

N.12

DICEMBRE 2016

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

postatarget
magazine
D0005538
NAZ185/2008
Posteitaliane

SERVIZI PER INDUSTRIE & GDO

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

industria/gdo 4.0
legge antispreco
toilette di eataly

GESTIONE

licenziamento
osservatorio assocasa
etichettatura
agenzia europea del farmaco

SCENARI

packaging 4.0
pest control alimentare
sacchetti plastica

TECNOLOGIE

pulizia utensili



www.gsanews.it

EDICOM



Abbiamo fissato dei nuovi standard!
Nasce il nuovo flacone con il **100% di PE riciclato**
proveniente dalla raccolta differenziata



- Il PE riciclato proviene dalla raccolta differenziata domestica in Germania
- 100% riciclabile
- Trasparente e inodore
- Permette un continuo riciclo del materiale



VINCITORE DEL PREMIO
TEDESCO PER IL PACKAGING



Guarda il video:



Werner & Mertz Professional srl
Via Cesare Battisti 181
20061 Carugate (MI)
WWW.WMPROF.COM

Cradle to Cradle Certified™ is a certification mark licensed by the Cradle to Cradle Products Innovation Institute. The product has been Cradle to Cradle Certified™ at the Gold level, packaging meets Silver level requirements.



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

Sutter

PROFESSIONAL

da sempre
la Sicurezza
nel pulito

Disinfettanti P.M.C.

La soluzione completa
per l'igiene e la pulizia
degli ambienti
e delle mani



AD USO ESCLUSIVO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE

www.sutterprofessional.it
professionalitalia@sutter.it



Sutter
PROFESSIONAL
Hi-cleaning Solutions

Le linee professionali di Icefor. Un'esplosione d'igiene.



Icefor presenta 3 nuove linee pensate per la pulizia professionale.

i-San Presidi Medico Chirurgici per tutte le applicazioni, igienizzanti e sanificanti; **i-Pro** detergenti, oltre 120 prodotti per ambienti, area bagno, cucina, lavanderia, personal care e industria alimentare; **i-Green** a marchio Ecolabel, prodotti efficaci e sostenibili che rispettano l'ambiente. Per tutti gli operatori del settore cleaning, una notizia bomba: **il lavoro è più facile e veloce con le nuove linee Icefor.**

icefor
l'igiene per natura

SERVIZI PER INDUSTRIE & GDO



INSERTO

TERZA PAGINA

- 17** Dall'industria alla GDO: la rivoluzione 4.0 corre sul filo... della rete
[di **Simone Finotti**]
- 20** I primi positivi effetti della legge antispreco
[di **Umberto Marchi**]
- 24** Toilette brandizzate: il coraggio di metterci la faccia
[di **Simone Finotti**]

GESTIONE

- 26** Per il licenziamento basta anche un furto lieve
[di **Giuseppe Fusto**]
- 28** Assocasa, confermato il trend in lieve calo
[di **Carlo Ortega**]
- 30** Gli italiani? Super lettori di etichette
[di **Antonio Bagnati**]
- 32** EMA in Italia, il treno è partito
[dalla redazione]

SCENARI

- 34** Intelligente, sostenibile e oggi anche commestibile: ecco il packaging 4.0
[di **Laura Guidi**]
- 38** Infestanti nel food? Non è accettabile
[di **Umberto Marchi**]
- 42** Sacchetti e guanti in GDO: stop alla plastica, ce lo chiede l'Europa
[dalla redazione]

TECNOLOGIE

- 44** Macchine per l'alimentare: e l'igiene?
[di **Antonio Bagnati**]

ATTUALITÀ **7**
AFFARI E CARRIERE **51**

ORIZZONTI **52**

Deo Det
i deodetergenti multifunzione

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

deodetergente iperconcentrato 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 concentrato multifunzione monodose

Confezione MULTIPACK da 24 buste monodose

Rubino Chem
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
Certificazione B2B - Per il periodo 1/1/2015-31/12/2015
Periodicità: MENSILE - Tiratura media: 5.536 - Diffusione media: 5.412
Certificato CSST n. 2015-2554 del 25/2/2016 - 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"



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

CSST CERTIFICAZIONE
EDITORIA
SPECIALIZZATA E TECNICA

© Copyright EDICOM srl - Milano

Direzione, Amministrazione,
Redazione e Pubblicità:
EDICOM srl
Sede legale: Via Zavanasco, 2
20084 Lacchiarella (MI)
Sede operativa:
Via Alfonso Corti, 28
20133 Milano
Tel 02/70633694 - 70602106
Fax 02/70633429
info@gsanews.it - www.gsanews.it
Direttore Responsabile:
GIOVANNA SERRANO
Redazione:
SIMONE FINOTTI,
ANTONIA RISI
Segreteria:
BARBARA AMORUSO
Diffusione:
GIOVANNI MASTRAPASQUA
Sviluppo e pubblicità:
GIANCARLO GIAMBELLI,
ANDREA LUCOTTI,
MARCO VESCHETTI

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

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

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

L'AFFIDABILITÀ E IL DESIGN NEL VAPORE

**Dal 1994 produciamo
macchine a vapore
professionali e
industriali**



Consulenza

Formazione

Assistenza



Noleggio

Distribuzione

Customizzazione

MIRA

OZOSANY



Generatore di Ozono

Novaltec Group srl

Via P.S. Mattarella, 28
30037 Gardigiano di Scorzè (VE)
tel. 041 44 99 49
fax 041 583 0575
www.novaltecgrou.com
info@novaltecgrou.com

Filiali a:
Savona, Ancona e Bari



Distributore esclusivo per l'Italia

Da Werner & Mertz Professional il primo flacone 100% HDPE riciclato post consumo

Werner & Mertz Professional continua ad investire creando soluzioni per il mercato professionale ecosostenibili dalle alte prestazioni. Da settembre 2016 arriva il primo prodotto della linea Green Care Professional che può contare su un packaging da 1 litro costituito dal 100% di HDPE riciclato post consumo.

Verso la “circular economy”

Un bel passo avanti verso la “circular economy”: infatti, utilizzando esclusivamente materie prime provenienti dalla raccolta differenziata della plastica tedesca, l'azienda è riuscita a “chiudere il cerchio” seguendo i principi della certificazione Cradle to Cradle. Anche grazie all'esperienza acquisita durante l'ultimo decennio nel riciclo del PET proveniente sempre dalla differenziata, è nato oggi il flacone da litro in PE traslucido: un'importante innovazione tecnologica nello sfruttamento dei rifiuti che riduce l'introduzione di nuova plastica nell'ambiente. Per l'implementazione di questo progetto viene usato principalmente HDPE bianco o trasparente che *non* viene colorato per semplificare i processi di riciclo quando i flaconi non verranno più utilizzati e diventeranno a loro volta materia prima per nuovi flaconi.

Importanti collaborazioni

Grazie alla stretta collaborazione con DSD – Duales System Holding GmbH & Co. KG, più nota come “Green Dot”, e con Alpla-Werke Alwin Lehner GmbH & Co KG, è stato possibile identificare un tipo di materiale riciclato denominato Systalen® che garantisce tutte le caratteristiche di stabilità dell'HDPE nuovo consentendo nel contempo la nascita di un flacone molto bello esteticamente. La prima produzione è partita a settembre con uno dei best sellers della linea green care: TANET SR15, il detergente concentrato a base alcolica per pa-

vimenti e superfici, certificato Cradle to Cradle ed Ecolabel. Questo progetto rappresenta per l'azienda un altro passo concreto nella protezione delle risorse per tutelare l'ambiente per le generazioni future.

Tanet SR15, il primo della serie

Il primo prodotto sul mercato che ha sfruttato questa innovazione mondiale è dunque TANET SR15. Sino ad oggi non era mai stato prodotto materiale trasparente derivante dai rifiuti domestici. Il PE riciclato non aveva mai raggiunto tale livello qualitativo. La sfida di questa tecnologia consisteva nel trovare, tra tutti i tipi di plastica contenuti nel “sacco giallo” della differenziata, un PE in grado di rispondere alle specifiche fisiche e tecniche del processo produttivo per garantire la funzionalità e l'estetica che il nuovo flacone dovrà avere. Il materiale traslucido, ad esempio, era necessario per permettere al consumatore di avere sempre sott'occhio il livello di riempimento del prodotto.

Un colore naturale

Il PE riciclato attualmente presente nel mercato non rispondeva a questi requisiti e il suo colore grigiastro veniva coperto con dei coloranti mentre Werner & Mertz vuole evitare il loro utilizzo per facilitare il successivo smaltimento e dare vita ad un vero processo virtuoso di riciclo. Grazie ad un migliorato sistema di selezione, è stato possibile ottenere dei fiocchi riciclati nel loro colore naturale. La successiva fase di lavaggio e la decontaminazione integrata sono altri due passaggi fondamentali di questo processo che dà vita a dei contenitori di alta qualità estremamente resistenti.

Un impegno concreto

“Ci stiamo impegnando per trovare una risposta su come rendere più sostenibile il modo di

vivere di molte persone”, ha detto **Reinhard Schneider**, proprietario del Gruppo Werner & Mertz e ideatore di questa iniziativa. “Il nostro principale obiettivo è risolvere l'apparente contraddizione tra ecologia e prodotti per la pulizia di alta qualità. In termini concreti, vogliamo essere sempre un passo avanti rispetto a quanto si trova nel mercato in termini di formulazioni, packaging e processi produttivi. Con questo nuovo progetto abbiamo dimostrato che cosa si può ottenere davvero con un corretto processo di riciclo”.

[wmprof.com/IT]

7
GSA
DICEMBRE
2016



Res Nova S.p.A.: nuovi orizzonti e nuovi servizi



Le novità e la partnership con il gruppo SAMSIC

Res Nova S.p.A. svolge la propria attività nel panorama dei servizi di Facility & Energy Management, offrendo la gestione completa di tutti i servizi necessari al funzionamento di un'azienda, a qualsiasi settore appartenga, integrandosi nei processi produttivi e nel core business dei propri Clienti. Nell'azienda sono presenti 3 divisioni: i servizi generali, le manutenzioni impiantistiche e l'efficienza energetica. Tutte le attività erogate sono gestite con personale diretto; l'azienda impiega attualmente 650 dipendenti (57% donne e 43% uomini, con il 93% di contratti a tempo indeterminato ed un'età media di 41 anni). Le novità principali dell'azienda sono l'ottenimento della certificazione etica SA 8000 e l'ingresso, nella compagine societaria, di SAMSIC, gruppo multinazionale francese presente in 19 paesi in Europa con 80.000 collaboratori, 25.000 clienti ed un volume d'affari

previsto per il 2017 di 2 miliardi di euro. Res Nova sarà il riferimento unico di SAMSIC su tutto il territorio nazionale italiano. Quest'importante passo, mosso nell'ottica di dare una prospettiva all'azienda, consente di intercettare la domanda di aziende internazionali e gruppi multinazionali presenti sul territorio europeo che richiedono di avere un unico interlocutore. In tema di efficienza energetica Res Nova S.p.A. ha inoltre deciso di dare il proprio supporto, attraverso la copertura economica di una borsa di studio, al master di II livello in "Efficienza Energetica e Sostenibilità nell'Industria" organizzato dal Politecnico di Torino in collaborazione con EDF Fenice. Il Master si pone l'obiettivo di formare dei professionisti dell'Energy Management, attraverso insegnamenti interdisciplinari e tirocini in aziende del settore.

I trattamenti con le nanotecnologie

La nanotecnologia, punto focale di diverse discipline quali fisica quantistica, biologia molecolare e scienza dei materiali, è in grado di modificare in scala atomica la materia. Questa materia è applicabile su tutte le superfici lapidee. Le superfici trattate rimangono protette per lungo tempo da sporco, grasso, muffe, calcare, graffiti, umidità di risalita, agenti atmosferici. La ricerca ha fatto sì che i prodotti oggi siano biocompatibili per la salvaguardia dell'ambien-

te, compreso nel campo alimentare. Nel settore delle nanotecnologie sono oggi compresi il trattamento antiscivolo, anche se più propriamente sono basati sulla microtecnologia che con tecnologie innovative risolve a pieno i problemi di scivolosità su qualsiasi tipo di superficie. I nanomateriali che hanno proprietà uniche e innovative, vengono sfruttate per creare nuovi materiali e dispositivi che dovrebbero risolvere i problemi principali nel mondo. La nanotecnologia trova applicazioni in campi molto diversi come la medicina, la chimica organica e la "scienza dei materiali".

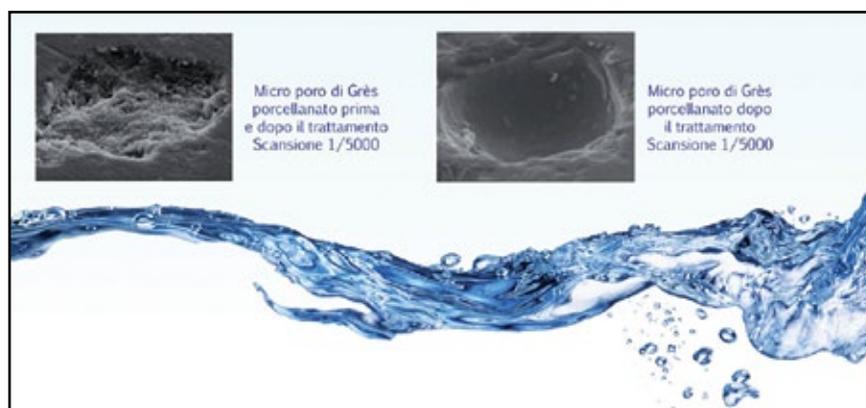
In particolare, quale nuovo core aziendale, si realizzano trattamenti applicativi utilizzando prodotti derivanti dalle nano e micro tecnologie, per evitare la scivolosità dei pavimenti come da norma legislativa italiana con il D. Lgs. 81/08 Allegato IV.

Una azienda, infatti, deve essere strutturata in modo tale che non vi siano difetti tali che possano pregiudicare la sicurezza e la salute dei lavoratori soprattutto tenendo conto dell'eventuale presenza di lavoratori disabili. Al punto 1.3.2 dell'allegato la norma stabilisce che: "i pavimenti dei locali devono essere lisci, stabili ed antisdrucchiolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi". Il coefficiente di attrito delle superfici viene misurato attraverso il "Tortus Test" che prevede l'utilizzo di una apparecchiatura che durante il movimento è in grado di misurare il coefficiente d'attrito intrinseco della superficie.

Molto strada è stata percorsa dalla ricerca sulle possibilità dell'applicazione delle tecniche e prodotti nanotecnologici, questo settore, infatti, è in continua evoluzione. Certamente, ne siamo certi, la nanotecnologia darà, sempre più, un contributo fondamentale al raggiungimento di traguardi sino ad ora inimmaginabili e noi ci siamo e ci saremo.

Passione, Innovazione, Integrazione.

www.resnovaspa.com



Mp Ht aiuta a pulire la “perla della laguna” con Max Wind



Chi non ha presente piazza San Marco a Venezia, un angolo di Italia tanto fiabesco da sembrare un irreale palcoscenico da sogno sospeso tra terra e mare? Meta di gite, viaggi di nozze, volate in gondola o in vaporetto, fughe d'amore, follie carnevalesche o semplicemente dolci evasioni dalla quotidianità... Artisti, scrittori, poeti e registi ne traggono ispirazione da sempre, ed è uno di quei paradisi da conservare con la massima cura, come un tesoro da trasmettere intatto alle generazioni che verranno.

Una novità per Venezia

“Chi lavora qui ha sempre i riflettori puntati, non si può sbagliare nemmeno nel minimo dettaglio”, spiega **Lorenzo Ragazzo** di Mp Ht, che non nasconde la grande soddisfazione di avere appena consegnato a Veritas (Veneziana Energia Risorse Idriche Territorio Ambiente Servizi, una delle multiutility più importanti d'Italia per servizi svolti, dimensioni e fatturato, che cura l'igiene ambientale del capoluogo veneto) la prima di nove spazzatrici destinate a tenere pulita la città lagunare. “Siamo davvero contenti

di questo risultato, soprattutto se pensiamo che è la prima volta che Venezia accetta di utilizzare una spazzatrice, e per di più realizzata in Italia, nel proprio centro storico.” Il modello in questione, che si chiama Max Wind, è un mezzo leggero e pratico: una novità assoluta per Venezia, dove – perlomeno nel centro storico – gli operatori ecologici hanno sempre lavorato senza l'ausilio di mezzi e macchinari meccanici.

Efficiente, agile, discreta e delicata sui “masegni”

Certo si tratta di un mezzo molto particolare, perché qui non si arriva per caso: infatti è una spazzatrice ad alimentazione elettrica munita di un sistema meccanico che permette di aspirare polvere e rifiuti di piccole dimensioni, oltre che di un sistema ad acqua per l'abbattimento delle polveri. La macchina “operatore a bordo”, che pesa appena tre quintali e mezzo, è estremamente agile e facile da guidare, si adatta perfettamente alle dimensioni del centro storico di Venezia, alle strettoie e ai passaggi difficili che caratterizzano questo gioiello artistico e architettonico, e le sue caratteristiche di estrema discrezione e scarso ingombro la rendono adatta anche a muoversi tra la folla. Ma c'è anche un'altra caratteristica indispensabile da queste parti: la spazzatrice, infatti, dev'essere sia efficace per una pulizia perfetta, sia precisa e abbastanza “delicata” nel lavoro da non rovinare i masegni, la tipica pavimentazione veneziana in trachite euganea. In questo senso le spazzole in plastica morbida dovrebbero fare il loro lavoro senza rovinare la pietra, e inoltre la spazzola laterale a doppia velocità permette la rimozione anche dello sporco più ostinato senza mettere a repentaglio la bellezza naturale della pavimentazione. Altrettanto importante è la possibilità di spostare la macchina in modo rapido per utilizzarla in altre aree della città particolarmente trafficate, più sporche o in cui sono necessari interventi più urgenti.

Solo il meglio per il “salotto” della laguna

Il meglio, insomma, per il “salotto” di Venezia, dei Veneziani ma, si può dire, anche di moltissimi italiani e milioni di visitatori stranieri. “Naturalmente – continua Ragazzo – siamo molto attenti anche agli aspetti ambientali del nostro lavoro: una macchina che pulisce non può sporcare, inquinare e rovinare l'ambiente, sarebbe un controsenso. Infatti la Max Wind lavora nel pieno rispetto dell'ambiente con l'impiego di batterie agli ioni di litio; la capienza dei serbatoi dell'acqua è maggiorata per l'abbattimento delle polveri. A ciò si aggiungono la possibilità di convertire il tubo di aspirazione in soffiatore, la maneggevolezza grazie alle dimensioni e ai pesi contenuti, e ultimo ma non meno importante la raccolta dello sporco in un sacco dalle



dimensioni standard, facile da rimuovere e da smaltire. Per noi è una grande soddisfazione che riconosce la spazzatrice Max Wind unica nella categoria. E a questo proposito vorrei chiudere con un grazie a tutti quelli che hanno collaborato e reso possibile tale traguardo, che ci impegnerà nella continua ricerca per migliorarci.”

[www.mphcleaning.com]

Filmop: un'eccellenza italiana garantita e certificata

Filmop nasce nei primi anni '70 come azienda specializzata nella produzione di attrezzature manuali per la pulizia professionale degli ambienti. Situata nel cuore del produttivo nord est italiano, oggi è una realtà tra i leader nel settore ed un partner di fiducia per i migliaia di professionisti che operano in questo mercato. Filmop International esporta in oltre 80 Paesi con la massima rapidità, affidabilità ed efficienza, orgogliosa di diffondere il "Made in Italy" in tutto il mondo.

Una storia all'insegna della qualità

In oltre quarant'anni di attività nel settore del cleaning, Filmop ha sviluppato competenze tecniche, organizzative e produttive tali da raggiungere elevati standard sia aziendali che di prodotto. L'impegno quotidiano per migliorare la qualità, l'efficienza e la sostenibilità sia dei processi produttivi che dei servizi offerti si è tradotto concretamente in una serie di importanti certificazioni. In primis la Certificazione di Qualità ISO 9001: Filmop fonda le sue radici su un sistema aziendale organizzato e dotato

di una gestione efficiente, strutture idonee e competenze adeguate, offrendo quindi solide garanzie di affidabilità per clienti, fornitori, dipendenti e collaboratori.

Love clean, be green!

Nel contesto della contemporaneità, nelle forme e nelle condizioni in cui ci è stata consegnata da chi ha operato prima di noi, preoccuparsi di rendere veramente ecosostenibile la propria attività produttiva non è più solo una delle tante direzioni percorribili o una scelta strategica di marketing: ormai si tratta di un obiettivo imprescindibile per chi voglia fare business responsabilmente. Questa è la convinzione che orienta le scelte di Filmop e che ha portato alla Certificazione ambientale ISO 14001: l'azienda ha deciso di investire in un proprio sistema di gestione ambientale che tenga sotto controllo gli impatti delle attività sull'ecosistema, perseguendo sistematicamente l'obiettivo di una maggiore sostenibilità in modo coerente ed efficace.

Una scelta pionieristica: Plastica Seconda Vita

Ma Filmop non si è limitata a questo: nel 2012 è stata la prima azienda in Italia nel settore delle attrezzature di pulizia ad aver ottenuto la certificazione PSV, rilasciata dall'Istituto per la Promozione delle Plastiche da Riciclo. Si tratta del primo marchio, italiano ed europeo, di certificazione ambientale di prodotto che garantisce e rende maggiormente visibili i beni ottenuti con l'impiego di plastiche da riciclo. Il marchio PSV semplifica i criteri di scelta per gli enti pubblici e le aziende interessate ad acquistare prodotti eco-compatibili, in linea con le politiche degli Acquisti Verdi per la Pubblica Amministrazione. Oggi Filmop è in grado di offrire una vasta gamma di prodotti certificati Plastica Seconda Vita: carrelli multiuso, sistemi di lavaggio e contenitori.



L'ultima conquista?

...Un fiore di certificazione

Filmop ha ottenuto per la linea di frange in microfibra Rapido Super la prestigiosa certificazione Ecolabel UE, il marchio ufficiale dell'Unione Europea che premia i migliori prodotti a basso impatto ambientale, qualificandoli sul mercato e differenziandoli dai competitor. Rapido Super è solamente il primo di una serie di prodotti in lista per ottenere l'importante riconoscimento. Prediligere prodotti a marchio Ecolabel garantisce un valore aggiunto per qualificarsi come fornitori privilegiati secondo quanto previsto dal Piano d'azione nazionale per il GPP e dai CAM, nonché una scelta responsabile per la salvaguardia dell'ambiente.

Sul tema della responsabilità d'impresa, Filmop risponde ai requisiti Brc - Global Standard Consumer Products, un sistema di gestione per il controllo igienico e la sicurezza dei prodotti; inoltre, l'azienda ha scelto di aderire alla normativa europea Reach, acquistando solo materia prima di qualità, non inquinante e proveniente da fornitori controllati e qualificati. Infine, per meglio rispondere alle esigenze di particolari settori di mercato come l'Ho.re.ca., chi sceglie Filmop può trovare nella sua gamma prodotti anche delle soluzioni idonee al contatto con sostanze alimentari in accordo con la Direttiva CE 1935/2004 e il Regolamento CE Nr. 10/2011, ovvero le normative europee sul Food Contact.

[www.filmop.com]

10
GSA
DICEMBRE
2016



Dall'industria alimentare alla Grande distribuzione: Idroelektrika presenta le "ecopulitrici"



Industria alimentare, punti vendita, GDO: la soluzione per una pulizia perfetta ha la forma di un "cubo". Anzi, di un "cubo che lavora". Così viene chiamata, in casa Idroelektrika, la gamma "Idroelectric system" una famiglia di "ecopulitori decontaminatori" ad acqua calda in alta pressione e bassa portata, ecologica e rispettosa dell'ambiente e della salute.

Una tecnologia innovativa

"Si tratta di una tecnologia innovativa, che opera una profonda detersione delle superfici trattate, abbinando, grazie all'effetto mirato della pressione, la rimozione dei residui organici ed inorganici incrostati, ad un'efficace sanificazione termica", spiega **Jeffrey Shelley** dall'azienda di Arbizzano (Verona). "Tra i nostri clienti abbiamo tante aziende alimentari e importanti gruppi di distribuzione come Rossetto Group, che si dichiarano molto soddisfatti dei risultati raggiunti con il nostro sistema", dice.

Il sistema Ika Cube

In particolare sono molto apprezzati i prodotti Ika Cube, a riscaldamento elettrico, che azzerano l'impiego del gasolio e non emette fumi in atmosfera. A ciò si aggiungono i ridotti costi operativi e, cosa assai importante in GDO e nell'industria, la comodità di impiego dovuta alla possibilità di utilizzare l'attrezzatura con una sola mano, con il minimo impatto su braccia, spalle e schiena (non ha nemmeno l'effetto "rinculo" tipico di molte macchine usate a questo scopo).

Come funziona

Idroelectric system è un brevetto unico, che in funzione delle alte temperature (da 70 a 90° C continui) ed al potente effetto disperdente meccanico (pressione da 70 a 150 bar), combinato con le basse portate (da 2,5 a 10 l/min), consente di rimuovere residui organici, salini, misti ed anche carboniosi, non altrimenti rimovibili. Oltre a questo, l'effetto termico dell'azione di lavaggio è in grado di abbattere la carica batterica e la microflora presente sulle superfici.

Eccezionali risultati, con la semplice acqua calda

Risultati eccezionali ottenuti con l'uso esclusivo di acqua calda in pressione. Quindi è possibile contenere al massimo, se non escludere, l'uso di detergenti alcalini o monoprodotti e sanificanti. Oltre ciò, grazie alla ridotta portata d'acqua ed alla precisione d'emissione del getto, è possibile ottenere efficaci interventi detergenti senza produrre ingestibili masse di acqua cascante o dispersa in forma di aerosol. Per questo Idroelectric system è in grado di operare in punti difficili e sopra superfici delicate, oppure dislocate in vicinanza di apparati elettronici ed elettrici non trattabili con i sistemi tradizionali. Grazie al sistema di riscaldamento brevettato ad alimentazione elettrica (400V/50HZ), Idroelectric system è impiegabile in tutte le aree chiuse, non attingendo per l'effetto termico, a caldaie combustibili.

I vantaggi

"Ricapitoliamo", dice Shelley: "Nessuna emissione di fumi e zero CO₂ in atmosfera. Infine, proprio per le basse portate, consente un minimo sforzo per l'operatore che potrà concentrarsi sulla precisione, anche in punti elevati da terra o rischiosi con mezzi destabilizzanti. Applicazioni: sono semplicemente infinite: dai piani di lavoro, di porzionatura, di cernita, ai nastri tra-

sportatori, ai dissolutori, tritacarne, affettatrici, impastatrici, riempitrici, dosatori e multi teste, teglie di cottura e forni, vasi vinari, serbatoi, polivalenti e scambiatori termici. Cucine, friggitrici, formatrici, vasche di conservazione e frigoriferi, presse, filtri, imbottigliatrici, tappatrici, etichettatrici, palletizzatori. Accessori smontabili, componentistica, ed utensileria."

Numerosi gli accessori

Inoltre grazie ai numerosi accessori quali spazzole rotanti, sonde flessibili, lava-barrique ecc. consente di intervenire in situazioni e punti in cui difficilmente si è mai potuto programmare efficaci interventi di controllo microbiologico. Per questo Idroelectric system si è dimostrata una tecnologia vincente nella gestione dei protocolli Haccp.

[www.idroelektrika.it]





MMg, la lavasciuga pavimenti

che riduce il costo del pulito

12
GSA
DICEMBRE
2016



Un'esigenza sempre più crescente della grande distribuzione è quella di poter eseguire la pulizia in orario diurno, durante l'apertura. Per le grandi catene di negozi, i centri commerciali ed i supermercati, dato l'alto traffico a cui sono sottoposti, non è più pensabile relegare la pulizia alla fine della giornata. È fondamentale per tali esercizi far percepire al cliente un'immediata sensazione di benessere, l'idea di entrare in un luogo pulito ed accogliente. La necessità di oggi è quella di garantire lo stesso standard di igiene per tutto il giorno. Viene da sé che per lavorare mentre la clientela si aggira per le corsie, una lavasciuga pavimenti deve soddisfare alcuni requisiti fondamentali.

Più valore alla tua attività

La nuova MMg di Fimap propone alla grande distribuzione soluzioni tecnologiche d'avvan-

guardia, ideali per questo settore. Al passaggio di una lavasciuga pavimenti dal design curato e piacevole, il cliente non vedrà un elemento di disturbo, ma la prova della professionalità del punto vendita. In MMg ogni dettaglio è stato studiato per esaltare affidabilità e sicurezza in una forma armonica ed espressiva. Nessuna parte è sco-

perta, ogni componente è completamente avvolto dal corpo macchina, trasmettendo l'immagine di un oggetto in grado di integrarsi perfettamente nell'ambiente. A ciò si aggiunge la silenziosità, garantita dai dispositivi **Eco Mode ed FNC**, e l'efficacia del potente motore di aspirazione, che rende il pavimento subito asciutto e calpestabile.



Le tecnologie che riducono i costi

Aumentare l'efficienza e ridurre i costi genera un notevole risparmio economico. FFM – Fimap Fleet Management ha l'obiettivo di migliorare la gestione della macchina acquistata, anche più di una se si tratta di una flotta. Con FFM è possibile visualizzare in qualsiasi momento e con qualsiasi dispositivo lo stato della macchina e sapere, ad esempio, dove si trova, se viene utilizzata come stabilito, se ci sono malfunzionamenti e quando è previsto il prossimo intervento di manutenzione. Lavorare sulla manutenzione preventiva e verificare direttamente le condizioni d'uso, evita spiacevoli imprevisti o spese inaspettate, riducendo i costi di gestione. MMg porta diversi vantaggi anche dal punto di vista operativo. I costi vengono ulteriormente ridotti grazie alla possibilità di esercitare un maggiore controllo sui consumi.

Con i sistemi di dosaggio, come l'**FSS – Fimap Solution Saver**, si possono adeguare il flusso di acqua e di chimico alle reali condizioni di sporco, aumentandoli solo se necessario e risparmiando quando è possibile. Si può anche richiedere il sistema **FLR – Fimap Long Range**, che ricicla la soluzione detergente, aumentando l'autonomia di lavoro: per lavare più m² impiegando meno risorse. Con FLR si può ridurre fino al 66% il consumo di acqua e detergente per intervento.

La versione Plus di MMg offre in più la tecnologia dell'**iD – intelligent Drive**, che rivoluziona il metodo tradizionale, mettendo nelle mani dell'operatore un display touch. Tutto ciò che serve è sotto i nostri occhi e per



attivarlo basta sfiorare lo schermo: risparmio di risorse con **Eco Mode**, più potenza con **Power Mode** e addirittura **video tutorial** per fugare ogni dubbio. Aiutare l'operatore nel suo lavoro comporta il sicuro vantaggio di ottenere risultati migliori, perché più un sistema risulta facile ed intuitivo, più si è portati ad utilizzarlo al meglio.

Più sicurezza per darti più produttività

Oltre alla gestione tramite touchscreen, MMg dispone di numerose soluzioni per facilitare tutte le attività dell'utilizzatore. Dalla seduta comoda e spaziosa alla posizione ergonomica del volante, dall'accessibilità da entrambi i

lati alla pedana ribassata, ogni dettaglio è studiato per mettere l'operatore a proprio agio. La completa visibilità e la praticità nell'attivazione delle funzioni aumentano il livello di controllo sulla macchina. Alcuni dispositivi contribuiscono ad aumentare ulteriormente la sicurezza, per l'utilizzatore e per l'ambiente dove sta lavorando. Grazie alla **telecamera posteriore** è possibile vedere sul display sia le prestazioni di lavaggio e asciugatura, sia eventuali ostacoli durante la retromarcia, senza voltarsi. Il **sistema anti collisione** avvisa invece acusticamente per un controllo totale in fase di manovra. **I fari a LED**, oltre ad illuminare in caso di penombra, ad esempio durante la pulizia di un parcheggio sotterraneo, rendono la macchina nel complesso più visibile anche in zone ben illuminate.

MMg Plus è una lavasciuga pavimenti totalmente diversa dalle tradizionali. Fimap ha realizzato una macchina che, grazie alla tecnologia, è in grado di prevenire qualsiasi inconveniente e mette il cliente in condizione di essere sempre operativo ed efficiente. MMg riduce il costo per metro quadro pulito, consentendo l'utilizzo diurno, rendendo l'operatore sempre perfettamente in grado di compiere il proprio lavoro al meglio, senza incertezze, proteggendo la macchina dagli imprevisti e favorendo una gestione consapevole delle risorse.



[www.fimap.com]

LavorHyper: "Più che prodotti, soluzioni a problemi"



14
GSA
DICEMBRE
2016

Un altro anno con il segno più. Anche questo 2016 sta per finire ed è come da tradizione tempo di bilanci, che sono di nuovo positivi. Siamo in casa LavorHyper, il brand di Lavorwash Group che offre agli specialisti del cleaning prodotti dedicati, altamente professionali. Contraddistinto dal colore rosso (che trasmette allo stesso tempo il senso della passione, del dinamismo e della competenza tecnica), il brand LavorHyper presenta soluzioni studiate ad hoc per le esigenze di un settore estremamente specializzato e mette a frutto

l'esperienza e il know-how maturati in oltre quarant'anni di attività dall'azienda mantovana. E ce n'è anche per l'industria alimentare e la Gdo, come vedremo, nel segno del vapore e di una lavasciuga innovativa. A risponderci è il responsabile Marketing **Dante Rossetti**.

Come sta andando il mercato?

"Siamo soddisfatti, chiudiamo in 2016 con segno positivo e un trend di crescita ormai da diversi anni."

Quali sono le più importanti novità in casa LavorHyper?

"Il prossimo anno lanceremo una nuova lavasciuga uomo a terra, Dynamic: una macchina completa, molto pratica da utilizzare, ideale per l'industria e per la GDO. Inoltre stiamo sviluppando alcuni sistemi di pulizia a vapore per la sanificazione di ambienti dell'industria alimentare o, più in generale, laboratori di trasformazione, come nel caso della GDO."

Cosa avete da offrire al settore dell'industria e della GDO?

"Offriamo un prodotto attento e studiato per risolvere i loro problemi e le loro esigenze, sostituendoci al cliente e affiancandolo nella progettazione del prodotto e delle sue caratteristiche tecniche. Ma più che un prodotto, molte volte offriamo la soluzione ad un problema di pulizia."

Perché scegliere i prodotti LavorHyper?

"Sono prodotti affidabili, di alta qualità, pratici da usare che permettono un notevole risparmio di tempo nelle operazioni di pulizia giornaliera e anche per le pulizie di fondo. Offriamo assistenza sia prima dell'acquisto, con un prodotto fatto ad hoc per i clienti, sia assistenza post vendita, collaborando con Centri di Assistenza in tutta Italia."



LAVOR HYPER

Ci descriverebbe un modello a cui tenete particolarmente?

"Con la nuova lavasciuga pavimenti compatta Dynamic, Lavorwash propone uno strumento robusto, affidabile, molto agile e accessibile che offre massima efficacia nel mantenere il pavimento pulito e asciutto. Solo un pulsante e si è pronti a lavorare, senza leve, complicazioni o regolazioni di cui preoccuparsi: scorrevolezza, manovrabilità in aree congestionate e pulizia con entrambi i bordi della spazzola anche in angoli difficili da raggiungere. Riduzione di fermi macchina improduttivi grazie all'interruzione automatica dell'erogazione soluzione, arresto spazzola e auto stop riempimento acqua."

Progetti e anticipazioni per il futuro. Come finisce il 2016, e come inizierà il 2017?

"Il 2016, come ho sottolineato prima, si conclude in modo positivo, e anche il 2017 ci sta dando i suoi segnali positivi. Il trend di crescita del nostro marchio LavorHyper, dedicato agli specialisti del pulito, sta continuando ormai da diversi anni: stiamo a piccoli passi conquistando quote di mercato e, grazie al rapporto qualità/prezzo dei nostri prodotti, tanti clienti che iniziano a collaborare con noi."

[it.lavorhyper.com]



SERVIZI PER INDUSTRIE & GDO

DICEMBRE 2016

INSERTO

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

INDUSTRIA/GDO 4.0 **17**
LEGGE ANTISPRECO
TOILETTE DI EATALY

GESTIONE

LICENZIAMENTO **26**
OSSERVATORIO ASSOCASA
ETICHETTATURA
AGENZIA EUROPEA DEL FARMACO

SCENARI

PACKAGING 4.0 **34**
PEST CONTROL ALIMENTARE
SACCHETTI PLASTICA

TECNOLOGIE

PULIZIA UTENSILI **44**

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

reflexx[®]

E SEI IN MANI SICURE!

reflexx **72**_{PH}

reflexx **36**



reflexx **46**

reflexx **70**

PROFESSIONAL CHOICE



www.reflexx.com

Reflexx S.p.a. - Tel. +39 0375 833.164 - email: contatti@reflexx.com

7-8 March 2017

Centro Congressi
Milanofiori
Milano, Italy

www.h3i.eu



Household, Industrial & Institutional Ingredients

A scientific and technical event for formulators and developers of household and industrial cleaning products.

A unique platform to:

- Find everything you need to create and bring the next generation of cleaning products to market.
- Discover new and existing scientific and technical methods and procedures.
- Network with exhibitors offering hundreds of ingredients and formulation services.

H3I: LAVARE OGGI! LA PULIZIA DOMESTICA E INDUSTRIALE TRA INNOVAZIONE E REGOLAMENTAZIONE
H3I: WASHING TODAY! THE HOME AND INDUSTRIAL CLEANING BETWEEN INNOVATION AND REGULATIONS

HIGHLIGHTS:

Parte regolatoria/regulation:

IL MERCATO LAUNDRY E CLEANING OGGI E PROSPETTIVE A MEDIO TERMINE
THE LAUNDRY AND CLEANING MARKET TODAY: PERSPECTIVES IN SHORT TERMS

SICUREZZA - LA CORRETTA COMUNICAZIONE AL CONSUMATORE
SAFETY - THE RIGHT COMMUNICATION TO THE CONSUMER

AGGIORNAMENTO REACH, CLP, BIOCIDI
REACH, CLP, BIOCIDES: UPDATING

ECOLABELLING IN EUROPA OGGI
ECOLABELLING IN EUROPE TODAY

LE INIZIATIVE VOLONTARIE PER IL SETTORE
THE VOLUNTEES INITIATIVES IN THE BUSINESS

LA CIRCULAR ECONOMY PER IL SETTORE
THE CIRCULAR ECONOMY IN THE BUSINESS

LE FRAGRANZE: AGGIORNAMENTI NORMATIVI
FRAGRANCES: LATEST UPDATE ON REGULATION

LAVAGGIO TESSUTI E PIATTI
CLEANING FABRICS AND DISHES:

IL DETERGIVO PER LAVATRICE-STATUS TRA INNOVAZIONE
THE DETERGENTS FOR WASHING MACHINES TODAY

IL DETERGIVO PER LA LAVASTOVIGLIE
THE DETERGENTS FOR ADW TODAY

LE MACCHINE LAVATRICI E I NUOVI DETERGIVI
THE WASHING AND THE NEW DETERGENTS

GLI INGREDIENTI
THE INGREDIENTS

TENSIOATTIVI
SURFACTANTS

BIO-SURFACTANTS
BIO-SURFACTANTS

GLI ENZIMI NELLE NUOVE FORMULAZIONI PER TESSUTI E LAVAGGIO PIATTI
THE ENZYMES IN THE NEW FORMULATIONS FOR FABRICS AND DISHWASHING

TECNOLOGIE DI PROCESSO OGGI
PROCESSING TODAY

IL PACKAGING: UN ELEMENTO CHIAVE DELLA FORMULAZIONE
PACKAGING AND DETERGENTS: A KEY ELEMENT IN THE FORMULATION

TESTING AND CLEANING: THE ESSENTIAL PARTNER FOR THE MANUFACTURERS CONSUMER

I&I TODAY AND TOMORROW

Supporters:



Media Partner:



Scientific programme organised by:



dall'industria alla gdo: la rivoluzione 4.0 *corre sul filo... della rete*

di Simone Finotti

Le nuove frontiere del “dialogo fra le cose” aprono scenari impensabili fino a pochi anni fa. Dall'industria alimentare ai supermercati del futuro, eccone alcuni, tra fantascienza e realtà, mentre sta arrivando una nuova sigla: l'IIoT, Industrial Internet of Things. Che, in poche parole, significa creare macchine che imparano.

Immaginiamo un mondo in cui le macchine che lavorano i cibi destinati ad arrivare sulla nostra tavola conoscano alla perfezione i nostri gusti, le nostre preferenze, ma anche eventuali allergie e intolleranze. E, ormai capaci

di imparare da sole, si comportino di conseguenza, anche perché le informazioni su di noi le arrivano direttamente dal supermercato dove faccio la spesa ogni settimana.

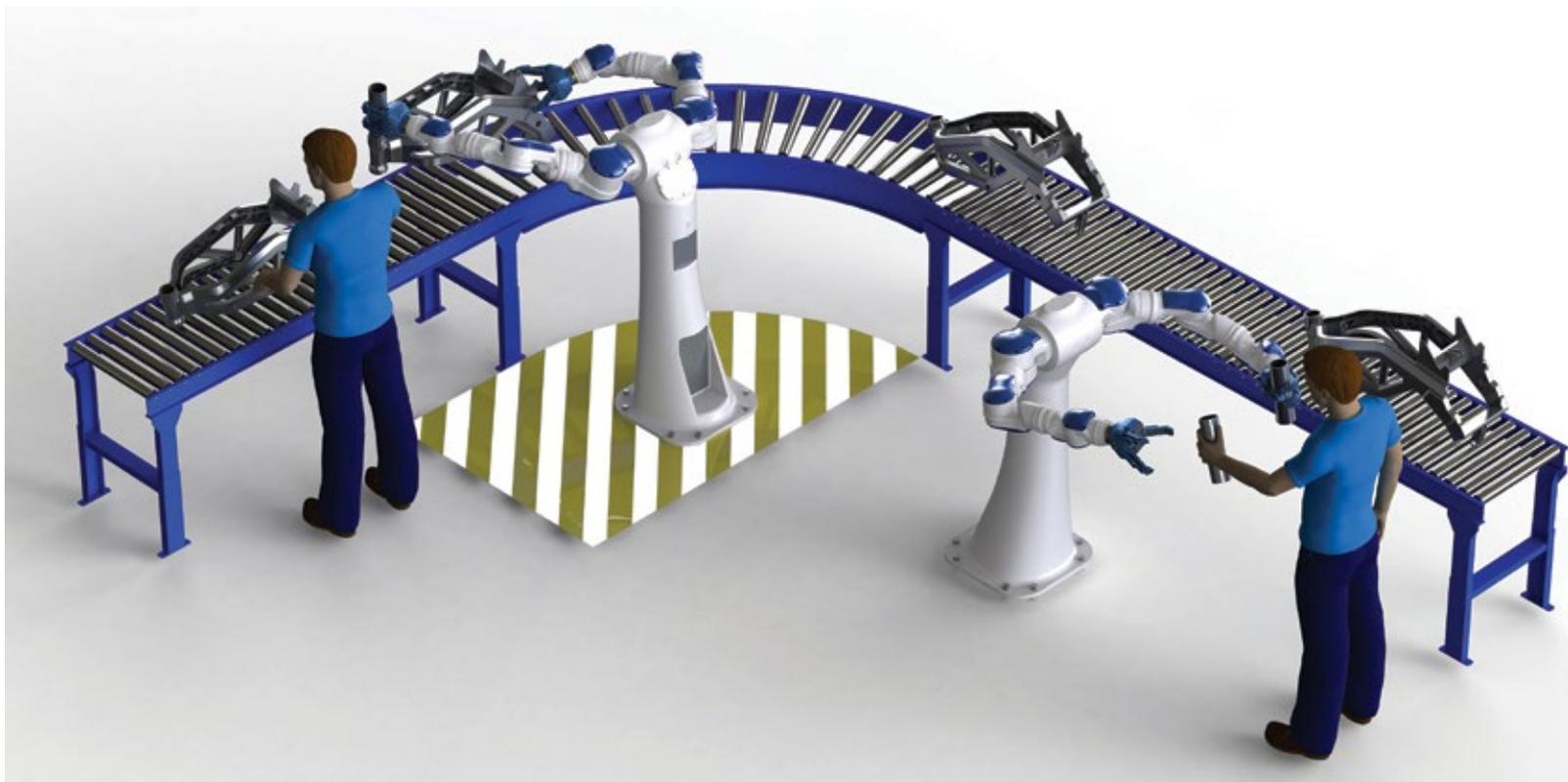
Ecco il futuro...

Senza nessuna mediazione umana, tutto in automatico. Oppure un mondo in cui, all'avvicinarsi della scadenza, l'imballo dei cibi è predisposto per rilasciare un conservante ad hoc per prolungare la shelf life dell'alimento. Con la macchina che, a seconda degli alimenti, programma il packaging da utilizzare. O ancora: un ambiente produttivo, e distributivo, completamente autonomo, in grado di prendere decisioni, con l'uomo che svolge

solo funzioni di controllo e manutenzione. Sembra uno scenario alla Ray Bradbury, o meglio ancora alla Asimov, eppure potrebbe essere più vicino di quanto pensiamo.

Un cambiamento radicale

Pensando all'industria, qualcuno profetizza un cambiamento radicale nella gestione degli impianti, che sostituirà la gestione centralizzata con una più autonoma, con macchine e materie prime in grado di comunicare tra di loro come in un social network, organizzando la produzione e, appunto, superando i confini dell'azienda. La fabbrica del futuro sarà intelligente e collegata in rete anche ai centri di distribuzione, il che permetterà, come





dicevamo, di ottimizzare la produzione, ridurre gli sprechi e personalizzare il prodotto finito a livelli oggi ancora inimmaginabili.

Alla base di tutto, un protocollo

Una rivoluzione che parte dal protocollo Internet IPv6, che ha consentito a qualsiasi oggetto di avere un proprio indirizzo IP. La sfida, adesso, è quella di far crescere in modo organico e programmato la sinergia fra i vari processi industriali e, su scala più ampia, l'interazione a tutti i livelli della filie-

ra. di produzione e aziendale, sincronizzazione dei processi industriali e, appunto, autonomia delle macchine.

Macchine che decidono autonomamente

Uno degli obiettivi a medio termine potrebbe essere quello di realizzare macchine in grado di prendere autonomamente decisioni in tempo reale. E perché non pensare a un'interazione che non si limiti alla filiera e al core business, ma si estenda alle facilities come, per esempio, la pulizia e

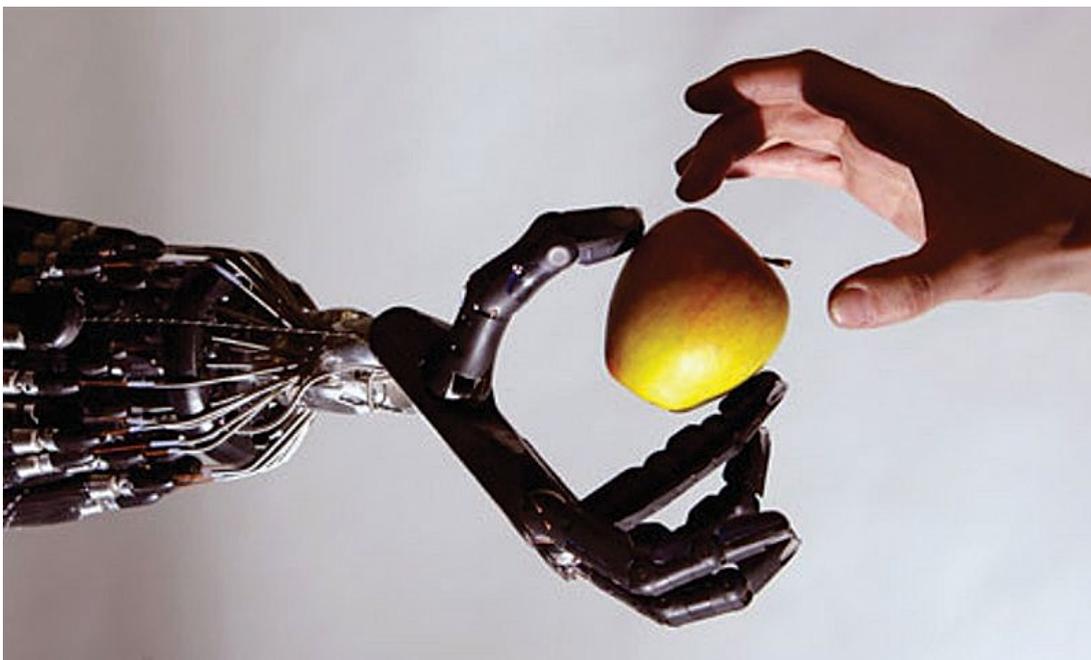
la manutenzione delle macchine, che potremmo immaginare, ad esempio, capaci di dialogare con i sistemi e le macchine per la pulizia professionale, in una rete che comprenda anche la gestione ottimale delle facilities?

Fantascienza ma non troppo: arriva l'IOT (Industrial Internet of Things)

Fantascienza? Sogni futuristici ad occhi aperti? Forse ancora sì, ma fino a un certo punto. Di industria 4.0 ormai si parla da tempo, così come di Internet of things. Anzi, a dire il vero non si è fatto ancora in tempo a capire che cos'è l'internet delle cose che già si profila all'orizzonte l'IoT, che sta per Industrial Internet of Things, che comprende appunto quello che dicevamo prima: la facoltà di apprendimento delle macchine e la gestione dei big data. Insomma, dai sensori M2M alle macchine intelligenti in grado di apprendere buone prassi produttive e di sostenibilità. Ma cosa si intende davvero per Industria 4.0? E cosa c'è stato prima? Se seguiamo velocemente la storia dell'industrializzazione risalendo ai secoli precedenti vediamo che l'1.0 ha segnato l'avvento stesso della meccanizzazione e l'uso dell'acqua e del vapore, tra fine XVIII e XIX secolo. Un passaggio decisivo, nel primo Novecento, si è avuto con l'avvento della produzione seriale, con il fordismo e il taylorismo. E qui siamo a quota 2.0. In tempi molto più recenti si è iniziato a parlare di 3.0, un'espressione relativamente poco usata perché subito scavalcata dal gradino successivo.

Ed ecco il 4.0

A proposito: il termine Industria 4.0 non arriva da oltreoceano, ma da molto più vicino a noi, e precisamente dal cuore della vecchia Europa. Infatti è stato utilizzato per la prima volta nel 2006 in Germania, con il piano strategico articolato in 10 punti sulle high-tech. Il passo successivo si è avuto quattro anni dopo, nel 2010, quando



sempre in Germania è stata varata la high – tech strategy 2020, che ha come punti focali ricerca e innovazione. L'obiettivo è quello di creare un legame più stretto tra conoscenza e applicazione, e per questo è stato creato un apposito gruppo di lavoro che, nelle sue Raccomandazioni, suggerisce fra l'altro di sfruttare le nuove potenzialità dell'Internet delle cose: entro i prossimi anni si prevedono nel mondo almeno 50 miliardi di collegamenti intelligenti fra oggetti, ma c'è da credere che la stima sia da rivedere al rialzo.

Verso un sistema olistico e adattivo

La rivoluzione in ambito industriale consiste nel fatto che, quando questo processo sarà a regime, l'ambiente-industria sarà in sostanza un sistema "olistico" (e adattivo) costituito da reti totalmente interconnesse che governeranno l'intero ciclo progettuale, produttivo e non solo: infatti le connessioni possono riguardare macchine, ma anche sistemi di archiviazione, database, marketing, ordini, logistica in entrata e in uscita e servizi tra cui le facilities. L'obiettivo insomma sarebbe quello di un ecosistema di produzione snello, efficiente e flessibile che comprende l'intero life cycle: dall'iniziale idea allo sviluppo, produzione, uso, manutenzione e recupero/riciclo, come raccomandano i principi dell'economia circolare. In tal modo, l'ecosistema può utilizzare i desideri e/o le esigenze dei consumatori. Molto importante, ad esempio, la possibilità di avere informazioni in tempo reale in ogni momento del ciclo. Potenza dell'IoT, o dell'IioT.

Anche nella GDO

Ma non di sola industria si parla. Infatti anche di supermercati e di punti vendita retail. Giusto ai primi di dicembre Coop ha inaugurato a Milano, all'interno del centro commerciale Bicocca Village, il supermercato del futuro, che era stato presentato a Expo Milano e occupa circa 1000 mq e i prodotti



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.

Informazioni chiare e subito disponibili

Prendiamo l'esempio degli allergeni: la presenza/assenza di sostanze allergeniche è una delle prime informazioni a comparire in modo chiaro e inequivocabile sui display antistanti i diversi prodotti, per la massima sicurezza dell'acquirente. 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 del-

la distribuzione che verrà. C'è molta tecnologia, certo, a partire dai robotini 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 4.0: mai invadente ma sempre di supporto, utile e silenziosa.

i primi positivi effetti della legge antispreco

di Umberto Marchi

In vigore dal 14 settembre, la Legge sugli sprechi alimentari (166/2016) sta già producendo i suoi primi, positivi effetti anche grazie alle sinergie tra industria, Grande Distribuzione Organizzata e consumatori, uniti nel progetto "Life-Food", ora potenziato e integrato con la normativa. E non mancano esempi da seguire, come il caso di Carrefour.

20
GSA
DICEMBRE
2016

Tecnicamente si chiamano "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi". Ma più in sintesi la legge 19 agosto 2016, n. 166, uscita sulla Gazzetta Ufficiale n. 202 del 30 agosto scorso ed entrata in vigore il 14 settembre, è già stata ribattezzata "legge sugli sprechi alimentari". Una nuova normativa che giunge in un momento quanto mai opportuno: infatti, numeri alla mano, nel mondo si spreca tanto, troppo cibo che per molte persone, in diversi angoli del pianeta, potrebbe significare la vita.



Un "mondo di sprechi"

Secondo un recente rapporto della Fao (l'interessante e articolato studio *Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources*), ogni anno almeno 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecate nel mondo: il che significa, in altre parole, che un terzo della produzione alimentare mondiale finisce direttamente nella spazzatura, con una perdita economica di circa 2mila miliardi di euro. Decisamente troppo. L'Italia non è certo priva di responsabilità, anzi: nel Bel Paese – tra sprechi ed eccedenze – vengono buttati via, ogni anno, alimenti per un valore di circa 12,6 miliardi di euro, sprigionando nell'ambiente 24,5 milioni di tonnellate di CO₂. L'Italia, tuttavia, è capofila – almeno nel Vecchio continente – nel cercare di porre rimedio al problema. Infatti è il primo paese dell'Unione europea ad essersi dotato di una legge per combattere lo spreco trasformandolo in solidarietà, dando quindi sostegno all'economia circolare e del dono.

La legge "antispreco" e il progetto "Life – Food. Waste. Stand Up"

E qui entrano in scena due elementi, fra loro correlati. Il primo, cui accennavamo sopra, è la legge 166/16 "antispreco alimentare". Il secondo è il progetto di sensibilizzazione "Life – Food. Waste. StandUp", partito ancor prima della legge ma entrato a regime a novembre su iniziativa di Federalimentare, Federdistribuzione, Fondazione Banco Alimentare Onlus e Unione Nazionale Consumatori.



La nuova legge: più semplici le cessioni gratuite

Ma andiamo con ordine: la legge 166 è un intervento legislativo mirato a favorire, a fini di solidarietà sociale, il recupero e la donazione di beni alimentari, farmaceutici ed altri prodotti in favore di soggetti che operano senza scopo di lucro. Innanzitutto si prevede una semplificazione burocratica per la donazione, fermo quanto già previsto nella Legge di stabilità per il 2016 che ha innalzato da 5mila a 15mila euro il limite di costo per l'esonero della comunicazione preventiva delle cessioni gratuite.

Le nuove definizioni

Viene rivisto anche il quadro definitorio. In particolare, la nuova legge definisce come "spreco alimentare" *l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare ancora consumabili, pertanto destinabili al consumo e che sarebbero destinati a essere smaltiti come rifiuti*, e come "eccedenze alimentari" *i prodotti alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza, rimangono invenduti per varie cause (motivi commerciali/estetici, prodotti aventi*



scadenza ravvicinata, etc). Per limitare lo spreco alimentare, la legge distingue il termine minimo di conservazione – inteso come la data fino alla quale un prodotto conserva le sue proprietà specifiche – dalla data di scadenza – oltre la quale gli alimenti sono considerati a rischio. A questo proposito, la cessione gratuita di eccedenze alimentari viene consentita anche oltre il termine minimo di conservazione, purché siano garantite l'integrità dell'imballaggio ed idonee condizioni di conservazione. Insomma, si possono cedere alimenti anche oltre scadenza a patto che ne vengano garantiti – sia da coloro che donano il prodotto, sia dalle organizzazioni che lo distribuiscono – un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito ed utilizzo.

Si prevedono Linee-guida ministeriali

La legge prevede anche le diverse destinazioni del cibo donato: infatti le cessioni gratuite di eccedenze alimentari da parte degli operatori del settore alimentare devono essere destinate in via prioritaria al consumo degli indigenti, mentre le eccedenze non più

idonee al consumo possono essere cedute per il sostegno vitale di animali e per altre destinazioni, come il compostaggio. La cessione riguarda anche la panificazione, i cui prodotti finiti possono essere donati a soggetti che poi li distribuiscono agli indigenti entro le ventiquattro ore successive alla produzione. La legge inoltre, segnala che il Ministero della Salute potrà emanare linee guida per gli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti.

Previsti benefici fiscali

Sono infine previsti benefici fiscali per chi cede a titolo gratuito prodotti alimentari ad indigenti. Infatti per incentivare chi dona agli indigenti i Comuni possono applicare una riduzione della TARI proporzionata alla quantità, debitamente certificata, dei beni e dei prodotti ritirati dalla vendita ed oggetto della donazione. Il Legislatore italiano ha dunque disciplinato la materia della lotta allo spreco alimentare in funzione solidaristica attraverso incentivi e semplificazione burocratica, privando la normativa in commento di qualsiasi apparato sanzionatorio. In questo senso l'Italia ha scelto una strada in parte diversa da quella di altri Stati che, come ad esempio la Francia, hanno optato per la linea dura nei confronti di chi non cede gratuitamente le proprie eccedenze (al di là delle Alpi si rischiano fino a 75mila euro di sanzioni e fino a 2 anni di reclusione).

Un progetto, tante importanti sinergie

Ma non è tutto: nel frattempo, infatti, è entrato a regime, integrandosi con le disposizioni di legge, il progetto Life-Food.Waste.Stand Up, che mira alla sensibilizzazione in materia di prevenzione degli sprechi alimentari e gestione delle eccedenze lungo la filiera, al fine di aumentare il loro recupero e incrementare le donazioni. Il progetto

prevede innanzitutto, a partire dal prossimo gennaio, una intensa campagna di sensibilizzazione e informazione diffusa su tutto il territorio nazionale tagliata sui tre target individuati (imprese agro alimentari, della distribuzione e consumatori) e supportata dall'esperienza della Fondazione Banco Alimentare Onlus.

20mila imprese, 12mila punti vendita e 500mila consumatori

Si punta al coinvolgimento di circa 20mila imprese italiane agroalimentari, 12mila punti vendita (diretti e in franchising) e 500mila consumatori nella campagna di sensibilizzazione anti-spreco alimentare per: diffondere informazioni e modelli per la gestione eccedenze alimentari a circa 200mila imprese alimentari europee; formare almeno 200 aziende agroalimentari e 65 aziende della GDO sulle procedure di donazione e gestione delle eccedenze. Inoltre saranno attivati 59 info-point "antispreco" per i consumatori in altrettante città di 15 regioni italiane. Per il Ministro delle politiche agricole **Maurizio Martina**, "il nostro Paese si riconferma protagonista nella lotta allo spreco alimentare e alla guida di un progetto sperimentale virtuoso che dà concretezza all'eredità che abbiamo raccolto da Expo". L'obiettivo di riuscire a recuperare 1 milione di tonnellate di cibo e distribuirle a chi ne ha bisogno è sempre più possibile, considerando anche che "la legge interviene a valle, cercando di intercettare le eccedenze alimentari prima che diventino spreco per destinarle alla solidarietà sociale", ha precisato l'on. **Maria Chiara Gadda**, relatrice della legge 166/2016, che ha sottolineato l'importanza di costruire una rete fra i protagonisti della filiera. "A monte – ha ricordato – bisogna agire sul fronte della prevenzione e questo progetto centra l'obiettivo, seguendo i principi della corretta economia circolare". Il presidente di Federalimentare, **Luigi Scordamaglia**, ha messo l'accento

Le iniziative antispreco



Ecco alcune delle iniziative antispreco messe in atto da Carrefour: storica collaborazione con il Banco alimentare per la donazione. Nel 2015 sono stati donati da Carrefour in Italia più 660 tonnellate di cibo; revisione dei processi di riordino, introduzione di tecnologie per riordino automatico e revisione dei tempi che intercorrono tra l'ordine e la consegna a punto di vendita per consentire di effettuare gli ordini sulla base di quanto effettivamente venduto; controllo rigoroso dello stock di deposito e di punto di vendita e dei dati di invenduto; revisione degli spazi espositivi e degli assortimenti e, in collaborazione con i fornitori, degli imballi e delle pezzature dei prodotti esposti per ridurre gli sprechi sia a livello di punto di vendita che presso i consumatori finali.

sul tema dello snellimento e della semplificazione: “Il principale merito della legge è quello di aver semplificato e reso conveniente per le imprese donare”, e aggiunge che la battaglia allo

spreco alimentare non si può vincere combattendo da soli: “Questa straordinaria iniziativa di filiera, per la prima volta, riunisce gli attori chiave della catena in un progetto di altissimo valo-



re sociale ed ambientale”. Pienamente in linea anche il segretario generale di Unione Nazionale Consumatori, **Massimiliano Dona**, per il quale “solo con una grande alleanza tra chi produce, vende e consuma è possibile vincere la sfida agli sprechi alimentari”.

La case history virtuosa di Carrefour

Intanto c'è già chi ha recepito il messaggio, e sta mettendo in atto iniziative virtuose volte proprio a ridurre gli sprechi. E' il caso di una grande catena come Carrefour, che si impegna ormai da anni mettendo in atto una serie di iniziative per ridurre l'impatto delle proprie attività sull'ambiente naturale. Gli ambiti di intervento riguardano gestione dei rifiuti e la prevenzione e riduzione degli sprechi, unito all'efficienza energetica e la riduzione di CO₂. Per la prevenzione e riduzione dello spreco alimentare, dal 2014 Carrefour ha creato un team, il Comitato Anti Demarque Carrefour Italia, completamente dedicato alla revisione e al miglioramento dei flussi aziendali per combattere lo spreco del cibo, ottenendo ottimi risultati che hanno portato a una riduzione progressiva degli sprechi. In ambito di risultati, durante il primo semestre 2016 rispetto a quello del 2015, il recupero in quantità, nel solo settore dei prodotti freschi, è stato di oltre 180 tonnellate. Fra le iniziative (vedi box), oltre a collaborazioni e miglioramento del processo di riordino, ne troviamo diverse legate alla formazione degli addetti, alla revisione degli spazi espositivi, buone pratiche di gestione e conservazione dei cibi, controlli rigorosi.



SCEGLI L'ASSISTENZA DI UN PARTNER SPECIALIZZATO

Con l'assistenza tecnica di ISC Group, ti affidi alle mani esperte dei nostri tecnici, mantieni alto il livello delle prestazioni delle macchine, riduci i tempi di fermo e controlli i costi.

SPECIALISTI DELLE MACCHINE PER LA PULIZIA



www.iscsrl.com

Numero Verde
800 128 048



toilette brandizzate: il coraggio di metterci la faccia

di Simone Finotti

Il direttore di RetailWatch Luigi Rubinelli commenta il caso di Eataly, che da qualche tempo ha “brandizzato” le sue toilette. “Una scelta importante e coraggiosa, un impegno trasparente e costante verso i clienti. Sul bagno si deve investire, è lo specchio della cura nei confronti di chi ti sceglie. C’è poco da scherzare, ne va dell’immagine del brand”.

24
GSA
DICEMBRE
2016

“Chi avrebbe il coraggio di mettere il proprio nome sulla porta del bagno? Occorre una buona dose di sicurezza. Bisogna avere la certezza, insomma, che quello che si sta offrendo all’ospite, o, come in questo caso, al cliente, è davvero un servizio all’altezza. Pulito, efficiente, sicuro. E soprattutto mantenuto costantemente in ottime condizioni. Altrimenti si rischia il flop, con conseguente, immediato, crollo di immagine. Anche perché ormai il tam tam in rete è velocissimo, e impietoso.” A parlare è **Luigi Rubinelli**, direttore di RetailWatch, un periodico online che da 5 anni si occupa, a 360°, del mondo retail. E che stavolta è andato letteralmente a mettere il “dito nella piaga”, indagando un ambiente che storicamente rappresenta un tallone d’Achille per la GDO: il bagno”.

Eataly ci ha messo la faccia

Siamo a Milano, e più precisamente nella nuova Milano. Nella città dell’Expo, di piazza Aulenti, dell’Unicredit tower, di Citylife. Nella Milano in cui anche un teatro storico, co-

me lo Smeraldo di piazza XXV Aprile, da qualche anno ha una sua seconda vita. E che vita. Come è noto, infatti, è stato trasformato in uno dei luoghi più trendy e ricercati del food nostrano, Eataly, un “contenitore” delle eccellenze del mangiare e bere italiano in grado di attirare qualcosa come 3 milioni di visitatori/anno.

La difficoltà di gestire i “bagni ad alta frequentazione”

Che, e scusate la “caduta di tono”, a un certo punto devono pur andare a fare i loro bisogni. E qui inizia il problema, perché toilette a così alta frequentazione, come scriviamo da tempo, non sono certo facili da gestire. Rubinelli, con l’aiuto di una sua collaboratrice con il ruolo di “mystery client”, ha scoperto che non solo si tratta di toilette perfettamente pulite, ma che addirittura sono state brandizzate. “Infatti vi si legge “Toilette di Eataly”, spiega. “Una scelta davvero non facile, a cui corrisponde, effettivamente, una cura che non sempre si incontra in contesti di questo tipo. Tenendo conto che molto spesso la toilette non c’è nemmeno laddove non è previsto un espresso obbligo di legge.”

Un vero “tallone d’Achille”

Rubinelli prosegue confermando ciò che noi diciamo da tempo. E cioè che il bagno, in effetti, è uno dei punti critici di negozi, punti vendita, strutture della Grande Distribuzione: “Guardi, le dico che il nostro *mystery client* ha visitato in questi 5 anni di vita di RetailWatch, decine e decine di negozi, guardando o chiedendo sempre della toilette, questo è stato l’input del di-



rettore. E molto spesso ha visto di tutto: bagni sporchi, non curati, intasati, con dispositivi rotti o obsoleti, oppure risposte evasive, quando non scortesie: “La toilette non c’è, chiedi al bar qui a fianco, C’è la toilette di noi dipendenti, se si accontenta...”, o cose simili. A volte la toilette era ingombra di scatole e scatolette, era sporca, aveva la porta di ingresso che non si chiudeva e altre amenità del genere”. Nei negozi e nei punti vendita della distribuzione organizzata, insomma, la toilette può essere un vero incubo. “La giornalista Elisabetta Galdabini lo scorso anno ha scritto un lungo reportage sulle toilette dei negozi di New York, toilette di department store, di monomarca di grandi brand internazionali, mica negozietti da sottoscala: beh, il risultato delle visite non è stato poi tanto dissimile dalle visite registrate dalla mystery shopper in Italia.”



La toilette, importante biglietto da visita

Ma il direttore di RetailWatch si spinge addirittura oltre, ragionando sull'importanza di quello che, solo apparentemente, potrebbe essere considerato un semplice dettaglio: "A ben guardare la toilette è una cartina di tornasole dell'attenzione che un negozio dedica alla propria clientela. In fondo un negozio si vede anche dalla sua toilette, è il suo più chiaro angolo speculare, se la toilette non c'è, è sporca o trascurata, vuol dire che l'attenzione al cliente è davvero minima, o nulla in alcuni casi. E non parlo di negozi, mi vengono in mente anche molte catene, anche importanti, di Grande Distribuzione Organizzata".

Identikit del perfetto bagno in GDO

Ma come dovrebbero essere le toilette in GDO, tenuto conto che non è certo

la cosa più semplice del mondo gestire bagni con quei numeri, con clienti disparati con abitudini igieniche tanto diverse? "L'idea che mi sono fatto è che debbano essere il più possibile no-touch per il cliente, e facili da igienizzare sul lato gestore. E qui entra in scena l'aspetto progettuale, da cui parte tutto. Ecco, sotto quest'ultimo aspetto ricordo un semplice particolare che può essere decisivo, e che io ho trovato solo in una catena di GDO italiana: l'intero ambiente-bagno circondato da uno zoccolino dolce, dal profilo convesso, che risulta più facile da pulire e dove lo sporco non si annida. Poi ci sono altri dettagli, come i sistemi no-touch, o azionabili con il piede, per far defluire l'acqua, o i dispenser che si toccano il meno possibile. Ebbene, anche in questo caso voglio fare il nome, e il luogo ben preciso: si tratta di Esselunga: abbiamo notato che il retail di Limite di

Pioltello costruisce il pavimento delle toilette con il bordo concavo (più costoso) per mettere una miglior pulizia dei pavimenti. Usa il pedale per far andare lo sciacquone e non far usare le mani ai clienti, ha il copriwater per chi vuole sedersi. E' chiaro che tutto questo ha un costo, in termini di gestione e manutenzione. I dispositivi non si devono intasare, non devono essere manomessi, forzati, danneggiati, rotti. Insomma, la qualità e l'attenzione al cliente non sono gratuite, e nemmeno a poco prezzo. Inutile nasconderselo, sulla toilette bisogna investire, specie se ci vuoi "mettere la faccia".

Sul bagno non si scherza

Come ha fatto Eataly: "Già. In questo caso, al di là dei pareri discordanti che si sentono in giro su Oscar Farinetti e sulla sua iniziativa, senza dubbio sotto questo aspetto, a mio parere, si rivela un retailer attento ai clienti. A dirlo è proprio la toilette, brandizzata Eataly. Nessun retailer al mondo l'ha mai fatto. Lui sì. Perché l'insegna ci mette la faccia, è un impegno quotidiano e continuo, è un servizio obbligato al cliente, al di là della legge. D'altra parte la scritta "La toilette di Eataly", se da un lato rafforza la brand image del retailer e il suo posizionamento, dall'altro può facilmente trasformarsi nel peggior dei boomerang. Infatti è chiaro che se la toilette non è in ordine o è sporca, il brand ne risente subito." Morale, sul bagno non si scherza. Lo diciamo da tempo, e ora ne abbiamo un'ulteriore, importante testimonianza.

per il licenziamento *basta anche un furto lieve*

di Giuseppe Fusto

Quello che conta è che la condotta del dipendente lede il rapporto fiduciario fra datore e lavoratore. Lo ha stabilito il Tribunale di Bari nella recente sentenza 689 del 2016, confermando il licenziamento di un dipendente colpevole di furto ai danni dell'azienda. Ribadito il principio della Cassazione, sentenza 13168/2015.

Sono “appena” tre litri di carburante, fatti due conti nemmeno cinque euro. Eppure bastano, per il giudice, a giustificare un licenziamento. Perché, come abbiamo scritto anche in altri numeri di questa rivista, è definitivamente tramontato, sia a livello normativo sia giurisprudenziale (so-

no diverse ormai le sentenze in questo senso) il tempo della “proporzionalità” del comportamento scorretto dei dipendenti.

Anche il furto minimo compromette il rapporto di fiducia

Stando al tribunale di Bari (giudice Procoli), nella recente sentenza n. 689/2016, anche un furto minimo compromette in modo irreversibile il rapporto fiduciario che intercorre tra il dipendente e il lavoratore, mettendo in dubbio la correttezza dei futuri adempimenti.

“Per un pugno di litri...”

Il fatto è semplice, e si riferisce al caso di un autista sorpreso mentre sottraeva tre litri di carburante a un mez-

zo aziendale. Si tratta di un altro settore, ma di casi analoghi se ne verificano diversi anche in GDO. Nel caso in oggetto il dipendente, a seguito del furto, veniva denunciato dall'azienda, condannato penalmente e successivamente licenziato. Lo stesso conducente, però, ritenendo il licenziamento ingiusto, poiché a suo dire esagerato rispetto al danno subito dall'azienda, ricorreva prima al giudice del lavoro e poi al tribunale di Bari per opporsi al licenziamento e richiedere il reintegro.

Non conta la proporzionalità

La richiesta del dipendente è stata prima respinta dal giudice del lavoro e poi dal giudice del tribunale di Bari con la seguente motivazione: “Il furto, anche se di piccole entità ha compromesso irreversibilmente il rappor-



to di fiducia tra il dipendente e il suo datore di lavoro". Insomma il licenziamento in esame non è collegato alla proporzionalità del danno provocato all'azienda cioè al furto di 3 litri circa di carburante ma alla compromissione del rapporto tra le parti.

Attenti anche al furto... di mele!

Di casi così purtroppo ne succedono moltissimi anche in GDO, dove accade che non siano solo i clienti a rubacchiare, ma anche gli stessi dipen-

E negli Stati Uniti?

Negli Stati Uniti i dipendenti rubano ai propri datori di lavoro con una percentuale significativamente superiore rispetto ai lavoratori di altri paesi. È quanto sostiene il Global Retail Theft Barometer, pubblicato dalla Checkpoint System. Nello specifico, i furti perpetrati dai dipendenti corrispondono al 45% (contro il 43% del 2014) del totale delle perdite negli Stati Uniti, contro al 36% di perdite dettate dai furti nei punti vendita. Se agli esperti del The Global Retail Theft Barometer non è chiaro il motivo per cui il numero dei furti effettuati dai dipendenti sia così alto negli Stati Uniti, almeno comparato agli altri paesi, essi conoscono il modo in cui gli impiegati rubano ai propri datori di lavoro. Il grosso dei furti avviene durante il pagamento, quando un collaboratore manipola appositamente la transazione a beneficio di se stesso o di qualcun altro. Un esempio di ciò che avviene lo si può vedere quando un impiegato effettua un rimborso, uno sconto o una cancellazione della transazione anche se non dovrebbe, oppure modifica i prezzi o afferma che qualcuno abbia utilizzato un coupon anche se non è stato usato. I furti eseguiti dai dipendenti sono più probabili in certe tipologie di negozio. I grandi magazzini, ad esempio, registrano un'altissima incidenza dei furti compiuti dai dipendenti sul totale delle perdite.

© Britaly Post

denti. Interessante il fatto che il Giudice faccia riferimento al principio stabilito dalla Cassazione nella sentenza 13168/2015, su una dipendente licenziata per avere ommesso di registrare alcuni ticket ed alcuni prodotti consumati presso la mensa ed essersi appropriata

dei rispettivi importi, sentenza secondo la quale non importa la tenuità del danno patrimoniale quanto le ripercussioni del fatto. Insomma, attenzione: anche il classico furto... di una mela può costare molto ma molto caro al dipendente.

IDROELETRIKA

L'ECOPULITRICE

PATENTED



IDEATA
E PROGETTATA
PER IL SETTORE
ALIMENTARE:

- G.D.O.
- RISTORAZIONE
- INDUSTRIA
ALIMENTARE
- IMPRESE
SERVIZI
- ...









ECOPULITRICI
A RIDOTTO CONSUMO D'ACQUA
CON RISCALDAMENTO ELETTRICO
IN PRESSIONE (ZERO CO₂)



ECOGENERATORI DI VAPORE
IN BASSA E MEDIA PRESSIONE
A VAPORE SECCO O BAGNATO



ECOPULITRICI
A RISCALDAMENTO ELETTRICO
CERTIFICATE ATEX/EX
PER AREE A RISCHIO ESPLOSIVO

via Genova, 9 - 37024 Arbizzano di Negrar - Verona - Italy - +39 045 7731757 - info@idroeletrika.it - www.idroeletrika.it

assocasa, confermato il trend in lieve calo

di Carlo Ortega

Ventesima edizione per l'ormai tradizionale "Osservatorio Assocasa", presentato a Milano presso la sede dell'Associazione aderente a Federchimica all'insegna del claim "Oggi pulisco a modo mio!". I dati, commentati nel corso dell'evento, mostrano un trend in lieve calo, con un -2% complessivo su cui pesano i disinfestanti.

28
GSA
DICEMBRE
2016

Si è svolto il 13 ottobre scorso l'Osservatorio Assocasa del mercato dei detergenti e dei prodotti per la casa, appuntamento ormai tradizionale e giunto quest'anno alla sua ventesima edizione.

Un evento all'insegna del brio

Come sempre, la presentazione si è tenuta a Milano, nel pomeriggio, presso la sede di Assocasa-Federchimica di via Giovanni da Procida. "Oggi puli-

sco a modo mio! Nuovi modi di vivere la casa", il simpatico slogan dell'evento, accompagnato da un'immagine che, per l'occasione, ha rispolverato un look retro da bella casalinga "anni '50". E c'è stata anche un'altra bella novità per festeggiare nel migliore dei modi questo 20° compleanno: la giornata è stata condotta, con verve e brio, dalla giornalista Rai **Maria Concetta Mattei**, volto noto del Tg2.

Ma ancora un segno meno

I lavori di presentazione dei dati dell'Osservatorio sono stati introdotti dal presidente di Assocasa, **Giorgio Dal Prato**, che ha sottolineato il trend in lieve calo. Nell'anno terminante ad agosto 2016, infatti, le vendite del "cura casa" (detergenti e prodotti per la manutenzione), esclusi i "disposable" segnano complessivamente -2,0% rispetto al -0,6% registrato nel 2015. Su tale dato, però, pesa l'andamento negativo del comparto dei disinfestanti, che registra un'importante flessione (-14,5%) se si confronta con la stagione molto positiva dell'anno precedente, dove, a giocare un ruolo fondamentale, sono state anche le condizioni climatiche e la vivacità dal punto di vista dell'innovazione di prodotto. Tutto questo lascia insomma ben sperare in una rapida e decisa ripresa. Anche per questo, cioè per capire dove si sta andando, è stata molto seguita la relazione "Scenario di domanda e di offerta per il mondo della detergenza", a cura del sempre acuto **Vittorio Maglia** - Direzione Centrale Analisi Economiche Internazionalizzazione di Federchimica.



Di nuovo forte la promozionalità

Dai dati del Market monitor Assocasa, presentato da **Alessandra Coletta**, Commercial Director di Nielsen, emerge anche che la forte promozionalità del settore della detergenza (44,9%), si conferma decisamente al di sopra della media Grocery (32,2%), crescendo di un punto percentuale rispetto all'anno precedente. Anche questa non è una novità, ma un trend cui ormai siamo abituati. In lieve crescita anche la marca privata sul totale Grocery. A livello di store format, nell'anno terminante ad agosto 2016 crescono solo i Drug Specialist (+5%), segno che molti consumatori ricercano l'ampio assortimento e la qualità abbinate a buone opportunità di risparmio, e i Discount (+0,6%). Rimangono in flessione le superfici più piccole, gli Iper e i Super.

Alcuni segnali positivi

Dopo una fase di sofferenza generalizzata, si confermano i segnali positivi che erano emersi a dicembre in alcuni segmenti. Nell'anno terminante ad agosto 2016 si segnalano in positivo i detersivi liquidi, incluse le monodosi (+0,8%), i detersivi per lavastoviglie (+3,2%) e quelli per i vetri (+2,3%). Dinamiche positive anche per i decalcificanti lavatrice (+9%) e i cura lavastoviglie (+2%). A livello di sottocomparti, nell'anno terminante ad agosto 2016, quello dei detergenti registra un

Pulizia... vuol dire felicità

Puliti&Felici è il magazine di Assocasa interamente dedicato ai consumatori che offre consigli, idee e spunti per la pulizia della casa. L'obiettivo è migliorare la routine quotidiana di chi cura la casa in modo da ottenere ottimi risultati di pulizia e igiene, senza trascurare l'uso sicuro e corretto dei prodotti. Un ruolo importante è quello di "Linda" l'assistente virtuale che, insieme all'Esperto, è collegata agli hashtag #chiedialinda e #facciobene, per permettere all'utente di richiedere consulenza "real time" su dubbi o problematiche varie. All'interno del magazine, attraverso la finestra "Chiedi a Linda", è possibile interagire direttamente con Linda e l'Esperto che grazie alla conoscenza approfondita dei prodotti per l'igiene, forniscono conoscenze pratiche, mirate e di immediata applicazione.



- 0,9%. Oltre alla già citata crescita dei detersivi liquidi e dei detersivi per lavastoviglie, mostrano un segno positivo i detersivi per wc (+0,7%), mentre calano ancora i detersivi in polvere (-6,8%) e il bucato a mano (-14,6%).

Dai coadiuvanti alla manutenzione

Il comparto dei coadiuvanti del lavaggio risulta ancora in leggera flessione (-1,7%). Sull'andamento pesa soprattutto il trend negativo delle candeggine (-2,0%) e degli additivi (-3%). Risultano in crescita, oltre agli smacchiatori (+2,4%), i brillantanti (+3,0%) e la soda caustica (+5,2%). In lieve calo è invece il settore degli ammorbidenti (-1,1%). I prodotti per la manutenzione (deodoranti per ambienti, pulitori per vetri, mobili, metalli etc.) registrano un - 0,5% in miglioramento rispetto al - 2,5% di marzo. Il segmento dei deodoranti è complessivamente in calo, con l'eccezione dei deodoranti per ambienti specifici (+6,3%) e dei deodoranti wc (+8,0%). Importanti segnali positivi arrivano dai profuma biancheria (+5,9%) e dai curalavastoviglie (+2,0%).

La ricerca continua

In questo contesto l'industria della detergenza guarda sempre con molta attenzione alla soddisfazione dei bisogni delle famiglie in termini di igiene e pulizia della casa e continua la ricerca di innovazione del prodotto, per com-

battere sprechi e promuovere la sostenibilità, la convenienza e la praticità d'uso. È fondamentale che ogni consumatore sia ben informato e consapevole nell'utilizzo dei prodotti della detergenza, dato il suo ruolo fondamentale nel risparmio, attraverso il giusto dosaggio e le corrette abitudini d'uso durante le operazioni di pulizia e manutenzione della casa.

“Puliti e felici”

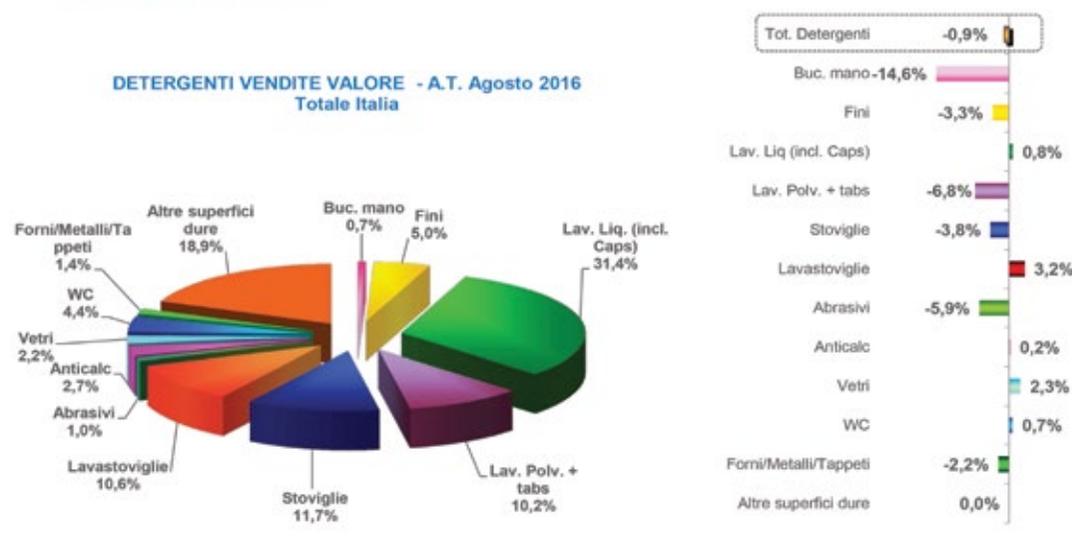
Dopo la presentazione dei dati, è stata la volta del loro commento. Proprio per questo, nella seconda parte, è stato dato spazio a una tavola rotonda che ha visto dialogare **Giuseppe Minoia**, presidente onorario di GfK Eurisko, **Chiara Magelli** - commercial leader consumer insights di Nielsen, e **Giorgio Santambrogio**, Presidente ADM, oltre al presidente di Assocasa **Dal Prato**: “In questa edizione dell'Osservatorio abbiamo avuto la possibilità di fare una precisa fotografia dei cambiamenti che hanno riguardato le famiglie italiane negli ultimi dieci anni. Il nostro settore ha cercato di adattarsi sempre a tali cambiamenti grazie all'impegno delle aziende nel

Un'associazione per il “cura casa”

L'Associazione Nazionale detersivi e specialità per l'industria e per la casa Assocasa, costituita nel 1984 nell'ambito di Federchimica, rappresenta le imprese di prodotti per la pulizia, la manutenzione e l'igiene degli ambienti non solo per la casa, ma anche per le comunità e l'industria: detersivi, saponi da bucato, coadiuvanti di lavaggio, presidi medico-chirurgici (disinfettanti e disinfestanti ambientali), cere, prodotti per la cura delle auto, deodoranti ambientali. Riunisce circa 100 imprese nazionali e multinazionali operanti in Italia, con un fatturato globale che supera i 3 miliardi di euro, pari alla quasi totalità del mercato, e circa 6000 addetti.

soddisfare le nuove esigenze dei consumatori, anche rispetto alla sostenibilità dei prodotti. Per questo è fondamentale che la nostra Associazione si impegni sempre di più nel fornire nuovi strumenti di dialogo e confronto tra le aziende e le associazioni di categoria assieme ad azioni concrete di sensibilizzazione e informazione, rivolte direttamente ai consumatori anche attraverso il nostro webmagazine www.pulitiefelici.it, un portale che sta riscuotendo sempre più successo grazie alla semplicità di consultazione unita all'accuratezza e alla precisione dei temi trattati e dei suggerimenti forniti”.

IL SOTTOCOMPARTO DEI DETERGENTI VALE 2.0 MLD € (-0,9% VS AP). IL 50% CIRCA È COSTITUITO DAI DETERSIVI PER TESSUTI. LEGGERA RIPRESA DEI DETERSIVI LIQUIDI+CAPS IN UN COMPARTO CHE FATICA A CRESCERE.



gli italiani? super lettori di etichette

di Antonio Bagnati

E' entrato a pieno regime, il 13 dicembre, il nuovo Regolamento Europeo 1169/2011 sull'obbligo dell'etichettatura nutrizionale. Un convegno a Bologna ha fatto chiarezza. Dati Censis alla mano, l'etichettatura rimane lo strumento più efficace per arrivare ai consumatori, il 56,4% dei quali la legge con molta attenzione, mentre il 71,4% è sensibile al tema.

30
GSA
DICEMBRE
2016

Come si ricorderà, il 13 dicembre è scattato per tutti gli alimenti l'obbligo di avere l'etichetta completa di informazioni e indicazioni nutrizionali.

Dal 13 dicembre, il nuovo Regolamento

E' entrata dunque a pieno regime l'applicazione del nuovo Regolamento (UE) n. 1169/2011, che prevede l'etichettatura nutrizionale obbligatoria e istruisce i produttori alimentari a fornire informazioni sul valore energetico e su 6 nutrienti; grassi, saturati, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, espressi per 100 g o per 100 ml di prodotto. Tali informazioni dovrebbero essere presentate in una tabella nutrizionale nello stesso campo visivo e in aggiunta possono essere espresse su ogni porzione. Ulteriori nutrienti possono essere inclusi volontariamente. E' importante riconoscere che il regolamento obbliga l'etichettatura nutrizionale solo nello stesso campo visivo, di solito sul 'retro della confezione'; l'etichettatura nel principale campo visivo rimane un atto volontario.

Un efficace strumento di trasparenza

Si tratta di un passo in avanti importante in fatto di trasparenza a vantaggio del consumatore: infatti, come dimostra una recente indagine Censis, l'etichettatura rimane lo strumento più efficace per arrivare ai consumatori, il 56,4% dei quali la legge con molta attenzione, mentre il 71,4% è sensibile al tema. Proprio per questo il legislatore comunitario ha voluto offrire al consumatore finale le informazioni relative alla trasparenza del mercato e alle garanzie sulla sicurezza degli alimenti, disciplinando le regole sull'identità degli alimenti e l'origine degli ingredienti, sulla protezione della salute dei consumatori e sulle caratteristiche nutrizionali. Se ne è parlato a Bologna, lo scorso 29 novembre, nel convegno "Alimenti e salute, è anche una questione di etichetta" organizzato dagli assessorati regionali alle Politiche per la salute e all'Agricoltura tenutosi nella sede della Regione davanti a oltre 300 persone. Diversi gli aspetti trattati: origine in etichetta, etichettatura nutrizionale, responsabilità dei produttori, competenze degli organi di vigilanza. Obiettivo era quello di analizzare una materia complessa come l'etichettatura degli alimenti anche con approfondimenti sulle competenze assegnate alle varie Autorità di controllo e sulle responsabilità.

Il nuovo sito "Alimenti&Salute"

Per questo si è trattato di una giornata molto intensa e articolata. Dopo la relazione introduttiva di **Adriana Gianini**, del Servizio Prevenzione Collet-



tiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia Romagna, è stata la volta di **Antonio Lauriola**, dell'Usl di Modena, che ha presentato il sito "Alimenti & Salute", il sito web istituzionale della Regione Emilia Romagna in materia di sicurezza alimentare e nutrizione con 38mila utenti/anno, 7mila visite al mese e 8mila iscritti alla newsletter. Il sito c'è dal 2010 ma adesso si è rinnovato, con nuove funzioni e un appeal unico: funzionalità (mobile first), multimedia, organizzazione tematica dei contenuti, sicurezza alimentare, dieta sana, allergie, intolleranze e celiachia ed etichettatura alimentare. Lauriola si è poi concentrato sul gruppo di lavoro e sulla sezione Etichettatura, che contiene riferimenti normativi, opuscoli informativi, linee guida, etichettoteca, notizie e rassegna stampa, corsi di formazione.

Il nuovo Regolamento: i vari punti di vista

A seguire, spazio a una carrellata di punti di vista sul Regolamento 1169: **Francesco Giardina**, del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ha fatto il punto sul Regolamento e su quanto previsto dalle nuove norme con particolare attenzione al tema dell'origine, mentre **Roberto Copparoni**, Ministero della Salu-



te, ha approfondito la questione degli allergeni. A seguire **Antonio Iaderosa**, ICQRF – Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ha presentato le “Attività di controllo dell’ICQRF in materia di etichettatura degli alimenti”. Si è parlato di mercato italiano e internazionale (con un aumento dell’e-commerce anche nel settore alimentare), casi critici, di frodi alimentari e di Carta di Milano, che ci ricorda fra l’altro di “Avere cura e consapevolezza della natura del cibo di cui ci nutriamo, informandoci riguardo ai suoi ingredienti, alla loro origine e al come e dove è prodotto, al fine di compiere scelte responsabili”.

Molti italiani attentissimi all’etichetta

Sempre per ciò che riguarda gli interventi programmati, a metà mattina **Dennis Calanca**, di Coldiretti Emilia Romagna, ha parlato di “Dichiarazione nutrizionale e origine”, ricordando fra l’altro i dati del Censis sopra riportati. E svelandoci anche un primato italiano di cui andare orgogliosi: “L’Italia – ha detto – ha il primato per food safety: solo 0,4% dei prodotti con residui; 3,5 volte in meno della media UE (1,4% dei residui); 20 volte in meno rispetto ai Paesi extra UE (7,9% dei residui).

L’impegno di Coop in Gdo

Molto preziosa la testimonianza diretta della Gdo. **Renata Pascarelli**, di Coop Italia, ha ricordato che non ci sono solo indicazioni obbligatorie: “La trasparenza nelle informazioni sono fin dagli anni ’80 elementi distintivi della nostra politica”. Coop aderisce al programma “Guadagnare salute”, un programma che prevede 4 filoni d’intervento relativi alla sensibilizzazione del consumatore: diffusione del programma medesimo; maggior consumo di frutta e verdura; ridurre l’abuso di alcol; ridurre il consumo di sale. Per le conclusioni della prima parte ha preso la parola **Simona Caselli**, Assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna, che ha definito la riforma un “Cambiamento radicale per quel che riguarda l’atteggiamento con cui si pone il legislatore rispetto alle norme a cui l’operatore alimentare deve sempre attenersi nel fornire informazioni sull’identità, la composizione, e le proprietà dell’alimento stesso”. In sintesi meno divieti e più responsabilizzazione.

Quali responsabilità?

Con i lavori del pomeriggio, coordinati da **Anna Padovani** della Regione Emilia-Romagna, si è entrati nel vivo dell’etichettatura nutrizionale e della responsabilità degli operatori del settore alimentare. **Paolo Borghi**, dell’Università degli studi di Ferrara, Dipartimento di Giurisprudenza, è partito dai precedenti normativi come il 90/496 CEE, attuato in Italia dal 77/93, uno schema complesso con facoltatività ed eccezioni alla facoltatività. Con il nuovo regolamento, invece, l’obbligatorietà generalizzata diventa la regola, e le esenzioni (come le acque minerali, ad esempio) hanno discipline a sé stanti. Si tratta di una disciplina onnicomprensiva, che comprende tutte le informazioni, tutte le forme di comunicazione (incluso web, app, menu del ristorante), e di una disciplina “oriz-



Regione Emilia-Romagna

Assessorato Politiche per la Salute
Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca

29 novembre 2016

Ore 09.30 - 17.00

Sala "20 maggio 2012"
Viale della Fiera, 8
Bologna



Seminario

ALIMENTI E SALUTE

è anche una questione di etichetta

Etichettatura degli alimenti: origine in etichetta, etichettatura nutrizionale, responsabilità dei produttori, competenze degli organi di vigilanza.

riscopione all’incontro è gratuita, ma per una migliore organizzazione è gradita l’iscrizione al
<https://agri.regione.emilia-romagna.it/giaesapp/agrievento/iscrizione/evento/151>

zontale” (restano possibili prescrizioni “verticali”, riferite a specifiche categorie di prodotti). Borghi è poi passato ad analizzare la disciplina nel dettaglio, fra contenuti obbligatori (come le informazioni di cui all’art. 30 del reg. (UE) n. 1169/2011, e cioè: valore energetico; quantità di alcuni nutrienti (grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale), e facoltativi come la quantità di uno o più dei seguenti ulteriori elementi: acidi grassi saturi e polinsaturi, polioli, amido, fibre, nonché vitamine e sali minerali (se elencati nell’allegato XIII, parte A e presenti in misura significativa), riflettendo anche sulle relative sanzioni.

Dagli obblighi al controllo

Molto interessante la relazione di **Valeria Paganizza**, dell’Università di Modena e Reggio Emilia sulle “Responsabilità degli operatori del settore alimentare” fra obblighi generali, obblighi in tema di tracciabilità e in tema di sicurezza e di presentazione (ad esempio è vietato introdurre informazioni che traggano in inganno il consumatore). Già, ma tutto questo chi lo controlla? Per chiarire questo aspetto ha ripreso la parola Borghi, che ha definito “Le competenze degli organi di controllo e vigilanza”.

ema in italia, il treno è partito

L'Italia si candida ad ospitare l'Ema, Agenzia Europea del Farmaco, nel dopo-Brexit. Milano ha tutte le carte in regola: è quanto emerso in occasione di un incontro tenutosi il 17 novembre nel capoluogo lombardo, alla presenza del Ministro della Salute Beatrice Lorenzin. "Abbiamo ottime carte da giocarci". Altre 11 le città "aspiranti".

32
GSA
DICEMBRE
2016

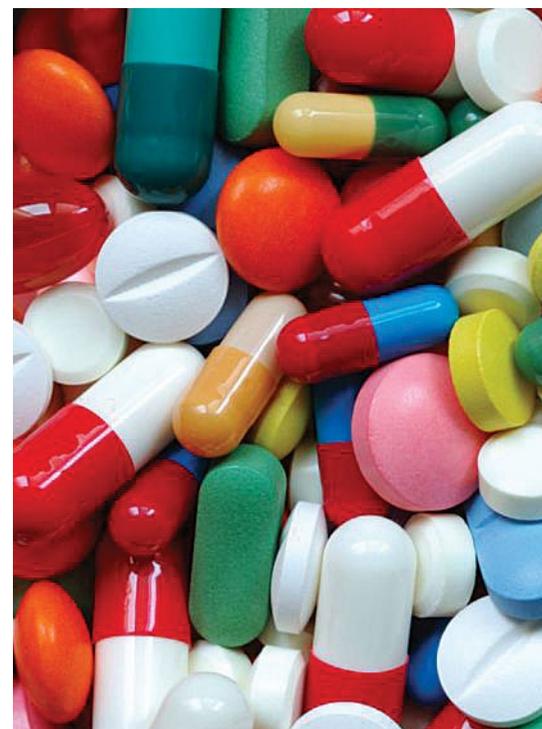
Portare in Italia l'Ema, l'Agenzia Europea del Farmaco che, attualmente di stanza a Londra, è in cerca di una nuova sede per il dopo-Brexit? Se ne parla fin da quando sull'Europa ha iniziato a soffiare il vento del "Leave". Ora la possibilità è concreta, e

dalla redazione

lo sta divenendo sempre di più. Tanto più che l'Italia i numeri li ha tutti, specialmente adesso che il Governo ha trovato l'accordo con Regione Lombardia e Comune di Milano per proporre la concreta candidatura del capoluogo lombardo a nuova sede dell'Ema.

Un importante incontro

Se ne è parlato proprio sotto la Madonnina, in un importantissimo incontro organizzato il 17 novembre al Palazzo delle Stelline dall'Associazione Guido Carli e dalla Fondazione Carlo Erba. Titolo: "Ema – Agenzia Europea del Farmaco a Milano: le buone ragioni per questa scelta". Si è trattato del primo appuntamento che ha riunito tutti i soggetti interessati: il ministro della Salute **Beatrice Lorenzin**, il governatore della Regione Lombardia **Roberto Maroni**, il consigliere del Comune di Milano **Stefano Parisi**, l'assessore regionale all'Università, Ricerca e Open Innovation, **Luca Del Gobbo**, il Vicepresidente della Commissione Industria UE **Patrizia Toia**, il presidente Farmindustria **Massimo Scaccabarozzi**, il Senior Policy Advisor Efsa **Alberto Spagnoli**, il responsabile Pharma & Healthcare per l'Europa di J. P. Morgan **Camillo Greco**, il presidente Dompè Farmaceutici **Sergio Dompè** e la consigliera Kedrion SpA **Maria Lina Marcucci**. A introdurre i lavori, presentati da **Diana Bracco**, presidente e AD del Gruppo Bracco, il presidente dell'Associazione Guido Carli **Federico Carli** e il presidente della Fondazione Carlo Erba **Roberto Rettani**.



La concorrenza di 11 città

L'Italia, e Milano, non sono certo le uniche a "leccarsi i baffi" per un'opportunità che appare assai preziosa. La concorrenza è nutrita, con 11 città candidate, tra cui molte capitali, dalla Scandinavia (la danese Copenaghen e la svedese Stoccolma) all'Ungheria (Budapest), dalla Spagna (Madrid) all'Irlanda (Dublino) all'Austria (Vienna). L'Italia, però, ha dalla sua il peso che può vantare in questo settore: come ha ricordato Del Gobbo, siamo il secondo mercato del farmaco in Europa subito dopo la Germania e la Lombardia è la regione più importante con circa 28.000 addetti. La Lombardia inoltre ha il miglior sistema italiano di ricerca e innovazione; le migliori università italiane, ed è stabilmente la prima regione per numero di start up e brevetti. Inoltre il settore farmaceutico vale il 10% del Prodotto Interno Lordo. "A Milano, poi –ha aggiunto Bracco – l'Agenzia potrebbe entrare facilmente in sinergia con Human Technopole e con i ricercatori di università e Irccs milanesi e lombardi." A "certificare" i numeri italiani ci ha pensato Greco, di JP Morgan, che ha ricordato come il

EUROPEAN MEDICINES AGENCY
SCIENCE MEDICINES HEALTH





nostro paese sia “medaglia d’argento” europea per capacità produttiva, con 63 mila addetti e 30 miliardi di fatturato. “Inoltre l’esportazione – ha continuato – è cresciuta del 58% nell’ultimo quinquennio.”

Una mossa “win-win”

Per Scaccabarozzi l’arrivo in Italia dell’autorità europea del farmaco sarebbe una mossa “win-win”, da cui tutti avrebbero da guadagnare: a partire dalla manifattura farmaceutica, che è un’eccellenza italiana e potrebbe vedere crescere le sue potenzialità e l’occupazione: si può stimare un indotto di almeno mille occupati (anche di più, secondo valutazioni più rosee) e 1,5 miliardi di euro. Non bisogna nemmeno dimenticare che l’Italia ospita già un ente analogo. Si tratta dell’Efsa, Autorità Europea per la sicurezza del cibo, ospitata a Parma. A tale proposito Spagnoli (Efsa) ha raccontato l’esperienza della città emiliana, non nascondendo le comprensibili complessità istituzionali, giuridiche e organizzative, mentre Bracco ha spiegato che

l’arrivo a Milano dell’Ema faciliterebbe il dialogo fra le due agenzie e il coordinamento di due settori che in altre realtà, come quella statunitense, ma anche in India e in Cina, sono coordinati dalla stessa agenzia. Ema, che attualmente impiega 775 persone, oltre ad altre 5mila unità per riunioni e comitati, ed ha un budget per il 2016 di 325 milioni di euro, in netta crescita rispetto al biennio precedente.

Il Governo è pronto, ma la vera partita inizia a marzo

Il Governo ha già messo sul piatto una “fiche” da 56 milioni per la sede, anche se, come ha sottolineato Lorenzin, ora siamo ancora a livello di colloqui informali e di “studio” degli “avversari”. A tale proposito l’Esecutivo ha già pronta una “task force” per negoziare la cosa a livello politico con l’Europa, portando avanti la proposta italiana. Molto soddisfatta e fiduciosa la titolare del dicastero della Salute, che ha detto: “Quando si è cominciato a vedere l’esito di Brexit abbiamo visto subito il potenziale che poteva esserci per l’Italia. Il principale fattore della nostra scelta è stata la presenza dell’industria e di un mondo scientifico-culturale vivo; e poi la posizione geografica, perché Milano è interconnessa in modo facile con l’Europa. L’Italia e Milano hanno le carte in regola per riuscire ad avere l’Ema. Le chance di poterlo fare sono concrete, basta giocarsele bene.” Non dimentichiamo però che la fase calda della partita si aprirà in marzo, quando verrà formalizzata l’uscita del Regno Unito dall’Unione Europea. Per Stefano Parisi “Al di là della coesione su questo tema, serve una certa stabilità nei rapporti con l’Unione europea, non possiamo solo parlare male dell’unione, altrimenti sarà molto difficile raggiungere qualsiasi obiettivo”.



FACILITYAMO IL VOSTRO BUSINESS



SERVIZI
GENERALI



MANUTENZIONE
IMPIANTI



EFFICIENZA
ENERGETICA



Facility & Energy Management

RES NOVA S.p.A. Via Pavla 105/H 10098 Cascine Vica - Rivoli (To) Italia
Tel. +39 011 95.48.311 • info@resnovaspa.com • www.resnovaspa.com

intelligente, sostenibile e oggi anche commestibile: *ecco il packaging 4.0*

Dai contenitori intelligenti ai packaging commestibili, passando per quelli a rilascio controllato di conservanti. Senza dimenticare il potenziale delle nanotecnologie: ecco come sta cambiando, sotto i nostri occhi, il mondo dell'imballaggio alimentare.

di Laura Guidi

Anche se spesso non ce ne rendiamo conto, è innegabile che una buona percentuale del peso e del volume (nonché dei costi) che portiamo a casa dopo aver fatto la spesa alimentare sia ancora costituita dagli imballaggi. Fra scatole e scatolette, buste e bustine, bottiglie e vaschette, si fa presto a riempire il carrello. Ma in fondo, quanto di quello che acquistiamo “se ne va via” in contenitori?

Quanti imballaggi...

Ce ne accorgiamo soprattutto dopo il consumo, quando si tratta di fare i conti con la crescente produzione di rifiuti di tipologie, materiali e taglie sem-

pre diverse: dal cartone alla pellicola, dalla latta all'alluminio, dalla plastica di tutti i tipi al vetro, dalla gomma alla carta, fino ad arrivare a materiali particolari come il sughero. Perché l'imballo è anche un problema igienico ed ecologico, e non da poco.

Un problema di sicurezza dei cibi

Vero è che il packaging ha, nel settore alimentare, non solo una funzione estetica e di marketing, ma anche e soprattutto di conservazione dei cibi, e quindi sicurezza di ciò che mangiamo. Quando si parla di imballaggio dei cibi, dunque, bisogna tenere presenti vari aspetti del problema, e cercare di trovare una soluzione alla proliferazione di rifiuti senza però andare a scapito della qualità dei cibi che arrivano sulle nostre tavole. Ultimamente sono tanti i centri di ricerca aziendali, universitari e istituzionali che stanno sviluppando soluzioni interessanti ed efficaci.

Filo diretto con le principali novità

Proprio per questo, periodicamente, teniamo una sorta di “osservatorio” o, meglio “filo diretto” sulle principali novità su questo versante, testimoniando l'evoluzione di un settore in costante fermento. E così dal packaging attivo e smart, che offre al consumatore informazioni sulle caratteristiche e lo stato di conservazione degli alimenti (ad esempio con indicatori



nell'imballo che cambia colore per far sapere ai consumatori se il prodotto è stato scaldato o raffreddato oltre una temperatura critica), si è passati alla creazione di “pellicole” capaci di prolungare anche del doppio o del triplo il tempo di conservazione degli alimenti. Dalla lavorazione e imballaggio sterile si arriva all'impiego di contenitori flessibili e riutilizzabili, assorbenti dei gas, comodamente impiegabili nei forni a microonde, con chiusure anti-manomissione e sistemi intelligenti e riciclabili.

Un ruolo determinante

Ciò che è certo è che l'imballaggio gioca un ruolo determinante nel proteggere e impedire il deterioramento chimico, fisico e biologico degli alimenti. Anche i sistemi più semplici e tradizionali (come vetro, metallo, plastica e carta) possono estendere la durata del prodotto, formando una barriera fisica tra il prodotto e l'ambiente esterno in grado di proteggere il cibo dall'“assalto” di microrganismi, virus, umidità, odori esterni, ecc. Inol-





tre contrastano anche le sollecitazioni meccaniche, proteggendo i cibi da shock, urti, manomissioni, manipolazioni e contaminazioni in fase di trasporto e conservazione.

Novità contro l'ossidazione

Sono moltissimi i fattori esterni che possono incidere sullo stato di conservazione dei cibi. Prendiamo l'ossigeno e la luce, ad esempio: apparentemente elementi innocui, in realtà capaci di giocare un ruolo fondamentale nell'ossidazione, processo che provoca odori sgradevoli o decolorazione della carne, e può anche diminuire la presenza di vitamina C in bevande come i succhi di frutta. A questo proposito è stata messa a punto, negli ultimi anni, la tecnica di imballaggio in atmosfera modificata (acronimo Map, Modified Atmosphere Packaging), una tecnologia differente dal tradizionale "sottovuoto" per il fatto che sostituisce l'aria all'interno della confezione con un singolo gas o una miscela di gas che prolungano la durata degli alimenti mantenendone le caratteristiche sen-

soriali, o organolettiche: abbassando il livello di ossigeno presente all'interno della confezione, si riesce a rallentare la crescita batterica, aumentando la "shelf life" dell'alimento. I gas utilizzati sono prevalentemente costituiti da azoto, ossigeno e anidride carbonica, cioè gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver posto in tale contenitore un prodotto alimentare. L'atmosfera protettiva contribuisce a prolungare la scadenza del prodotto mantenendone inalterate le proprietà sensoriali grazie all'azione inibente e batteriostatica dei gas utilizzati. Le virtù nutrizionali, l'aspetto e il sapore dell'alimento rimangono quindi inalterati rispetto al pre-confezionamento.

Molto usato in tutto il mondo

Le caratteristiche di durabilità del prodotto in atmosfera protettiva continuano anche dopo l'apertura della confezione: l'alimento assorbe dalla confezione parte dell'anidride carbonica, diminuendo il proprio grado di umidità e la conseguente vulnerabilità agli agenti esterni. In ogni caso, tali vantaggi vanno necessariamente connessi alla premessa di un prodotto di base fresco e qualitativamente idoneo e si ottengono solo in associazione a ulteriori tecniche d'igiene e refrigerazione. Sulla base di queste condizioni, la conservazione in atmosfera protettiva presenta dei vantaggi anche in termini economici ed ecologici, poiché comporta la riduzione di scarti da smaltire e delle relative conseguenze ambientali. L'atmosfera protettiva può essere applicata a qualunque tipologia di prodotto alimentare. Negli Stati Uniti, ad esempio, viene utilizzata per il lievito; in Giappone per il burro di arachidi e in Germania per le patatine fritte. Sul web c'è addirittura un sito dedicato, www.modifiedatmospherepackaging.com, che illustra caratteristiche e vantaggi di questa nuova tecnica di imballo e conservazione.

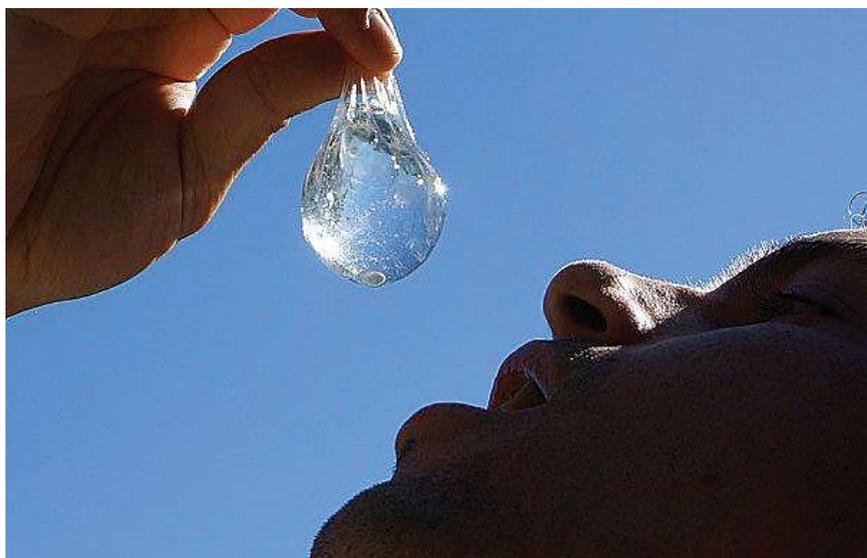
Ma come dicevamo sono stati diversi,



negli ultimi anni, i passi in avanti in questo senso, in uno scenario che, dal lato produttori, vede una progressiva riduzione del numero di aziende coinvolte. Questo non è un dato secondario, perché ha portato a catene di distribuzione alimentare più lunghe, che spesso attraversano più paesi europei. Il che significa necessità di una durata dei prodotti più lunga, in particolare per la cosiddetta catena del freddo. A ciò si aggiunge il fatto che la Commissione Europea ha stabilito l'obiettivo di ridurre lo scarto alimentare del 50%,³ e di riciclare il 75% degli imballaggi entro il 2030: in quest'ottica, ecco salire alla ribalta la possibilità di studiare alternative sostenibili agli imballaggi a base di prodotti petrolchimici (plastica). In questo possono giocare un ruolo importante gli stessi scarti delle lavorazioni alimentari: alcune innovazioni attuali comprendono ad esempio cartoni rivestiti di patate e siero di latte, un sostituto biodegradabile per il polistirolo ottenuto da materiali di derivazione fungina, e bottiglie derivate dalla canna da zucchero. Senza contare le ricerche volte allo sviluppo di additivi agli imballaggi in grado di controllare o velocizzare il tempo di compostaggio o la biodegradazione dei materiali di imballaggio.

Commestibili e... salutari

Come accennavamo, recentemente si è assistito allo sviluppo di film edibili ricavati da ingredienti come la caseina, il siero, le uova o il grano che possono essere applicati direttamente ai prodotti alimentari, rimuovendo



così la necessità di imballaggi. Proprio a proposito di caseina, negli Usa il Dipartimento dell'Agricoltura a stelle e strisce ha messo a punto una sorta di pellicola alimentare derivata dalla proteine del latte, come la caseina, che oltre ad essere naturale e biodegradabile è anche perfettamente commestibile. Il nuovo materiale, reso particolarmente resistente dalla pectina, a sua volta estratta dai limoni, permette una migliore conservazione dei cibi e un maggiore apporto di nutrienti. Anche se l'arrivo sul mercato non sarà roba di pochi giorni: infatti si stima che i primi esemplari di pellicola commestibile giungano nel giro dei prossimi tre anni. E' già noto da alcuni anni, invece, il progetto di tre studenti londinesi di sostituire le vecchie bottiglie d'acqua con delle piccole membrane che, una volta esaurito il liquido contenuto, possono essere a loro volta ingeri-

te. Si tratta di "Ohoo", invenzione che consiste appunto in vere e proprie bolle igieniche e biodegradabili prodotte tramite cucina molecolare con alghe brune e cloruro di calcio.

Anche in Italia

Non manca chi ci sta lavorando anche qui da noi: si tratta di **Riccardo De Leo**, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti all'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia, che ha progettato un materiale ecosostenibile e bio-edibile, realizzato con sostanze antimicrobiche, utile ad avvolgere il nostro cibo ma senza pesare sul pianeta. Dalle ricerche di De Leo emerge che in un breve futuro i film, che avvolgono i cibi, potranno essere bio-edibili al 100%. Commenta De Leo: "È stata eseguita una parte biochimica dove sono stati ricercati plastificanti in grado di in-

crementare le proprietà fisiche del film come: elasticità, trasmittanze e riduzione di permeabilità rispetto ai fluidi. Le pectine mostrano già una lieve attività antimicrobica che abbiamo potenziato con l'uso di antimicrobici naturali come il lisozima e l'Arginato Laurico. Successivamente sono stati eseguiti test antimicrobici in vitro dove ne è stata testata la reale funzionalità sui principali patogeni ed alteranti alimentari, tra cui batteri, lieviti e muffe. I film fino ad ora ottenuti mostrano una compatibilità completa con l'ambiente in quanto biodegradabili al 100%. Essendo edibili potrebbero essere addirittura ingeriti contemporaneamente all'alimento senza alcun danno per l'organismo, che ne trarrebbe benefici. Le pectine, infatti, possono essere incluse nella grande categorie delle fibre alimentari che, come ben noto da anni, sono un fattore protettivo per molte patologie tumorali".

Tecnologie "nano" per conservare gli alimenti

Ultima ma non meno importante viene la nanotecnologia, anch'essa ritenuta un'area molto innovativa e promettente. I nuovi micromateriali, infatti, spiccano per la loro capacità di resistenza, riduzione del peso, per le loro proprietà antimicrobiche e aumentata resistenza al calore, ai gas, alle radiazioni Uv e all'umidità. Questa tecnologia potrebbe essere sviluppata, ad esempio, per realizzare sensori in grado di dirci (ad esempio con un cambiamento di tonalità o colore) se vi sono difetti nelle derrate alimentari sottovuoto o in atmosfera modificata, variazioni di temperatura nel tempo e crescita microbica, come la presenza e la crescita di batteri, virus o muffa che possono portare a deterioramento degli alimenti. E c'è chi pensa a imballaggi intelligenti in grado di programmare il rilascio controllato di conservanti.



A PULIRE NETWORK MEMBER

PULIRE 2.2
THE SMART SHOW



OLTRE I CONFINI

VERONA 23-25 MAGGIO 2017


afidamp
SERVIZI srl

Fiera Internazionale della
Pulizia Professionale



VERONAFIERE

PULIRE-IT.COM

infestanti nel food? *non è accettabile*

Le linee guida del Cieh – Chartered Institute of Environmental Health fanno luce sulle procedure per il controllo degli infestanti nel settore alimentare.

di Umberto Marchi

Una cinquantina di pagine per spiegare, punto per punto, le migliori procedure per il “pest control” nel settore alimentare. Un ambito in cui, si sa, la presenza di infestanti è decisamente inaccettabile, perché ad andarci di mezzo sono la sicurezza e la salute di tutti. La cosa curiosa è che negli ultimi 30 anni, mentre l’industria del pest management ha fatto passi avanti considerevoli nelle strategie di prevenzione e lotta ai principali agenti infestanti, nella filiera alimentare molte prassi sono ancora quelle di tre decenni fa.

Le “guidelines” CIEH

Per questo è davvero benvenuto questo manualetto del Cieh *Chartered Institute of Environmental Health* (www.cieh.org), l’ente britannico che monitora salute e sicurezza pubbliche. Le linee guida in esso contenute, chiare e accompagnate da un nutrito apparato

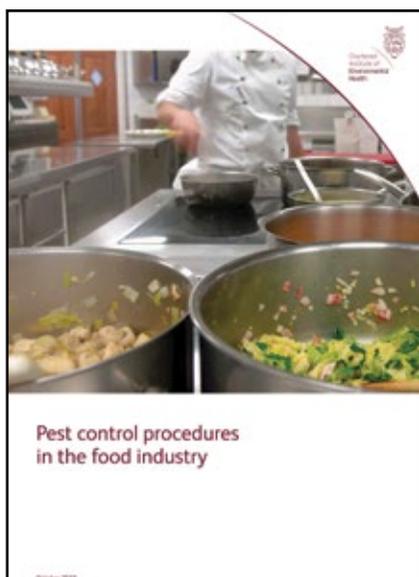


to iconografico (immagini ma anche grafici, schemi e tabelle), sono state realizzate con il supporto del Npap (National Pest Advisory Panel) dopo un’approfondita consultazione con tutti i soggetti interessati e gli “anelli” della filiera. Che comprendono, naturalmente, l’industria alimentare, la distribuzione, il retail, ma anche il comparto del food e catering.

Sicurezza alimentare, quando il pest control è indispensabile

Le linee iniziano esplicitando che cosa si intenda per sicurezza alimentare quando si parla di agenti infestanti: i rischi vanno dalla contaminazione degli alimenti a quella dei piani e delle superfici di lavoro, e il danno va naturalmente dalla sicurezza di tutti all’immagine della struttura in cui avviene la contaminazione. Si ricordano anche i Regolamenti europei concernenti il tema della sicurezza alimentare: dal 178/02 all’852/04, fino all’Haccp – Hazard Analysis Critical Control Point e agli standard del pest management nell’industria alimentare. A questo proposito, appare molto interessante la parte dedicata all’indagine preliminare, che include l’osservazione delle condizioni del sito e non solo: si va dall’attività di potenziali infestanti alla storia del sito stesso, inclusi i passati eventi di contaminazione, dalle vicinanze dell’area alla presenza di specie

38
GSA
DICEMBRE
2016





non target (che, ricordiamo, non devono subire danni dai trattamenti). Le linee-guida si distinguono poi anche per una grande attenzione a un'ultima frontiera del pest control: quella del benessere animale. E' consigliato infatti di ridurre il più possibile l'impiego di pesticidi nelle procedure di pest control. Grande importanza riveste la formazione: lo staff dell'impresa dovrà essere opportunamente istruito su tutti gli aspetti del lavoro, e dovrà porre molta attenzione anche alla prevenzione. Diversi paragrafi sono poi dedicati al report finale, che dovrà essere stilato dopo ogni intervento: oltre alle informazioni essenziali (chi, dove, quando, eccetera...), nel report dovranno essere contenuti dettagli sull'intervento attuato, sui prodotti usati, sulle precauzioni post-trattamento, sulle condizioni igieniche del sito, oltre alle raccomandazioni igienico-sanitarie, alla mappatura completa del sito e delle aree più a rischio, all'Environmental Risk Assessment, al Site Risk Assessment, agli Sds (Safety Data Sheets) e a tanti altri particolari per documentare gli interventi e offrire un quadro il più possibile completo e leggibile per eventuali azioni future.

Ecco i principali infestanti

Dopo la parte introduttiva si entra nel vivo con la classificazione dei principali infestanti. Non si poteva che par-

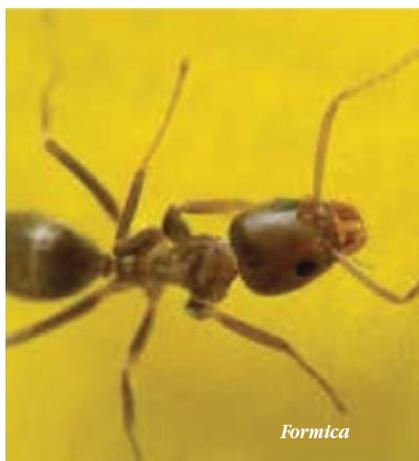
tire dai roditori, come ratti (*rattus norvegicus*), topi (*mus domesticus*) e scoiattoli (*sciurus*), con un quadro sintetico dei comportamenti e dei rischi di cui sono responsabili, come la diffusione di malattie, la contaminazione dei prodotti e i danni agli stock. Ricordiamo che i cosiddetti "roditori commensali" (cos' chiamati perché si cibano dei nostri stessi alimenti) portano agenti patogeni come escherichia coli, salmonella, listeria, leptospira, eccetera. Particolarmente preoccupanti sono gli incisivi di questi animali, che continuano a crescere per tutta la vita

e sono in grado di danneggiare, oltre ai cibi, anche le strutture degli edifici: ne sanno qualcosa quelli che – accade di frequente – restano in black out per via dei cavi elettrici rosicchiati.

Scarafaggi

Non da meno sono gli scarafaggi, insetti davvero primordiali se pensiamo che negli ultimi 200 milioni di anni hanno conosciuto cambiamenti appena minimi. Le specie più comuni alle nostre latitudini sono: la *blatta orientalis*, o scarafaggio nero comune. La colorazione è bruna tendente al nero. Questa specie presenta un dimorfismo sessuale: mentre il maschio ha ali normali, la femmina ha ali anteriori molto brevi, ali posteriori atrofiche ed entrambe non sono in grado di volare. La lunghezza è compresa tra i 25 e i 33 mm. È caratterizzata dalla forma appiattita e da lunghe antenne filiformi; più piccola è la *blattella germanica*, una piccola specie di scarafaggio della famiglia *Blattellidae*, dalla forma snella e allungata le cui dimensioni variano da 1,3 cm a 1,6 cm di lunghezza, di colore marrone chiaro in alcuni casi tendente al rosso. Sempre di dimensioni ridotte è la *supella longipalpa*, di co-





Formica



lore marrone chiaro: le sue dimensioni variano da 1,0 cm a 1,4 cm di lunghezza. Poi ci sono le *Periplanetae*: quella americana è uno degli insetti infestanti più comuni nelle aree urbane di tutto il mondo e la specie di blatta più grande tra quelle che condividono gli ambienti di vita con l'uomo. La blatta americana ha un colore marrone rossastro, leggermente giallognolo lungo il margine dello scudo del pronoto, che chiude un'area centrale marrone scuro. È un insetto di dimensioni notevoli, variabili da 34 a 53 mm (in media 40 mm). Come in tutte le blatte, la femmina presenta un addome più largo rispetto al maschio. Le ali sono ben sviluppate in entrambi i sessi: nel maschio più lunghe dell'addome, nella femmina di pari lunghezza. L'ooteca ha un colore variabile tra il rosso scuro e il marrone scuro, è lunga circa 8 mm e larga 5. Presenta dei solchi di suddivisione che non arrivano a metà larghezza e generalmente può contenere fino a 16 uova distribuite metà su ogni lato. Un po' più piccola è la blatta australiana (*periplaneta australasiae*),

che può arrivare ai 3,5 cm di lunghezza e per il resto ha molto in comune con il suo "cugino" americano.

Gli insetti volanti

Quanto agli insetti volanti, si parte naturalmente dalla mosca (*musca domestica*): si tratta di un insetto che tutti conosciamo molto bene per la sua estrema diffusione. E' infatti in grado di riprodursi con estrema facilità sia per la capacità di deporre le uova all'interno di qualsiasi materiale di natura biologica in decomposizione, sia per la velocità con cui le larve raggiungono lo stato di individuo adulto, diventando a loro volta capaci di riprodursi in circa dieci giorni. La sua vita, in condizioni ottimali di cibo e ambiente, è di 8-10 giorni durante i quali è in grado di deporre fino a 1000 uova (500 alla volta, in gruppi da 150-200 ciascuno, ogni 3-4 giorni). Molto simile, ma un po' più piccola, è la *Fannia canicularis*, noto agente di miasi, infezioni a danno dei mammiferi. Dove c'è carne attenzione alla *Sarcophaga carnaria*. Ma pericolose sono anche *calliphorae*, *drosophilae*, *psychodidae* e *phoridae*. Così come gli insetti delle derrate e, naturalmente, gli uccelli e gli altri vertebrati, una minaccia se possibile ancora più incombente perché arriva... dal cielo.

Prevenzione, lotta e contratti

L'ultima parte del volumetto è dedicata ai metodi di prevenzione. Anche perché, ricordiamolo, il principale obiettivo di ogni strategia di pest management è mantenere delle condizioni di "pest free", cioè assenza di contaminanti. Le indicazioni riguardano naturalmente le strutture da trattare, ma anche le loro adiacenze, la gestione dei rifiuti e così via. Per ciò che riguarda la lotta agli infestanti, la prima parte si concentra sui metodi non chimici, come ad esempio le trappole per i roditori e gli altri vertebrati, le installazioni per allontanare i volatili come i colombi urbani o gli storni, le trappole elettriche e adesive



per gli insetti, il controllo attraverso la temperatura o i sistemi biologici (uso di predatori). La seconda, invece, fa il punto sui sistemi chimici, ricordando però che l'uso dei pesticidi nel food è regolato da una serie di paletti normativi come la Direttiva Biocidi e, ancor prima, il Coshh 2002, Controllo delle Sostanze Rischiose per la Salute. Fra gli insetticidi si segnalano quelli che agiscono sul sistema nervoso e quelli che agiscono sul sistema endocrino, quelli che inibiscono la crescita della cuticola e quelli che disidratano l'insetto. Segue poi una classificazione generale delle formulazioni: dalla polvere allo spray, fino ad arrivare alle esche insetticide e ad altri sistemi. Una cosa è però molto importante: tutto ciò non deve recare danno alla salute dell'uomo e degli animali non target. Stessa cosa per i rodenticidi, che solitamente sono ingeriti dai roditori sotto forma di esche. Molto interessante, ancorché sintetica, la storia degli anticoagulanti di prima e seconda generazione, come il bromadiolone e il brodifacoum, il difenacoum o il difethialone. Prodotti il cui uso deve però essere molto controllato e indirizzato esclusivamente agli animali obiettivo. Un'ultima parte è dedicata ai contratti di pest control, che anche nel Regno Unito vanno distinti da quelli di pulizia. Su questi temi, ma anche altri, ci si potrà confrontare a Disinfestando Pest Italy 2017, 5° Expo-conferenza della Disinfestazione italiana, che si svolgerà dall'8 al 9 marzo 2017 al Palacongressi di Rimini, organizzata dall'associazione di riferimento Anid.

Disinfestando Pest Italy 2017: i presupposti per un evento di successo

Disinfestando Pest Italy 2017, 5° Expo-conferenza della Disinfestazione italiana, si svolgerà l'8 e il 9 marzo 2017 nella consueta location del Palacongressi di Rimini e vedrà la partecipazione di imprese e professionisti del settore provenienti non solo dal territorio nazionale, ma anche da diversi



paesi europei ed extra continentali. La manifestazione si svilupperà in 3 grandi ambiti: l'area espositiva nella consolidata Sala della Piazza che vedrà la presenza di aziende fornitrici, leader a livello nazionale ed internazionale, di prodotti ed attrezzature per il Pest Control e, da quest'anno, nella nuova area, naturale ampliamento della Piazza, denominata Domus. Qui troveranno spazio altri espositori, le riviste italiane ed estere del settore, la zona associativa ANID, le rappresentanze delle maggiori fiere europee del settore quali Parasitex e PestEx e la CEPA. Infine lo spazio Convegni, dove esperti del settore si confronteranno e approfondiranno le seguenti tematiche:

- Il Disinfestatore professionale: questo sconosciuto
- I controlli della Sanità pubblica
- I vettori virali
- Anticoagulanti in postazioni permanenti.

La partecipazione come visitatore è gratuita, viene però richiesta la registrazione all'evento effettuabile on line sul sito www.disinfestando.com o direttamente al punto accreditati del Palacongressi nelle 2 giornate della manifestazione.



sacchetti e guanti in gdo: *stop alla plastica, ce lo chiede l'europa*

dalla redazione

E' guerra aperta alla plastica e ai sacchetti non biodegradabili in GDO. Approvato a novembre in CdM un decreto che rappresenta un ulteriore, decisivo "giro di vite", e che recepisce le direttive europee.

Grande Distribuzione Organizzata, la guerra ai sacchetti di plastica si avvia verso il suo atto finale. O almeno, così sembrerebbe. Anche perché stavolta è l'Europa a chiedercelo.

Un bel "giro di vite"

Il 9 novembre scorso, infatti, il Consiglio dei Ministri ha approvato in via preliminare un decreto legislativo di attuazione della direttiva europea 2015/720, in vigore dal 16 settembre scorso, che come ricorderanno i più attenti aveva modificato in senso restrittivo la precedente direttiva 94/62/CE sulla riduzione dell'uso dei sacchetti in materiale plastico tanto inquinanti e dannosi per l'ambiente.

Se ne vedono ancora troppo in giro

In effetti, anche se lo scenario è drasticamente mutato rispetto solo a pochi anni, fa, è innegabile che in giro si vedano ancora molti sacchetti di plastica non biodegradabili, così come buste e guanti di plastica nei reparti dei freschi (avete presente i sacchetti e i guanti sottili che si usano per scegliere la frutta e metterla sulla bilancia?).

L'iter

Lo schema di decreto legislativo all'esame è stato predisposto ai sen-



si dell'articolo 4 della legge 12 agosto 2016, n. 170, recante delega al Governo per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione europea (Legge europea 2015), al fine di attuare la direttiva 2015/720/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, che modifica la direttiva 94/62/CE per quanto riguarda la riduzione dell'utilizzo di borse di plastica in materiale leggero. La direttiva 94/62/CE, adottata al fine di prevenire o ridurre l'impatto degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio sull'ambiente, non prevedeva, infatti, misure specifiche sull'utilizzo di borse di plastica, che, ai sensi della stessa direttiva, costituiscono un imballaggio. Considerato l'elevato livello di inquinamento ambientale riconducibile ai rifiuti di borse di plastica dispersi in particolare nelle acque, il legislatore europeo ha rite-

nuto di dover prevedere disposizioni specifiche che imponessero agli Stati membri di adottare misure per diminuire in modo significativo l'utilizzo di borse di plastica, in linea con gli obiettivi generali della politica sui rifiuti e, in particolare, con l'obiettivo di prevenzione e con la gerarchia dei rifiuti dell'Unione, di cui alla direttiva 2008/98/CE.

La plastica, ormai un problema

Lo schema di decreto legislativo è dunque da considerarsi a tutti gli effetti quale misura necessaria per ottemperare agli obblighi derivanti dall'appartenenza all'Unione europea. La direttiva 2015/720 ha introdotto alcune importanti novità, definendo e distinguendo, ad esempio, le "borse di plastica in materiale leggero" e le "borse di plastica in materia-

le ultraleggero” (con spessore rispettivamente di 50 e 15 micron). Inoltre per differenziarle dalle biodegradabili ha aggiunto la definizione di “borse di plastica oxo-degradabili”, con riferimento a quelle composte da materie plastiche che contengono additivi che catalizzano la scomposizione della materia plastica in micro frammenti che permangono nell’ambiente, rappresentando un problema e non una soluzione all’inquinamento.

Un passaggio importante

Si tratta di un passaggio fondamentale visto che proprio in questi giorni scade il termine per il recepimento della Direttiva Europea. Nel decreto si prevede “il divieto di fornitura a titolo gratuito delle borse di plastica ammesse al commercio e la progressiva riduzione della commercializzazione delle borse di plastica, fornite a fini di igiene o come imballaggio primario per alimenti sfusi, diverse da quelle compostabili”. Si punta, dunque, a vietare di fornire gratis i sacchetti in plastica leggeri (sono quelli, come specifica la direttiva europea, con spessore di 50 micron) e a introdurre le buste biodegradabili e compostabili al posto di quelle di plastica ultraleggera (ovvero con spessore inferiore ai 15 micron), come quelle che usiamo normalmente nei supermercati per la frutta e la verdura.

50% di buste in meno entro il 2017

L’Europa prevede una riduzione del 50% delle buste in plastica entro il 2017 e dell’80% entro il 2019. Alla fine di questo percorso virtuoso, dunque, dovrebbero circolare quasi esclusivamente sacchetti di carta riciclata o buste biodegradabili e compostabili. Quanto alle misure da adottare, la direttiva stabilisce una o due opzioni a carico degli Stati membri: “Definire un consumo annuale massimo di 90 borse di plastica in materiale leggero pro capite entro il 31

dicembre 2019 e di 40 entro il 31 dicembre 2025 e garantire che entro il 31 dicembre 2018 le borse di plastica in materiale leggero non siano fornite gratuitamente nei punti vendita di merci o prodotti”. Oltre ad attuare e incoraggiare iniziative di sensibiliz-

zazione ed informazione per i consumatori. E ce n’è anche per le etichette: infatti è previsto che entro il 27 maggio 2017 la Commissione europea elabori norme sulle etichette e i marchi per identificare le borse di plastica biodegradabili e compostabili.



Papalini SpA
Specialisti per servizi su misura

SERVIZI SPECIALISTICI SU MISURA

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

Sede Centrale
Via Avogadro, 21
61032 Rosciano di Fano (PU), ITALY
Tel. +39.0721.860322
Fax. +39.0721.860377
www.papalinspa.com
info@papalinspa.com

Succursale Area Nord Ovest
Via Roberto Lepetit, 8/10
20142 Milano (MI)
Tel. +39.02.00696434
milano@papalinspa.com

Succursale Area Nord Est
Piazzetta XI Febbraio, 1
30171 Mestre (VE)
Tel. +39.041.928908
venezia@papalinspa.com

Succursale Area Centro Tirrenica
Via Luca Gaurico, 9/11
00143 Roma (RM)
Tel. +39.06.54832909
roma@papalinspa.com

Succursale Area Sicilia
Piazza Cavour, 14
95125 Catania (CT)
Tel. +39.095.8133095
catania@papalinspa.com

 **Centri commerciali, grandi magazzini e supermercati**

 **Fabbriche e industrie**

 **Uffici (qualsiasi tipologia)**

Papalini Spa è oggi una forte realtà nei servizi in Outsourcing che eroga con la sua struttura in tutto il territorio nazionale, conservando da sempre la stessa filosofia:

Partire dalle esigenze del Cliente!

Numero Verde
800-017129

macchine per l'alimentare: e l'igiene?

Preparazione cibi: chi pensa all'igiene delle macchine? Eppure è fondamentale tenere sempre in ordine e pulite le macchine che vengono a contatto con ciò che mangiamo. Affettatrici, coltelli, piani di lavorazione, macchine professionali e utensili presenti in GDO sono potenziali veicoli di agenti patogeni. E se non sono perfettamente pulite...

di Antonio Bagnati

a manifestazione finita uno strumento utilissimo per orientarsi quotidianamente in un argomento non sempre immediato che presuppone approfondite conoscenze tecniche e normative.

Le attrezzature della GDO

Consideriamo nove attrezzature che anche nei reparti alimentari della GDO sono... il pane quotidiano: affettatrice, tritacarne, mescolatrice planetaria, frullatore-sbattitore, tagliaverdure, impastatrice, pelaverdura, frullatore e lavastoviglie, in modo da fornire una panoramica generale delle macchine. Si tratta di macchine onnipresenti, che vanno tenute sempre perfettamente pulite. Prima però bisogna conoscerle, e conoscere le normative europee in materia, che ampio spazio dedica all'igiene.

L'affettatrice

L'affettatrice, ad esempio, che consiste di: una base, una lama, un coprilama, un anello paralama, un affilatoio, un piano spessimetro, un piatto porta merce, un carrello a movimento alternato, un pressa-merce e componenti elettrici di comando. Si distinguono



due tipologie: l'affettatrice verticale, nella quale il prodotto viene spinto orizzontalmente verso la lama, e l'affettatrice a gravità nella quale il piatto porta-merce è inclinato rispetto al piano orizzontale e il prodotto da tagliare si muove verso la lama per gravità. La norma EN 1974:2009 specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la costruzione di macchine affettatrici, trasportabili, con lama tagliente circolare, azionate da motore e con carrello a movimento alternato.

Il tritacarne

Un altro attrezzo molto presente in GDO è la macchina tritacarne, utilizzata per ridurre le dimensioni della carne fresca o congelata, dei prodotti a base di carne e pesce mediante una serie di utensili da taglio. In questo caso la norma EN 12331: 2010 specifica i requisiti per la progettazione e la fabbricazione delle tritacarne utilizzate in una posizione fissa. Questa tipologia di macchina è costituita da una base,





un involucro della coclea, una coclea, un piatto o una tramoggia di alimentazione, un convogliatore a vite (oppure un miscelatore a vite aggiunto nella tramoggia), un gruppo di taglio, un dispositivo di bloccaggio, un dispositivo di carico, una trasmissione e, secondo i tipi di macchina, componenti elettrici, idraulici e pneumatici. Sopra il canale di alimentazione viene installato un vassoio porta merce sul quale viene adagiato il prodotto da lavorare; questo viene convogliato al tubo di alimentazione per mezzo di un utensile, il premicarne che ne aiuta la discesa verso la coclea. È possibile trovare anche macchine, i bi-riduttori, che oltre ad avere funzione di tritacarne hanno anche quella di grattugia. Queste attrezzature sono provviste di un perno di traino alle cui estremità vengono innestati gli utensili; all'avviamento della macchina il perno di traino è messo in funzione consentendo così il contemporaneo utilizzo sia dell'applicazione tritacarne che dell'applicazione grattugia.

Frullatori-sbattitori

Molta attenzione igienica deve essere riservata anche ai frullatori-sbattitori, apparecchi il cui utensile viene impiegato per trattare un prodotto alimentare in un contenitore. Sono progettati per schiacciare, mescolare, ridurre in poltiglia, emulsionare dei prodotti alimentari come per esempio le verdure nelle zuppe, passate, purè, salse, maionese, creme, prodotti caseari e, più in generale, per trattare tutti i prodotti alimentari solidi, liquidi, pastosi o polverosi per ottenere un fluido omogeneo. Tutte le parti di queste macchine devono essere attentamente pulite.

Mescolatrici planetarie

La norma EN 452:2009, invece, specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la fabbricazione delle macchine mescolatrici planetarie con vasca fissa, suddivise in tre categorie, con capacità comprese tra 5 e 500 litri, per il trattamento, mediante cicli di durata variabile, di vari ingredienti quali cacao, farina, zucchero, oli e grassi, carne tritata, uova ed altri ingredienti. L'utilizzo previsto riguarda l'operazione di carico dei diversi ingredienti, il loro trattamento in una vasca fissa per mezzo di appositi sbattitori, lo scarico e la pulizia. Il trattamento avviene per cicli di durata variabile, può essere controllato manualmente o automaticamente, in cicli singoli o in cicli ripetuti. Talvolta è anche necessario aggiungere gli ingredienti manualmente senza fermare lo sbattitore. Sulle macchine dotate di dispositivo di sollevamento ed abbassamento della vasca la posizione di funzionamento è quella in cui lo sbattitore si trova il più vicino possibile al fondo della vasca.

Tagliaverdure

Le tagliaverdure hanno funzioni di taglio, sminuzzatura, preparazione cubetti, bastoncini e grattugia di prodotti alimentari conformemente alle specifiche del fabbricante qualunque sia

il movimento di taglio. Generalmente contengono: un dispositivo di alimentazione del prodotto nella macchina; uno o più utensili: piastre taglienti o lame composte da uno o più bordi taglienti fissati ad un telaio; un espulsore; un'apertura d'evacuazione; dei dispositivi di comando. Esistono inoltre diversi tipi di dispositivi di alimentazione del prodotto relativi a queste macchine: con tramoggia, in cui il prodotto della tramoggia giunge ai coltelli generalmente per gravità e/o mediante dispositivi di alimentazione; con pressore, in cui il prodotto in piccole quantità è introdotto in un canale di alimentazione e accompagnato verso i coltelli premendo il pressore; con stantuffo, in cui il prodotto viene accompagnato manualmente verso i coltelli, con l'aiuto di uno stantuffo. Si distinguono tre tipologie di macchine tagliaverdure: a coltelli rotanti; a tamburo rotante; a coltelli con movimento alternativo orizzontale. La norma EN 1678:2010 specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la fabbricazione di macchine tagliaverdure trasportabili e aventi potenza massima nominale minore di 3kW.

Le impastatrici

Passiamo ora alle impastatrici. Sono composte da: una struttura che sostiene gli organi motore e i dispositivi di comando; una vasca contenente i pro-





dotti da impastare; la vasca ruota meccanicamente o grazie all'azione dell'utensile sulla pasta; inoltre può essere mobile o basculante; uno o più utensili di impasto su un asse fisso verticale o inclinato, o due bracci che miscelano l'impasto. Talvolta questi dispositivi si possono sollevare per consentire di togliere la vasca o l'alimento in preparazione. Queste impastatrici sono utilizzate per lavorare i vari ingredienti, come la farina, lo zucchero, i grassi, il sale, l'acqua, ed altri ingredienti nell'industria e nei negozi alimentari. L'utilizzo comune della macchina consiste nel versamento dei diversi ingredienti, impasto dei medesimi mediante un utensile, scarico e pulizia. Il funzionamento è suddiviso solitamente in cicli di durata variabile. Talvolta sono necessarie delle operazioni manuali per prelevare campioni, raschiare la vasca o aggiungere degli ingredienti. La norma En 453:2009 specifica i requisiti di sicurezza e igiene per la progettazione e la fabbricazione delle macchine impastatrici con vasca rotativa con capacità comprese tra 5 e 500 litri.

Pelaverdure e frullatori

Il pelaverdure è utilizzato per pelare diversi tipi di tuberi e verdure quali patate, carote, salsedice, rape, sedano e cipolle. Un pelaverdure è composto da: una base contenente il sistema di trasmissione e il motore, che sostiene la camera di pelatura, struttura cilindrica dotata di un alimentatore con tramoggia o coperchio, al cui interno è presente una piastra rotante removibile; la piastra può essere ricoperta con materiale abrasivo come carburo di silice o carborundio, o dotata di una grattugia. Sotto la piastra vi è un vassoio per raccogliere i rifiuti e l'acqua di scarto. La norma EN 13208:2010 specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la fabbricazione dei pelaverdure utilizzati nell'industria della ristorazione collettiva e nei negozi di alimentari. La norma EN 12852:2010, invece, specifica i requisiti di sicurezza e di igiene per la progettazione e la fabbricazione di macchine per la lavorazione di alimenti e frullatori aventi un contenitore con volume minore o uguale a 150 litri.

La lavastoviglie

Veniamo ora a quella che è la macchina più complessa, vale a dire la lavastoviglie, presente in Gdo per lavare stoviglie e attrezzature professionali usate per la preparazione dei cibi (pensiamo solo, ad esempio, al reparto macelleria o pasticceria). Ovviamente una macchina che si usa per lavare non deve essere essa stessa veicolo di sporco! Una lavastoviglie con convogliatore è generalmente composta da: un telaio, sportelli che consentono l'accesso alle zone di pericolo, un nastro motorizzato o convogliatore di cestelli e un dispositivo di riscaldamento e circolazione dell'acqua. La lavastoviglie può essere così suddivisa in diverse aree di lavoro: area di carico; comparto di lavaggio; scomparto di risciacquo; scomparto di asciugatura; dispositivo di scarico del vapore; scomparti elettrici e/o elettronici; pannello di controllo; dosatore; area di scarico.

Alcune indicazioni per l'utilizzo

Ed ecco le principali indicazioni, anche igieniche, per l'utilizzo. Quando si utilizza la lavastoviglie è utile: asportare preventivamente dalla stessa gli avanzi solidi ed eventuali masse oleose; fare un ammollo preventivo alle posate ad anche ai piatti quando vengono lavati dopo lungo tempo dall'utilizzo; sistemare le stoviglie negli appositi cestelli. Durante il lavaggio è importante seguire alcune avvertenze: non immergere le mani nude nell'acqua con il detersivo e calda delle vasche. Questo potrebbe causare scottature ed irritazioni cutanee, oltre ad essere un problema igienico. Se ciò accadesse risciacquarle subito ed abbondantemente con acqua corrente; quando la macchina è in funzione non aprire troppo rapidamente le portine di ispezione; utilizzare solo detersivi antischiumogeni specifici per lavastoviglie commerciali; disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o malfunzionamento; periodicamente fermare la macchina, togliere i filtri

della vasca e liberarli dai rifiuti che si saranno depositati; controllare che le temperature dell'acqua si mantengano nei valori prestabiliti. Al termine delle operazioni di lavaggio: premere il pulsante di spegnimento; disattivare l'apparecchiatura togliendo la tensione e chiudere il rubinetto di alimentazione idrica; svuotare le vasche ed estrarre i filtri per pulirli; lavare le vasche con un getto d'acqua; per macchine con condensa vapori togliere il filtro di aspirazione e pulirlo; pulire l'esterno della macchina con una spugna umida; rimontare tutti i dispositivi nella propria sede; al fine di evitare la formazione di cattivi odori, lasciare le porte aperte. Per quanto riguarda eventuali manutenzioni, sanificazioni e disincrostazioni, ricordarsi sempre di disinserire la macchina dalla rete di alimentazione. La norma e EN 14957: 2010 specifica i requisiti di sicurezza e igiene per la progettazione e la fabbricazione delle macchine lavastoviglie multifunzione con convogliatore. Queste prevedono il passaggio dei cestelli attraverso nastri motorizzati o convogliatori a carrello. Le macchine trattate dalla norma sono destinate al lavaggio, risciacquo ed eventualmente asciugatura delle stoviglie e degli utensili da cucina utilizzati nelle strutture di consumo di alimenti come locali di preparazione e somministrazione alimentare.

L'importanza di un'igiene perfetta

Ora, al di là degli ovvi rischi meccanici che l'uso improprio o disattento di queste macchine può comportare, non va dimenticato come anche l'igiene abbia una parte fondamentale in fatto di sicurezza a trecentosessanta gradi. D'altra parte anche le norme europee ribadiscono l'importanza di questo principio, dedicando all'igiene ampie parti delle normative di riferimento. Le operazioni consigliate vanno dall'asportazione dei residui grossolani alla lotta contro i micror-



ganismi mediante la disinfezione. Ecco, in sintesi, i diversi passaggi di una perfetta igienizzazione delle macchine. Si parte con l'asportazione dei residui grossolani, che prevede la rimozione mediante scopa, straccio o carta monouso. Poi viene la deterzione, cioè la rimozione dello sporco dalle superfici; è effettuata tramite l'utilizzo di una sostanza chimica (detergente), in grado di staccare i residui dalle superfici, prima del definitivo risciacquo con acqua. Da non dimenticare la disincrostazione, cioè la deterzione di sporco inorganico (residui di calcare o ruggine) effettuata tramite l'utilizzo di acidi (disincrostanti). Riguarda quelle superfici che vengono in contatto prolungato con l'acqua (esempio: pentole, cuocipasta, bagnomaria, ecc.). Per lo sporco che non si vede arriva infine la disinfezione, operazione finalizzata appunto alla distruzione della maggior quantità di microrganismi, in particolare di quelli patogeni. Può essere condotta con il calore (umido o secco) o con agenti chimici specifici (ad esempio composti a base di cloro o sali di ammonio quaternari).

Disinfezione: i fattori di efficacia

L'efficacia della disinfezione chimica è determinata da: corretta deterzione (assenza di residui che possono inibire l'azione del disinfettante); corretto dosaggio del disinfettante (indicato nella scheda tecnica del prodotto); rispetto dei tempi di contatto indicati nei piani di sanificazione e nella scheda tecnica di prodotti; risciacquo: eliminazione, per mezzo dell'acqua, dei residui chimici dei principi attivi usati nelle operazioni di deterzione, disincrostazione, disinfezione; è vietato utilizzare getti diretti di acqua sulle attrezzature con componenti elettriche o su componenti impiantistiche; asciugatura: eliminazione dell'acqua residua del risciacquo, con panni tipo microfibra, carta monouso. Il consiglio, comunque, è di assicurare sempre la perfetta igiene delle macchine, in special modo delle parti che vengono a diretto contatto con gli alimenti. Non è mai superfluo ricordare, infatti, che parte degli agenti patogeni che "trovano casa" negli alimenti sono proprio veicolati dalle macchine e attrezzature impiegate nella loro preparazione.

GSA News

VISITA IL NOSTRO

The screenshot displays the GSA News website interface. At the top, there is a navigation bar with categories: IGIENE URBANA, SANITÀ, DISINFESTAZIONE, INDUSTRIA & GDO, HOTEL & CATERING, IMPRESE & DEALERS, FACILITY MANAGEMENT, and PMI. Below this is a search bar and the date 'Giovedì 15 dicembre 2016'. The main content area is divided into several sections:

- PRIMO PIANO**: A featured article titled "Unger si aggiudica il Premio Innovazione a Issa/Interclean Nord America" dated 15 dicembre 2016. It includes a photo of a person using a cleaning tool and a brief description of the award.
- NEWS**: A section with two articles:
 - FACILITY MANAGEMENT**: "Il mondo dei servizi diventa 4.0" dated 14 dicembre 2016, discussing the ANIP association.
 - SANITÀ**: "Sanità, ecco i cam" dated 15 dicembre 2016, mentioning a document from GSA n.11.
- ARTICOLI**: A section with one article:
 - FACILITY MANAGEMENT**: "Osservatorio ONBSI, ecco la ricerca" dated 14 dicembre 2016.
- FOCUS**: A section with two items:
 - HOST**: "Host punto di riferimento per il mondo Ho.Re.Ca." with a logo for the 49th International Hospitality Exhibition.
 - Hygien Tech**: "Best Solutions for a Cleaner World" with a logo for Hygien Tech.
- Promotional Banners**: Several banners are visible, including one for "Household, Industrial & Institutional Ingredients" (www.h3i.it) and another for "LEGGI SUBITO" regarding the new issue of GSA Il Giornale dei Servizi Ambientali.

MAGAZINE ONLINE

Unger Stingray eccelle in tutti i campi di applicazione

L'“Innovation Award” ad ISSA/InterClean North America ha riscontrato grande partecipazione: 50 imprese operanti nel settore delle pulizie hanno candidato i loro prodotti al concorso in diverse categorie.

Una rinomata giuria specializzata composta da distributori, costruttori ed imprese di pulizia ha giudicato alla fiera il prodotto con maggior potenziale per il futuro. Gli aspetti focali considerati non erano solo la forza innovativa, la qualità e la produttività ma anche la redditività e la sicurezza dei prodotti. La giuria ha scelto Unger Stingray nella categoria “Attrezzature” come novità eccezionale.

Stingray ha sviluppato una soluzione duratura e di facile applicazione per la pulizia delle superfici vetrate interne, che non richiede una particolare formazione e dotato di comandi intuitivi. Il classico e dispendioso lavoro con spray e panno ruba tempo prezioso alla forza lavoro, lasciando comunque frequenti imperfezioni. Con questo efficiente sistema di pulizia interna del vetro, come risultato dallo “Studio su tempo e consumo nella pulizia interna di vetri” di Hygiene Consult HyCo Mück, il lavoro di pulizia diventa per



il 25% più veloce. Non solo nebulizzazione e pulizia vengono operati in un unico passaggio, ma le finestre e i telai vengono puliti con un tripad in microfibra, risparmiando il 39% di prodotto detergente.

La sua pratica forma triangolare consente di raggiungere tutti gli angoli. Un lavoro pressoché perfetto può essere eseguito anche ad altezze elevate. Con l'uso di prolunghe è possibile pulire superfici fino a 4 metri di altezza. Il meccanismo di nebulizzazione incorporato nel pad permette di inumi-

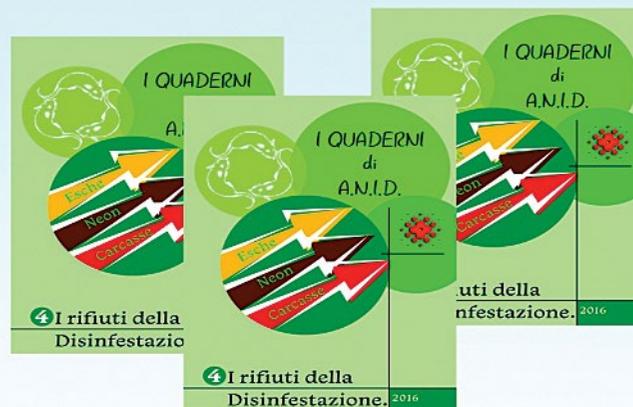
dire il pad in modo affidabile con un detergente professionale per vetri ad alto rendimento, 3M Scotchgard™, e protegge l'utilizzatore dall'inhalazione dello spray. Stingray garantisce un lavoro duraturo ed efficiente in tutti gli ambiti, combinando salute, ecologia ed economia.

[\[www.ungerglobal.com/stingray\]](http://www.ungerglobal.com/stingray)

I rifiuti della disinfestazione

Anid, Associazione Nazionale Imprese Disinfestazione, rende noto di aver pubblicato il Quaderno n. 4, il cui contenuto riguarda “I Rifiuti della Disinfestazione”. Come gestire e smaltire i rifiuti in modo sicuro ed in maniera da evitare impatti negativi sull'ambiente, agendo secondo la legislazione ed i codici di condotta locale ed europea applicabili. Si ricorda che l'associazione ha già pubblicato altri 3 quaderni sui temi “Le leggi della disinfestazione”, “L'uso dei rodenticidi da parte del professionista della Disinfestazione” e “Il controllo della Sanità pubblica sulla sicurezza alimentare”.

Tutti i quaderni sono disponibili al prezzo di euro 10,00 cadauno + spedizione e possono essere ordinati presso la segreteria di Sinergitech: licia@disinfestazione.org



Sutter Professional e il nuovo impegno nell'ambito della ristorazione collettiva

SUTTER Professional Srl, con EP Spa e MARKAS Srl, ha deciso di sostene-

re, con la propria esperienza e conoscenza, la nuova iniziativa per la riqualifica del servizio di Ristorazione in Sanità intrapresa da ANMDO in partnership con IQC (Italian Quality Company S.r.l.).

Il progetto promuove la realizzazione



FORNITORI SI NASCE, PARTNER SI DIVENTA

Coopservice è specializzata nella fornitura di servizi ad aziende, enti pubblici e privati. Il suo punto di forza è rappresentato dalla capacità di integrare la professionalità dei propri operatori con le più avanzate risorse tecniche e dalla valorizzazione della loro esperienza, consentendo di approntare soluzioni adeguate per ogni situazione.

Coopservice si propone come referente unico per la gestione di tutte le attività no-core che il Cliente intende esternalizzare, progetta e gestisce un'ampia gamma di servizi integrati coinvolgendo i propri Clienti in tutte le fasi di organizzazione ed erogazione dei seguenti servizi:



PULIZIA CIVILE
E INDUSTRIALE



PULIZIA E
SANIFICAZIONE OSPEDALI



ECOLOGIA



LOGISTICA E
MOVIMENTAZIONI



ENERGY & FACILITY
MANAGEMENT



SICUREZZA
E VIGILANZA

Coopservice, molto più che un semplice fornitore.



📍 42122 Reggio Emilia - Via Rochdale, 5
 📞 Tel. 0522 94011
 🌐 www.coopservice.it
 ✉ e-mail info@coopservice.it

e la redazione di Linee di Indirizzo e Controllo per la qualifica del Servizio di Ristorazione in Sanità, dato lo scenario odierno che denota una marcata disomogeneità della gestione del servizio di produzione e distribuzione Pasti in ospedale tra le diverse Regioni, e spesso all'interno della stessa Regione.

Lo scopo è favorire salute, benessere psicofisico, gratificazione e sicurezza del paziente durante il consumo del pasto, rispettando gli standard di servizio e di prodotto dichiarati nella "Carta dei Servizi della Ristorazione" che sono altresì monitorabili attraverso indicatori concreti percepibili da parte del paziente stesso.

Coinvolgendo società scientifiche, organizzazioni a tutela dei diritti dei cittadini utenti, imprese del settore e amministrazioni sanitarie, l'obiettivo del progetto sarà definire degli standard tecnico-professionali per valorizzare i servizi interni ed esternalizzati in Sanità per salvaguardare e tutelare salute, sicurezza e benessere del paziente. Il tutto senza trascurare la valorizzazione del pasto stesso, affinché questo sia adeguato sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico sanitario e nel rispetto degli aspetti di sostenibilità sociale, economici ed ambientali.

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

Lavasciuga pavimenti Versa: la nuova proposta di Comac per supermercati e GDO

Versa è una lavasciuga pavimenti uomo a terra molto efficiente e produttiva. Lavora con due spazzole a disco, disponibili con una larghezza lavoro di 55 o 65 cm. Diverse caratteristiche rendono Versa una scelta ideale per l'impiego in supermercati di medie dimensioni. Essendo molto maneggevole e compatta è facile da utilizzare quando lo spazio è parzialmente ingombrato. Il potente motore di aspirazione lascia il pavimento perfettamente asciutto e subito calpestabile in totale sicurezza. L'impiego di Versa negli orari di apertura non interferisce con la normale attività del supermercato, anzi mantiene costante per tutta la giornata il livello di igiene ed elimina la necessità di relegare la pulizia ai più costosi turni notturni.

A richiesta è possibile dotare la mac-

china del nuovo PM – Pressure Monitoring, un sistema che controlla la potenza erogata dai motori sulle spazzole, per garantire sempre la massima efficacia su qualsiasi superficie.

Versa è fornita di serie dei nuovi paraspruzzi autolivellanti che, oltre ad adattarsi automaticamente all'usura della spazzola, trattengono all'interno eventuali schizzi d'acqua e bloccano all'esterno il passaggio di piccoli residui solidi o polverosi non solubili, che potrebbero compromettere il risultato di pulizia.

Per rendere più efficace l'intervento si può richiedere il sistema CDS (Comac Dosing System) per la gestione separata di detergente e acqua, che consente di variare la quantità dell'uno o dell'altra secondo le reali esigenze. In ambienti della grande distribuzione come supermercati, alimentari o magazzini, può accadere che si debbano affrontare sporchi più difficili o aderenti, ad esempio a seguito del rovesciamento di qualche prodotto. Con



il CDS è possibile aumentare temporaneamente il flusso di soluzione detergente, per affrontare la più intensa condizione di sporco, per poi ripristinarlo quando si torna alla regolare pulizia di manutenzione.

[www.comac.it]

51
GSA
DICEMBRE
2016

Il guanto giusto per ogni alimento

Reflexx Sp.A., azienda tra i leader nella produzione e distribuzione di guanti monouso e riutilizzabili, presenta la Linea Food Handling appositamente studiata per il settore alimentare, idonea al contatto con ogni tipologia di alimento.

Un guanto riutilizzabile per tutti quei lavori dove è richiesta una certa resistenza, Reflexx 95 FH cod. R95FH. Un guanto Monouso per ogni lavoro dove è richiesta una buona protezione, Reflexx 72FH cod. R72FH. Ed un prodotto innovativo ed intelligente per una massima igiene al miglior costo possibile – Reflexx 20 cod. R20. La linea è frutto di una costante ricerca e sviluppo sui materiali mirata a sviluppare prodotti puliti idonei all'utilizzo con varie tipologie di alimento.

L'azienda è in grado di fornire non solo la Dichiarazione di Contatto Alimentare, ma anche i test effettuati dai migliori laboratori italiani e la periodicità con cui vengono monitorati questi valori. La Nuova Linea è stata di recente approvata dalla Federazione Italiana Cuochi, che ha riconosciuto nei nuovi prodotti gli sforzi di Reflexx S.p.A. in sintonia con i valori e la professionalità dell'Associazione.

reflexx®

E SEI IN MANI SICURE!



RESISTENZA



PROTEZIONE



IGIENE

[www.reflexx.com]

Rivamat: alta efficacia e forza pulente



Kiehl ha deciso di intraprendere il percorso atto a sviluppare nuovi prodotti a certificato Ecolabel sia per rispondere alle esigenze di mercato, sia per una particolare attenzione all'ambiente che ci circonda.

Kiehl ad oggi ha sviluppato 24 prodotti a certificato Ecolabel, riuscendo a garantire un'efficace copertura delle operazioni di pulizia ordinaria necessarie quotidianamente.

Ma sono riusciti in diversi casi ad andare oltre e pensare che in un breve futuro si riesca a soddisfare ogni tipo

di esigenza, come nel caso di un ultimo prodotto sviluppato "Rivamat". Kiehl Rivamat è un detergente universale privo di tensioattivi ma ad alta efficacia ed levata forza pulente, economico e particolarmente indicato per la pulizia a macchina. La sua efficacia non è dovuta all'uso di enzimi, fosfati o tensioattivi per evitare la formazione di sporco (effetto anti-soil) p.es. su superfici tessili. Utilizzabile su tutte le superfici resistenti all'acqua ed agli alcali. Particolarmente adatto per pavimenti in pietra micro porosi e tappeti in fibra sintetica.

Recentemente sono stati svolti diversi test in differenti applicazioni, da ambienti industriali a civili ed utilizzati abbinati ad attrezzature manuali e meccaniche. In ogni situazione la sua risposta è stata sorprendente.



Il servizio tecnico dell'azienda resta a disposizione per effettuare test di valutazione.

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

52
GSA
DICEMBRE
2016

Novaltec Group, un anno di successi

“Si completa con la fine dell'anno la nuova linea industriale dei generatori di vapore Novaltec, un impegno importante che ha visto adoperarsi ufficio tecnico e reparto prototipazione per oltre 12 mesi senza risparmio di tempo ed energie. Come sempre, grande attenzione alla qualità e alla semplicità d'uso hanno contraddistinto le scelte portate avanti in questi mesi, al fine di poter offrire ai nostri clienti sempre e solo il meglio. Per questi motivi sono orgoglioso di presentare in queste pagine e al Sigep

di Rimini la linea industriale Atlantis convinto che un'altro passo verso le esigenze dei nostri clienti sia stato fatto. Vorrei che fosse questo anche un momento per riconoscere a chi ha, come sempre, in questo progetto messo anima e corpo. A Davide Marchetto responsabile ufficio tecnico, Aleks Molla responsabile di produzione e Mirco Bonato vanno i miei personali ringraziamenti”.

Pierangelo Maren

[www.novaltecgroupp.it]



in Milano



Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20_24, 2017 fieramilano



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 1/1/2015-31/12/2015
Tiratura media: 5.536
Diffusione media: 5.412
Certificato CSST n. 2015-2554 del 25/2/2016

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

Edicom s.r.l. è associato a

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

La redazione augura
ai propri lettori
Buone Feste



GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI



La lavasciuga pavimenti che rende il pulito più semplice

Antea è una lavasciuga pavimenti operatore a terra altamente performante alimentata a batteria adatta alla pulizia di fondo e di manutenzione di superfici di piccole e medie dimensioni.

Caratterizzata da un nuovo design, Antea si distingue per affidabilità e robustezza, qualità garantite anche da scelte innovative come l'impiego di un telaio, attacco tergipavimento e basamento lavante in pressofusione di alluminio. L'operatore troverà l'utilizzo molto semplice, sia nella selezione dei comandi che nella manovrabilità.

Le dimensioni compatte la rendono ideale per la pulizia di diverse tipologie di ambiente: sanitario, alberghiero, GDO, automotive e strutture pubbliche.



Antea 50 B/BT



Antea 50 BTS



Antea 50 BTO Orbital

Scopri Antea
sul sito www.comac.it

Organizzazione certificata Q.C.B. Italia ISO 9001:2008,
ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007

Funzione Eco



Riduce il rumore



Riduce il consumo energetico

Attiva il QR Code sul tuo Smart Phone e scopri Antea

