazione dei prodotti italiani. Su questo fronte il nostro paese non sta più a guardare, e il “nuovo corso” parte proprio da Milano, dove in giugno si sono tenuti gli Stati generali delle Indicazioni geografiche italiane. Importante accordo fra Mipaaf e Gdo per promuovere il made in Italy.

di Giuseppe Fusto

Fiumi di inchiostro sono stati scritti su Expo 2015 “Nutrire il pianeta”. Difficile, nel bel mezzo della kermesse, dire qualcosa di nuovo. Però di cibo si parla e non è possibile fare finta di nulla, tanto meno nel numero che GSA dedica all’industria, specie quella alimentare, e alla Grande distribuzione organizzata. Anche perché l’Esposizione universale che Milano sta ospitando, e che si chiuderà il 31 ottobre, è il più grande evento mai realizzato sull’alimentazione e la nutrizione, una vetrina mondiale in cui i vari paesi stanno cercando di dare una risposta concreta a un’esigenza vitale: riuscire a garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto degli equilibri del pianeta terra. E questo è il punto, o meglio, uno dei punti:

cibo sano e sicuro. Posto che l’Italia è un’eccellenza mondiale in fatto di industria alimentare e, più in generale, filiera del cibo, a che punto siamo con la sicurezza, intesa a trecentosessanta gradi? Quali sono le tematiche più attuali in materia? E cosa possono fare le filiere industriali e i canali distributivi per rendere più sano e trasparente il mercato alimentare?

Le frodi, un tallone d’Achille italiano

Uno dei dati più preoccupanti quando si parla di made in Italy alimentare è quello delle frodi o contraffazioni di prodotti italiani. I numeri più recenti parlano di un giro d’affari di quasi 65 miliardi di euro, tra Italia (oltre 4 miliardi) ed estero (più di 60). Più di 200 sono le registrazioni di prodotti Dop, Igp e Stg italiani messi a rischio. C’è di tutto: dal famoso parmesan (che a seconda delle latitudini può diventare “parmesao” o addirittura “regiani-

to”, ‘Parma salami’ del Messico; ‘mortadela’ siciliana del Brasile; ‘barbera bianco’ rumeno; ‘provolone’ del Wisconsin; il sugo ‘mascarpone e rucola’ della Svezia (e non dite che non hanno fantasia...) al pecorino o gorgonzola, passando per prodotti dolciari, polente, oli, e chi più ne ha più ne metta. Oltre a un danno economico immenso e a un danno di immagine forse anche più preoccupante, ne va della sicurezza alimentare di tutti. Anche perché molto spesso alla base di simili contraffazioni vi è la cosiddetta agro-pirateria, ossia la messa in atto di condotte illecite ai danni del consumatore. E che danni: pensate ad esempio che c’è chi riproduce il delizioso Valpolicella con un “kit lampo” di polveri e mosti vari degno del Piccolo chimico. Ma un kit analogo vale per riprodurre il formaggio, e chissà che intrugli ci sono dentro. Che poi a rimetterci sia la salute del consumatore, beh, questo è un dettaglio.



12
GSA
LUGLIO
2015



Italian sounding, un fenomeno da combattere

Si stima che all'estero ben tre prodotti su quattro che "suonano italiano" siano, in realtà, frutto di contraffazione, ed è per questo che il fenomeno ha preso il nome di "italian sounding": cioè prodotti dal nome evocativo dell'idioma tricolore, ma in realtà tutt'altro che italiani. Un tema che non poteva certo passare inosservato a Expo, giorno dopo giorno vengono scandagliate alcune questioni prioritarie del dibattito nazionale e internazionale. Importanti, in questo senso, gli Stati generali delle Indicazioni geografiche italiane, tenutisi il 15 giugno scorso. Il convegno, organizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha affrontato l'evoluzione delle Dop e Igp in Italia, la lotta contro le frodi e la garanzia per i consu-

matori, e infine le politiche di tutela e valorizzazione della produzione agroalimentare italiana. "Abbiamo voluto questa giornata in Expo - ha dichiarato il Ministro **Martina** - per ribadire la nostra leadership nel settore delle indicazioni geografiche. Il nostro modello di brand geografico è forte, perché i prodotti a denominazione non hanno solo un grande valore economico, ma storico, culturale, identitario".

Gli Stati generali

Si è parlato, nella prima parte dell'incontro, di prodotti agroalimentari Dop



e Igp, delle azioni coordinate e collettive delle produzioni tutelate della salumeria italiana, del sistema dei grandi formaggi italiani e della denominazione di origine, dell'olio come simbolo tricolore da tutelare, della filiera suinicola, delle bevande spiritose. Insomma, di tutti i prodotti più a rischio di contraffazione. Nella seconda parte sono entrati in scena i consumatori, e le garanzie da assicurare al mercato: in quest'ottica sono stati presentati i risultati dell'azione di contrasto al fenomeno di contraffazione e italian sounding, la prevenzione e repressione





dei reati agroalimentari, la lotta contro le frodi nei confronti del patrimonio agroalimentare a Indicazione Geografica e il sistema di controlli. La terza parte ha approfondito le politiche di tutela e valorizzazione: lo sviluppo del sistema dop/igp della produzione agroalimentare italiana in ambito comunitario e internazionale; i numeri e valori del settore dop-igp agroalimentare e vitivinicolo; le sinergie offerte dal connubio Vino-Food; la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche, ed è stata presentata l'Expo Edition dell'Atlante QualivitaFood & Wine (www.qualivita.it), uno strumento per la protezione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità. Nel corso dei lavori sono state presentate le azioni del Mipaaf per la tutela e la promozione dei prodotti Dop e Igp sul fronte nazionale e internazionale. Cinque, in sintesi, le azioni principali: rilancio dei consumi sul mercato italiano con un accordo siglato con la GDO durante l'evento, rafforzamento del contrasto alla contraffazione anche sul web, focus sulle indicazioni geografiche nel piano del Governo per il sostegno all'export Made in Italy, difesa del sistema delle denominazioni a livello internazionale e testo unico per le Dop per semplificare le norme a favore di imprese e consorzi di tutela.

Un accordo con la GDO

Intanto un apposito protocollo d'intesa tra Ministero e le associazioni della grande distribuzione organizzata come Federdistribuzione, Ancc-Coop, Ancc-Conad ha l'obiettivo di garantire una migliore informazione dei consumatori e favorire una più facile individuazione dei prodotti Dop e Igp presso i punti vendita. Tra gli strumenti previsti dall'accordo ci sono:

- incremento degli spazi dedicati ai prodotti DOP/IGP nei punti vendita;
- utilizzo sugli scaffali di segnaletica dedicata alla campagna informativa sulle DOP/IGP;
- campagne informative promozionali svolte in coordinamento tra le aziende delle catene GDO o dalle singole aziende come ad esempio la "settimana delle DOP/IGP";
- esposizione e distribuzione presso i punti vendita di materiale informativo specifico dedicato ai prodotti a denominazione. "L'accordo siglato oggi con la Gdo, poi, darà una spinta al rilancio dei consumi dei prodotti a denominazione - ha aggiunto il Mini-



stro - in uno dei mercati più importanti a livello nazionale come quello della grande distribuzione. Lo presentiamo in Expo proprio a ribadire che questo evento è una straordinaria occasione per le nostre filiere, per la grande qualità che tutti i nostri territori esprimono e che qui a Milano si presenta al mondo in tutta la sua forza".



frodi alimentari, la lotta corre sul web (e non solo)

di Antonio Bagnati

Le contraffazioni alimentari che riguardano prodotti tipici italiani valgono oltre 60 miliardi di euro. Una fortuna, senza contare l'aspetto della sicurezza. E una buona fetta di questo mercato corre sul filo dell'e-commerce. Per questo il Governo non può più stare a guardare. Ecco le nuove iniziative del Ministero delle politiche agricole, che riguardano il web ma anche i grandi appuntamenti fieristici internazionali.

Il fenomeno dell' "italian sounding" è arrivato anche sul web, e il nostro paese non può più stare a guardare nemmeno su questo fronte.

Partita la guerra telematica

Per questo il Ministero delle politiche agricole, attraverso l'Ispettorato repressione frodi (ICQRF), ha recentemente chiuso due accordi unici al mondo con i più grandi player dell'e-commerce mondiali come **eBay** e **Alibaba**. In pratica, dopo aver individuato i falsi, il ministero li fa sottrarre dalle vetrine elettroniche: ad oggi sono stati oltre **300 gli interventi**, con più di **200 i venditori bloccati** per un valore di **60 milioni di euro**. La sfida è lanciata: l'Italia è finalmente passata all'attacco dell'agropirateria anche sul web, primo paese al mondo a farlo in modo sistematico e organizzato.

Un nuovo marchio a tutela del made in Italy a tavola

Ma il "nuovo corso" per la tutela di questo inestimabile patrimonio italiano era partito già a fine maggio: il giorno 27 il Mipaaf, ad Expo, aveva presentato il segno unico distintivo agroalimentare "**The extraordinary italian taste**", un'operazione di sistema per sostenere export agroalimentare con l'obiettivo dichiarato di 50 miliardi di export nel 2020. Il marchio serve alla promozione del Made in Italy agroalimentare e al contrasto dell'italian sounding. Il logo ha debuttato con successo a Chicago in una delle fiere più importanti di contatto con la GDO statunitense, e verrà utilizzato in occasione delle principali fiere internazionali, in attività di promozione all'interno dei punti vendita della grande distribuzione estera, nelle campagne di comunicazione e promozione sui media. E' già impiegato all'interno del Padiglione del Vino e del Padiglione del Cibo a Expo. Si tratta in sostanza di un'operazione di sistema-paese, che consentirà all'Italia di recuperare terreno rispetto a Paesi concorrenti che già adottano marchi di questo tipo con successo. Così si punta a rafforzare le azioni realizzate da enti pubblici o aziende private sui mercati esteri, come ad esempio Stati Uniti, Canada, Brasile, Russia, India, Cina, Europa, Turchia e Australia. Il segno unico è rappresentato da una bandiera italiana con tre onde che richiamano il concetto di crescita e di sviluppo e dalla scritta "The extraordinary italian taste", e non potrà essere apposto sui singoli prodotti.

Frodi e contraffazioni alimentari, l'Italia è tra le prime vittime al mondo. Il mercato "illecito" vale oltre 60 miliardi di euro, e sempre più spesso, sui siti di e-commerce, compaiono in vetrina cibi contraffatti. Ebbene sì: il fe-

14
GSA
LUGLIO
2015



Agroalimentare italiano più riconoscibile

“Da oggi l’agroalimentare italiano - ha spiegato il Ministro **Maurizio Martina** - sarà più forte e più riconoscibile sui mercati internazionali. Finalmente abbiamo un segno distintivo unico che aiuterà consumatori e operatori a identificare subito le attività di promozione dei nostri prodotti. Partiamo da Expo Milano 2015 per sfruttare questa straordinaria occasione di visibilità e proseguiremo con le azioni previste dal nostro piano di internazionalizzazione sui mercati strategici. Nei prossimi tre anni investiremo oltre 70 milioni di euro per la promozione, imparando a fare squadra e a non disperdere in mille rivoli le risorse. Il nostro obiettivo è essere al fianco delle imprese che in questi anni hanno messo in campo energie, capacità di fare, passione, aziende che hanno consentito all’Italia di registrare una crescita del 70% dell’export agroalimentare negli ultimi 10 anni. Abbiamo chiuso il 2014 con 34,4 miliardi di euro, nel primo trimestre del 2015 siamo a oltre 8,7 miliardi di euro e il nostro obiettivo è arrivare a 36 miliardi a fine anno. Anche sfruttando bene l’Esposizione Universale di Milano possiamo farcela e puntare all’obiettivo di quota 50 miliardi di export nel 2020”.

Chiarezza nell’etichetta

Ma questi sono solo alcuni dei temi all’ordine del giorno. Altri aspetti da tenere d’occhio sono, fra i moltissimi,

quello della chiarezza delle etichette e degli sprechi alimentari. A proposito di etichette, sempre il Ministero delle politiche agricole ha condotto, nei mesi scorsi, una **consultazione pubblica online** tra i cittadini sull’etichettatura dei prodotti agroalimentari. Sono stati oltre **26.500 i partecipanti**, e oltre il **96%** ha dichiarato che è molto importante che sull’etichetta sia scritta in modo chiaro e leggibile l’origine dell’alimento. Per **8 italiani su 10** è decisivo che il prodotto sia fatto con materie prime italiane e sia trasformato in Italia, a seguire il **54%** controlla che sia tipico e il **45%** verifica anche la presenza del marchio Dop e Igp. Per **9 su 10** è importante conoscere l’origine per questioni legate al rispetto degli standard di sicurezza alimentare. Gli italiani quindi vogliono conoscere sempre l’origine delle materie prime in particolare su alcuni prodotti come le carni fresche e il latte fresco (95%), i prodotti lattiero-caseari come yogurt e formaggi (90%), la frutta e verdura fresca tagliata già pronta per l’uso (88%), le carni trasformate come salumi e insaccati, carne in scatola (87%) o il riso (81%). Per quanto riguarda il luogo dove avviene la trasformazione per oltre 18mila persone (70%) è sempre fondamentale che sia indicato in etichetta in modo chiaro, e per l’86% è molto importante avvenga al 100% in Italia. Quasi 22mila persone (82%) hanno poi dichiarato che sono disposte a spendere di più per avere la certezza dell’origine e

I numeri del made in Italy alimentare

- **DOP e IGP in Italia: 271 cibo e 523 vino**
- **Valore produzione: 13,5 miliardi di euro**
- **Dati tutela DOP/IGP (ICQRF) Procedure ultimi 12 mesi: 370 di cui vini (144) e prodotti a denominazione protetta (226)**
- **Mercati: 22 Paesi, di cui 8 extra UE (USA, Cina, Australia, Ucraina, Moldavia, Norvegia, Svizzera, Egitto).**
- **Valore: oltre 60 milioni di euro di flussi bloccati**

provenienza italiana del prodotto, con quasi la metà pronta a pagare dal 5 al 20% in più.

Verso una legge anti sprechi alimentari

Altro tema è quello degli sprechi, e anche qui la Gdo ha un ruolo molto importante. A fine giugno la piattaforma **Change.org** ha messo on line una petizione per chiedere al governo una legge contro gli sprechi alimentari, che imponga alla grande distribuzione di donare il cibo invenduto a organizzazioni di volontariato o mense per i poveri. Non è una cosa così strana: in Francia, ad esempio, è già attiva una legge per i supermercati con superfici superiori ai 400 metri quadrati, che punisce con pene severe i trasgressori (fino a due anni di carcere), ed ha approvato inoltre un piano di educazione nelle scuole. Ovviamente, saranno necessarie delle attenzioni particolari alle norme igienico-sanitarie per le fasi di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti in modo che questi prodotti possano essere consumati in tutta sicurezza.



coop: a expo “prove generali” di futuro

di Umberto Marchi

Come sarà la Gdo fra qualche anno? Un'idea ce la dà Expo 2015, dove proprio all'incrocio fra Cardo e Decumano c'è il Future Food District, area in cui Coop ha realizzato il “Supermercato del futuro”, 2.500 metri quadrati che anticipano il punto vendita di domani, fra interattività e centralità dell'uomo. Scopriamolo insieme.

caffè e cacao; cereali e birra; carne e pesce; ortofrutta e vino.

Il supermercato del futuro secondo Coop

Il “supermercato del futuro” è uno spazio sperimentale Coop di 2.500 metri quadrati che indaga e in parte anticipa i modelli evoluti della Gdo di domani, posto proprio al centro dell'area milanese di Expo, vicino all'incrocio fra Decumano e Cardo, in prossimità della piazza pubblica di 4.500 metri quadri su cui insiste l'Exhibition area. Farci un giro è indispensabile per comprendere meglio cosa aspettarci dai punti vendita Gdo fra qualche anno. Sperimentale sì, ma fino a un certo punto, perché qui la spesa ce la puoi anche fare per davvero. L'impressione è decisamente positiva, di estrema chiarezza e trasparenza: attraversando i diversi ambienti, i visitatori possono esplorare e conoscere una catena alimentare più etica e trasparente, sia attraverso l'intelligenza progettuale, sia mediante l'impiego -ma sempre discreto e mai invadente- delle nuove tecnologie.

La prima cosa che si nota entrando nel “Supermercato del futuro” allestito da Coop all'interno del Future Food District di Expo Milano 2015 è il packaging ridotto all'osso. Niente inutili sprechi, un rapporto più diretto del cliente con la merce: i prodotti fanno bella mostra di sé uno per uno su banchi intelligenti ad alto tasso di interattività. I clienti possono scegliere fra oltre 1500 referenze suddivise in cinque filiere, che corrispondono ai nomi delle “cinque vie” in cui il supermercato è organizzato: latte e derivati; tè,



Etichette “touch”

A proposito di “internet delle cose”, di cui si è parlato anche al Pulire di Verona (19-21 maggio): i prodotti del supermarket di domani sono esposti su ampi tavoli interattivi che “dialogano” con il consumatore a colpi di touchscreen. Il semplice sfiorarli con la mano permette infatti al visitatore di ottenere informazioni aumentate sui prodotti, che sono poi tutte quelle informazioni che oggi sono disponibili in rete ma che non riusciamo a far stare in un'etichetta tradizionale. Attraverso queste “etichette aumentate” il prodotto è in grado di raccontare se stesso, le sue proprietà, la sua storia, il suo tragitto dalle origini all'utente finale. Si tratta di un'opportunità interessante anche alla luce delle norme sempre più evolute sull'etichettatura. Prendiamo l'esempio degli allergeni: la presenza/assenza di sostanze allergiche è una delle prime informazioni a comparire in modo chiaro e inequivocabile sui display antistanti i diversi prodotti, per la massima sicurezza dell'acquirente.

A misura d'uomo

Il supermercato, infatti, è stato pensato e costruito non più a misura di prodotto, ma a misura d'uomo. C'è l'uomo, non la merce, al centro delle attenzioni della distribuzione che verrà. C'è molta tecnologia, certo, a partire dai robottini YuMi, gioiellini Abb in grado di confezionare qualsiasi tipo di





prodotto e interagire con il cliente. In pratica scegli di acquistare una mela e il robot te la confeziona in una scatola di cartoncino tipo quella dei popcorn al cinema, o delle frites nei fast food. Ma gli strumenti offerti dal mondo digitale vengono utilizzati soprattutto per far “scompare” le barriere, rendere più fluida e confortevole l’esperienza del visitatore e soprattutto, come dicevamo, permettergli l’accesso a informazioni importanti che altrimenti sarebbero irrecuperabili. Come nel caso della tracciabilità di prodotto: da che parte del mondo arriva questa mela? Quali prodotti sono stati impiegati durante la sua coltivazione? Qual è la sua impronta ecologica? Quali sono i suoi principi nutritivi? Informazioni preziose, difficilmente reperibili in un supermercato “normale”, ma che possono influire in modo determinante nella scelta d’acquisto. La tecnologia, insomma, è rivista in chiave 2.0: mai invadente ma sempre di supporto, utile e silenziosa.

Come in Calvino...

Lo spazio, dal canto suo, è capace di generare emozioni e nuove interazioni tra consumatori, prodotti e produttori: diventa così un ambiente in cui ritrovare un rapporto diretto con la filiera. Non è affatto fuori luogo ricordare il famoso signor Palomar di **Italo Calvino** che, immerso in una fromagerie parigina, ha l’impressione di trovarsi in un museo o in un’enciclopedia:

“Dietro ogni formaggio c’è un pascolo d’un diverso verde sotto un diverso cielo. Questo negozio è un museo: il signor Palomar visitandolo sente, come al Louvre, dietro ogni oggetto esposto la presenza della civiltà che gli ha dato forma e che da esso prende forma.” Una citazione che non ci inventiamo certo noi, perché proprio a Palomar ha pensato, mentre lavorava al progetto, l’architetto e urbanista **Carlo Ratti**, titolare dello studio Carlo Ratti Associati e direttore del Senseable City Lab al Mit, che si è ispirato anche al pensiero del celebre innovatore **Alan Kay**: “Il miglior modo per prevedere il futuro è inventarlo”. Che significa, in pratica, anticiparlo. Da tempo Ratti studia nuove modalità di interazione fra tecnologia e smart cities del futuro, ed era proprio la persona giusta per dare corpo alle nuove tendenze in fatto di punti vendita della grande distribuzione.

Una dimensione sociale ritrovata

Torniamo appunto al nostro supermercato del futuro: come in un tradizionale mercato, lo spazio di acquisto torna a essere un luogo di incontro in cui le tecnologie creano nuove interfacce e facilitano le interazioni, restituendo una dimensione sociale alla catena di vendita e mettendo a disposizione delle persone gli strumenti per ampliare la consapevolezza delle proprie scelte.

Paesaggio orizzontale

Inoltre l’eliminazione delle barriere verticali disegna un paesaggio orizzontale che favorisce il contatto e la relazione, e i produttori locali possono utilizzare il supermercato come un’area di libero scambio. Inutile dire che anche l’ambiente, inteso proprio come organizzazione degli spazi, è quanto di più confortevole si possa immaginare: non più, per dirla con **Marc Augé**, il supermercato come non-luogo in cui i prodotti “piombano dal cielo”, ma uno spazio amico, com’era un tempo la vecchia drogheria di quartiere, in cui riscoprire il legame tra gli anelli della catena del cibo. Ciliegina sulla torta la modalità di progettazione open source, che ricongiunge non solo idealmente, ma anche fattivamente, produttore e consumatore.

Vantaggi igienici

Dulcis in fundo, uno spazio così è vantaggioso anche dal punto di vista igienico. La riduzione del packaging libera spazio utile e rende più facilmente igienizzabili le superfici, che sono quasi sempre lisce e senza angoli ciechi dove la sporcizia tende ad annidarsi. In questo modo è più agevole il passaggio delle macchine e attrezzature di pulizia. Senza contare la sostenibilità energetica e ambientale, fiore all’occhiello di strutture come queste. Con l’impiego di prodotti innovativi e un uso della tecnologia intelligente esteso anche ai processi di pulizia, si chiude il cerchio di un ambiente sicuro, interattivo, relazionale e igienico.



nuova iso 9001, l'attesa è finita

di Simone Finotti

Dopo l'estate sarà pubblicata la revisione 2015 della Iso 9001 (sistema gestione qualità), ma è già disponibile il draft dell'International organization for standardization. Si spinge per la visione "per processi". Tre anni per la transizione, ma è importante iniziare ad adeguarsi. Buone notizie anche per la sicurezza igienica degli alimenti.

zazioni. Dopo sette anni cambieranno dunque ancora una volta i riferimenti necessari per ottenere la certificazione volontaria per la qualità.

Dal 1987 ad oggi, quasi 30 anni di Iso

La "Iso 9001", dal titolo Sistemi di gestione per la qualità, ha una storia più lunga di quanto normalmente si creda: fu emessa per la prima volta nel 1987, rivista una prima volta nel 1994 e revisionata sostanzialmente nel 2000 (la famosa "Vision 2000"). Ogni normativa inerente i sistemi di gestione, infatti, deve essere periodicamente revisionata in senso migliorativo, per adattarla alle nuove condizioni del mercato e alle esigenze di tutte le parti coinvolte. L'ultima revi-

Ci siamo quasi: è prevista per dopo l'estate la pubblicazione definitiva dell'ultima revisione degli standard Iso 9001, i più diffusi in materia di Sistemi di gestione qualità nelle aziende e, più in generale, nelle organiz-

sione, come accennavamo, risale al dicembre del 2008 (Iso 9001:2008), anno in cui venne anche recepita dall'Uni, ente italiano di normazione (Uni En Iso 9001:2008); la norma, come è noto, definisce i requisiti di un sistema di gestione per la qualità per una organizzazione. I requisiti espressi sono di carattere generale (una sorta di "requisiti-quadro"), e possono essere implementati da ogni tipologia di organizzazione anche perché, ricordiamolo, si tratta sempre di una norma di tipo volontario.

Verso la 9001:2015

Oggi, dopo sette anni di "silenzio", ecco annunciata una nuova revisione, la ISO 9001:2015. C'è grande attesa fra le imprese, anche se molto si sa già perché da qualche tempo è dispo-





Un libro per prepararsi alla nuova Iso

Per iniziare a rivedere la propria organizzazione aziendale in funzione delle novità introdotte dalla 9001:2015 è molto utile il bel libro “La nuova ISO 9001:2015 per riorganizzare, finalmente, l’azienda per processi”, di Stefania Cordiani e Paolo Ruffatti (I libri di QualitiAmo, disponibile sul circuito Amazon). Il libro analizza il testo del DIS della nuova ISO 9001:2015 per spiegare nel dettaglio come impostare il lavoro della vostra organizzazione, i processi e la documentazione di supporto in base ai dettami della nuova norma.



19
GSA
LUGLIO
2015

nibile il DIS, draft emesso dall’International organization for standardization (comitato Ct/176 C2), documento che anticipa la pubblicazione finale della norma, e su cui si può già iniziare a fare alcune considerazioni. Diciamo subito che gli standard hanno diversi punti in comune con la versione 2008. D’altra parte, tuttavia, le novità sono poche ma significative. Innanzitutto occorre dire che uno degli aspetti critici di questo tipo di certificazioni è quello di essere vissute con mentalità e approccio più burocratici che sostanziali. In pratica, le norme vengono vista come “uno standard che va bene all’ente di certificazione per rilasciarmi il pezzo di carta”. A questo proposito l’ultima revisione fa di tutto per promuovere la prospettiva della qualità non come

medaglia da attaccarsi alla pettorina, ma come veicolo e strumento di efficienza, sostenibilità e, non ultimo, risparmio. Come? Ad esempio spiegando che proprio la **qualità** è l’ingrediente essenziale per lavorare nel modo più corretto ma anche più redditizio, e che non si lavora bene se non si presta la dovuta attenzione a tutte le parti interessate: dall’ambiente fisico (luoghi e spazi di lavoro) a collaboratori, fornitori, clienti e tutte le figure che, a vario titolo, entrano in contatto con l’organizzazione.

Una visione “per processi”

A questo proposito occorre dire che già la versione 2008 della norma invitava a ragionare “per processi”, in una prospettiva sistemica anziché funzionale. Si tratta in sostanza di dare

spazio anche e soprattutto alla dimensione orizzontale dell’organizzazione aziendale. Tutte le aziende, infatti, anche se sono strutturate per funzioni e si rappresentano secondo modelli verticali, in realtà funzionano per processi orizzontali, con continui collegamenti trasversali. Processi che, anche se non sono immediatamente visibili, non sono formalizzati e non hanno nomi ed etichette specifici, ma rappresentano in realtà ciò che nell’azienda viene effettivamente fatto. Gestione per obiettivi, integrazione, flessibilità: questi sono alcuni dei valori di riferimento di un’organizzazione volta alla qualità, nello spirito delle nuove Iso: un’organizzazione, insomma, che non è più l’insieme delle singole funzioni interessate esclusivamente alla propria specifica attività,

quanto piuttosto l'insieme dei processi volti al raggiungimento degli obiettivi di prodotto, servizio ecc.

E questa volta davvero

Inutile ripetere che la nuova Iso si muoverà su questa linea d'onda, ma

proprio qui sta il primo cambiamento. Gli stessi estensori della norma, stavolta, hanno riorganizzato il proprio lavoro secondo un modello "per processi", mostrando di aver ben compreso la differenza. Almeno a quanto assicurano gli esperti come **Stefania**

Cordiani e Paolo Ruffatti, autori del libro "La nuova Iso 2015" (QualitàA-mo), "se leggendo in modo superficiale la nuova norma qualcuno potrebbe pensare che non sia cambiata di molto e che si basi su una semplice rimpaginazione dei contenuti, chiariamo subito che non è affatto così perché chi ha scritto questo documento ha riorganizzato il proprio stesso lavoro avendo bene in mente l'organizzazione per processi che si differenzia totalmente da quella per funzioni".

Il "decalogo comune"

Un altro cambiamento significativo, entrando stavolta nel merito del testo, è che (come si legge nell'Annesso SL + Appendice 2) la nuova norma non sarà soltanto la revisione dell'edizione 2008, ma fornirà le necessarie indicazioni affinché il nuovo Sistema di Gestione Qualità possa diventare la cornice di tutti gli altri schemi di certificazione i quali si adegueranno allo schema proposto da Iso 9001:2015: è la pietra tombale dei numerosi fraintendimenti, duplicazioni, confusioni fra diversi sistemi di gestione: ad esempio qualità, ambiente, sicurezza, energy management, ecc. D'ora in avanti ci sarà un formato standard, una cornice con questo schema comune:

- 1) Scopo;
- 2) Riferimenti normativi;
- 3) Termini e definizioni;
- 4) Contesto organizzativo;
- 5) Leadership;
- 6) Pianificazione;
- 7) Processi di supporto;
- 8) Processi operativi;
- 9) Valutazione delle performance;
- 10) Miglioramento.

Con le differenze tecniche fra le altre norme contenute interamente nel rinnovato capitolo 8 (Operatività). La norma rivista dunque segue una struttura ad "alto livello", che può essere impiegata come base per tutti gli altri standard.

CAMBIA IL MODO DI FARE PULIZIA

SCOPRI CON
ISC GROUP
LA GAMMA
TENNANT
E I NUOVI
GENERATORI
ON-SITE **ORBIO™**
TECHNOLOGIES



Differenze e novità

Altra grande novità è il fatto che il Cd della versione imminente non presenta alcuna prescrizione di obbligatorietà per manuale e procedure scritte, pur prevedendo 25 prescrizioni di “documented informations”. Fra i cambiamenti più significativi spicca l’analisi dei rischi, che non sarà più fatta in modo standard ma declinata nelle diverse realtà aziendali e organizzative. Il nuovo approccio prevede l’identificazione dei rischi nei processi aziendali e delle misure appropriate da adottare per gestirli, oltre a individuare le possibili contromisure. Inoltre la “2015” prevede un maggiore coinvolgimento del top management dei processi di gestione, e lo snellimento burocratico della documentazione. Le singole aziende, in particolare, saranno padrone di scegliere il livello di dettaglio da impiegare per la loro documentazione scritta, a seconda di diversi fattori come complessità dei processi, livello del personale e così via. Per ciò che riguarda la gestione dei processi, ogni processo dovrà essere definito e contenere specifiche chiare per la misurazione dei parametri prestazionali e per la definizione dei ruoli e delle responsabilità. Molto importante per le aziende di servizi è il fatto che il nuovo standard sarà applicabile in modo più agevole per il settore terziario.

Tre anni per adeguarsi

Lo standard, in sintesi, pone più attenzione al controllo dei processi, prodotti e servizi forniti da esterni. Questo per rispondere alla realtà odierna in cui le aziende operano in un ambiente sempre più complesso. Tutte le aziende già in possesso di tale certificazione, o che vorranno introdurla nella propria organizzazione, saranno tenute ad applicare questo nuovo standard adattando i propri processi organizzativi interni. E’ previsto un **periodo transitorio di tre anni** per meglio consentire alle organizzazioni di aggiornare il proprio sistema di gestione.

L’importanza per l’igiene, specie nell’industria alimentare

Da sottolineare, non da ultima, l’importanza delle ricadute che la nuova norma avrà in termini igienici. In effetti molti dei principi-base delle norme Iso 9001 sono comparabili con quelle del cosiddetto “pacchetto igiene”. In particolare, una metà dei temi presi in considerazione dalla Iso riguardano argomenti comuni al sistema Haccp. Tra questi:

- approvvigionamento,
- identificazione e rintracciabilità del prodotto,
- controllo del processo,
- prove e controlli,
- stato delle prove,
- non conformità,
- azioni correttive,
- verifiche ispettive interne,
- addestramento.

Pertanto, l’adozione di un Sistema di Qualità aziendale conforme alla Norma ISO 9001:2008, nel riorganizzare l’industria alimentare in conformità ad una normativa riconosciuta in campo internazionale, garantirebbe, allo stesso tempo, una maggiore affidabilità nell’applicazione di tutte le procedure riguardanti l’igiene e la sicurezza dei prodotti.

Tonkita®

PROFESSIONAL

Smart Cleaning

Chi opera nel settore delle Pulizie Professionali sa perfettamente cosa chiedere agli strumenti che utilizza la sua filiera. Quale miglior scelta di un marchio leader come Tonkita, forte di una esperienza e di un brand ormai leggendari, con prodotti e materiali superiori e una gamma formidabile segmentata ed ottimizzata per performances veloci e perfette. Tonkita Professional offre anche il suo spirito di servizio, indispensabile nel settore professionale, estremamente competitivo e con esigenze specifiche per qualità, quantità e tempestività. Tonkita Professional opera in sinergia con le aziende del Gruppo ARIX, leader in Europa, un plus che si trasforma in opportunità per la vostra attività. TONKITA Professional; questo è quello che chiamiamo “Smart Cleaning”!



Linea Scope • Linea Strumenti di pulizia



ARIX S.p.A. DIVISIONE PROFESSIONAL
V.le Europa, 23 - 46019 Viadana (MN) Italy
Tel. +39 0375 832.111
Fax +39 0375 780304
www.arix.it
E-mail: professional@arix.it

Azienda Certificata
ISO 9001
CERTIFIED



by
arix
Professional

MAIN SPONSOR
VIADANA RUGBY TEAM

infortuni sul cantiere, *anche il committente responsabile*

di Simone Finotti

Una recente sentenza della Cassazione torna a far riflettere sul tema della sicurezza in cantiere. Il committente è responsabile in solido con l'appaltatore nel caso ometta misure strutturali di prevenzione e quest'ultimo, dal canto suo, deve vigilare sulla presenza delle stesse, e subordinare il proprio intervento alla messa in sicurezza del luogo di lavoro.

22
GSA
LUGLIO
2015

Sicurezza sul cantiere, attenzione: anche il committente è responsabile, insieme all'appaltatore, se colpevole di omissioni nelle misure strutturali di prevenzione. Lo ha sancito la Cassazione, con sentenza 12228 del 24 marzo scorso. E mentre il committente deve approntare tutte le misure strutturali necessarie, l'appaltatore dovrà verificare la loro presenza prima di intervenire.

Un argomento importante nell'industria

Un tema di grande interesse per l'industria: quante volte infatti, in un'industria o anche nella grande distribuzione, accade che gli operatori della pulizia si trovano a lavorare in situazioni rischiose per la loro incolumità? Pensiamo a quando si lavora in altezza senza che vi siano misure strutturali come ringhiere, reti di protezione, tesate a cui assicurarsi con moschettoni e cinture, o a quando si lavora in aree frequentemente percorse da mezzi motorizzati come carrelli elevatori o simili senza che vi siano protezioni, specchi e quant'altro. Ma questi sono



solo alcuni degli innumerevoli esempi di superficialità che può costare molto cara.

Anche l'impresa appaltatrice deve verificare la sicurezza strutturale del cantiere

Il tema, come abbiamo capito, è quello degli infortuni in cantiere: e secondo la sentenza citata, il committente è corresponsabile con l'appaltatore nel caso abbia ommesso di mettere in atto le necessarie misure strutturali di prevenzione. Ciò significa anche, rovescian-

do la questione, che anche l'impresa appaltatrice ha il dovere di verificare che il cantiere sia a norma in materia di sicurezza prima di iniziare i lavori, evitando di mandare i suoi operatori in luoghi potenzialmente a rischio. Entrambi i soggetti, insomma, dovranno cooperare per la massima sicurezza dei lavoratori, e per la messa a norma del luogo delle operazioni. Il caso preso in esame dalla Corte di Cassazione nella sentenza 12228 del 24/3/2015 è emblematico: un giovane lavoratore della ditta appaltatrice, nello svolgi-

mento delle sue mansioni sul tetto del fabbricato dell'azienda committente, è precipitato al suolo da un lucernario, riportando lesioni mortali.

Non erano presenti le misure strutturali di protezione

Ora, dal lucernario in questione era stata rimossa l'apposita rete di protezione, ma soprattutto sul tetto del fabbricato non era stata approntata la tesata in acciaio a cui assicurarsi tramite cinture di sicurezza. Proprio questo motivo era già stato addotto dal tribunale di primo grado, che aveva condannato sia il committente sia l'appaltatore per "colpa consistita in negligenza, imprudenza, imperizia e violazione delle norme per la prevenzione infortuni sul lavoro". Una sentenza contraddetta dalla Corte d'Appello, la quale mandava assolti dei reati loro ascritti gli appellanti non ritenendo che fosse stata raggiunta la prova del loro contributo causale nell'evento morte.

Condannati committente e appaltatore

La Cassazione, tuttavia, ha condannato entrambi i soggetti, in quanto: «in tema di prevenzione degli infortuni sul lavoro, quantunque l'obbligo di cooperazione tra committente e appaltatore (o tra appaltatore e subappaltatore) ai fini della prevenzione antinfortunistica con informazione reciproca, previsto specificamente dall'art. 7 comma 2 Dlgs 626/1994, non esiga che il committente intervenga costantemente in supplenza dell'appaltatore quando costui, per qualunque ragione, ometta di adottare le misure di prevenzione prescritte, deve tuttavia ritenersi che, quando tale omissione sia immediatamente percepibile (consistendo essa nella palese violazione delle norme antinfortunistiche), il committente, che è in grado di accorgersi senza particolari indagini, come nel caso in esame, dell'inadeguatezza delle misure di sicurezza, risponde anch'egli del-



le conseguenze dell'infortunio eventualmente determinatosi». Insomma, in caso di servizi svolti in luoghi o situazioni a rischio di infortunio: nel caso in cui ai lavoratori dell'impresa di pulizia vengano affidate operazioni "a rischio" e da parte del committente non vengano predisposte misure atte a prevenire gli infortuni, quest'ultimo ne risponde in solido con l'impresa appaltatrice.

Indicazioni preziose anche per l'impresa

Ma un'indicazione importante se ne può trarre anche per l'impresa appaltatrice, la quale, visto che è anch'essa responsabile, è chiamata a verificare, prima di intervenire e subordinando il proprio intervento alla loro presenza e funzionalità, la presenza di misure preventive strutturali nel cantiere in cui deve lavorare. L'impresa deve insomma assicurarsi che il committente abbia approntato le misure di sicurezza fisse (es. tesate a cui agganciarsi in altezza, reti di protezione, specchi o protezioni per la circolazione pedonale in aree di movimentazione merci, ringhiere, strutture per evitare la ca-

duta di carichi, eccetera) per prevenire incidenti la cui responsabilità ricade sull'intera filiera. Il Responsabile sicurezza dell'impresa non si deve limitare a gestire l'ordinario (documenti come Pos, Duvri, Verbali di rischio interferenze), ma accertarsi preventivamente che i cantieri di lavoro dove si svolgeranno le operazioni siano in tutto e per tutto a norma di sicurezza e, nel caso, sollecitare appositi interventi da parte della committenza.



standard disinfestazione, le nuove regole europee

dalla redazione

Uscite in italiano le nuove norme volontarie europee sulle imprese di pest control sono il nuovo riferimento per il mercato. Importante conoscerle per industria alimentare e per la GDO. Grande successo per il ciclo di sei incontri organizzato da Anid da Bari a Milano.

24
GSA
LUGLIO
2015

La questione dello Standard europeo della Disinfestazione, pubblicato in lingua italiana da Uni in aprile, è da seguire con estrema attenzione da parte dell'industria, in special modo quella alimentare, e della grande distribuzione organizzata.

Nuovi requisiti per le imprese di pest control

Parliamo naturalmente della normativa europea En 16636, (vedi GSA n.5) pubblicata dopo oltre 5 anni di lavoro delle associazioni nazionali dei disinfestatori europei, per l'Italia Anid, tra i principali promotori dell'iniziativa.

Il nuovo standard definisce e fissa, a livello comunitario, i requisiti e le competenze che le imprese di pest control devono avere per il controllo e la gestione delle infestazioni, al fine di garantire servizi di alto livello, sia dal punto di vista professionale, sia da quello qualitativo. La normativa stabilisce inoltre le competenze richieste per i diversi ruoli coinvolti nella fornitura di questi servizi, dall'amministrazione ai tecnici.

Lo standard di riferimento del mercato

E' molto importante perché si tratta dello standard di riferimento per una fetta molto ampia di mercato, dalla domanda pubblica a quella privata, soprattutto nell'ambito dell'industria alimentare, distribuzione, lavorazione e conservazione. Fra le competenze richieste dallo standard agli operatori della disinfestazione c'è, ad esempio, quella di "descrivere l'impatto di ogni potenziale effetto negativo dell'intervento di servizio sull'ambiente circo-



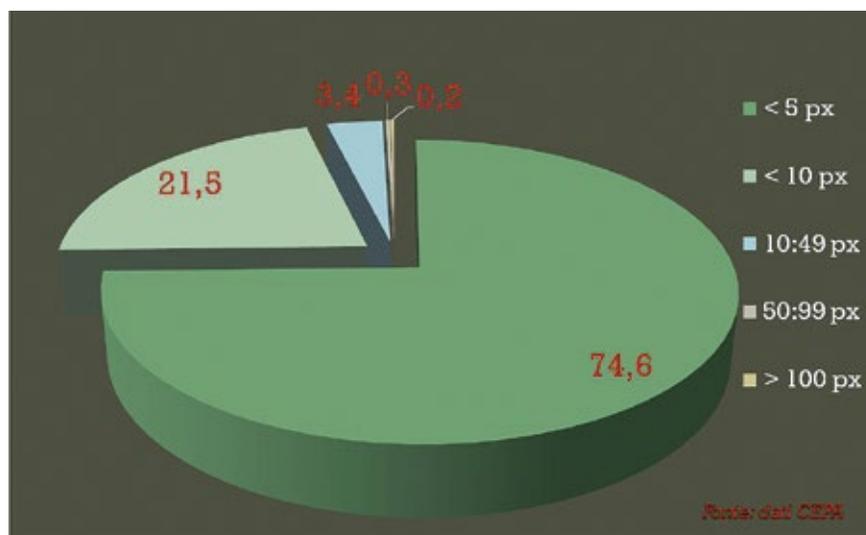
Trappole per monitoraggio insetti.

stante". Il lavoro, cominciato nel 2010, è stato realizzato dal Cen Tc/404, un gruppo di tecnici ed esperti del settore provenienti dalle associazioni delle imprese europee che hanno dato vita ad un ciclo di riunioni e di confronti. La norma Uni En 16636 era attesa anche dagli stessi operatori del settore che da tempo richiedevano un intervento a sostegno di questa professione. L'auspicio è che questo standard possa essere preso a riferimento dai fruitori dei servizi e dagli enti di controllo come fosse la *good manufacturing practice* per il settore dei servizi per il controllo e la gestione degli infestanti.

Le 12 fasi del servizio

Entrando un po' più nel dettaglio, molto importante, anche per il cliente, è il capitolo 5 della norma, che descrive le 12 fasi tipiche del servizio di gestione degli infestanti. Partendo dal contatto con il cliente, si giunge all'ispezione del sito durante la quale devono essere valutati il tipo e il livello di infestazione e i rischi per il cliente e l'ambiente circostante. Tutto questo non esclude la capacità dell'azienda di servizi di definire il contesto legislativo nel quale si è chiamati ad intervenire per poi definire il piano di intervento che si termina con l'emissione di una proposta formale e di carattere tecnico economico per il cliente. La norma indi-

Dimensione delle
aziende di settore
nell'EU.



ca quali dovranno essere gli elementi essenziali contenuti nella proposta che, se accettata, darà luogo all'erogazione del servizio. L'intervento di gestione e controllo delle infestazioni implica la produzione di un rifiuto che dovrà essere gestito secondo le norme in vigore. Il servizio si conclude con la necessità di registrare l'attività svolta, con il rilascio di un rapporto descrittivo dell'intervento contenente le raccomandazioni essenziali per il cliente al fine di prevenire il ripetersi di ulteriori infestazioni. Sarà stimolante per i tecnici e gli addetti del settore individuare la procedura e i criteri per confermare l'efficacia del servizio, sia che si tratti di un singolo intervento sia che presso il cliente vi sia un contratto di servizio articolato che comprenda il monitoraggio degli infestanti. Le competenze e i requisiti per l'impresa professionale sono contenuti nel paragrafo 6 della norma. Viene richiesta la pianificazione di un percorso di formazione per il personale la quale deve essere riesaminata a cadenze prestabilite. Il personale deve essere in grado di leggere, comprendere e interpretare i documenti tecnici, comprese le etichette e le schede di sicurezza dei Presidi Medico Chirurgici utilizzati. Relativamente alle attrezzature e agli automezzi, viene richiesta la loro identificazione interna e la registrazione degli interventi di manutenzione essenziali per garantirne l'efficienza. Sulla scelta delle sostanze chimiche, viene raccomandato di privilegiare sistemi a minimo impatto ambientale, l'adozione di tecniche rispettose dell'ambiente e di metodologie che da un lato tutelino gli animali non bersaglio e dall'altro lato limitino l'impatto e la sofferenza sull'infestante.

Informare ed educare i clienti

Oltre ai requisiti che in parte sono già insiti nei sistemi documentali di molte organizzazioni, viene posta attenzione al passaggio che richiede di educare i clienti, di dimostrare l'effica-

Le iniziative Anid in corso

Gli incontri, oltre ad un carattere divulgativo, hanno puntato con forza l'attenzione sulla ricaduta che la nuova norma europea avrà sulle imprese di disinfestazione. Due gli scenari prevedibili: da una parte un'azienda potrebbe accettare la norma autonomamente, adeguando il proprio modus operandi a quanto prevede, dall'altra - e su questa strada sta lavorando Anid - adottare formalmente lo standard, con il supporto di una società di certificazione con il compito di svolgere auditing periodici. "A tale proposito -ha spiegato Urizio- Anid ha in corso contatti con società di certificazione accreditate in ambito alimentare e sta verificando l'opportunità, per le imprese interessate alla norma ma che non intendono avviare la certificazione, di una forma di consulenza personalizzata curata dall'associazione".

cia del servizio erogato e di rilasciare raccomandazioni per evitare o prevenire ulteriori infestazioni. "Si tratta di un passaggio molto importante, anche in chiave controllo. Infatti è facile prevedere -dicono da Anid- che a questa normativa si uniformeranno anche Istituti di controllo della Sanità Pubblica. Adottare lo standard significa operare con criteri di efficienza, garantire una migliore qualità di servizi, salvaguardare la salute e l'ambiente, investire sulla formazione. E' quindi necessario che tutti gli Operatori di questo settore conoscano lo Standard, lo recepiscono e lo facciano proprio".

Il ciclo di incontri Anid

Proprio in quest'ottica Anid ha organizzato un ciclo di sei giornate divulgative rivolte a tutte quelle aziende che sono interessate alla norma ed intendono uniformarsi. Gli incontri, che si sono tenuti dal 20 maggio al 4 giugno a Bari, Catania, Roma, Milano, Bologna e Padova, con una partecipazione complessiva di circa 200 persone in rappresentanza di altrettante aziende, di cui circa 30 riconducibili a imprese non associate ad Anid, segno che la Norma CEN 16636 sta destando interesse non solo all'interno dell'associazione. Grande la soddisfazione di **Sergio Urizio**, membro del Mirror Group italiano, che ha detto: "Questi incontri hanno parlato principalmente di cosa tratta lo standard, di come cambierà la nostra professione, di quali vantag-



Esche rodenticide esauste da smaltire.

gi si avranno con l'introduzione della norma europea". Urizio, fin dall'inizio dei lavori, ha seguito il lungo iter del progetto. Nessuno, meglio di lui, può analizzare i passaggi-chiave dei lavori e i principali risultati: "La parola chiave è prevenzione: il disinfestatore professionale non è più colui che interviene solo in fase critica, ma un consulente che viene interpellato perché una criticità non si presenti. Altre questioni chiave sono il rispetto dell'ambiente, la tutela degli animali non bersaglio, la sicurezza degli operatori e dei clienti e, non ultimo, l'identificazione di tecniche e prodotti che riducano al minimo le sofferenze degli infestanti da eliminare".

Le foto a corredo sono state tratte da un articolo di Paolo Guerra su GSA di maggio

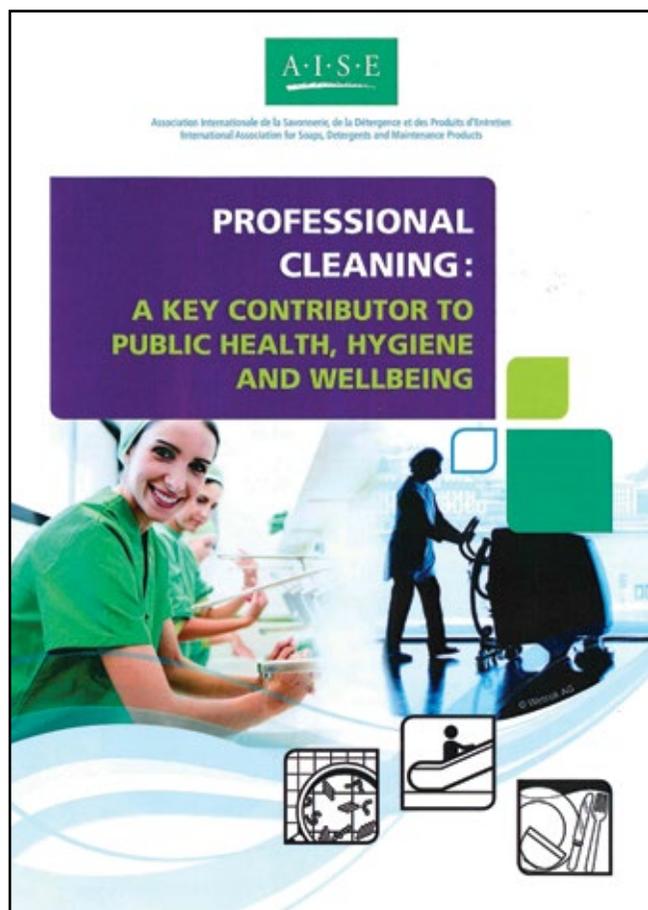
report a.i.s.e. 2014-2015: punto focale igiene professionale

di Carlo Ortega

Publicato in giugno il consueto report annuale A.I.S.E. con i dati del mercato, tutte le iniziative degli ultimi 12 mesi e un focus sul settore dell'igiene professionale. Il mercato cresce, anche se debolmente.

26
GSA
LUGLIO
2015

E' stato pubblicato, a giugno, il report annuale A.I.S.E., (acronimo francese per Association Internationale de la Savonnerie, de la Détergence et des Produits d'Entretien), che riguarda il periodo da giugno 2014 a giugno 2015



e si concentra su due aree-chiave: la sicurezza dei detergenti a livello europeo e le iniziative di innovazione e sostenibilità. Una trentina di pagine per fare il punto sullo stato dell'arte delle iniziative A.I.S.E., nata nel lontano 1952 e 31 associazioni nazionali europee che ne fanno parte, cioè i 28 paesi Eu più Norvegia e Svizzera.

I dati 2014 del domestico e del professionale

E proprio sui dati di questi paesi si è focalizzata la stima di mercato di A.I.S.E., basata sui dati Euromonitor International. In totale, tra detergenza professionale e domestica, si stima che il mercato nel 2014 abbia raggiunto i 35 miliardi di euro. 28.3 miliardi di euro (in lieve crescita: erano 28.2 nel 2013) il volume d'affari del domestico, 6,7 quello del professionale, anche qui con una crescita debole rispetto ai 6,6 del 2013. E mentre il casalingo è guidato saldamente dai prodotti per il bucato (quasi la metà del volume), nel professionale se la giocano l'Health care (1,547 miliardi, cioè il 23% circa), Food and beverage (20%, 1.3 miliardi), Kitchen and catering (19%, 1,274 milioni) e Technical cleaning (1,140 milioni, 17%). A seguire Building care (813 milioni, 12%) e Laundry (600 milioni, 9%).

Verso una sempre maggiore sostenibilità

La cosa interessante è che il "punto focale" di quest'anno è proprio il settore dell'igiene, che porta un contributo essenziale alla salute pubblica e al benessere. Proprio come nell'anno precedente, risultati importanti so-



no arrivati dal fronte della sostenibilità: in particolare, gli indicatori presi in esame sottolineano il valore del Charter A.I.S.E. per la pulizia sostenibile. Continua la riduzione delle emissioni di CO₂ con un calo complessivo del 2,3% rispetto al 2013, mentre aumenta a un miliardo il numero di prodotti consumer di cui si sono verificati gli ASP (Advanced Sustainability Profiles), una crescita del 22% rispetto al 2013 (allora si era a quota 820 milioni). Per il solo settore del bucato, il 33% dei prodotti si attengono agli ASP: una ulteriore dimostrazione di successo dell'iniziativa Charter.

Le iniziative A.I.S.E.

Il Charter per la pulizia sostenibile è, dal 1985, l'attività di punta A.I.S.E. e mira a incoraggiare le iniziative industriali in termini di sostenibilità e, dal canto loro, a incoraggiare i consumatori ad adottare modalità più sostenibili di pulizia e lavaggio domestici. Da 10 anni si tratta dell'iniziativa-quadro che guida il progresso della sostenibilità nel settore, e ormai conta oltre 200 aziende aderenti, che rappresentano oltre il 90% del valore del mercato europeo. Sono diverse le iniziative di sostenibilità che hanno preso vita nell'ultimo anno, e che sono riassunte nella prima parte del report: oltre al Charter, troviamo il Product Environmental Footprint, che A.I.S.E. declina nel proprio settore di riferimento insieme ai propri partner industriali, i

PREPs, Product Resource Efficiency Projects, che aiutano i consumatori a minimizzare l'impatto ambientale delle proprie azioni di lavanderia (www.aise.eu/preps), e iniziative di promozione per un comportamento più sostenibile come la campagna "I prefer 30°", in italiano "Meglio 30°", che vuole sensibilizzare tutti noi a preferire, quando è possibile, il lavaggio a basse temperature. Oltre a questo, si ricordano il "survey" 2014 sulle abitudini dei consumatori, coi risultati finali di una ricerca triennale condotta in 23 paesi d'Europa con circa 5mila consumatori di varie nazionalità, l'iniziativa Cleanright.eu, lo spazio web dove trovare informazioni su detersivi, pulitori e prodotti per la manutenzione da usare in casa, e sul loro corretto impiego. A proposito, per ciò che concerne la promozione di un uso sicuro dei prodotti vanno ricordati i Product Stewardships Programmes (www.aise.eu/psp) e la campagna Keep Caps from Kids, lanciata nel 2014 in 32 paesi e 25 lingue (www.KeepCapsFromKids.eu) per dire "niente detersivi monodose ai bambini"! Da non dimenticare ciò che è stato fatto in termini di sicurezza di prodotto e innovazione, con il supporto per l'implementazione della classificazione CLP, il Reach (dopo la pubblicazione della roadmap Reach 2018), i biocidi, la normativa sui detersivi, il DTP (Detergent Test Protocol), la qualità dell'aria indoor, gli enzimi. Ultime ma non meno importanti, le iniziative di promozione e comunicazione come la partecipazione a fiere, congressi e convegni internazionali (AOCS World Conference, Montreux, SEPAWA congress, entrambi lo scorso ottobre), lo SME day nel giugno del 2014 e l'Information day di dicembre.

Il focus sull'igiene professionale

Un settore che contribuisce in modo decisivo alla qualità della vita di tutti. Ecco, secondo A.I.S.E., che cos'è il



comparto dell'igiene professionale, a cui è dedicato lo "speciale" del report appena uscito. 440 sono le aziende di cleaning professionale nel network A.I.S.E., per un totale dell'85% delle SMEs. Parliamo di una vasta gamma di prodotti e servizi essenziali, che rispondono, come noi ben sappiamo, a una sterminata varietà di esigenze. Con soluzioni sartoriali per tutti i contesti, differenti canali di vendita e distribuzione e, come principi-chiave, sostenibilità e sicurezza. A questo proposito, sottolineano da A.I.S.E., grande è la responsabilità di questo comparto, chiamato a formare e informare operatori e utilizzatori sul corretto impiego di prodotti, sistemi e soluzioni.

Pittogrammi per una pulizia più sicura

Per questo A.I.S.E. ha pensato, anche per il professionale, a una serie di iniziative come i pittogrammi studiati apposta per la pulizia professionale, scaricabili in un completo set dal sito www.aise.eu/professionalecleaning. Il settore della pulizia professionale, negli ultimi anni, ha fatto notevoli passi avanti su diversi fronti. A.I.S.E. ricorda in particolare modo il dosaggio controllato e le formulazioni concentrate, che hanno davvero conosciuto un notevole sviluppo. Ad oggi, più di 80 aziende europee del cleaning professionale sono impegnate nel Charter A.I.S.E. per il cleaning sostenibile.

oscar imballaggio 2015, *premiati i packaging del futuro*



Laura Guidi

In occasione di Ipack Ima sono stati assegnati gli Oscar 2015 ai dieci migliori imballaggi di nuova generazione per le innovazioni tecnologiche più significative. Ecco il decalogo-guida per il packaging 2.1.

Un imballaggio “2.1” deve essere responsabile, equilibrato, sicuro, accessibile, trasparente, informativo, contemporaneo, lungimirante, educativo, sostenibile. Questi sono i principi-guida che devono orientare la progettazione e la realizzazione dei packaging di nuova generazione stando alla Carta Etica del Packaging promossa da **Stefano Lavorini** e **Luciana Guidotti** (ItaliaImballaggio, Ed Dativo) con la collaborazione di **Valeria Buchetti** e **Giovanni Baule**, docenti della Scuola del Design del Politecnico di Milano, estensori della carta, con il patrocinio dell’Istituto Italiano Imballaggio.

Un decalogo di riferimento

Il decalogo ha fornito alla giuria dell’Oscar dell’imballaggio 2015, presieduta dal prof. **Luciano Piergiovanni** (DeFENS, Università degli Studi Milano), le linee guida per la selezione dei vincitori. I 10 premiati si sono distinti per innovazione e tecnologie avanzate con imballaggi che rispondono a requisiti specifici: presenza di materiali innovativi, rinnovabili, possibilmente provenienti da materie prime non utilizzabili per consumo umano, con soluzioni tecniche per prolungare la shelf life dei prodotti e per prevenire lo spreco alimentare, lungo la



Sacchi Cryovac

filiera e nelle dispense di casa. Le innovazioni tecnologiche più significative sono quelle che hanno ricadute sul risparmio di materia prima, di energia, di tempo e che rendono gli imballaggi sostenibili.

La soluzione Sealed air

Per la sezione Innovazione tecnica e tecnologica sono stati assegnati sette

Oscar. Tra i premiati si segnala Sealed Air, che gli operatori della grande distribuzione e della pulizia professionale conoscono per la consociata Diversey, tra i leader mondiali nel fornire le migliori soluzioni di igiene e di sicurezza alimentare. Ha vinto con i **Sacchi Cryovac® Freshness Plus®**, una struttura coestrusa con proprietà barriera che riduce del 10% lo spessore

dei materiali, con diminuzione dei costi energetici pari a euro 0,03/kg, per passaggio dal ciclo di congelamento a quello di refrigerazione. Il sacco è fornito di strato antiodore integrato nella struttura multistrato, invisibile al consumatore, di sistemi ad apertura facilitata Cryovac® Grip & Tear®. Il risultato è una soluzione di packaging, tecnologicamente all'avanguardia, per carni refrigerate, in particolare pollo, che permette di estendere la shelf life fino a 11/12 giorni, aiutando a ridurre resi e sprechi. Offre una comunicazione a tutto campo, grazie alla stampa a 10 colori ed è equipaggiato con i sistemi ad apertura facilitata. L'accessibilità è il grande plus di questo sacco.

Gli altri Oscar

Tra gli altri premiati c'è **Quarto di pallet** di Chep Italia srl, che permette un risparmio di tempo, materiale e di energia, con l'obiettivo di ottimizzare la supply chain e ridurre le emissioni di CO2. Il quarto di pallet, formato 600x400 mm, in polipropilene riciclato, è studiato per collegarsi in modo più sicuro e veloce ai display promozionali in cartone ondulato, grazie all'esclusivo sistema Blue Click, certificato REFA. Anche **GTea** di Goglio ha ottenuto il premio. In questo caso l'obiettivo principale è il prolungamento della shelf life, grazie a una soluzione di confezionamento efficace ed economicamente competitiva dalle spiccate proprietà antiossidanti e antimicrobiche. Si tratta di un packaging attivo in grado di rallentare il naturale processo di ossidazione del prodotto, pur mantenendo inalterate le proprietà e le caratteristiche organolettiche dei prodotti. Il packaging si basa sull'utilizzo di catechina contenuta nel the verde, che permette di ridurre l'uso di conservanti senza nessun rischio di trasferimento dell'antiradicalo dalla confezione al prodotto. **Venchiaredo** spa, azienda lattiero-casearia friulana, specializzata nella produzione di formaggi freschi, ha vinto con il nuovo



Quarto di pallet



Gtea

“**packaging apri e chiudi**” che semplifica la modalità d'uso, grazie alla possibilità di apertura facilitata e di richiusura fino a un massimo di 24 volte da parte del consumatore, senza sporcarsi le mani. Questo sistema permette di riporre in frigorifero, in modo ermetico, lo stracchino avanzato, per successivi utilizzi. La vaschetta può fungere anche da piatto e se dotato, in fase progettuale, di un cucchiaino/forchetta per il consumo istantaneo, può essere commercializzato nel settore vending. La soluzione non solo è un utile servizio al



Packaging apri e chiudi

consumatore, ma risulta educativa se valutata in ottica di prevenzione dello spreco alimentare domestico. Premio ex aequo per **Decotype** - Krones srl e **Direct Object Printing™** - Plastipak Italia Holding Srl/Norda spa che han-



Direct Object Printing

30
GSA
LUGLIO
2015



Decotype

no proposto la stampa UV diretta sul packaging, sia per forme sia per superfici irregolari. La possibile eliminazione dell'etichetta con la tecnica di stampa diretta, è stata valutata come un progresso nella razionalizzazione della produzione e un potenziale vantaggio nel riciclo del materiale. Inoltre, si rafforza la trasparenza delle informazioni al consumatore, in quanto la stampa diretta non può subire danneggiamenti da agenti esterni. Il tubettificio Favia srl ha vinto l'Oscar con il **tubetto in alluminio** con bocchello in plastica con punta morbida che garantisce la sicurezza nella conservazione del contenuto e nelle modalità di applicazione, particolarmente utili se utilizzato per farmaci e cosmetici.

Tubetto in alluminio



La sezione ambiente

La sezione Ambiente è stata vinta da Tetra Pak Italiana srl con **Tetra Rex®** con chiusura **TwistCap™34 OSO**, composta soltanto da materiali ottenuti da fonti rinnovabili. Il contenitore, infatti, è formato per circa l'80% da cellulosa e da polietilene utilizzato per il film di rivestimento (LDPE) e per il tappo (HDPE) che derivano interamente da fonti rinnovabili, che non intaccano le risorse alimentari, e hanno le stesse caratteristiche dei polimeri ottenuti dal petrolio. Il polietilene viene, infatti, sintetizzato a partire da etanolo, ricavato dalla fermentazione della canna da zucchero. La confezione consentente un'importante riduzione del carbon profile, senza alterare la funzionalità dell'imballaggio per prodotti quale latte fresco pastorizzato e derivati come lo yogurt.



Tetra Rex



Devin-Cristal Line

Il Quality design

Il premio per il Quality Design è stato assegnato a Pet Engineering srl/Novapet SA, un nuovo packaging per il lancio di **Devin-Crystal Line**, marchio bulgaro di acqua minerale, destinata al settore Ho.Re.Ca. È stato sviluppato un packaging dall'aspetto premium in PET, infrangibile, leggero, economico, trasparente, con decoro tridimensionale, dall'effetto cristallo. La tridimensionalità del decoro è stata possibile utilizzando una speciale resina.

Il riconoscimento Overall della giuria

Il premio Overall della giuria, per l'innovazione complessiva, è andato a Gpp Industrie Grafiche srl per la realizzazione di un **cofanetto presento-**

ire per "Selezione Italiana" di Accademia Barilla, che intende promuovere la cultura gastronomica italiana nel mondo risolvendo l'esigenza di contenere i prodotti, che hanno dimensioni, spessori e materiali diversi, esponendoli in maniera gradevole, ma al tempo stesso proteggendoli da eventuali urti. È stato messo a punto un processo produttivo che consente di utilizzare carta crusca da 250 g/m², stampato per il top, accoppiato a onda F, ricavata in linea da onduttore da bobine di carta crusca sia in onda che in coperlina. Il risultato finale è un supporto mono materiale, che emette una leggerissima profumazione di grano. La confezione, ripiegando il coperchio, si trasforma in un efficace presentoire.



Cofanetto presentoire

pulire innovation award 2015, vince kärcher, tante novità anche per industria e gdo

Combattutissimo il Premio Innovazione 2015, consegnato a Pulire, nel tardo pomeriggio del 19 maggio, alla Kärcher per la nuova spazzatrice KM 125/130 R. Alto il livello di tutte le novità in corsa, che segnano importanti trend di mercato. Molti spunti per la pulizia nell'industria e nella grande distribuzione.

dalla redazione

Mai come quest'anno il Premio Innovazione è stato combattuto: testimonianza del crescente prestigio del riconoscimento e dell'altissimo livello delle novità presentate a Verona. Ad assicurarsi la vittoria è stata Kärcher, con KM 125/130 R, ma le novità sono state tantissime. A partire dalle minilavasciuga Fimap, anch'esse frutto di una ricerca dettagliata e approfondita. Molti, comunque, sono gli spunti e i trend anche per la pulizia nell'industria e nella grande distribuzione, con macchine e soluzioni in grado di ottimizzare performance e costi. Partiamo dalla vincitrice, una spazzatrice davvero all'avanguardia.

La spazzatrice premiata

Sviluppata in collaborazione con operatori e professionisti del cleaning dopo approfondite ricerche di mercato, la nuova spazzatrice Kärcher **KM 125/130 R** si distingue per la terza spazzola laterale, utile a raccogliere lo sporco residuo in fase di curva,

e per quella posta sull'asse posteriore, che garantisce un'azione efficace quando la macchina supera dossi o dislivelli. Due spazzole poste... dove meno te l'aspetti, quindi, che rivoluzionano le prestazioni di questa spazzatrice rendendola unica nel suo genere. Ma le novità non finiscono qui: il sistema scuoti-filtro automatico con tecnologia TACT di cui è stata dotata la macchina entra in funzione ogni 45 secondi per garantire massima pulizia al filtro, evitando qualsiasi intervento dell'operatore. Tutto questo garantendo la massima semplicità di utilizzo, che si sposa a performance da primato.

Genie XS e Fimap: le novità di casa Fimap

Senza dubbio, pur riconoscendo ai

vincitori l'onore delle armi, bisogna dire che Fimap si è presentata a Pulire 2015 forte di due novità rivoluzionarie: **Genie XS** è una macchina sempre pronta all'uso e comoda da impiegare, potente, veloce nella ricarica e con costi ridotti di esercizio e manutenzione. E' adatta a pulire con estrema agilità spazi piccoli e congestionati. È alimentata a batteria agli ioni di litio che permette di riutilizzare la macchina per più interventi, brevi e mirati nella stessa giornata. Si tratta di una macchina piccola e leggera, quindi si può portare ovunque necessario. Con un solo passaggio la superficie è subito asciutta e sicura evitando pericolosi rischi di scivolamento. Inoltre le batterie al litio assicurano prestazioni costanti per tutta la durata dell'inter-



KM 125/130 R



vento e permettono di ricaricare Genie XS rapidamente, per avere la macchina sempre carica e disponibile per riutilizzarla nella stessa giornata ogni volta che serve. L'innovativa testata rotante è dotata di un tergipavimento parabolico che segue costantemente il senso di marcia della macchina offrendo così un lavaggio ed una asciugatura perfetta in qualsiasi direzione fino agli angoli più inaccessibili. Il gruppo spazzola è spostato lateralmente rispetto al corpo macchina, per igienizzare tutta la superficie utile della stanza. L'altezza e l'inclinazione del volante si possono adattare secondo la statura dell'operatore, per non affaticare la schiena. L'impugnatura è rivestita di un materiale morbido al tocco e antiscivolo che favorisce la presa ed il comfort. Inoltre è silenziosa, compatta e il dispositivo Eco Mode è l'ideale per la pulizia di manutenzione, perché garantisce igiene perfetta senza sprechi. I materiali scelti come l'alluminio del basamento e del telaio rendono Genie XS robusta e leggera allo stesso tempo, riducendo l'affaticamento dell'operatore durante l'utilizzo e durante il trasporto, anche quando si tratta di cambiare piano in assenza di ascensori. Fimap, inoltre, ha candidato anche **Fimop**, simile ma molto più piccola della sorella maggiore Genie XS, e perfetta per pulire piccoli spazi ed essere riposta agevolmente. Si tratta, in sostanza, di un'alternativa meccanizzata al mop, che ha dalla sua la grande efficienza e la possibilità di essere impiegata anche in contesti affini al domestico. Anche in questo ca-



so, spiccano tutti i vantaggi delle batterie al litio. La spazzola cilindrica offre un'ora di lavoro autonomo, mentre se usata in modo discontinuo, la carica può anche durare più giorni. Si tratta di soluzioni pensate soprattutto per i piccoli esercizi commerciali, quelli che non superano, diciamo, i 90 mq di estensione, ma nulla vieta di utilizzare queste piccole, straordinarie macchine anche in ambienti più grandi.

I-Cart di Socaf, la soluzione per gli ambienti sanitari

Socaf invece si è concentrata sulla sanificazione negli ambienti sanitari, un problema molto sentito tanto più



che, attualmente, le superfici orizzontali degli ambienti sanitari e ospedalieri vengono quotidianamente puliti con strumenti manuali e solo periodicamente la pulizia avviene con strumenti professionali meccanizzati (monospazzola e aspiraliquidi). Per questo Socaf ha pensato a **i-mop**, una lavasciuga professionale da 46 cm con batterie agli ioni di litio che ha la stessa versatilità di un mop. Grazie alla sua compattezza e versatilità, i-mop cambia il modo di pensare al pulito. A completamento dell'offerta è stato creato anche **i-cart**, il carrello compatto che consente non solo il trasporto agevole di i-mop ma mette a disposizione degli operatori un vero e proprio sistema di pulizia per il settore sanitario. Con i-cart gli utenti possono infatti trasportare fino a tre taniche di acqua pulita, tre taniche di acqua sporca per essere autonomi dalle utenze e set extra di spazzole, il tutto rigorosamente con codice colore per il rispetto dei rigidi protocolli HACCP. Completa gli accessori il carica batterie a bordo che consente un uso 24/24, cassette estraibili per un sistema di microfibre e porta mop manuali per pulire anche le superfici verticali difficili da rag-

*i-mop*

giungere. i-cart è un sistema modulare che consente grande flessibilità per gli utenti e massima personalizzazione: “un carrello deve contenere solo quanto strettamente necessario, nulla di più e nulla di meno”.

Carrelli a portata di App con CollegaMe di Falpi

Anche Falpi ha presentato una bella novità, stavolta legata non al prodotto ma alle tecnologie di localizzazione: parliamo del programma **CollegaMe**, un avanzato sistema di localizzazione indoor basato sull'utilizzo della tec-

nologia iBeacon. Il sistema CollegaMe utilizza una piattaforma informatica in cloud attraverso la quale l'utente abilitato può monitorare in tempo reale la posizione e i movimenti di un dispositivo mobile tablet o smartphone e comunicare attraverso una connessione dati 3G. CollegaMe è utilizzabile in ambiti ove non sia possibile l'utilizzo del sistema GPS quali ambienti chiusi o su più livelli. Pensato per il settore del cleaning professionale, consente, con un ridotto investimen-

to, la localizzazione dei carrelli di pulizia in ambito ospedaliero (ma nulla vieta di pensare anche ad altre applicazioni), e l'individuazione dell'area ove viene svolto il servizio in tempo reale. CollegaMe è inoltre in grado, con l'utilizzo della propria piattaforma informatica, di inviare e ricevere messaggi di allerta o di informazione di vario tipo direttamente sul dispositivo mobile abilitato. Tanto per capirci: i “beacon” sono piccoli trasmettitori autoalimentati a batteria. Il loro posizionamento avviene senza costi di impianto o modifiche alle strutture esistenti. Si incollano con un apposito biadesivo e sono autoalimentati da batterie commerciali di piccole dimensioni che garantiscono lunga autonomia (oltre un anno secondo i modelli). Trasmettono un segnale Bluetooth Low Energy di ridotta portata, sufficiente, tuttavia, per agganciare la app CollegaMe installata sui dispositivi mobili abilitati. Quest'ultima, attraverso la sua piattaforma informatica, offre un quadro preciso delle operazioni al momento del collegamento. Facile da utilizzare, può essere impiegata in cloud o installata su un pc aziendale.

Kaivac OmniFlex AutoVac: velocità, efficienza e sicurezza

Che dire, infine, di **OmniFlex AutoVac System** presentato da Kaivac Cle-

*OmniFlex AutoVac System*

aning Solutions? Si tratta di una lavapavimenti “crossover” che è perfettamente in grado di rivaleggiare con una lavasciuga professionale per rese, velocità ed efficienza, pur costando molto meno. La cosa straordinaria è che la base è un semplice secchio da mop, che in pochi istanti si può trasformare in una macchina per lavare i pavimenti che pulisce velocemente e bene come una tradizionale operatore a terra o a bordo. Il sistema è perfetto per la pulizia ad alta velocità ed è veloce ed efficiente senza avere la complessità delle macchine più “impegnative”. La macchina è versatile: si può applicare praticamente in tutti i contesti: corridoi di edifici, aree comuni, industria, comunità, sanità, luoghi per lo sport e il tempo libero e molto altro ancora. Ovunque, insomma, ci sia necessità di una pulizia professionale efficace e rapida. Magari risparmiando, il che non fa mai male. Quanto alle rese, non temono davvero rivali: si va dai 1500 metri quadrati/ora della versione a cavo ai 1800 di quella a batteria. E visto che le componenti non sono molte, anche la necessità di manutenzione è estremamente ridotta. Senza contare la sicurezza, una delle caratteristiche forti di questa macchina.

CollegaMe

insetti delle derrate: *conoscerli per prevenirli*

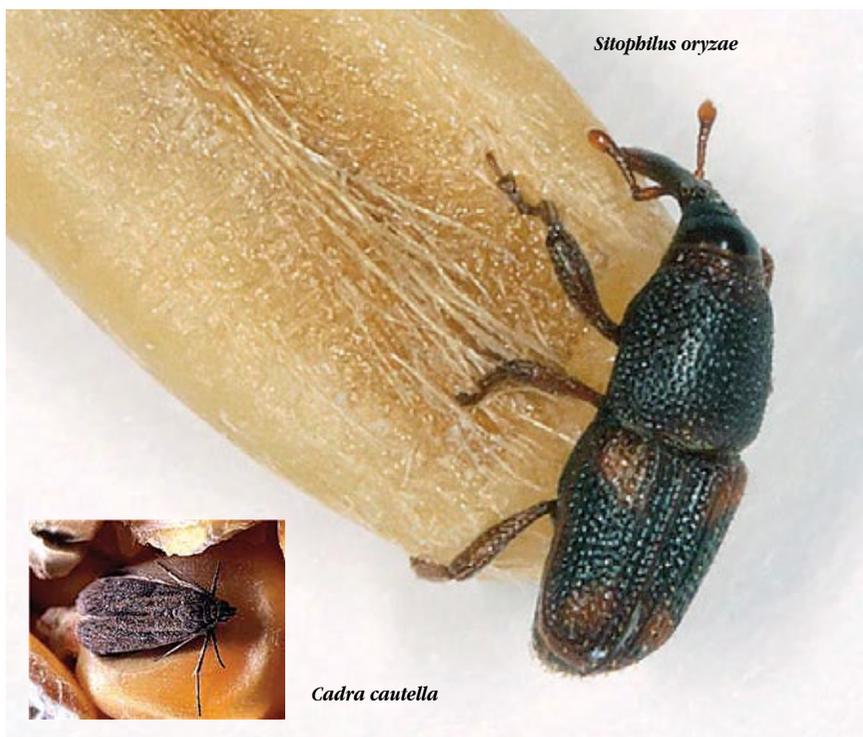
di Antonio Bagnati

Ci occupiamo questo mese di un ospite scomodo per l'industria alimentare e la Gdo: gli insetti infestanti delle derrate. Sono numerosi e conoscerli è essenziale. Per la prevenzione è importantissima una buona igiene.

Quante volte ci è capitato, magari al ritorno delle vacanze o dopo un periodo fuori casa, di aprire la dispensa e vederne uscire farfalline apparentemente innocue, in realtà segno inequivocabile della presenza di un'infestazione che ha colpito le nostre derrate alimentari? O quante volte, scartando un cioccolato alle nocciole -specie d'estate- lo troviamo ricoperto di una sottile ragnatela bianca dall'effetto di zucchero filato? Anche in questo caso, attenzione: infestazione in corso. E che dire di prodotti caseari come i formaggi, o dei legumi, della frutta secca, del riso e quant'altro?

Il 10% delle derrate di tutto il mondo!

Ora facciamo un esercizio: chiudiamo gli occhi e usciamo dalle nostre case per entrare in un magazzino di grande distribuzione o in un'industria alimentare. Come recita un famoso spot, ora moltiplichiamo non il ragù o la carne, ma la quantità di infestanti e di derrate attaccate da questi ospiti indesiderati. E scopriremo che quello che per il cittadino comune è un semplice fastidio, per la Gdo o l'industria alimentare rischia di trasformarsi in una perdita economica assai rilevante. Anche perché molto spesso quando ci si accorge dell'infestazione è troppo tardi e il



Sitophilus oryzae

Cadra cautella

danno è fatto. Praticamente tutti i generi alimentari sono esposti alla possibilità di infestazione, e gli scomodi protagonisti sono sempre loro, gli insetti delle derrate: una serie di specie che vanno dalla tignola fasciata alla mosca del formaggio, dalla tignola della frutta secca all'anobio del pane. In media si calcola che circa il 10% delle derrate, nelle varie parti del pianeta, siano interessate da infestazioni più o meno gravi.

Conosciamoli meglio

Gli insetti infestanti sono tantissimi e in queste poche pagine impareremo a conoscerli meglio, perché per una buona prevenzione la conoscenza è un elemento essenziale. Gli insetti delle derrate alimentari passano la maggior parte del loro tempo, inclusa la ripro-

duzione, nascosti nel genere alimentare da loro scelto. L'ispezione e la prima scoperta possono perciò essere difficili. Il gruppo conosciuto come insetti delle derrate alimentari in questo contesto include gli acari. I prodotti attaccati includono cereali, noci, frutta secca e legumi e spesso l'infestazione parte dagli imballaggi per cui è molto importante verificarne lo stato ancor prima di confezionare e trasportare le derrate. Di frequente infatti si verifica che le infestazioni che ci troviamo in casa partano proprio dal momento dell'imballo o dell'immagazzinamento industriale dei cibi. Per cui quando ci chiediamo "cosa ho fatto di sbagliato per avere la dispensa infestata?", molto spesso la domanda andrebbe "girata" agli anelli più a monte della filiera.



Una prima classificazione

Gli insetti delle derrate alimentari si dividono in due categorie principali a seconda del loro comportamento: ci sono gli infestanti primari, cioè quelli che completano il proprio ciclo di vita dentro il grano o fagiolo, e comunque dentro il prodotto, da cui escono solo da adulti. In questo caso è caratteristico il buco lasciato dall'adulto in uscita (un po' come i tarli del legno, per intenderci). Poi ci sono le specie secondarie, che tendono a nutrirsi di funghi presenti in prodotti mal conservati o danneggiati. Particolarmente importante è sapere quale tipo di infestante possiamo trovare in quale prodotto.

Legumi, attenzione!

Iniziamo dai legumi, come fagioli e pisellini e simili. Sono l'habitat privilegiato Tonchio della fava (*acanthoscelides obtectus* Say), che da adulto è lungo 3-4 mm. Le elitre sono variegata, con macchie di pelo giallognole e marrone scuro. Il femore posteriore presenta un dentello largo e due piccoli. Gli occhi sono grandi e laterali. Le elitre non coprono interamente l'addome. Le antenne sono serrate. La larva è lunga 3-4 mm, di colore biancastro e di forma a mezzaluna con zampe ridotte.

Caffè, cioccolata, frutta secca e affini

Caffè e cioccolata, invece, piacciono tanto al carpofilo (*carpophilus he-*

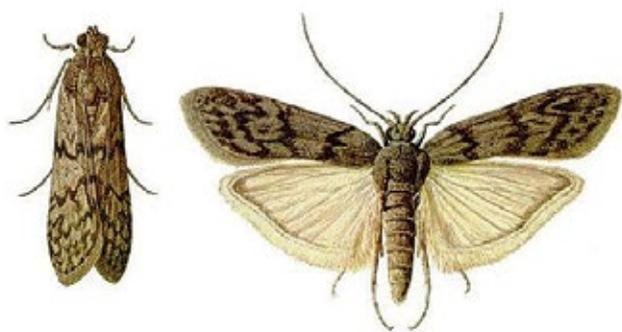
mipterus). L'adulto è un insetto piatto, lungo circa 2-4 mm. Le corte elitre lasciano scoperti alcuni segmenti addominali. Il corpo è marrone scuro con macchie giallognole sulle elitre. Le larve sono oblunghe, situate in parallelo e di pigmentazione chiara, e raggiungono una lunghezza di 9 millimetri prima della trasformazione in pupa. Ma sul cioccolato, specie quello alle noccioline, non è raro trovare la tipica "ragnatela" creata dalle larve di *ephestia cautella*, che insieme ad altre *ephestiae* ha come substrato elettivo cacao, frutta secca e tabacco, ma anche biscotti, specie se farciti, e prodotti simili. *Ephestia cautella* è piuttosto caratteristica perché si presenta, da adulto, come una tarma grigiastra con un disegno di due strisce lungo le ali anteriori. Ha un'apertura alare di 12-18 mm. La larva matura è lunga 12-14 mm. ed è bianco crema con una testa marrone e segni marroni sul corpo. Le larve hanno tre paia di zampe toraciche congiunte e cinque paia di protozampe addominali. Tipica del cioccolato è la cosiddetta Tignola del cacao (*ephestia elutella*). L'adulto è una tarma grigiastra con un disegno di due strisce scure lungo le ali anteriori. Ha un'apertura alare di 12-18 mm. La larva matura è lunga 10-15 mm ed è di colore bianco crema con una testa marrone e segni marroni sul corpo. Le tignole, in ogni caso, sono polifagiche, per cui ce le si può aspettare

un po', ovunque. Nel caso del tabacco, un altro infestante è il *lasioderma serricorne* o, appunto, tarlo del tabacco, un coleottero anobio di origine tropicale. E' un insetto di lunghezza 2-3 mm., marrone rossiccio, ovoidale a cupola. La testa è nascosta sotto un proto torace a uncinato. E' importante conoscerlo perché non si sviluppa solo nel tabacco: infatti attacca anche le derrate alimentari più disparate: frutta secca, tessuti, farine, spezie, semi di varie piante, camomilla, pesce secco, fibre vegetali, e addirittura pelo animale. Da qui può facilmente prendere avvio un'infestazione.

Le farine

Veniamo alle farine, senza dubbio fra le derrate più minacciate dalle infestazioni degli insetti. Tra questi il *tribolium* della farina, la tignola grigia della farina, la tignola fasciata, lo strugigirano, il coleottero piatto e gli acari. Uno dei più comuni è l'acaro delle farine (*acarus siro*). L'acaro adulto ha una lunghezza approssimativa di 0,5-0,7 mm. E' di colore bianco con una iridescenza perlata, le sue zampe sono di colore marrone o rosa. Il suo corpo è diviso in due chiare sezioni con una linea distinta tra le due sezioni che sono conosciute come proterosoma (l'estremità anteriore) e isterosoma (la sezione posteriore). La tignola fasciata (*plodia interpunctella* Hb) ha un'apertura alare di circa 16 mm. L'ala ante-

Plodia interpunctella



Ephstia kuentella

riore ha un'ampia striscia grigia e le ali bronzee. La tignola grigia della farina (*ephestia kuehniella*) è una tarma grigiastra con un disegno di due strisce scure lungo le ali anteriori. Ha un'apertura alare di 18-28 mm. La larva matura è lunga 15-20 mm. ed è bianco crema con una testa marrone e segni marroni sul corpo. Altri infestanti di pane e farine sono l'anobio del pane (*stegobium paniceum*), con una lunghezza 2-3 mm. Sono coleotteri ovali, marrone rossicci, con una densa copertura di peli giallognoli. La testa è nascosta sotto il proto torace a uncino. Facilmente scambiabile per il

tarlo del legno, *anobium punctatum*, o l'anobio del tabacco, *lasioderma serricornes*. Le larve sono inizialmente attive, ma diventano grasse, pigre e infine incapaci di movimento. Una larva completamente cresciuta è lunga circa 5 mm. Il tribo-

lio della farina (*tribolium castaneum*) è lungo, da adulto, 3-4,5 mm di lunghezza. La forma è oblunga, le antenne hanno una clava di tre segmenti. Il colore è marrone rossiccio. La sottile larva cilindrica quando completamente sviluppata è lunga 4-5mm ed è bianca tinta di giallo. Ha un paio di protuberanze immobili, urogonfi, sul segmento addominale finale. Affine a questo è il tribolium confuso della farina (*tribolium confusum*). Entrambi questi triboli (*tribolium* è usato in alternativa a *colyidium*) sono estremamente frequenti nei molini, dove si possono trovare insieme ad infestanti più grossi come, ad esempio, il *tenebrio molitor*, noto come "tenebrone mugnaio", che vive in ambienti poco luminosi e a volte viene confuso con gli scarafaggi, a cui somiglia.

I "punteruoli"

Molto frequenti sono i "punteruoli", in particolare quello del riso e del grano, che infestano soprattutto riso e paste alimentari. Sono attivi già sulle cariossidi immagazzinate e sono capaci di attaccare, in pastifici e riserie, i prodotti pronti per il consumo, o imballati, deponendovi le uova. Le larve appaiono nelle abitazioni dei consumatori nei mesi successivi. Il punteruolo del riso (*sitophilus oryzae*) ha un corpo cilindrico che presenta una testa con una proboscide simile a un becco; le antenne sono a gomito e claviformi. Le elitre hanno quattro punti rossiccio opaco. Gli adulti sono lunghi 2-3,5 mm, con una media di 2,5 mm., e possono volare ad alte temperature. Il punteruolo del grano (*sitophilus granarius*) è lungo 2-4 mm. con un corpo cilindrico allungato e marrone scuro. La testa ha un prolungamento a becco con mandibole in cima. Le antenne sono a gomito con una clava. E' in apparenza simile al punteruolo del riso, ma manca dei punti marrone opaco sulle elitre. Diversamente dal punteruolo del riso, le elitre sono fuse, perciò il volo non è possibile. La larva è lunga 3-4

mm, con un corpo bianco e carnoso a forma di mezzaluna, e non ha zampe. Ma non sono gli unici infestanti a gradire pasta e simili. Anche i tortellini, i cappelletti e le paste fresche sono minacciati: ad esempio dalla *rhyzopertha dominica*, un "tarlo del legno di origine subtropicale" adattatosi perfettamente alle nostre latitudini.

I "silvani"

Poi ci sono i cosiddetti "silvani", caratterizzati dalla rapidità di movimento resa possibile grazie al corpo slanciato e appiattito. Una caratteristica che permette loro di insinuarsi nei packaging più svariati, anche in quelli apparentemente sigillati di cioccolato, pasta, riso, biscotti, nocciole, frutta secca, manigimi, ecc. Il silvano dei mercati (*oryzaephilus mercator*) è un insetto attivo, dal corpo snello, di colore marrone rossiccio opaco con una lunghezza tra i 2,5 e i 3,5 mm. Il torace ha sei dentelli distinti su ogni margine, che formano un orlo seghettato. Le ali sono ben sviluppate; gli adulti possono volare e sono attratti dalla luce. Il silvano (*oryzaephilus surinamensis*) è anch'esso un insetto attivo, dalle stesse caratteristiche con ali ben sviluppate ma non è mai stato visto volare.

Altri infestanti

Alcune specie di *dermestes*, come il *lardarius* e il *vulpinus*, sono voracissimi infestanti delle carni essiccate, così come degli insaccati stagionati a lungo o dei formaggi ad alta stagionatura. Nelle derrate si può trovare anche la *necrobia* (*necrobia rufipes* ma gli infestanti sono davvero tantissimi: le castagne sono spesso "occupate" da larve di balanino *curculio elephas*), che escono dal guscio al termine della loro attività trofica. Tra i ditteri, da ricordare almeno la "mosca del formaggio", *piophilus casei*, più piccola e sottile rispetto alla mosca domestica. Ama i formaggi a lunga stagionatura ma anche gli insaccati, di cui altera profondamente il substrato. Le lo-

Tonchio dei fagioli



ro larve sono in grado di sopravvivere perfino all'azione dei succhi gastrici. Non vanno dimenticati, infine, gli psocotteri, insetti lunghi 1 mm o poco più che tendono ad infestare le confezioni di cibo direttamente nelle aziende produttrici quando i materiali da imballaggio vengono conservati in ambienti poco consoni. Di solito li si rinviene ormai morti per disidratazione in scatole di prodotti svariati, che contaminano con le loro spoglie.

Riconoscerli e prevenirli

A causa della loro stretta relazione con il prodotto, un'infestazione da insetti di derrate alimentari può spesso rimanere inosservata agli stadi iniziali. Naturalmente la pulizia degli ambienti è fondamentale, ma non si deve pensare che sia sufficiente: spesso è necessario intervenire con metodi appropriati di protezione perché i magazzini devono essere impenetrabili dagli insetti. Porte ermetiche, le finestre dotate di reti di metallo o di nylon, a maglia fine, per impedire l'ingresso degli insetti adulti; uso di trappole alimentari o trappole luminose a scarica elettrica; nei locali di lavorazione trappole sessuali contro i Lepidotteri. La disinfestazione viene effettuata con fumiganti o con insetticidi ad azione residuale; essa può essere fatta sia con infestazioni in atto che a scopo preventivo. L'atmosfera controllata e la refrigerazione prevedono ambienti appositamente costruiti e naturalmente a tenuta stagna. Gli insetti muoiono per soffocamento e per l'effetto tossico della CO₂. Ovviamente dove c'è presenza dell'uomo, o sono conservati alimenti, bisogna andare cauti con i prodotti chimici, preferendo sistemi fisici e meccanici. Ma quando l'infestazione è già avvenuta spesso è tardi, e specie nell'industria alimentare e nella Gdo non resta che smaltire le derrate contaminate. Altra cosa è la prevenzione, ed ecco alcuni provvedimenti da prendere: innanzitutto tutte le materie prime in entrata devono essere esaminate; deve esse-

re quindi implementata una stretta rotazione delle scorte, in modo tale che queste ultime non soggiornino a lungo nello stesso posto, dando origine a un "radicamento" delle presenze infestanti. Poi, naturalmente, la pulizia: è necessaria un'accurata pulizia per pre-

venire l'accumulo di prodotti nell'edificio e nei macchinari. Bisogna quindi mettere in atto le procedure di monitoraggio per identificare i primi segni di infestazione, e il personale deve essere a conoscenza delle aree ad alto rischio e dei prodotti nello stabilimento.

FIRMA IL FUTURO DEL PULITO



FIRMA[®]
DETERGENTI E DISINFETTANTI

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



GSA News

IGIENE URBANA SANITÀ DISINFESTAZIONE INDUSTRIA & GOO HOTEL & CATERING IMPRESE & DEALERS FACILITY MANAGEMENT PMI

Home Terza Pagina News Agenda Dal Mercato

Lunedì 23 febbraio 2015

Cerca



Scoprite il magazine online gsanews.it

The collage features several overlapping images of the GSA News magazine and its website. The main screenshot shows the website's homepage with a green header and navigation menu. The main article is titled "Dati Afidamp 2014: finalmente una crescita decisa" (16 luglio 2015) and includes a pie chart. Other sections include "PRIMO PIANO", "TERZA PAGINA", "NEWS", "IMPRESSE & DEALERS", and "FOCUS". The magazine covers shown include the "2014/2015 Annuario dei fornitori per la pulizia professionale", "Il bioluminometro EnSure", and "La sporca storia del pulito".

con un click!

Addio ad Arturo Sutter, traghettò il Gruppo in anni difficili

Si è spento l'8 luglio a Genova, dove era nato 88 anni fa, l'industriale Arturo Sutter, presidente onorario dell'omonimo Gruppo industriale con sede a Borghetto Borbera (Alessandria), e padre dell'attuale presidente Aldo Sutter. Nato il 25 maggio 1927, nel 1954, dopo la laurea in Economia e Commercio, ricevette dal padre Adolfo le redini dell'azienda, una della realtà storiche del panorama industriale italiano ed europeo: da ben cinque generazioni il Gruppo produce e commercializza prodotti chimici per la pulizia e l'igiene degli ambienti, ed è nota soprattutto per la produzione, in anni pionieristici, delle cere ad emulsione, realizzate a partire dal lontano 1952. Fra i meriti di Arturo Sutter c'è quello di aver saputo dare impulso all'azienda e valorizzare i marchi prodotti, pur in anni di forti tensioni sociali e instabilità politica. Questo anche grazie al fatto di credere profondamente nel valore della comunicazione, della pubblicità su vari canali e del marketing: il museo aziendale, ospitato nella sede di Borghetto, è ricchissimo di testimonianze in questo senso, a partire dai "Caroselli" firmati Sutter, e risalenti alla fine degli anni Cinquanta. A lui sono legati anche il trasferimento dell'azienda nello stabilimento di Borghetto Borbera, il lancio della prima linea di detergenti ecologici in Europa (1980), e l'ingresso dell'azienda nel mondo della pulizia professionale, nel 1981. Nel 1993, in occasione dei 145 anni dalla fondazione, passò il testimone al figlio Aldo, che da allora è a capo del Gruppo e ne detiene le principali cariche operative. "L'impresa è un prestito, da consegnare alle generazioni future", era il suo motto. Oggi il Sutter Group è una realtà internazionale con società commerciali in Spagna, Francia, Portogallo, Argentina e Cile, una distribuzione capillare in 49 Paesi, oltre 170 addetti, oltre 70 milioni di euro di fatturato, 155 anni di storia nel settore della cura, della detergenza e della disinfezione degli ambienti domestici e professionali. Funerali in forma privata in Belgio, paese natale della consorte. Ci uniamo al cordoglio della famiglia.



39
GSA
LUGLIO
2015

Icefor porta la testimonianza del suo impegno ambientale all'Expo



Si è svolta in Cascina Triulza dal 5 al 7 giugno l'edizione speciale di "FestambienteExpo – Tornare alla terra per seminare il futuro", organizzata da Legambiente per il giorno designato dall'Onu per celebrare l'ambiente. Domenica 7 giugno, nella sala dei 100, Icefor ha preso parte alla tavola rotonda dal titolo "Investire nel futuro". All'evento sono intervenuti Vittorio Cogliati Dezza Presidente nazionale Legambiente, Andrea Poggio Vicedirettore nazionale Legambiente, che apprezza Icefor da oltre 30 anni per il suo

impegno rivolto alla tutela ambientale, Francesco Ferrante vicepresidente Kyoto Club, Monica Frassoni Presidente Verdi Europei e gli altri rappresentanti delle aziende impegnate nella green economy a cui è stato assegnato in varie edizioni il Premio Innovazione Amica dell'Ambiente, di cui Icefor si è fregiata addirittura in due distinte occasioni. Tutti gli interventi sono stati coordinati dal giornalista RAI Beppe Rovera, noto conduttore di Ambiente Italia, che ha manifestato vivo interesse per la case history raccontata da Sergio Antonuzzi, Presidente dell'azienda magentina produttrice di detergenti, costellata di traguardi certificativi ottenuti a partire dagli anni '90 secondo standard internazionali come ISO 14001, EMAS ed Ecolabel.

Si è parlato di risparmio energetico e di tutela delle risorse naturali, temi condivisi da tutti i relatori, che hanno illustrato le proprie esperienze di green economy per una strategia comune di salvaguardia del nostro patrimonio ambientale.

[www.icefor.com]

RCM SpA festeggia i suoi primi 70 anni in Confindustria Modena

Durante l'assemblea generale 2015 e nel 70° anniversario della fondazione di Confindustria Modena RCM SpA è stata premiata come appartenente al gruppo storico di aziende che entrarono in Confindustria Modena fin dalla sua costituzione nel 1945. Nella foto il Presidente di Confindustria Modena Valter Caiumi consegna l'"Aquila" simbolo dell'Associazione al Presidente di RCM SpA Roberto Raimondi.

[www.rcm.it]



“Leggere le etichette per sapere cosa mangiamo”, la nuova guida pratica di Altroconsumo

Destreggiarsi tra numeri, bollini e termini tecnici non è facile: capita spes-

so di lasciarsi ingannare dalle immagini sulle confezioni, invitanti, ma spesso molto diverse rispetto al contenuto. Altroconsumo ha pubblicato “Leggere le etichette per sapere cosa mangiamo”, a cura di Marta Strinati e Dario Dongo, una guida illustrata per fare



la spesa in modo più consapevole, sia per la nostra salute sia per la protezione dell'ambiente.

Il libro è diviso in due parti. La prima prende in considerazione i principi generali della norma entrata definitivamente in vigore il 14 dicembre del 2014 e descrive in generale tutte le informazioni che si trovano su un'etichetta: quelle obbligatorie e quelle volontarie, cosa indicano certi codici, i marchi di denominazione, i disegni riferiti al tipo di imballaggio. Viene poi presa in esame la tabella nutrizionale e come interpretarla secondo le proprie necessità dietetiche.

La seconda parte fornisce esempi di etichette per ogni tipo di alimento, con la spiegazione del genere di informazioni che si possono trovare sulle confezioni. Nell'elenco troviamo tutte le categorie di prodotti che si trovano al supermercato.

Leggere le etichette per sapere cosa mangiamo, di Marta Strinati e Dario Dongo, 159 pagine, Altroconsumo Edizioni S.r.l., 2015.

Un Servizio “SU MISURA”

...per piccole, medie, grandi Aziende Industriali
...e Grande Distribuzione Organizzata

La professionalità di Pulirapida si riflette in erogazione specializzata di “**Servizi in Outsourcing**” per ogni tipologia di “Industria” e “G.D.O.”



Centri commerciali, grandi magazzini e supermercati



Fabbriche e industrie



Uffici (qualsiasi tipologia)

Pulirapida S.r.l. è oggi una forte realtà nei “Servizi in Outsourcing” e vanta la presenza del suo operato su tutto il territorio nazionale, conservando da sempre la stessa filosofia:

“Partire dalle esigenze del Cliente!”

Numero Verde
800-017129

Sede Amministrativa
Via Avogadro, 21
61032 Rocciano di Fano (PU), ITALY
Tel. +39 0721.800322
Fax +39 0721.800377
www.pulirapida.it
pulirapida@pulirapida.it

Area Nord Ovest
Via Guicciardini, 130
21100 Varese (VA), ITALY

Area Nord Est
Piazzetta XI Febbraio, 1
30171 Mestre (VE), ITALY

Area Tirrenica
Viale B. Buozzi, 3
00197 Roma (RM), ITALY

KILO: la piccola RCM che concilia le attese

Potremmo dire che KILO è stata “disegnata attorno all’uomo” oppure che “risponde a tutte le esigenze del cliente” o altre frasi fatte tanto altisonanti quanto vuote di concretezza. Preferiamo invece pensare a KILO come alla piccola RCM che concilia la maggior parte delle attese di chi la compra e di chi la usa ma anche di chi la produce. Chi la compra la vuole



economica nel prezzo e nella manutenzione, chi la usa la vuole facile e comoda da adoperare, chi la produce la vuole razionale da produrre e affidabile nel tempo. Soltanto il mercato dirà quanto KILO risponda a queste attese ma le oltre cento ordinate a Fiera aperta, fanno ben sperare. Evidentemente chi le ha acquistate ne avrà apprezzato la manegge-

volezza unita all’asciugatura anche nelle inversioni a “U”, la capacità del contenitore da 65 lt, la razionalità dei comandi al volante, il comodo accesso alle batterie estraibili, la solidità del telaio, l’efficienza e la precisione della trazione, la comodità di un vero e proprio sedile (al posto del piano di appoggio della concorrenza), Detersaver il sistema esclusivo che fa risparmiare detergente irrorando le spazzole in base alla velocità di avanzamento.

[www.rcm.it]

“Grazie for comments” iniziativa Lucart per sostenere il Fai



A partire da luglio, fino a dicembre 2015, i fan e non di Grazie Natural, la carta 100% ecologica ottenuta dal riciclo dei cartoni per bevande tipo Tetra Pak®, potranno aiutare il FAI – Fondo Ambiente Italiano a recuperare l’area Punta Mesco, luogo situato alle porte delle Cinque Terre, uno dei più caratteristici ed affascinanti paesaggi della Liguria.

Per contribuire a riqualificare Punta Mesco, basterà lasciare un commento sulla pagina Facebook Grazie Natural. Ci penserà Grazie Natural, con la collaborazione del FAI, a trasformare i commenti positivi in alberi da piantare e i commenti negativi in concime, per fare crescere nuovi pini domestici e alberi da frutta. I consumatori potranno essere costantemente aggiornati sull’andamento dell’iniziativa e sui risultati raggiunti collegandosi al sito www.grazieforcomments.it, oltre che attraverso i canali social di Grazie Natural Facebook e Youtube. “Siamo onorati di sostenere il FAI nella valorizzazione e nella tutela di un patrimonio naturalistico del quale tutti potranno finalmente tornare a godere” – afferma Christophe Regnouf, Marketing Manager Consumer di Lucart Group – “Siamo convinti della spiccata coscienza ecologica dei consumatori italiani che, insieme a Grazie Natural e al FAI, sono i veri protagonisti di questa iniziativa”.

[www.grazieforcomments.it]

EXPERT CLEAN AGRUMATO

IL DETERGENTE EFFICACE E DELICATO PER I TUOI PAVIMENTI

- > INTENSAMENTE PROFUMATO
- > UTILIZZABILE CON MOP, FRANGIA E LAVASCIUGA
- > NON NECESSITA DI RISCIAQUO
- > DISPONIBILE IN ALTRE 8 VARIANTI DI PROFUMO
- > ANCHE IN VERSIONE MONODOSE



INTERCHEM
ITALIA

Via Spagna, 8 - 35010 Peraga di Vigonza (PD)
tel. +39 049 8932391 - fax+39 049 8932300
www.interchemitalia.it - info@interchemitalia.it

Kiehl ad alta concentrazione

Kiehl Group propone una linea di prodotti ad alta concentrazione e prestazione per la pulizia e manutenzione di grandi superfici in abbinamento a macchine lavasciuga. In base alle tipologie di superficie e sporco, Kiehl propone il prodotto maggiormente indicato alla risoluzione del problema, abbinando corretto metodo di lavoro ed attrezzatura. I prodotti della linea DOPOMAT risultano maggiormente indicati per la rimozione di sporco di origine minerale, dedicati alle problematiche di aree industriali, sia su base cemento sia piastrelle. A seconda delle condizioni di lavoro e di superficie Kiehl è in grado di consigliare il prodotto più indicato. Tutti i prodotti Kiehl tengono in particolare conside-



razione l'aspetto ambientale, la salvaguardia delle attrezzature e materiali da trattare. Con i prodotti della linea Kiehl Industria, è possibile rimuovere tracce di gomma anche di notevoli entità. GOMMASOL in abbinamento a DOPOMAT FORTE rappresenta una valida soluzione al problema. Per pavimentazioni in Grès porcellanato, Kiehl propone CORVETT, detergente per la pulizia di fondo per piastrelle

in genere, che riesce a lavorare anche nelle micro porosità del Grès porcellanato. Per la pulizia ordinaria Kiehl VERIPROP è il corretto abbinamento al CORVETT per mantenere al meglio le superfici in grès. Kiehl inoltre è in grado di fornire una serie di sistemi di diluizione per il rapido riempimento delle lavasciuga, abbattendo i tempi di carica delle macchine.

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

42
GSA
LUGLIO
2015



Negli ultimi 12 mesi **ITALSAN** ha messo a punto due nuove apparecchiature destinate ad arricchire la nostra proposta: La prima **WINDFRESH** da noi chiamata anche "**la profumazione invisibile**" ha la qualità di profumare medio/grandi ambienti (da 190 a 350 m³ h.) ed essere collocata nelle controsoffittature o in locali dedicati quindi, **fuori portata da atti vandalici**. **WINDFRESH** è un brevetto **ITALSAN**.

SANYTRONIK la seconda apparecchiatura è l'unico Sanitizer elettronico che propone un refill con **Presidio Medico Chirurgico**. **SANYTRONIK** ha un design tutto italiano ed un ottimo rapporto **qualità/prezzo** - "per saperne di più visita il ns. sito - www.italsan.it "



ITALSAN s.r.l. - Via Mazzini, 5
21040 Venegono Superiore (VA) Italy
Tel. +39.0331.850186 Fax +39.0331.850357
italsan@italsan.it - www.italsan.it



BIODUST

il primo ed unico apparecchio elettronico per la distribuzione di **polvere bio-enzimatica**. Con BIODUST potrai prevenire i problemi di intasamenti, cattivi odori, spese per "spurghi" in qualsiasi: cucina - friggitoria - albergo - mensa ecc. Con BIODUST puoi finalmente **sconfiggere: carboidrati proteine grassi detersivi residui alimentari** in genere che si compattano in massa all'interno delle tubazioni stesse. **BASTA CON TUBI DI SCARICO INTASATI CON I CATTIVI ODORI E CON LE SPESE DI "SPURGHI"**



Lavasciuga pavimenti Ultra e spazzatrici CS 80/90/110



La pulizia professionale delle superfici industriali comporta l'impiego di specifiche macchine dotate di grande robustezza, affidabilità e versatilità per garantire interventi mirati, efficienti e sicuri. Comac mette a disposizione delle aziende e delle imprese di pulizia che operano nel settore una vasta gamma di modelli in grado di risolvere ogni problema di pulizia in qualsiasi tipologia di pavimentazione.

Guidano la task force le lavasciuga pavimenti uomo a bordo della gamma Ultra, adatte alla pulizia di manutenzione e di fondo di grandi spazi fino a 20.000 m².

Macchine capaci di aggredire efficacemente anche lo sporco più ostinato grazie al basamento di nuova concezione realizzato con un potente motore centrale, azionamento delle spazzole a cinghia e la possibilità di regolare la

pressione sulle spazzole su tre livelli fino a 168 kg. In particolare, Ultra 100 BS-GS/120 B-G sono lavasciuga pavimenti a trazione automatica, disponibili nella versione lavante-spazzante con spazzole cilindriche da 100 cm di pista di lavoro (Ultra 100 BS-GS) o lavante con spazzole a disco da 120 cm di pista di lavoro (Ultra 120 B-G).

Anche le spazzatrici CS 80/90/110 si rivelano imbattibili nella pulizia dello sporco più resistente tipico dei pavimenti industriali e nell'aspirazione delle polveri; il loro uso si rivela prezioso pure nelle aree direttamente collegate agli impianti produttivi, quali: magazzini, piazzali e parcheggi. Macchine particolarmente adatte sia per la pulizia di grandi superfici che per passaggi ristretti o ingombri, grazie all'adozione del telaio scatolato (costruito intorno alla spazzola centrale) dalle dimensioni estremamente contenute e, nello stesso tempo, davvero robusto.

“Le nostre macchine”, spiega l'AD di Comac, Giancarlo Ruffo, “sono state create, con materiali di assoluta qualità e soluzioni tecnologicamente all'avanguardia, per far sì che la pavimentazione delle aree produttive industriali siano perfettamente pulite e sicure. Il tutto non solo rimuovendo minuziosamente la polvere, ma aspirando con molta efficacia anche frammenti e residui dei vari materiali di lavorazione”.

www.comac.it



FACILITYAMO IL TUO BUSINESS.

SERVIZI GENERALI

- Pulizie civili, tecniche e industriali
- Sanificazioni ospedaliere e alimentari
- Gestione aree verdi
- Progettazione e gestione interna rifiuti
- Gestione logistica
- Resinatura, verniciatura e tinteggiatura
- Front office

MANUTENZIONE IMPIANTI

Realizzazione, gestione e manutenzione impianti:

- di climatizzazione e distribuzione aria
- idrico-sanitari
- elettrici
- antincendio
- antintrusione, controllo accessi e reti
- elevatori e di sollevamento
- segnaletica stradale
- di produzione calore
- efficienza energetica



Facility & Energy Management

Passione, innovazione, integrazione.

Res Nova Spa Via Pavia 105/H - 10098 Cascine Vica - Rivoli (To)
tel. +39 011 95.48.311
info@resnovaspa.com - www.resnovaspa.com



Special cleaner, da Medusa un detergente multiuso

I detergenti Medusa sono studiati per utilizzi professionali ed industriali. A fianco di una vasta gamma di prodotti di nicchia, è presente un formulato che trova impiego negli ambiti più disparati: lo SPECIAL CLEANER.

Si tratta di un detergente a media alcalinità, ricco di tensioattivi a bassa schiuma, solventi e sequestranti. Si può utilizzare su quasi tutte le superfici, anche verniciate, cromate o in alluminio e leghe leggere, superfici plastiche e gomma. Nato come prodotto per la pulizia delle cappe dei forni, SPECIAL CLEANER è ottimo anche nei seguenti utilizzi:

- pulizia di fondo di pavimenti e superfici in genere nell'area cucina
- detergente per macchine lavapavimenti, in particolare su superfici industriali (quarzo, linoleum, gres), è efficace anche contro i segni dovuti alle ruote dei carrelli elevatori
- sgrassante per cerchi in lega (settore autolavaggi) e per i teloni dei camion (ottimo contro lo smog): si utilizza a mano o mediante idropulitrice
- pulitore per l'arredo giardino: rimuove smog e sporco di insetti da tavoli, sdrai, ombrelloni, cappottine



- detergente per pannelli fotovoltaico: compatibile con le parti in alluminio, contiene un antistatico che allontana acqua e polvere
- pulitore per macchine da caffè: asporta la cera del caffè e residui organici avendo cura di tutte le parti metalliche
- sgrassante universale adatto alla pulizia interna ed esterna delle im-

barcazioni: è efficace su tutti i materiali: vetroresina, metallo, legno, tessuti

- detergente per macchine lavapezzi da officina: rimuove i grassi minerali residuo di lavorazioni meccaniche.

[www.medusasrl.com]

44
GSA
LUGLIO
2015

Arco chimica: completati i lavori della nuova ala dello stabilimento e del parcheggio esterno



Grande e giustificato entusiasmo in casa ARCO Chimica. Ai primi di luglio sono stati infatti ultimati i lavori di ristrutturazione della nuova ala dello stabilimento: il fabbricato, dalla superficie interna di oltre 800 mq, che ospiterà importanti produzioni e una grande sala corsi, è dotato di un vasto parcheggio esterno, di circa 2.500 mq, per dipendenti, fornitori e visita-

tori. "Siamo molto contenti", afferma il direttore generale Luca Cocconi, "di questa ulteriore realizzazione, che giunge dopo gli importanti riconoscimenti e i confortanti riscontri di mercato ottenuti dai nostri prodotti, frutto di un elevato know how e della costante innovazione tecnologica. Abbiamo raggiunto il traguardo con consistenti investimenti e sforzi finanziari. Ora siamo convinti che, avendo a disposizione questi spazi, riusciremo sicuramente a migliorare l'efficienza interna ottimizzando il ciclo produttivo. Potremo contare, sul fronte strada, di cinque ampie vetrine che ci daranno molta visibilità, permettendoci di dimostrare che l'azienda in questi anni è "risorta" dopo il devastante terremoto del 2012 e ha avuto un'evoluzione a tutto tondo. Per noi è diventato fondamentale far conoscere a vista in che modo avviene la nostra produzione e come opera, in concreto, ARCO Chimica per una detenzione di qualità e rispettosa dell'ambiente". All'interno della struttura è sorta anche un'area di collegamento, tra il vecchio impianto e l'ala ri-

strutturata, che mette in relazione la zona confezionamento con quella di stasi, dove il prodotto si ferma prima di essere smistato verso la destinazione finale del magazzino. Con la nuova ala, la superficie complessiva del sito produttivo ARCO Chimica di Medolla raggiunge i 13.000 mq, dei quali 9.000 al coperto, comprendenti area lavorativa, magazzino e uffici; mentre quella scoperta si aggira intorno ai 4.000 mq. Continua Cocconi: "Approfitto dell'occasione per tranquillizzare i nostri partners commerciali e il mercato, ribadendo che in futuro l'azienda non cambierà la propria filosofia e l'atteggiamento nei loro confronti. In questo periodo, purtroppo, sono circolate voci al nostro riguardo assolutamente infondate. Voglio perciò ribadire con forza che ARCO Chimica è di proprietà di due persone: Luca Cocconi, il sottoscritto, che ne è anche l'amministratore delegato, e Christian Ardizzoni. Non esistono altri soci occulti: ARCO Chimica, perciò, rimane l'unica proprietaria di se stessa!"

[www.arcochimica.it]

Per la pulizia di ampie superfici commerciali ed industriali Fimap offre il comfort delle lavasciuga pavimenti Mg



FIMAP® Mg sono lavasciuga pavimenti uomo a bordo a trazione automatica, disponibili a batterie, realizzate nella versione con spazzole a disco da 75 (Mg75 B), 85 (Mg85 B) e 100 cm (Mg100 B) e nella versione a 2 spazzole cilindriche da 85 cm (Mg85 Bs) adatte per la pulizia di manutenzione e di fondo di qualsiasi superficie commerciale o industriale fino a 10.000 m². Sono dotate di serie di tecnologie esclusive per il contenimento dei consumi, l'aumento della produttività ed il miglioramento delle prestazioni. In particolare una serie di dispositivi è dedicata all'eliminazione degli sprechi di risorse con il duplice beneficio di fare bene all'ambiente e di aumentare l'autonomia di lavoro: la tecnologia Fimap Solution Saver (FSS) permette di dosare separatamente l'erogazione di acqua e detergente e di poterla adattare alle reali esigenze, così da eliminare gli sprechi e ridurre il consumo della soluzione fino al 50%. Inoltre, grazie al Fimap Water Flow (FWF) quest'ultima viene distribuita uniformemente sulle spazzole garantendo un pulito omogeneo su tutta la pista lavoro. Con il sistema Eco ON/OFF la fuoriuscita dell'acqua viene interrotta automaticamente quando la macchina è in sosta, o viene temporaneamente fermata dall'operatore così da non disperdere acqua quando non è necessario. La pressione sulle spazzole è regolabile, soluzione che permette all'operatore di aumentarla quando necessario, ad esempio per affrontare tipologie di sporco più pesante o di diminuirla nel caso debba trattare uno sporco più leggero, risparmiando energia. Le lavasciuga pavimenti Mg sono state molto curate per favorire il comfort dell'operatore sia durante l'uso che durante le operazioni di manutenzione. Oltre alla posizione molto comoda, sedile regolabile, quadro comandi essenziale ed intuitivo, l'utilizzatore troverà la macchina di facile accessibilità per portare a termine le attività di manutenzione a fine turno come i serbatoi completamente sanificabili, il sistema di rotazione del tergilavaggio che semplifica la pulizia delle gomme o l'adozione di un tubo di grande diametro per lo svuotamento del serbatoio di recupero.

[www.fimap.com]

reflexx®
E SEI IN MANI SICURE!



I L C I B O
VA TRATTATO
CON I GUANTI.
I MIGLIORI



INNOVAZIONE • QUALITÀ • SICUREZZA • COMPETITIVITÀ

reflexx®

www.reflexx.com

REFLEXX S.r.l: Via Passeri, 2 - 46019 Viadana (MN) Italy
Tel. +39 0375 833.164 - Fax +39 0375 464504 - email: contatti@reflexx.com

Novità da Reflexx: mani sempre più protette

Reflexx presenta i nuovi prodotti Reflexx 95 FH e Reflexx 72 FH (Food Handling), appositamente studiati e progettati per andare incontro alle esigenze dell'ho.re.ca., dell'industria alimentare e per la preparazione e lavorazione di alimenti. La maggior parte



E SEI IN MANI SICURE!

dei guanti in commercio, sottoposti a rigorosi test di legge, evidenziano restrizioni di utilizzo nei confronti di diverse tipologie di alimenti.

Quanto sopra vale anche per i guanti in Nitrile che, in molti casi, non superano

i test con simulanti Acidi e/o Alcolici: bisogna tenere ben presente che i prodotti Lattiero-Caseari sono testati, ormai da qualche anno, con simulante Alcolico (Etanolo al 50%), come da Reg. UE 10/2011. I controlli sul corretto utilizzo dei MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con Alimenti) stanno diventando sempre più frequenti e parimenti cresce la consapevolezza degli utilizzatori finali per un uso corretto del guanto. Per questi motivi l'azienda era da tempo alla ricerca di prodotti con una formulazione che potesse essere utilizzata senza alcuna limitazione. Dopo oltre un anno di ricerca è stata individuata una formulazione stabile ed idonea sia per un guanto monouso che per un guanto riutilizzabile. Sono nati così REFLEXX 95 Food Handling ed REFLEXX 72 Food Handling.



Entrambi i prodotti hanno ottenuto, presso primari laboratori italiani, risultati di migrazione verso tutti i simulanti di legge abbondantemente entro i limiti di norma. La vendita dei suddetti prodotti è affiancata ed accompagnata da Dichiarazioni di Contatto Alimentare (DICA) e test completi ed aggiornati che indicano chiaramente all'utilizzatore finale i risultati sopra citati.

www.reflexx.com

46
GSA
LUGLIO
2015

Bonasytems: “nano-rivoluzione” a impatto zero

La veneta Bonasytems ha fatto della ricerca e dello sviluppo di tecnologie innovative la propria missione. Spiega il titolare Mauro Franzin: “Nelle operazioni di manutenzione con detersivi comuni, dettate da tempi operativi ristretti, si determinano spesso inopportuni inconvenienti dovuti ad un insufficiente risciacquo delle superfici. Fra questi: presenza di aloni per reiterati depositi di residui chimici nelle porosità, con conseguente accelerazione dei depositi di sporco; aumento delle quantità di prodotto impiegate a parità di risultato; aumento dei tempi operativi; abbassamento degli standard igienici e di qualità ambientale. Inconvenienti che sono ancora più evidenti su superfici esterne dove la combinazione con gli inquinanti dell'aria finisce per creare patine esteticamente sgradevoli e non



recuperabili con i tradizionali sistemi di pulizia.” La risposta di Bonasytems a questi problemi si basa sulla tecnologia dei nanomateriali composti protettivi a base di titanio, silicio, alluminio, ecc., da impiegare in combinazione con microfibre di altissima qualità. “La resa è stupefacente, chi li ha provati li ha voluti subito”, afferma Franzin. “I prodotti realizzano una barriera protettiva e sfruttano l'assorbimento UV della luce natura-

le e artificiale, per sviluppare un processo in grado di eliminare biossidi e ossidi di azoto, biossido di zolfo, polveri atmosferiche, inquinanti volatili, virus, batteri e muffe”. Applicati con specifiche attrezzature, questi prodotti assicurano una protezione di lunghissima durata alle superfici, che di fatto diventano battericide. “Sono già tanti – confida Franzin – i progettisti che richiedono i nostri trattamenti”.

www.bonasytemsitalia.it

Purobusiness

PULIZIA PROFESSIONALE E LAVANDERIA

27-29
OTTOBRE 2015

MADRID

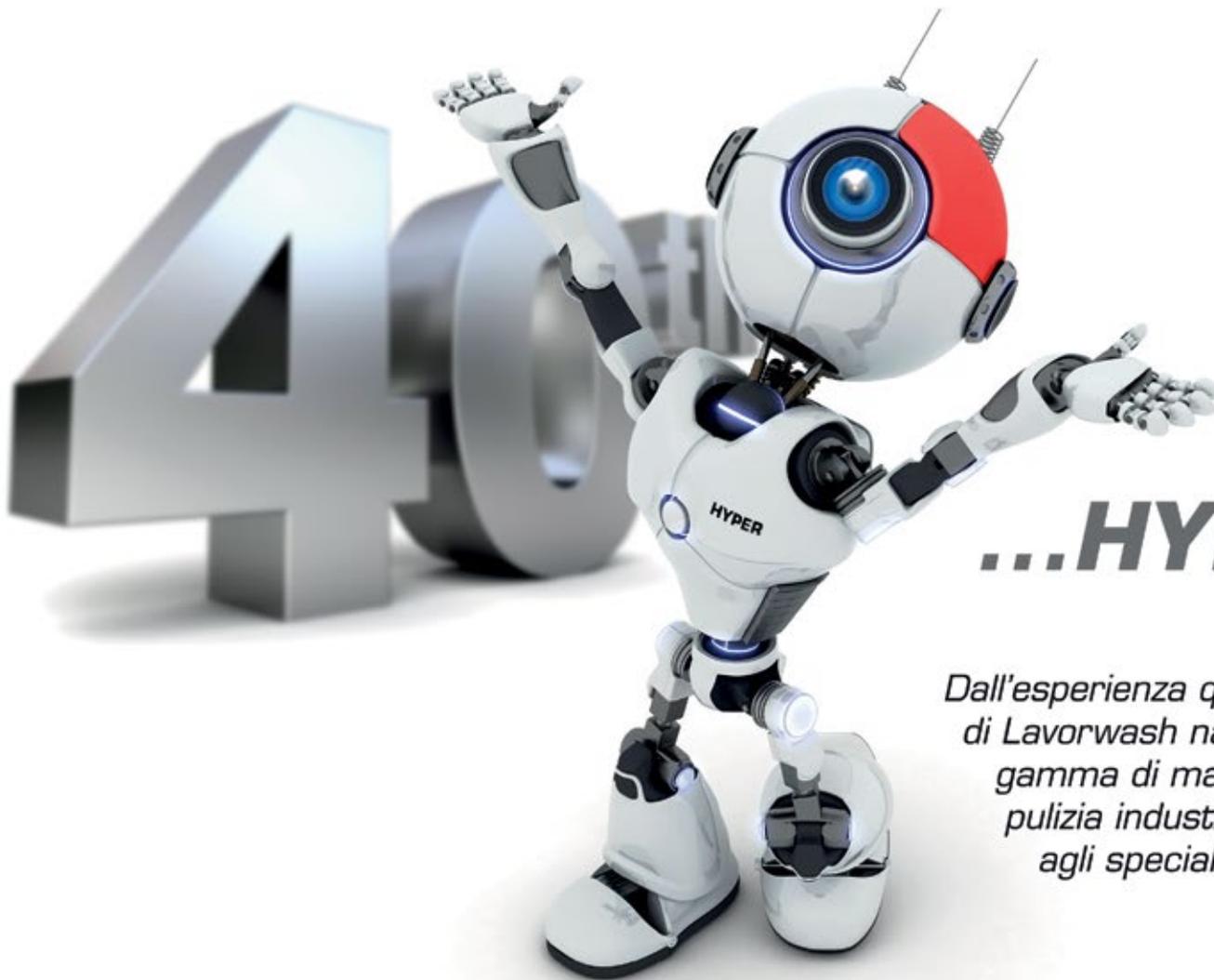
COMPLESSO FIERISTICO
CASA DE CAMPO


Hygienalia
+ **PULIRE**

Ti sorprenderai

WWW.HYGIENALIA-PULIRE.COM

LAVOR HYPER



...**HYPER!**

Dall'esperienza quarantennale di Lavorwash nasce la nuova gamma di macchine per la pulizia industriale dedicate agli specialisti del pulito.



LAVOR HYPER offre una gamma di prodotti altamente professionali che presentano soluzioni studiate ad hoc per le esigenze di un settore estremamente specializzato.

Idropultrici, generatori di vapore, aspiratori, monospazzole, lavasciuga pavimenti e spazzatrici progettate e realizzate per soddisfare le necessità degli operatori professionali.

LAVORWASH S.p.A.

Via J.F.Kennedy, 12 - 46020 Pegognaga (MN) Italy
Tel. +39 0376 55431 - Fax +39 0376 554392 - E-mail: info@lavorwash.it - www.lavorhyper.com