un gigante *anche in pulizia e controllo*

di Giuseppe Fusto

Fare formazione, informazione e cultura, scegliere bene prodotti e fornitori (di servizio), implementare protocolli di sanificazione e procedure di monitoraggio e controllo. Il Gigante ragiona "per filiera" anche quando si tratta di pulito. Perché ambienti sani (e sanificati) significano garanzia di sicurezza dei prodotti e di chi li acquista e li consuma.

Come si garantiscono efficienza ed efficacia nel processo di sanificazione e pulizia nella Grande Distribuzione Organizzata? Quali sono i reparti in cui si manifestano le principali criticità? E con quali frequenze e metodologie di sanificazione bisogna effettuare i controlli? Come scegliere nuove metodologie di sanificazione e pulizia che consentano una riduzione dei tempi ma garantiscano l'efficacia? Di tutto questo parla **Davide Pessina,** Quality manager de Il Gigante.

Un po' di storia del Gruppo, e dei suoi valori

Il Gigante non ha bisogno di molte presentazioni: dal primo punto vendita, a Sesto San Giovanni (era il 1972) ad oggi, di acqua sotto i ponti ne è passata: nel frattempo, Il Gigante ha inaugurato in Italia l'idea del moderno ipermercato, in cui la vendita di prodotti non alimentari si affianca a quella classica dell'alimentare. Nel 1973 venne inaugurata la sede centrale con a fianco un centro distributivo che occupa i capannoni che già avevano ospitato la storica azienda Breda-Caproni, creando così una struttura logistica assolutamente innovativa per i tempi. Fin da allora il Gruppo Il Gigante ha portato avanti la propria politica di apertura di grandi superfici, centri commerciali e supermercati cittadini sviluppando la propria area di attività in Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna. Proponendo elevati standard qualitativi e di sicurezza alimentare, Il Gigante continua a mantenere l'artigianalità e le caratteristiche peculiari della "produzione propria", sempre con un'attenzione particolare al territorio e al cliente che è al centro di tutte le scelte dell'azienda. Oggi Il Gigante conta circa 6.000 dipendenti e 49 punti vendita, che hanno tra i propri punti di forza la cosiddetta catena del freddo. Responsabilità sociale e attenzione all'ambiente e alla sostenibilità sono sempre all'ordine del giorno nell'attività del Gruppo.

Fare cultura… non per modo di dire

In una realtà complessa come la nostra - esordisce Pessina - pulizia, sanificazione e disinfezione significano innanzitutto sicurezza. Per i nostri clienti, ovviamente, ma anche per i nostri operatori. In questa direzione devono lavorare tutti gli anelli della filiera, e quindi la prima cosa in assoluto da fare è quella di introdurre, sviluppare e incrementare la cultura dell'igiene e le buone prassi, appunto, a monte come a valle, cioè a partire dai fornitori fino ad arrivare al consumatore. E fare cultura non significa solo dirlo, o semplicemente formare e informare: si tratta di un processo più complesso, che coinvolge vari attori e dovrebbe iniziare fin da scuola. "Ancor oggi, nelle scuole –ha rilevato Pessina- manca una seria e sistematica formazione sulle buone prassi igieniche, e questa sarebbe una lacuna da colmare, a partire dall'abitudine, non secondaria, al lavaggio frequente e approfondito delle mani, grande veicolo di agenti patogeni. Cosa che naturalmente prevediamo nei nostri protocolli, in cui insistiamo molto sulla cura dell'igiene personale, delle mani in particolare".

Tutto in un'ottica di filiera: dagli alimenti all'igiene

D'altra parte Il Gigante è stato tra i primi soggetti della Grande Distribuzione, in Italia, a implementare un sistema di controllo "per filiere", partendo, ovviamente, dal controllo degli alimenti: "Abbiamo avviato la prima filiera per il controllo alimentare già nel 1998, introducendo garanzie restrittive in materia di sicurezza alimentare, addirittura in anticipo rispetto alla vigente normativa di leg-

ge. Successivamente il medesimo sistema di controlli è stato esteso a tutta una serie di prodotti alimentari. Il processo di attivazione e gestione della filiera comprende alcune tappe fondamentali comuni a ogni settore: si parte dalla scelta del fornitore e si arriva al controllo, tutto in un'ottica di grande qualità." D'altra parte, a pensarci bene, se si ragiona in una prospettiva di sistema tutto è collegato, e non si può avere sicurezza alimentare senza igiene ambientale e attenzione alla sanificazione.

Sicurezza alimentare, igiene degli ambienti: due facce della stessa medaglia

Dunque la vera sfida, che Pessina ha raccolto e sta conducendo con successo, è quella di trasportare queste prassi, nate e sviluppatesi, naturalmente, in ambito agroalimentare, anche nel settore della pulizia e della sanificazione: "Il Gigante è consapevole del ruolo che può e deve svolgere per tutelare la salute del consumatore, e in questo igiene e pulizia hanno un ruolo di primo piano". E non è solo una questione di percezione, ma di igiene effettiva, che deve partire addirittura fuori dal centro di distribuzione: sono importanti anche le condizioni igieniche degli allevamenti, dei centri di lavorazione e preparazione degli alimenti e dei magazzini, la trasparenza dei processi di produzione e distribuzione. Quando selezioniamo i fornitori, tra i punti principali che vengono esaminati c'è anche l'igiene dei locali adibiti alla produzione e le modalità di conservazione degli alimenti.

Sicurezza e igiene ambientale = sicurezza e igiene della merce

L'attenzione poi si sposta alla sicurezza della merce che viene esposta sui banchi. Sono frequenti i controlli diretti nei punti vendita, con prelievi a campione su tutte le tipologie di prodotti. Le analisi concernono in particolare i prodotti a marchio Il Gigante e i preparati dei laboratori di gastronomia, panetteria, pasticceria e piatti pronti, tutti situati all'interno del centro commerciale stesso. Il Gigante, ad esempio, dispone di specialisti che controllano severamente le modalità e le tecniche di conservazione della merce. Per garantire la freschezza degli alimenti, infatti, è necessario controllare il corretto funzionamento della catena del freddo, dal momento della raccolta fino a quando il prodotto giunge al consumatore; per questo i tempi di giacenza e spedizione, l'igiene e la conformità del magazzino, i mezzi di trasporto e i materiali di confezionamento sono sottoposti a continuo monitoraggio. Un monitoraggio che coinvolge, non potrebbe essere altrimenti, anche gli aspetti igienici. Proprio qui si incontrano alcuni dei problemi che Pessina si trova quotidianamente ad affrontare: "Si va dai problemi strutturali a quelli igienici, per arrivare, anche qui, alla scelta dei fornitori".

Dai problemi strutturali a quelli igienici: conoscerli per affrontarli

Per problemi strutturali si intendono quelli legati alla struttura dell'edificio, agli spazi, agli ambienti di lavoro: "Parliamo, ad esempio, di celle vecchie in muratura, di angoli di magazzini difficili da pulire, di aree laboratorio di vecchia concezione, o posizionati in modo tale da renderne difficoltosa la gestione. Tutto questo si trasforma, come si può immaginare, in altrettante criticità da rilevare e affrontare. Poi ci sono i problemi più squisitamente igienici, che si affrontano con un'adeguata formazione del personale, con il monitoraggio continuo, con l'applicazione del piano di sanificazione per la sicurezza igienica. Insomma tutto va tenuto sotto controllo: dai frigoriferi ai tavoli di lavoro, dagli strumenti (coltelli, affettatrici, ecc.) alle mani degli operatori. Si deve implementare un piano che contempli tutto, un protocollo di sanificazione da seguire".

Nuove procedure per la sanificazione

"A tal proposito, Il Gigante ha implementato nuove procedure per la sanificazione, che prevedono fasi aggiuntive: per quanto riguarda la disinfezione, ad esempio, lavoriamo in quattro step: detersione, risciacquo, disinfezione, risciacquo. Abbiamo anche aggiunto prodotti e strumenti nuovi, come ad esempio la schiuma sanificante per determinati contesti, come superfici, im-

pianti, attrezzature. Come siamo attenti ai fornitori di prodotti, secondo gli stessi criteri facciamo molta attenzione anche ai nostri partner nei servizi di pulizia e sanificazione: infatti non facciamo appalti di detersivi, detergenti o prodotti, ma chiediamo di acquistare un servizio."

"Non acquistiamo oggetti, ma un servizio"

"Non comperiamo oggetti, insomma, ma un servizio a trecentosessanta gradi: le imprese devono collaborare con noi e lavorare su tanti aspetti: qualità, tempi di esecuzione, attenzione alle corrette procedure.
Non nascondiamo, poi, che abbiamo a che fare anche col problema dei costi, specie in un momento come questo. Un buon protocollo di sanificazione ha i suoi costi: ecco allora che si ottimizzeranno i tempi di esecuzione, si ragionerà sulla tipologia di prodotti acquistati (esempio: concentrati), sui vantaggi o sui danni di particolari procedure. Questo, naturalmente, comporta una fase di studio, analisi, acquisizione di informazioni: proprio il sottoscritto viene da quattro mesi di studio sulle superfici, al termine dei quali abbiamo stabilito i giusti prodotti da impiegare e le corrette metodologie da mettere in atto. E non si tratta di punti d'arrivo: il cammino verso la qualità prosegue, passo dopo passo, attraverso lo sviluppo della cultura, l'attenzione a tutta la filiera, la scelta dei giusti fornitori e un monitoraggio e controllo costante a tutti i livelli".

IPC Soteco ambienti migliori

Topper ecologico

È un aspirapolvere innovativo, equipaggiato con due motori di ultima generazione ad alta efficienza. È dotato di sistema brevettato FLOWMIX che aumenta meccanicamente del 60% la forza aspirante: con 2 motori da 2600 watt totali si raggiungono le prestazioni di 3500 watt, ottenendo un notevole risparmio energetico.

Migliore efficacia - la maggiore depressione e forza aspirante significa capacità di rimuovere anche lo sporco e i residui solidi o liquidi più pesanti.

Migliore ergonomia - grazie a FLOWMIX e utilizzando il tubo flessibile si possono pulire i vagoni lasciando il fusto all'esterno degli stessi.

Ambiente migliore - possibilità di posizionare la macchina all'esterno degli ambienti da pulire. Il filtro antibatterico garantisce la massima salubrità degli ambienti

Better cleaning for a better world

IPC Soteco

Integrated Professional Cleaning

www.ipcsoteco.com