

N.2

FEBBRAIO 2014

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

postatarget
magazine

DC006538
NAZ/195/2008

Posteitaliane



MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

pulizia sostenibile
turismo verde
protocollo antilegionella

GESTIONE

inquinamento olfattivo
rapporto Italia a tavola

SCENARI

forum Pulire
manuale Fipe

TECNOLOGIE

carrelli per alberghi
bed bugs



EDICOM
www.gsanews.it

L'eccellenza della detergenza professionale



dal 1960 preziosi formulati fatti di qualità

www.rubinochem.it

25°
1987-2012

ITALIA
INTERCHEM

**LA SCELTA
DIVERSA**



INTERCHEM ITALIA srl
Via Spagna, 8
35010 Vigonza (PD)
Tel. 049 8932391
Fax 049 8932300
info@interchemitalia.it
www.interchemitalia.it



VERDE-ECO Una gamma completa di prodotti certificati ECOLABEL



Soluzioni per un pulito a minore impatto ambientale

S0light hotel trolleys

Manovrabilità, sicurezza, alto livello prestazionale ed innovazione...
il tutto con eleganza!



www.falpi.com

Falpi[®]

INFyNITÎ

Rappresenta quanto di più evoluto si possa concepire in materia di ricariche concentrate. Infatti partendo da una semplice monodose si possono ottenere tutte le combinazioni possibili in materia di prodotto tradizionale per il lavaggio manuale e meccanizzato delle pavimentazioni, della pulizia dei vetri, degli arredi e della sanificazione dei bagni.

Economico

Permette un contenimento dei costi dal 15% al 44%.

Ecologico

Riduce gli imballi, i flaconi, le taniche e le spese di trasporto.

Rapido

Con la semplice apertura della monodose è in grado di generare la corretta soluzione lavante o pronta all'uso per i diversi contenitori.

Vantaggi

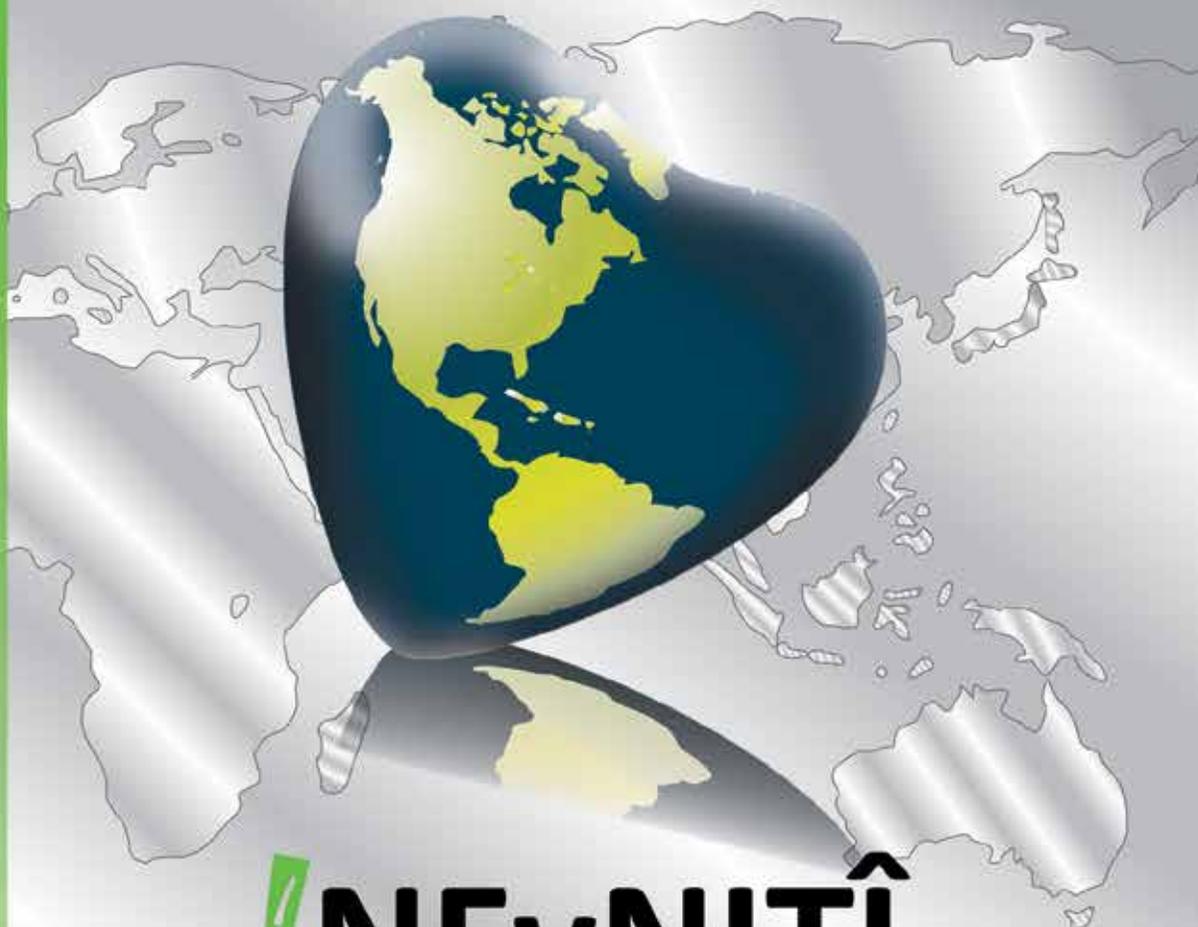
Riduce i tempi di dosaggio, i rischi sulla sicurezza, gli ammanchi e gli spazi di magazzino.

Software

Permette il calcolo preventivo del numero delle monodosi da utilizzare nelle operazioni previste.



LA MONODOSE



INFyNITÎ

il sistema dalla ricarica infinita



AR-CO s.r.l.
Via Canalazzo, 22/24
41036 Medolla (MO) ITALY
Tel. 0535/58890
Fax 0535/58898

SOMMARIO



ATTUALITÀ	7
AFFARI E CARRIERE	43
CARNET	44
ORIZZONTI	46



INSERTO

TERZA PAGINA

- 15** Sostenibilità dei processi di pulizia in hotel: un impegno etico e un valore strategico
[di Umberto Marchi]
- 18** Dalle etichette verdi all'ecolabel del turismo: così si può vincere la crisi
[di Antonio Bagnati]
- 20** Sul Garda una best practice anti-legionella
[di Simone Finotti]

GESTIONE

- 24** Buoni impianti e ben puliti, la soluzione per l'inquinamento olfattivo da cottura
[di Giuseppe Fusto]
- 27** Sicurezza alimentare ancora (troppo) a rischio
[di Laura Guidi]

SCENARI

- 30** A Forum Pulire appuntamento con la legalità
[dalla redazione]
- 32** Nuova versione per il manuale Fipe di corretta prassi igienica
[di Umberto Marchi]

TECNOLOGIE

- 34** Il carrello, l'amico del lavoro quotidiano in hotel
[dalla redazione]
- 38** Dalla "grande mela" all'Europa: la cimice dei letti "spaventa" il mondo intero
[di Simone Finotti]

*Formulato Giusta Dose
Compound Iper Concentrato 250 gr
Eco Ricarica per*

Oiè SURFACES®

*Detergente Igienizzante
Profumante
con le profumazioni
di Oiè Essenza ad alta persistenza*

24 fragranze

Istruzioni d'uso per produrre Oiè Surfaces manutentore 5 L.
dall' Eco Ricarica Formulato Giusta Dose Oiè Surfaces 250 gr.

- 1 In ogni scatola sono contenuti 12 flaconcini da 250 gr di Formulato Giusta Dose Oiè Surfaces Eco Ricarica Compound Iper Concentrato.
- 2 Riempire il contenitore etichettato originale con poco meno di 5 litri di acqua dolce.
- 3 Versare tutto il contenuto di 250 gr del Formulato Giusta Dose Oiè Surfaces Eco Ricarica Iper Concentrato nella tanica piena di acqua.
- 4 Chiudere il contenitore e agitare per 30 secondi.
- 5 Si ottiene così facendo 5 litri di soluzione Oiè Surfaces Detergente Profumante. Il risultato è un effetto brillante, igienizzante e profumante. Il risultato è 24 fragranze diverse con durata ad alta persistenza. Per il risultato ottimale nella preparazione di pulizia che garantisce 15 gr per litro acqua (100 ml) con un'alta persistenza (10 gr per litro d'acqua).

il miglior sistema di eco ricarica innovativo ed ecologico

Rubino Chem
S.p.A.
INDUSTRIA, RICERCA, PRODUZIONE, DISTRIBUZIONE
MARKET REPORT DI PROCESSI CHIMICI, SPECIALITÀ E STRUMENTI

Via Vigili del Fuoco Caduti in Servizio, 14/s
70026 Modugno (BA) - Italy
Tel. +39.080.5035346 - Fax +39.080.5008545
www.rubinochem.it - info@rubinochem.it

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

Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento CSST Certificazione Editoria Specializzata e Tecnica
Per il periodo 1/1/2013-31/12/2013
Periodicità: MENSILE • Tiratura media: 5.583 • Diffusione media: 5.438
Certificato CSST n. 2013-2419 del 25/02/14 • 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

COLOPHON

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

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

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

ISSN 1973-5324
Abbonamenti:
ITALIA ANNUO EURO 65
EUROPA E PAESI EXTRA EUROPEI EURO 130
C.C.P. 38498200

Lavasciuga pavimenti Media



**Fai brillare la tua attività:
con le lavasciuga pavimenti Media
avrà superfici perfettamente pulite
velocemente e silenziosamente!**

I modelli Media assicurano produttività e alte prestazioni grazie all'autonomia di lavoro fino a 4 ore, la grande capacità dei serbatoi e la semplicità d'uso e di manutenzione a fine lavoro. Il sistema CDS Comac Dosing System permette di dosare separatamente la quantità di acqua e la percentuale di detergente, ottimizzando il consumo delle risorse, eliminando gli sprechi e migliorando i risultati di igiene.

Grazie alla testata insonorizzata che racchiude il motore aspirazione è possibile ridurre il rumore senza rinunciare alla potenza dell'aspirazione, per lavorare in ambienti frequentati in orari diurni senza disturbare.

Ottimizza il consumo
delle risorse



Scopri Media 65/75 BT - 60 BTS
sul sito www.comac.it



Italchimica, una crescita inarrestabile

Grande soddisfazione in casa Italchimica per gli straordinari risultati 2013, resi noti pochi giorni fa in occasione dell'annuale convention della forza vendita, svoltasi a Praga dal 23 al 26 gennaio. **Alessandro Fioretto**, presidente e direttore generale, è raggianti: "Quattro giorni insieme ai nostri 78 venditori Italia ed estero sono stati l'occasione per lavorare, festeggiare i risultati raggiunti, ma anche condividere punti di vista e strategie e, in una parola, fare squadra". I numeri parlano di una crescita a doppia cifra: "Siamo a +43%. Abbiamo superato l'obiettivo 2013, che era 25 milioni di fatturato, e per l'anno in corso puntiamo a quota 32 milioni".

Obiettivi raggiunti... Anzi, superati!

Fioretto non si tira certo indietro quando si parla di obiettivi, e ancora una volta le cifre gli danno ragione: "Se pensa che, 10 anni fa, siamo partiti in maniera quasi artigianale, e che oggi siamo presenti in tutto il mondo...". Giovane e motivato (ha appena 34 anni), Fioretto ha il dinamismo giusto per farsi strada in un settore che spesso non sa cogliere le giuste opportunità. "Le faccio un esempio: quando siamo partiti ero poco più che un ragazzino, e ricordo che la maggior parte dei nostri concorrenti si rivolgeva alle imprese, o al limite all'industria. Noi capimmo subito l'importanza dell'Horeca, e cominciammo a crescere moltissimo. Oggi tutto il mercato si è accorto dell'Horeca...". Schemi nuovi, modelli nuovi e la capacità di coinvolgere le persone in un progetto condiviso sono tra gli altri assi nella manica di Italchimica.

Italchimica oggi

Oggi Italchimica è un'azienda con tre sedi (oltre al quartier generale a Padova, ce n'è una in Romania e una a Panama che serve il Centro-sud America), 8 brand di proprietà (tra cui Sanitec, dedicato al settore professionale, noto agli addetti ai lavori per la bellissima immagine dell'orso polare), e 70 dipendenti oltre agli agenti di vendita e 1.870 clienti serviti in 42 Paesi del mondo. Lo stabilimento produttivo centrale si sviluppa su 25.000 metri quadrati, ha una capacità di 100.000 tonnellate/anno, che si traduce in 24 milioni di pezzi stoccati in un magazzino da 12.000 posti pallet.

La struttura

Al vertice di Italchimica, oltre ad Alessandro Fioretto, ci sono i due fratelli **Marco**, direttore di stabilimento, e **Fabrizio**, direttore vendite professional, che coordina la rete commerciale. Quest'ultima è composta da 4 capi area (Nordest, Nordovest, Centro e Sud) con una quindicina di agenti ciascuno. Poi c'è l'estero.

E si cresce ancora...

E il 2014 non prevede, all'orizzonte, nessuna frenata. Anzi, in Italchimica si continua a progettare e ad assumere. Proprio la convention praghese è stata l'occasione per inserire in organico nuove figure: "Un responsabile amministrativo, un pianificatore di produzione, un senior financial advisor e due chimici". Quest'ultimo inseri-



mento è dovuto al fatto che l'azienda sta continuando ad investire sempre più nello sviluppo di nuovi prodotti. "Nel 2013 erano 3 milioni, e per quest'anno il budget è di 3.750.000 euro".

Le novità

Per limitarsi al settore professionale: si parla di 38 nuove referenze Sanitec, una gamma di insetticidi di produzione, una linea cosmetica professionale per hospitality e una linea detergenza con un ottimo rapporto qualità-prezzo (Matrix).



E per l'Horeca c'è un ottimo sistema di dosaggio di prodotti concentrati, un sistema di dosaggio per prodotti di cortesia, una linea a marchio Ecolabel. Intanto arriva anche una nuova certificazione, la Brc, che si aggiunge a Iso 9001 (qualità) e Iso 14001 (ambiente) e che rappresenta il trampolino di lancio per il mercato internazionale: "La certificazione Brc, molto impegnativa e, devo dirlo, anche onerosa, ci consentirà di dialogare con i principali operatori della grande distribuzione a livello internazionale. Tra le nostre strategie, infatti, c'è quella di spostare sempre più fatturato verso l'export, e in quest'ottica, nel 2014, parteciperemo a diverse fiere internazionali del settore: Amsterdam, naturalmente, ma anche Bangkok, Mosca e Dubai".

[www.sanitecitalia.com]



Italsan "Biodust": vecchio problema, soluzione innovativa!

Tutti gli operatori del settore Horeca, e delle industrie alimentari in genere, conoscono benissimo le problematiche che derivano dall'accumulo e dall'indurimento delle sostanze organiche che si formano all'interno delle tubature di scarico, delle trappole per grassi e, più a valle, delle fosse biologiche e dei depuratori.

La soluzione innovativa

La Italsan s.r.l. di Venegono Superiore (Varese) ha realizzato e brevettato l'unica macchina in grado di distribuire in maniera automatica, nella quantità voluta ed a impianti fermi, un prodotto bio-enzimatico in polvere. Questa soluzione, chiamata sistema Biodust, risolve radicalmente il problema fluidificando i reflui e rispettando pienamente l'aspetto ecocompatibile delle acque di scarico; inoltre il sistema toglie il materiale di nidificazione e alimentazione a blatte e altri insetti. Pertanto è un ottimo implemento all'Haccp per combattere e prevenire la formazione dei parassiti nelle cucine.

Le "faq" su Biodust

Con il sistema Biodust nel 2013 Italsan ha maturato in Italia un'esperienza molto interessante e soddisfacente. Il sistema solitamente viene offerto all'utilizzatore finale come servizio che dovrà essere gestito dai vari dealer e/o rivenditori di zona. Ma per chi vuole saperne di più, ecco le "faq", ossia le domande più frequenti, e le

relative risposte, che in Italsan si sentono porre quando viene proposto il servizio.

A cosa serve?

Serve a prevenire la formazione di accumuli di grassi e sostanze organiche sulle pareti interne delle tubazioni di scarico, e laddove fossero già presenti rimuove e/o fluidifica residui di: carboidrati, proteine, grassi, detersivi, residui alimenta-



ri in genere che si vanno a compattare in massa all'interno delle tubazioni stesse.

Quali sono i vantaggi nell'utilizzo del sistema Biodust?

Previene la formazione di cattivi odori dovuti al ristagno di sostanze organiche; previene gli intasamenti di tubature e ripristina il processo di rigenerazione biologica naturale, che abitualmente viene interrotto dall'eccessivo utilizzo di saponi, detersivi, acidi, ecc.; garantisce continuità nel trattamento biologico ad orari prefissati ed ad impianti fermi. (es. di notte); automatizza la funzione di distribuzione di prodotto bioenzimatico evitando l'utilizzo della manodopera e gli sprechi.

Perché utilizzare Biodust

I motivi per scegliere Biodust non mancano: perché non è un costo aggiuntivo, bensì sostitutivo che produce un risparmio; perché si è già tentato invano di risolvere il problema con metodi spesso casuali, discontinui, con l'impiego di manodopera e talvolta con spreco di prodotto; perché evita stock di merce a magazzino con il rischio di alterare le proprietà organolettiche del prodotto; perché è possibile ridurre o azzerare il

ricorso ad aziende esterne per risolvere problemi di intasamenti delle fosse di trattamento (spurghi), con conseguente risparmio economico e attivazione del processo di degradazione spontaneo dell'impianto.

Qual è la differenza fra prodotto bio-enzimatico liquido e in polvere?

Semplice. Le formulazioni liquide sono tendenzialmente instabili: infatti se le condizioni di conservazione non sono ottimali le molecole enzimatiche si rompono e le spore germinano con fenomeni di cannibalismo e di putrefazione. Al contrario la polvere enzimatica "Be 2", essendo anidra, è stabile nel tempo e resistente alle condizioni ambientali.

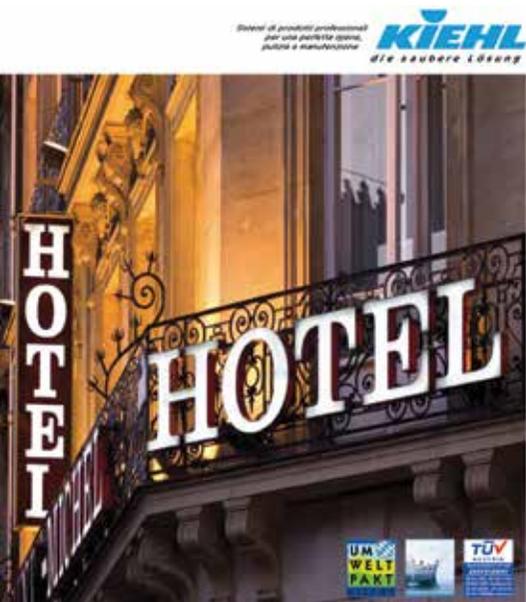
Il sistema è consigliabile sotto il profilo della sicurezza e della affidabilità?

Certo. Biodust è una macchina brevettata, certificata Cee e dotata di tutti i dispositivi di sicurezza che evitano allagamenti, dispersioni di corrente o altri eventuali inconvenienti.

[www.italsan.it]



Ambiente e qualità: il binomio vincente Kiehl sbarca in hotel



Quante volte, e da quanto tempo, sentiamo parlare delle potenzialità non sfruttate che la nostra splendida Italia potrebbe valorizzare e rendere operative con un vero e proprio modello industriale?

La bella Italia... vista da Kiehl

Il nostro territorio è il più ricco di bellezze artistiche del mondo, ma spesso non ci rendiamo conto di quanto valore sprechiamo per la nostra superficialità. Per questo bisognerebbe promuovere di più e meglio il valore della nostra storia, della nostra arte, del nostro territorio. E la chiave è la promozione del turismo, un settore troppo spesso lasciato all'iniziativa, all'abilità e alla fortuna dei singoli.

Un patrimonio non sempre valorizzato

Fortunatamente, alcune aree del nostro paese si sono attrezzate molto bene per la ricezione, anche con associazioni particolarmente attive, gruppi alberghieri internazionali che operano nei maggiori centri abitati, compagnie di navigazione, hanno fatto molto nel creare una ampia e completa offerta nel turismo crocieristico, ma

ancora molto si potrebbe migliorare. In questa prospettiva Kiehl, azienda che ha fatto dell'igiene ambientale la propria vocazione, ha recentemente deciso di inserire e sviluppare una linea di prodotti focalizzati sulla pulizia, manutenzione ed igiene delle superfici all'interno delle strutture alberghiere e ricettive.

In hotel, esigenze sempre più varie

Sempre più varie ed evolute, le esigenze di igiene in albergo sono cresciute con lo sviluppo delle stesse strutture ricettive. Queste ultime, negli anni, hanno ampliato molto la propria offerta di servizi, aggiungendo locali come piscine, aree benessere, palestre, sale convegni, cucine e area ristoro di qualità, col conseguente problema di mantenere un alto livello di pulizia ed igiene su diversi materiali e superfici. Kiehl, grazie alle esperienze sviluppate in ambito ospedaliero e sanitario, oggi è in grado di consigliare e pianificare le operazioni di pulizia nei diversi ambienti, abbinando il servizio con piani economici di costo, per un corretto monitoraggio e valorizzazione dei costi ad ospite.

Concentrati di qualità

Ma Kiehl ha pensato anche a un altro problema: quello dello spazio. Gli spazi sempre più limitati



a disposizione per il materiale di pulizia, infatti, vincolano le strutture alberghiere a migliorarne la gestione. Grazie ai propri formulati ad alto valore di concentrazione, e all'abbinamento con i giusti sistemi di dosaggio, Kiehl è in grado di ottimizzare i consumi nella massima sicurezza e funzionalità. Le richieste che normalmente vengono fatte in ambito alberghiero riguardano prodotti concentrati, referenze limitate e ottimizzazione dei costi: spesso, però, così facendo si rischia di dimenticare quanto siano importanti e determinanti la soddisfazione dell'ospite, l'igiene e la qualità.

Kiehl risolve!

Rischi che non si corrono con Kiehl: grazie alle proprie caratteristiche tecniche produttive, l'azienda riesce a rispondere ad ogni esigenza, ponendo particolare attenzione non solo all'aspetto pratico ma ambientale e di sicurezza. Proprio l'aspetto ambientale, da sempre, è il fiore all'occhiello di Kiehl: a dimostrarlo, fra le tante iniziative "amiche della sostenibilità", c'è un'intera gamma di prodotti Ecolabel che garantisce una accurata attenzione alle superfici, anche le più delicate, mantenendone il valore nel tempo ed eliminando le cause di possibili danni e i connessi costi di manutenzione.

Nel segno dell'ambiente

I prodotti Kiehl dotati della certificazione Ecolabel sono in grado di garantire igiene, economia, valore ai materiali, salvaguardia delle persone e dell'ambiente, sicurezza di un adeguato risultato al servizio degli ospiti. E siccome in hotel la qualità dei prodotti è il miglior biglietto da visita, in questo settore è importante poter contare su formulati che assicurino massime rese, igiene, sicurezza e sostenibilità. In breve: Kiehl programma Hotel fornisce risposte a tutte le aspettative ed esigenze del settore, soluzioni e personale qualificato sempre al servizio del cliente.

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



Evo Sponge, da Eudorex arriva la spugna che mancava

eudorex PRO
HIGH PERFORMANCE CLEANING

Ecco, è finalmente sul mercato! Da Eudorex arriva Evo Sponge, la spugna abrasiva (ma sarebbe meglio dire “distaccante”, e vedremo perché) che mancava. Scopriamo tutti i vantaggi e le qualità di questo semplice ma straordinario strumento per il pulito di tutti i giorni.

Il brevetto Reteattiva®

Iniziamo col dire che si tratta dell'unica spugna abrasiva coperta da due brevetti. Reteattiva® è la speciale fibra che garantisce la massima efficacia sullo sporco aderente senza abraderne. Reteattiva® può essere descritta con 4 termini: antigraffio, distaccante, igienica, durevole. Ma è necessaria una precisazione sul termine chiave dell'elenco, che è distaccante. Eh sì, perché “abraderne” è una cosa, “distaccare” un'altra, e sono due concetti da non confondere.

Abradere non è distaccare

Infatti, mentre abraderne significa rimuovere lo sporco graffiando la superficie, distaccare significa rimuovere lo sporco senza modificare in alcun modo la superficie. Ecco quindi svelato il grande vantaggio di questa soluzione brevettata, che è poi la prima straordinaria qualità di Evo-Sponge: la spugna pulisce senza rovinare le superfici, il che la rende preziosissima in tutti quei contesti, come alberghi, ristoranti, ecc., in cui l'occhio vuole la sua parte e spesso si impiegano materiali pregiati e delicati.

Sferattiva®

Il secondo brevetto, non meno importante, si chiama Sferattiva®: all'interno della spugna sono posizionate delle sfere poliuretatiche che amplificano la forza applicata dalle dita sulla superficie. Si tratta di un sistema innovativo grazie al quale con meno sforzo si ottiene un risultato migliore. I test certificati confermano evidenti vantaggi: rispetto alle classiche spugne con fibra verde, le più comunemente utilizzate, Evo Sponge non graffia, né rilascia particelle di alcun tipo, è facilmente risciacquabile, quindi non trattiene residui di sporco (alimentare o inorganico).

Non si deteriora

Il colour coding (codice colore) la rende idonea alla normativa Haccp, dato che riduce o annulla i rischi di contaminazione dei cibi, e la proliferazione batterica. Altro vantaggio riscontrato è la lunga durata, circa 10 volte superiore alle spugne classiche a fibra verde. Evo Sponge infatti non si deteriora con l'abrasione contro la superficie ed è molto resistente ai lavag-



gi sia in lavatrice che autoclave fino a 90°. Una spugna con tutti questi vantaggi risulta utile per la pulizia di fondo in diversi ambiti, dalla cucina al bagno, dall'industria alimentare, all'ufficio. Ovunque vi sia l'esigenza di “distaccare” rapidamente lo sporco aderente, senza intaccare la superficie né rilasciare particelle di alcun tipo. Basti pensare alle padelle in teflon o ceramica, ai rubinetti, ai lavelli, ai piani cottura, alle affettatrici, i forni, i box doccia, le cappe, i nastri trasportatori, ecc. . .

Idoneo Gpp

Evo Sponge, inoltre, è un prodotto che vanta il marchio Idoneo-Gpp. Il rilascio del marchio Idoneo-Gpp si è basato sulla valutazione delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti e sull'analisi dei rapporti di prova redatti da laboratori accreditati Iso 17025. Nel dettaglio, le caratteristiche dei prodotti sono state valutate secondo l'approccio indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente del 24 maggio 2012, per quanto riguarda le soluzioni finalizzate a ridurre gli impatti ambientali. Sono state valutate le eventuali azioni che il prodotto potrà in essere per la riduzione dei rifiuti o altre soluzioni finalizzate alla minimizzazione degli impatti ambientali del servizio.

www.eudorexpro.it



Rubino ha le idee chiare, e "attacca" la Spagna

Di ritorno da Valencia, dove si è tenuta l'edizione 2014 di Hygenalia-Pulire, la prima di una lunga serie di importanti fiere che interesseranno il settore nell'anno da poco iniziato, il numero uno di Rubino Chem **Luigi Rubino** ha le idee chiare.

Nuova piattaforma distributiva a Madrid

"La Spagna è un mercato che ci interessa molto, tanto che abbiamo appena aperto una piattaforma a Madrid per entrare direttamente nel mercato iberico. Merito soprattutto di Oìè Essenza, una linea che sta spopolando in Italia e all'estero". La ricerca di nuovi formulati e sistemi è uno degli impegni che Rubino Chem si è assunta verso la propria clientela: una missione portata avanti con coerenza nella storia aziendale. Non basta, però, la qualità del prodotto: serve anche la solidità di una struttura flessibile ed efficiente, in grado di rispondere in tempo reale a un mercato sempre più esigente. A proposito di Oìè Essenza, oggi sono 24 le diverse fragranze disponibili, divise in varie linee: la Linea Stagionale comprende Oìè Essenza d'Inverno, Oìè Essenza di Primavera, Oìè Essenza d'Estate e Oìè Essenza d'Autunno, che hanno riscontrato grande soddisfazione da parte della clientela entrando a far parte, a pieno titolo, della grande famiglia Oìè Essenza. Le altre linee, oltre alla Stagionale, sono Classica, Luxury e Ipoallergenica.

Un cuore... di rubino!

Passando proprio alla linea Luxury, grande è stato il successo di Oìè Essenza Ruby, un caleidoscopio di sensazioni lussuose, sofisticate e di classe. Una nota confidenziale, profonda ed irresistibile, un lusso affermato! Questa elegante fragranza viene rappresentata dal rubino, una delle pietre più importanti e pregiate, distinta e seducente. Il rubino, infatti, per la tonalità calda e ardente viene

identificata come la pietra del sole e rispecchia perfettamente questa energica fragranza: è una fragranza densa, carnale e carismatica, ma allo stesso tempo luminosa e delicata. Una profumazione seducente, che lascia il segno in tutti gli ambienti nei quali si utilizza per profumare-desodorizzare-detergere e spolverare. Usato e molto apprezzato dai professionisti del pulito, è un prodotto innovativo ad altissima resa da utilizzare in qualsiasi ambiente. Il profumo ha una veste olfattiva che svela la personalità, il carattere, le emozioni, la sua vocazione infatti, è creare ed accompagnare emozioni, tentando di avvolgerci in una seconda pelle sensuale e seducente.

Oìè Surfaces

E pochi mesi fa, nell'ottica di un sempre più ridotto impatto ambientale, è nata la linea Oìè Surfaces, un iper concentrato "giusta dose compound" con le profumazioni di Oìè Essenza ad alta persistenza. Molteplici sono i vantaggi di questo prodotto: minore costo di acquisto, minore produzione di Co2, minore consumo di cartone, minore impiego di plastica, minore consumo di risorse primarie, minore volume trasportato, minore spreco di prodotto. La compatibilità tra Oìè Surfaces ed Oìè Essenza crea un abbinamento perfetto tra pulizia e profumazione. Oìè Surfaces è un prodotto studiato e formulato per detergere e igienizzare quotidianamente pavimenti, rivestimenti, piastrelle, sanitari, porte, oggetti usati



frequentemente e tutte le superfici dure lavabili, assicurando un'igiene accurata e stabile senza aloni. La sua speciale formula energica ha un alto potere antistatico con effetto brillante, che gli consente di ottenere una pulizia efficace e sicura. L'azione deodorante di Oìè Surfaces, grazie alle essenze contenute, lascia nell'ambiente una nota fresca e pulita che esalta la sua azione pulente. È un prodotto di alta qualità, idoneo per pulizie ordinarie e straordinarie. Oìè Surfaces è una scelta bilanciata dal punto di vista dell'efficienza dei risultati e del rispetto per l'ambiente.

Parte una nuova linea "monodose"

Ma Rubino, come sempre, non si accontenta: tutt'altro, è un vulcano di novità: "Abbiamo in cantiere tantissimi progetti, non ho nemmeno il tempo di respirare...". Non capita di frequente di sentirlo dire, in questi momenti di crisi. "Guardi, qui la crisi non si sente molto: anzi, sto continuando a lanciare nuovi prodotti come i monodose, che partono proprio a febbraio. Si tratta di venti fragranze monodose profumanti che riprendono le stesse fragranze delle essenze Oìè. Sono pronte all'uso e sono specificamente dedicate al lavaggio e alla profumazione dei pavimenti". L'uso è semplicissimo: basta diluirle in 8-10 litri d'acqua e il gioco è fatto. Hanno potere detergente, igienizzante, profumante e antistatico.

[www.rubinochem.it]

Inpacs, certificazioni, nuove aperture: continua anche quest'anno la corsa vincente di Magris

Comincia bene il 2014 di Magris! Dal 1° gennaio, infatti, è operativo l'accordo che vede l'entrata del leader italiano della distribuzione nella "rete" Inpacs, il più grande gruppo europeo di distributori indipendenti a carattere familiare con più di oltre 300 associati, 800.000 clienti e 2.000 addetti alla vendita in 35 paesi. Un passo storico per il cleaning italiano. Ma non è certo l'unica novità per il gruppo di Seriate.

Si completa il cerchio delle certificazioni, iniziato nel 1998

Un importante obiettivo riguarda la "chiusura del cerchio" delle certificazioni con la Certificazione Etica e Sociale SA 8000. Un percorso iniziato già nel 1998, quando la Magris Spa ha ottenuto il primo certificato di sistema gestione qualità Iso 9001:2008. Successivamente (2002, 2004, 2007, 2010 e 2012) supera brillantemente le visite ispettive di rinnovo della certificazione. E nel novembre 2013 ha ottenuto due importanti certificazioni superando brillantemente l'audit per la Iso 14001:2004 (sistema di gestione ambientale) e la Ohsas 18001:1999 (sistema di gestione della

tutela della salute e della sicurezza sul posto di lavoro), primo dealer italiano del settore ad avere ottenuto tale certificazione. Due certificazioni, queste ultime, che validano una struttura che rientra da tempo nella filosofia del gruppo: si è trattato quindi della formalizzazione di una situazione già in essere, motivo per cui sono state ottenute senza particolari osservazioni da parte dell'ente. Un pacchetto di certificazioni che verrà "replicato" a breve anche per Magris Servizi.

Le nuove aperture: Bari, Pistoia, Roma

Ma anche nuove aperture, e in particolare la nuova Piattaforma Logistica di Bari, in viale Francesco Zippitelli. Grazie a questa quindicesima piattaforma logistica, il Gruppo Magris otterrà una presenza ancora più capillare nel sud Italia: 2500 mq di magazzino con 2000 posti pallets. La filiale, dotata di officina Magris Servizi Service, renderà l'assistenza tecnica ancora più efficiente. Da gennaio è inoltre operativa, in Toscana, la nuova Piatta-



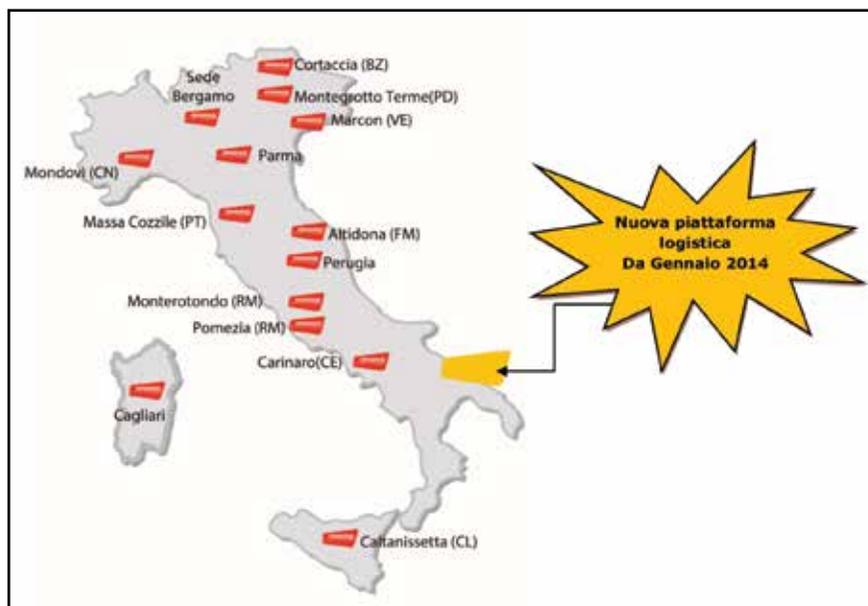
forma Logistico-Commerciale del Gruppo Magris a Pistoia (più precisamente ad Agliana, via Setto-la 24). Con la chiusura della struttura di Massa e Cozzile e l'apertura di questa nuova piattaforma, il Gruppo Magris si espande: 3.000 mq di magazzino con 2.500 posti pallets che permetteranno di dare maggiore efficienza e di sviluppare ulteriormente il business nel centro Italia. La filiale è dotata di magazzino e struttura commerciale. Novità anche nell'area della Capitale: da febbraio sarà operativa la nuova Piattaforma Logistica del Gruppo Magris a Pomezia (via Naro 84), che sostituirà la precedente struttura.

Business raddoppiato in zona Pomezia, e tante altre... Magris News!

Questo trasferimento è stato necessario in quanto negli ultimi 6 mesi Magris ha nientemeno che raddoppiato il fatturato logistico mensile: da 600.000 a 1.200.000 euro circa. E così il Gruppo Magris cresce notevolmente anche in quest'area: 12.000 mq di magazzino con 6.000 posti pallets. Anche in questo caso, l'obiettivo è incrementare il volume d'affari in questa zona strategica del Centro. Sul versante comunicazione, quest'anno verrà istituzionalizzato un progetto nato già nel 2013, con grande successo: si tratta di Magris News, strumento divulgativo che offrirà una visione generale del gruppo riassunta in alcune pagine, con un riepilogo delle ultime novità del gruppo.

[www.magrisplanet.it]

12
GSA
FEBBRAIO
2014





FEBBRAIO
2014

INSERTO

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

PULIZIA SOSTENIBILE
TURISMO VERDE
PROTOCOLLO ANTILEGIONELLA **15**

GESTIONE

INQUINAMENTO OLFATTIVO
RAPPORTO ITALIA A TAVOLA **24**

SCENARI

FORUM PULIRE
MANUALE FIPE **30**

TECNOLOGIE

CARRELLI PER ALBERGHI
BED BUGS **34**



Efficace quanto serve,
delicato quanto basta.



HYGAN SRL - GMBH - Via Meucci - Str. 5 - I - 39055 Laives/Leifers - BZ
Tel. +39 0471 954 558 - Fax +39 0471 953 882 - info@hygan.it - www.hygan.it



GSA
IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

FORUM **PULIRE**

PULIZIA COME VALORE ASSOLUTO

LA RISPOSTA DELL'ITALIA TRA INNOVAZIONE E RAZIONALIZZAZIONE, TRA SVILUPPO E LEGALITÀ

PER UNA NUOVA CULTURA DELLA SOCIETÀ CIVILE

MILANO 26-27 MARZO **2014**

2° CONGRESSO NAZIONALE



PLATINUM SPONSOR



SILVER SPONSOR



BRONZE SPONSOR



Organizzato da:



Promosso da:



Partner:

CNA
CONFCOOPERATIVE
CPP | FISE ANIP | FNIP
LEGACOOP SERVIZI
ONBSI | SNS

In collaborazione con:



Media partner:



Patrocinato da:



sostenibilità dei processi di pulizia in hotel: *un impegno etico e un valore strategico*

di Umberto Marchi

In un recente intervento a una giornata di studi dell'IIR, la general manager del Magna Pars Suites di Milano, Barbara Rhoner, ha spiegato perché comunicare al cliente la sostenibilità dei processi di pulizia e sanificazione è per l'albergo un fatto di vision strategica, oltre che un impegno etico. Ambiente, responsabilità sociale e sostenibilità sono ormai elementi imprescindibili per restare sul mercato.

Se è vero, come è vero, che igiene e pulizia sono per un albergo i primi fattori di fidelizzazione per la clientela (nel senso che in un albergo sporco non torna nessuno), abbiamo appreso che anche questo, da solo, non basta più.

Comunicare la sostenibilità

Già, perché il cliente, sempre più esigente, dà oramai quasi per scontato che un albergo, soprattutto quelli di altissima qualità, sia perfettamente pulito e sicuro. Quello che si cerca oggi è una pulizia sostenibile, vale a dire con processi condotti a regola d'arte e nel pieno rispetto dell'ambiente. Da anni siamo abituati a vedere l'albergo come una struttura altamente impattante, sia sul piano energetico, sia sotto il profilo delle ricadute sull'ambiente, ma oggi anche questa è una prospettiva da superare. Emblematica la lezione del Magna Pars Suites di Milano, la cui general manager, **Barbara Rohner**, è recentemente intervenuta a un convegno dell'Istituto Internazionale di Ricerca su "Come comunicare la sostenibilità dei processi di pulizia e sanificazione al cliente".



Magna Pars
grand presidential

Magna Pars Suites: un paradiso sui Navigli milanesi

Non a caso parliamo del Magna Pars: il nuovissimo "cinque stelle" in zona Navigli è nato da un progetto dell'architetto **Luciano Maria Colombo** e sorge nell'area della storica fabbrica di profumi della famiglia **Martone**. In poco tempo si è già imposto all'attenzione dei media e del turismo d'alta fascia per l'eccellente qualità e originalità dell'offerta, incentrata sul fascino delle sensazioni olfattive (una trentina le suites, ciascuna ispirata a un particolare aroma) e sulle raffinate combinazioni di colori, luci e arredi.

Raffinato e... sostenibile

Sul versante della sostenibilità, la struttura è stata concepita, già in origine, con sistemi innovativi: ad esempio è stata interamente realizzata in legno massello, un materiale rinnovabile. Una scelta pienamente coerente è stata fatta anche per le fonti di energia, che vanno dal geotermico, che garantisce una perfetta termorego-

lazione degli ambienti per la ottimizzazione del comfort e del risparmio energetico, al fotovoltaico, che assicura la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili. Incantevole anche il giardino, un angolo di paradiso in via Tortona.

I fattori di scelta di un "5 stelle"

Rohner ha esordito dettagliando i fattori critici che guidano la clientela nella scelta di un hotel a 5 stelle: "In primo piano ci sono, naturalmente, la qualità e l'eccellenza di prodotto e servizio, insieme alla loro sicurezza e affidabilità. Poi vengono igiene e pulizia e, insieme, l'ecosostenibilità, vale a dire il rispetto per l'ambiente in tutti i suoi aspetti. Da non sottovalutare anche la tecnologia, con i contenuti innovativi di prodotti e sistemi, la location e la politica tariffaria".

Una visione strategica di sistema

Concentrandosi sulla sostenibilità ambientale, un vero e proprio valore aziendale per Rohner, la direttrice del Magna Pars

Magna Pars prestige



ha sottolineato: “L’approccio green non può essere limitato all’utilizzo di pannelli fotovoltaici sui tetti, all’attenzione nell’utilizzo della carta o al risparmio energetico spegnendo le luci quando non servono”, sfatando il mito consolidato secondo cui basterebbe un minimo di attenzione in più nella gestione di tutti i giorni per “mettersi la coscienza a posto” in fatto di green. “Purtroppo non è così, perché -continuiamo a seguire Barbara Rohner- la comunicazione ambientale nasce dalla *cultura* e dai *processi*. Essa deve essere gestita e *vissuta* come una attività di un processo molto più ampio e complesso che coinvolge l’azienda in modo profondo”. Il concetto è chiaro: senza una visione di sistema e un progetto green di ampio respiro, la comunicazione si riduce a banale esercizio di stile.

L’approccio culturale

In sintesi: in albergo la sostenibilità, e a maggior ragione la sua comunicazione, devono essere frutto di una visione strategica complessiva che nasce prima di tutto da un approccio culturale. In caso contrario diventa mera retorica, povera di concreto valore. Come fare, quindi, per trasformare la comunicazione della sostenibilità ambientale in un valore concreto e strategico? “La comunicazione -ha spiegato Rohner- arriva dopo uno step iniziale in cui avviene la presa di coscienza dell’im-

portanza della tematica ambientale. Solo così la sostenibilità ambientale diventa elemento fondante del brand aziendale. Un valore, insomma”.

Sostenibilità: un elemento in cui il mercato si identifica

In quest’ottica la sostenibilità non diventa solo un elemento da comunicare, ma un modo di essere nel quale il mercato (inteso nel suo complesso: clienti, fornitori, dipendenti, ecc.) si identifica e di cui trasmette i valori. “La comunicazione ambientale -ha detto Rohner- può svilupparsi su due livelli. Partiamo da un primo livello, che è quello istituzionale: a questo li-

vello viene comunicato a tutti gli stakeholders l’impegno ambientale dell’azienda. C’è poi un secondo livello, altrettanto importante, ed è il livello di prodotto. Qui si comunica principalmente in modo razionale, organizzato e funzionale ai clienti, ai dipendenti ma anche agli altri agenti influenzatori come stampa e media, il valore della sostenibilità”.

Un valore da perseguire collettivamente

Un valore che deve arrivare al cliente per poter assumere un ruolo strategico e di marketing. A patto che si tratti di un valore condiviso: la sostenibilità ambientale è infatti un obiettivo raggiungibile, e mantenibile, solo se perseguito collettivamente. Anche perché l’attenzione alla sostenibilità ambientale non è più un fenomeno di moda o di sensibilità soggettiva, ma un elemento sul quale costruire un’immagine di marca forte e un vero vantaggio competitivo. Il tutto in uno scenario in cui l’evoluzione tecnologica rende di semplice accesso la comunicazione.

Sostenibilità: non esercizio di stile, ma... stile di vita

Se dunque, come accade, la sostenibilità è un valore condiviso, l’effetto dovrebbe essere quello di moltiplicarne l’efficacia. Affinché ciò sia possibile, l’incontro con il mercato (nel concreto, con l’ospite) do-



Magna Pars prestige



vrebbe portare a condividere l'attenzione alla qualità della vita e proporre servizi coerenti con l'obiettivo della sostenibilità come stile di vita. Ciò a maggior ragione in un settore, come quello del turismo, in cui l'attenzione (e la percezione) dei clienti è fortissima: il consumatore è sempre più attento ai valori e ai comportamenti dell'impresa, alla qualità del prodotto e al rispetto dell'ambiente. Il cliente, è ormai un dato di fatto, cerca continuamente informazioni sull'organizzazione, sulla filiera produttiva e sul suo rapporto con gli stakeholder; chiede un maggior livello di innovazione e se non vuole né deve essere responsabile diretto, d'altro canto si aspetta (legittimamente) che l'attenzione alla sostenibilità sia intrinseca nel prodotto e nel servizio acquistato.

Rendere visibile e comunicare la strategia di sostenibilità

“Ecco perché -ha spiegato Rohner- l'hotel ha un fortissimo interesse a rendere visibile la propria strategia di sostenibilità quale garanzia di qualità e affidabilità. Il turismo sostenibile è in ascesa: la domanda dei consumatori sta crescendo, l'industria dei viaggi sta sviluppando nuovi programmi di “green travel” e i governi stanno creando nuove linee guida per incoraggiare soluzioni applicative sostenibili nel set-

tore turistico. L'attenzione all'aspetto della sostenibilità può diventare un potente strumento per sviluppare il business migliorando la qualità della vita e facendo cultura. Perciò si può dire che la sostenibilità rappresenti oggi l'opportunità di business per eccellenza: la carta vincente per differenziarsi e diventare sempre più competitivi nel settore dell'hospitality, al pari dell'etica, dell'ambiente e della responsabilità sociale. Si tratta di elementi imprescindibili per rimanere sul mercato, fattori differenzianti e di successo”.



Nuovi strumenti di marketing, efficaci fattori di successo

Tra i nuovi ed efficaci fattori critici di successo sono da annoverare il bilancio di sostenibilità, il bilancio sociale e il bilancio d'esercizio. “Il bilancio di sostenibilità è uno degli strumenti più efficaci per evidenziare l'impatto che un'organizzazione genera sulla collettività, e consente di gestire la fiducia dei vari stakeholder. L'etica, la sostenibilità e il bilancio sociale -soprattutto quest'ultimo- sono importantissimi strumenti di comunicazione. Il bilancio sociale, nello specifico, è lo strumento più completo per trasmettere la concreta immagine delle strategie di sviluppo dell'azienda; lo strumento formale per perseguire il proprio obiettivo contribuendo a migliorare la qualità della vita dei membri della società. Alla stessa stregua, il bilancio d'esercizio è considerato da tempo lo strumento per eccellenza di comunicazione con gli stakeholder. Il codice civile ha modificato l'art. 2428, rendendo così “di fatto” l'informativa sulla sostenibilità praticamente obbligatoria”. Ha quindi concluso Rohner: “L'eccellenza dell'ospitalità, unita al valore della sostenibilità ambientale e all'applicazione di tecnologia all'avanguardia, rende l'offerta alberghiera unica e sofisticata”. E, dunque, contribuisce al suo successo etico, sociale ed economico.

dalle etichette verdi all'ecolabel del turismo: così si può vincere la crisi

di Antonio Bagnati

I dati sono chiari, e vanno tutti in una direzione: nel settore dell'ospitalità viene sempre più premiata la sostenibilità delle strutture ricettive. Legambiente, che da 20 anni si impegna su questo fronte con l'etichetta "Consigliato per l'impegno in difesa dell'ambiente", ha aperto la sua campagna di adesioni 2014.

Se non punta sul turismo l'Italia, quale altro Paese dovrebbe farlo? Prima nazione al mondo per quantità e qualità del patrimonio storico-artistico, la Penisola è anche la più ricca di siti riconosciuti dall'Unesco "Patrimonio dell'Umanità" (sono 49, vale a dire 5 in più della Cina e una decina più di Francia e Germania, dalle incisioni rupestri della Valcamonica, entrate in lista nel 1979, al monte Etna e ai Giardini medicei toscani, appena inseriti). E l'indotto ne beneficia, visto che i dati più recenti dell'Isnart (Osservatorio Nazionale sul Turismo) confermano che le località con i siti Unesco

registrano un tasso di riempimento delle strutture ricettive maggiore del 13,6% rispetto alle non Unesco. Buone notizie per l'Italia, dunque. A patto che si riesca, una buona volta, a sfruttare il vantaggio.

Qualità dell'arte e qualità dell'ambiente

Oltre alla qualità artistica, anche quella ambientale ha il suo peso, e viene riconosciuta e premiata. E infatti, secondo Legambiente Turismo (www.legambienteturismo.it), segnali positivi arrivano anche dalle località che hanno puntato sulla sostenibilità ambientale e che hanno ricevuto, per questo, specifici riconoscimenti. Emblematico il caso della sarda **Posada Blu**, in provincia di Nuoro, regina a 5 vele prima in classifica nella Guida Blu 2013 di Legambiente e Touring Club Italiano, che ha fatto registrare un aumento del 20% delle presenze sulla sua spiaggia. Non poco, se si pensa che siamo in periodo di crisi (anche vacanziera).

Sempre più vacanzieri scelgono l'eco

Sempre più turisti, insomma, nella scelta delle località dove trascorrere le proprie vacanze preferiscono quelle in luoghi unici e con condizioni ambientali garantite. Una ricerca di Eurobarometro, nel 2012, ha evidenziato come primo fattore di fidelizzazione turistica proprio gli aspetti legati all'ambiente e alla natura, come il clima e il paesaggio. Un modo per combattere le difficoltà economiche, quindi, potrebbe essere quello di investire sulla sostenibilità ambientale, e soprattutto di vedere riconosciuti i propri sforzi in questo senso.

Il Cigno verde per il turismo

E' precisamente questo lo spirito dell'ecolabel promosso da Legambiente Turismo,



l'ormai celebre "Cigno verde" la cui campagna di adesioni ha preso il via un mese fa: un'opportunità interessante per chi vi aderirà, visto che lo scorso anno le strutture provviste dell'etichetta ecologica "Consigliato per l'impegno in difesa dell'ambiente" si sono riempite il 10% più delle altre. L'ecolabel riconosce l'impegno dei gestori nel farsi garanti della qualità ambientale, per sviluppare sinergie, condividere e mettere in rete esperienze e buone pratiche, migliorare le prestazioni ambientali della propria struttura ricettiva e al tempo stesso promuovere un soggiorno di qualità e a basso impatto. Come si sa, gli alberghi sono da sempre tra le strutture più impattanti ed energivore, e proprio per questo meritano una particolare attenzione.

La qualificazione delle strutture passa dalla sostenibilità

Dice **Rossella Muroli**, direttrice di Legambiente: "Qualificare le strutture e indirizzarle verso una maggiore sostenibilità è la strategia migliore per guardare al futuro in modo innovativo, sviluppare la green economy, superare e contrastare la crisi economica investendo sulla qualità e l'ambiente. Significa valorizzare e sfruttare la ricchezza più preziosa del nostro Paese". Aderendo ai principi e al progetto di Legambiente Turismo, i gestori di alberghi, B&B, ostelli, agriturismi, hotel ma anche campeggi e ristoranti, s'impegnano a seguire un disciplinare di comportamento

18
GSA
FEBBRAIO
2014

Un turismo nuovo, e più sostenibile

Proprio all'insegna di questo nuovo turismo green, Legambiente sta realizzando anche una serie di linee di proposta turistica nell'ambito dei nuovi turismi correlati alla sostenibilità. Ad esempio i "ristoranti del cigno" a filiera corta, per la valorizzazione dei piatti e dei prodotti del territorio; i bici-alberghi terminali di una rete di cicloturismo; i centri di educazione ambientale e le fattorie didattiche che uniscono all'offerta didattica quella ambientale. E ancora una serie di strutture amiche degli animali dove gli amici a quattro zampe non solo hanno accesso, ma sono graditi ospiti e poi strutture ricettive natura presenti nei parchi, riserve e siti di interesse naturalistico che realizzano programmi di escursionismo e passeggiate.

per una gestione eco-efficiente e sostenibile della struttura, dal risparmio energetico e idrico alla riduzione e raccolta differenziata dei rifiuti, passando per la valorizzazione delle tipicità del territorio.

Un percorso “guidato”

A chi decide di intraprendere il percorso viene fornita consulenza per l'attuazione di questo protocollo e ne viene verificato il rispetto con visita annuale. Ogni anno infatti viene stilato un bilancio delle risorse risparmiate, della riduzione dei rifiuti e delle emissioni di sostanze inquinanti evitate, nonché dell'utilizzo di prodotti eco/biologici. L'adesione dura un anno, e l'anno successivo si provvede al rinnovo dei soci vecchi iscritti e alla ricerca di nuovi attraverso attività di promozione del progetto stesso, con l'obiettivo di aumentare le strutture che scelgono una gestione più attenta all'ambiente. Ad oggi sono oltre 400 le strutture aderenti.

Gli alberghi ecologici...

Ma che cos'è un albergo ecologico? Gli alberghi ecologici, una “categoria alberghiera” nata alcuni anni fa in Emilia Romagna proprio su iniziativa di Legambiente, sono strutture ricettive che, anche nelle località del turismo più tipicamente di massa, praticano la sostenibilità ambientale e sposano la vocazione ricettiva a quella ecologica. Alcuni accorgimenti? Raccolta differenziata, efficienza energetica, fonti rinnovabili, riduzione dei consumi di acqua, prodotti tipici a chilometri zero, tagli all'inquinamento acustico. Ma non solo: le procedure stilate dall'associazione regolano la preparazione dei pasti in cucina, le pulizie, gli acquisti, la raccolta differenziata, l'installazione di dispositivi per il risparmio idrico ed energetico. Il tutto accompagnato dall'impegno a scegliere ed offrire ai clienti prodotti della terra freschi di stagione, provenienti da agricoltura biologica delle campagne vicine, privilegiando le produzioni tipiche locali. In questa visione gli “alberghi ecologici” escono dal loro tipico ruolo di strutture puramente ricettive, grazie a iniziative per migliorare i servizi, con progetti per la pulizia dei centri abitati, per la raccolta efficiente

II> Le 5 stelle di Legambiente

A guidare la classifica delle località balneari premiate con le 5 vele di Legambiente e Touring Club Italiano 2013 è Posada (Nuoro), uno dei paesi più suggestivi della costa orientale della Sardegna. Il grande progetto di salvaguardia ambientale del sistema costiero ha permesso la rinaturalizzazione delle dune su un fronte di 8 km. Prosegue la custodia e la vigilanza della pineta di Orville e dei parcheggi a mare con il ticket, che dà diritto ad una visita guidata gratuita all'interno del centro storico di Posada. I proventi dell'operazione vengono utilizzati per interventi di miglioramento delle spiagge e per il salvataggio a mare. È stato inoltre attivato un ecocentro comunale per incrementare la percentuale di raccolta differenziata già molto elevata. Bene anche l'impiego delle fonti rinnovabili con l'utilizzo dei pannelli fotovoltaici.



ed il riciclaggio dei rifiuti, per la costruzione di piste ciclabili, per un trasporto pubblico più efficiente. In poche parole: gli alberghi ecologici prendono parte al miglioramento della qualità della vita nelle città.

... e il “turismo verde”

Contrattare ideale, perfettamente integrato con la crescita globale della sensibilità ambientale, è il cosiddetto “turismo verde”. Parliamo di un modo di fare turismo in forte ascesa, con prospettive addirittura superiori a quello tradizionale (il trend, secondo recenti ricerche della Commissione europea, è circa tre volte maggiore!). L'identikit del “turista verde”? Predilige strutture ricettive piccole, armonizzate con l'ambiente e preferibilmente gestite da personale locale. Apprezza le escursioni e ricerca informazioni per vivere senza mediazioni la natura. E non disdegna accompagnare il soggiorno con prodotti tipici e cucina locale. Ecco perché una delle più riuscite esperienze di turismo ambientale è quella dei parchi naturali italiani, che insieme ai pae-

saggi, alla storia dei luoghi e alle tradizioni locali offrono al turista strutture ricettive a basso impatto ambientale e stili di vita amici dell'ambiente.

II> Da oltre 20 anni un'etichetta per gli alberghi verdi

Da più di 20 anni Legambiente, con l'etichetta ecologica “Consigliato per l'impegno in difesa dell'ambiente”, si propone di ridurre l'impatto di gestione delle strutture e, in generale, l'impatto ambientale del turismo sul territorio proprio a partire dalla qualificazione delle strutture, coinvolgendo gli operatori locali e i turisti in un sistema che rileva la qualità della ricettività e guida le azioni per favorire vacanze più consapevoli ed ecologiche. E intanto continua a crescere il numero di richieste proveniente dal settore per ottenere il marchio europeo di qualità ecologica Ecolabel, istituito dall'Unione europea per identificare i prodotti e i servizi rispettosi dell'ambiente: segno che le scelte in favore della sostenibilità ecologica vengono percepite dagli operatori del settore come un importante fattore competitivo.

sul garda una best practice *anti-legionella*

di Simone Finotti

Oltre ad essere una struttura unica in Italia, per le proprietà terapeutiche dell'acqua e per la collocazione in un contesto mozzafiato, le Terme di Sirmione si segnalano per l'adozione di un rigoroso protocollo anti-legionella. Lo ha illustrato di recente, durante un convegno a Milano, il direttore sanitario della struttura Valeria Zacchi.

a renderne immortale la bellezza. Parliamo di Sirmione, perla del Benaco e centro turistico tra i più rinomati in Italia.

Un incanto senza stagioni

Da queste parti, complice il clima straordinariamente mite, non c'è stagione in cui le strette viuzze che attraversano il borgo e portano alle "Grotte" non pullulino di visitatori, incantati dal paesaggio mozzafiato. E attratti dalle tante bellezze e servizi del luogo, a cominciare dalle celebri terme. Una storia lunga, quella delle acque termali sirmionesi, che inizia proprio ai tempi del poeta Catullo. Molto più recente, però, la riscoperta di questo vero e proprio tesoro naturale che ha origine dal monte Baldo, sulla sponda veneta del lago, a una trentina di km di distanza. La stampa di fine Ottocento ricorda che un tale **Procopio da Venezia**, professione palombaro, non esi-

Catullo, nel I secolo a.C., la chiamò "pupilla delle isole e delle penisole", affascinato dal suo insolito protendersi nel lago pur mantenendo un sottile legame con la terra. Nei secoli successivi ci pensarono artisti come **Stendhal**, **Lawrence**, **Goethe** e, in tempi più recenti, la divina **Maria Callas**



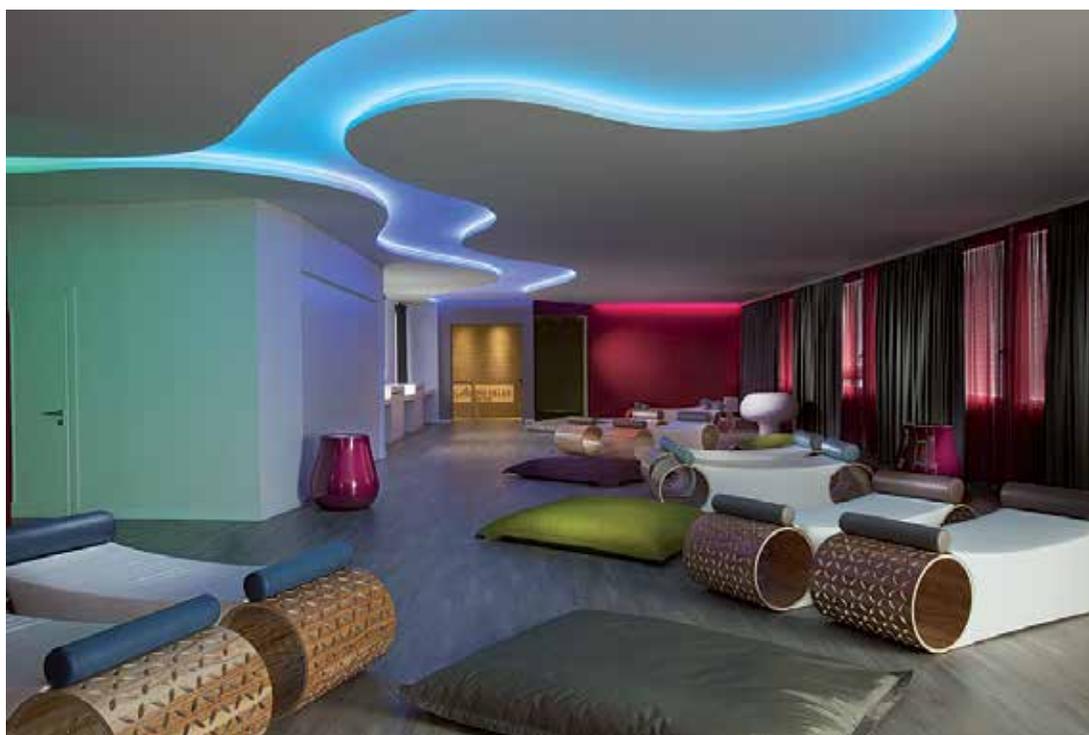
tò nel 1889 ad immergersi con pompe e scafandro nelle acque del lago per rintracciarvi, a una ventina di metri di profondità, la fonte d'acqua tiepida chiamata Boiola. Piano piano si svelò, tassello dopo tassello, il mistero di quell'acqua miracolosa: sorge a più di 800 metri di quota, poi affonda a 2500 metri sotto il livello del mare, dove si arricchisce di minerali e aumenta di temperatura a causa del calore terrestre, e infine risale e sgorga dalla Boiola. Sono necessari ben vent'anni perché si compia il ciclo completo, il che significa che l'acqua in cui ci bagniamo oggi ha iniziato il suo lungo viaggio quando la "seconda repubblica" muoveva i suoi primi passi e Roberto Baggio era la punta di diamante della nazionale.

Le terme di Sirmione oggi: un'esperienza unica

E se il ciclo dell'acqua dura due decenni, ancora più lunghi sono stati i lavori di ca-

20
GSA
FEBBRAIO
2014

Aree relax
poltisensoriali





Piscina Termale
esterna

nalizzazione che hanno portato a una delle strutture termali più imponenti e frequentate d'Italia. La struttura si articola in due Centri Termali: Terme Catullo e Terme Virgilio, un Centro Benessere Termale, Aquaria, e tre alberghi dotati di un reparto termale e area benessere. Circondata da un grande parco, Aquaria si affaccia sulla splendida cornice del Lago di Garda: oltre 10.000 metri quadrati tra due piscine termali e una di acqua dolce, idromassaggi, docce aromatiche, lettini effervescenti, getti a collo di cigno, percorsi vascolari, palestra e parco, con sequenze di trattamenti termali ed estetici. Punto di riferimento nella prevenzione e nella cura delle patologie dell'apparato respiratorio, Terme di Sirmione è conosciuta come rinomato centro italiano per la cura della sordità rinogena, per il trattamento delle affezioni reumatiche vascolari e dermatologiche, e per la riabilitazione motoria. Tutte le cure termali,

comprese quelle effettuate presso i centri termali degli alberghi, sono convenzionate con il sistema sanitario nazionale.

Un protocollo anti-legionella

Ma c'è anche un altro aspetto che rende le Terme di Sirmione un caso virtuoso nel settore: la presenza di un preciso e rigoroso protocollo per il controllo della legionella. Lo ha illustrato il Direttore Sanitario della struttura **Valeria Zacchi** nel corso di una giornata di approfondimento IIR (Istituto Internazionale di Ricerca) svoltasi a Milano. "Le strutture termali - ha esordito Zacchi - sono considerate a tutti gli effetti presidi sanitari, ma non sono stati fino ad ora assoggettati ad una normativa specifica per la sorveglianza sulla diffusione di infezioni da *Legionella*". Torniamo dunque a parlare della temutissima legionella, senza dubbio un nome che, già da solo, basta a scatenare le più cupe fantasie dell'opinione pub-

blica. Il settore è regolamentato dalla Legge 323/2000 (Riordino del Settore Termale) che non fa menzione né dei criteri igienico-sanitari che debbono possedere le strutture termali, né si occupa delle questioni connesse ai patogeni diffusi negli ambienti comunitari, rimandando alle specifiche norme regionali".

Un'acqua speciale

Partiamo dal principio: la specificità dell'ambiente termale, come si sa, è basata sull'utilizzo di un mezzo terapeutico naturale, l'acqua minerale le cui caratteristiche non devono essere modificate al fine di non comprometterne l'efficacia". E qui il discorso inizia a farsi interessante. Spesso, ad esempio, vi sarete chiesti che tipo di impianto ci vuole per gestire flussi di acqua così importanti. E per di più, nel caso delle acque termali, non certo acque normali ma molto particolari. Ecco la risposta, sempre dalle parole di Valeria Zacchi: "L'impiantistica termale è solitamente di tipo civile, tradizionale, anche quando le acque impiegate per i trattamenti sono particolarmente ricche in concentrazioni saline, calde, talora dal chimismo aggressivo". E l'acqua di Sirmione è davvero un'acqua unica: si tratta di un'acqua minerale, cioè un'acqua dotata di proprietà terapeutiche, e viene definita acqua ipertermale perché sgorga ad una temperatura di 69°C. In base alle caratteristiche chimico-fisiche, è classificata come sulfureo salsobromoiodica poiché contiene una rilevante quantità di zolfo, sotto forma di idrogeno solforato, sodio, bromo e iodio. Per tutte queste ragioni, in sede di prevenzione del rischio legionella, diventa estremamente importante individuare i potenziali terreni di coltura, i depositi calcarei, lo sviluppo delle reti di distribuzione, le condizioni di esercizio idraulico per gli impianti idrici, oltre a programmare la manutenzione e la gestione ordinaria e straordinaria. Vale la pena ricordare che si parla di decine di chilometri di tubazioni e non è nemmeno facile, prima ancora di intervenire, anche solo mappare la rete. Il rischio di legionella c'è, è inutile negarlo o minimizzare.

II> La legionella in breve

La *Legionella pneumophila* si trasmette all'uomo attraverso l'inhalazione di aerosol contaminati, quindi tutti i luoghi in cui si può entrare a contatto con acqua nebulizzata possono considerarsi a rischio. Non sono stati segnalati casi di trasmissione inter-umana. I primi casi di legionellosi sono stati associati alla contaminazione di impianti di climatizzazione, torri evaporative e sistemi di raffreddamento: la patologia fu scoperta nell'estate del 1976, quando colpì improvvisamente un gruppo di veterani dell'American Legion riuniti in un hotel di Philadelphia: su circa 4000 ex legionari furono 221 i contagiati e 34 rimasero vittime della malattia. L'uomo contrae l'infezione attraverso aerosol, cioè quando inala acqua in piccole goccioline (1-5 micron) contaminata da una sufficiente quantità di batteri; l'infezione insorge quando la legionella entra a contatto con i polmoni di soggetti a rischio, come ad esempio i fumatori, il cui apparato respiratorio risulta compromesso.

Legionella, un problema mondiale

Si tratta di un rischio globale, che coinvolge il mondo e l'Europa, e da cui il Belpaese non è affatto esente. "Le infezioni da legionella sono considerate un problema emergente in Sanità Pubblica, tanto che sono sottoposte a sorveglianza speciale da parte dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), della Comunità Europea (prima da parte dell'European Working Group for Legionella Infections - EWGLI poi dal 2010 da parte dell'European Legionnaires Disease Surveillance Network - ELDSNet) e dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS), che ha istituito dal 1983 il Registro Nazionale della Legionellosi".

E anche italiano

Seguiamo ancora Zacchi, che esamina la situazione italiana: "Nel 2011, anno che prenderemo come riferimento per la completezza dei dati, sono pervenute all'ISS 1008 schede di sorveglianza relative ad altrettanti casi di legionellosi, di cui 979 confermati e 29 presunti, in calo rispetto al 2010. Il 74,4% circa dei casi è stato notificato da 6 regioni (Lombardia, Piemonte, Veneto, Emilia - Romagna, Toscana e Lazio), il rimanente 26,6% da 15 Regioni e Province Autonome. L'incidenza della legionellosi in Italia nel 2011 è stata pari a 16,6 casi per milione di popolazione, con valori significativamente più elevati nelle Regioni del Nord (25,1 casi/1.000.000 abitanti) rispetto a quelle del

Sud e Isole (5,5casi/1.000.000), e a quelle del Centro (16,6 casi/1.000.000). Sempre nel 2011 sono stati notificati all'ISS 249 casi di legionellosi associata ai viaggi. I casi di turisti italiani sono stati complessivamente 137, di cui il 91% aveva soggiornato in albergo, il 6% in campeggio e il restante 3% presso altre strutture. La maggioranza dei turisti italiani ha viaggiato in Italia e solo nel 6,6% dei casi la meta del viaggio è stata una località straniera. I casi di legionellosi verificatisi in turisti stranieri che hanno visitato l'Italia e notificati all'ISS dall'ELDSNet sono stati complessivamente 112".

I fattori di rischio

Attualmente in Italia le infezioni derivano prevalentemente dalla contaminazione dei sistemi di distribuzione dell'acqua, ed è per questo che il settore termale è considerato a rischio. Di particolare rilevanza la modalità, l'intensità ed il tempo di esposizione. Giocano altresì un ruolo importante la temperatura dell'acqua compresa tra 25 e 45°C e la presenza di alghe ed amebe che forniscono nutrimento e protezione, anche in condizioni di temperatura elevata ed in presenza di biocidi. Attenzione, inoltre, in presenza di sostanze biodegradabili che favoriscono la formazione del biofilm, o quando si ha particolare concentrazione di alcuni elementi in traccia (ferro, rame, zinco, ecc.).

Come prevenire? Le classi di interventi

Una volta inquadrato il problema, arriva la parte più difficile: l'adozione di un protocollo preventivo. "Gli elementi connessi alla individuazione di una strategia di prevenzione sono stati suddivisi nella nostra esperienza nelle seguenti classi di interventi: valutazione del rischio; piano di autocontrollo acque; manutenzione degli impianti; trattamenti shock /trattamenti in continuo (con utilizzo biocidi); formazione del personale; attribuzione delle responsabilità; registrazioni; riesame". Vediamoli punto per punto.

Nel dettaglio...

Si parte dalla valutazione del rischio. Qui gli aspetti da considerare sono lo stato degli impianti (condizioni di stasi o flusso in-



termittente, variazioni di pressione a seguito di ristrutturazioni, ecc.), con particolare attenzione allo stato dei rami terminali e all'individuazione di eventuali segmenti a rischio. Il rischio aumenta, naturalmente, in presenza di biofilm e calcare: perciò è essenziale effettuare un'analisi dell'acqua per la valutazione della genesi dei depositi calcarei e di tutti quei fenomeni di ristagno che favoriscono la formazione di biofilm e/o incrostazioni che riducono l'esposizione ai disinfettanti. A quel punto il piano di autocontrollo prevede una mappatura e codifica dei punti di prelievo, con un campionamento bimestrale dell'acqua termale e un campionamento semestrale dell'acqua sanitaria, accurati report dei risultati dell'analisi e procedure in caso di presenza di *legionella pneumophila*. In ogni caso, si fa una manutenzione preventiva (sostituzione programmata terminali nei punti di erogazione acqua sanitaria e termale), il flussaggio rami sottoutilizzati e un'ispezione periodica.

I trattamenti dell'acqua

Prosegue Zacchi: "Prevediamo due tipi di trattamenti dell'acqua: in continuo per l'acqua sanitaria negli accumuli Acs, negli accumuli acqua fredda e nelle linee di distribuzione, che prevedano il monitoraggio dei livelli dei biocidi (alfa-idrossiacidi + perossido idrogeno + cloro libero); trattamenti shock, invece, per acqua sanitaria-termale: termico per le apparecchiature per le cure inalatorie; con biocidi in associazione o meno a shock termico (più efficaci per la rimozione del biofilm).

Si contano le Unità formanti colonia e si provvede

A quel punto si fa la "conta" delle Ufc/litro di legionella pneumophila e si fissano dei livelli: nel caso in cui siano meno di 100, non si effettua alcun intervento. Tra 100 e 1000 Ufc/l si verificano le misure di controllo e si effettua bonifica negli stabilimenti termali. Tra 1000 e 10000 in assenza di casi verificare misure di controllo in atto ed effettuare valutazione rischio, in presenza di casi rivedere misure controllo ed effettuare bonifica. Se poi si superano le 10000



Docce emozionali

Ufc/l, bonifica immediata sia in presenza che in assenza di casi, verifica dei risultati delle analisi immediatamente dopo bonifica che periodicamente per monitoraggio misure di prevenzione.

Formazione, responsabilità, riesame

Grande importanza hanno anche: la formazione del personale, dagli addetti alla manutenzione degli impianti (flussaggi, sostituzione terminali, manutenzione linee di distribuzione acqua sanitaria/termale) agli operatori termali (operazioni di decalcificazione terminali apparecchiature, shock termico linee cure inalatorie), con docu-

mentazione attestante l'avvenuta formazione; la definizione delle responsabilità (titolare degli impianti; responsabile specifico; incaricato dipendente; incaricato consulente); le registrazioni (documento valutazione rischio; registro manutenzioni; registro interventi sanificazione accumuli, linee, erogatori; registrazioni controllo livelli biocidi; registro flussaggi rami sottoutilizzati; registrazione analisi); e il riesame, che prevede l'analisi dei report degli enti di controllo, la revisione della mappatura dei punti di prelievo, la programmazione di interventi strutturali sugli impianti, l'aggiornamento degli interventi di manutenzione preventiva.

Idromassaggio



buoni impianti e ben puliti, *la soluzione per l'inquinamento olfattivo da cottura*

di Giuseppe Fusto

Anche gli odori molesti sono considerati inquinamento, con relativi indici e scale di sgradevolezza, qualità, concentrazione e intensità. E tra i principali "indiziati" sono gli esercizi di ristorazione, sempre più nel mirino di esposti di cittadini infastiditi. Meglio premunirsi, allora. Già nel 2010 la Regione Piemonte ha realizzato apposite linee-guida...

mento olfattivo da cottura alimenti, oltre 100 pagine per fare luce su un problema sempre più sentito.

Tanti problemi per pub, ristoranti, bar e pizzerie

Le problematiche associate al fastidio degli odori provocato dai fumi delle attrezzature di cottura sono molto comuni, particolarmente in aree urbane e rappresentano un problema per i residenti in prossimità di tali emissioni. Spesso infatti esistono esercizi commerciali come pubs, ristoranti, take aways e laboratori artigianali come gastronomie, panifici ecc. limitrofi alle abitazioni e sovente l'emissione dei fumi e degli odori di cottura avviene fin dalle prime ore del mattino. Le sostanze responsabili comprendono per lo più acidi grassi, idrocarburi alifatici e aromatici, ammine aromatiche e aldeidi. Il tipo e la quantità di inquinanti emessi dipende principalmente dai prodotti cucinati, dalle modalità di cottura e dal combustibile utilizzato per la cottura. Ebbene sì: i fenomeni sociali del brunch, del lunch, dell'aperitivo o del panino e birra del dopo discoteca mietono le loro vittime soprattutto tra gli infastiditi "vicini di casa", che non esitano a sporgere denuncia. Meglio prevenire, dunque. Ma come?

Come premunirsi?

Ad esempio installare sistemi di abbattimento degli odori, con conseguente sistema di manutenzione e presupposti per un efficiente controllo delle emissioni. In parole semplici: prima di incorrere in fastidiose grane, meglio premunirsi. Ma farlo bene: il sistema di filtraggio, ad esempio, deve essere progettato, realizzato e mantenuto efficiente per assicurare buone prestazioni. Il layout dell'impianto de-

ve essere conforme alle condizioni di carico dell'impianto: ad esempio un'elevata presenza di fumi ed odori provocati da frittura o cottura alla griglia, necessita di un sistema di filtraggio maggiore rispetto ad altre cotture.

Cappe, diversi tipi, un denominatore comune: tenerle pulite

Cuore del sistema è la cappa: ne esistono vari tipi e la scelta dipende dalle emissioni che si generano dalle apparecchiature sottostanti utilizzate nei processi di cottura. Si possono distinguere due tipologie di cappe: cappa aspirante, indicata nel caso in cui esista uno sbocco verso l'esterno. È efficace nell'eliminazione di odori e vapori sgradevoli, in quanto il flusso di vapori viene convogliato in modo da non danneggiare la condotta di uscita dell'aria; cappa filtrante,

Dopo l'inquinamento acustico, il nuovo fronte è quello dell'inquinamento olfattivo. L'uomo, si sa, è sempre più sensibile alle alterazioni e alle cattive condizioni dell'ambiente in cui vive e lavora, e in questo senso cosa c'è di più fastidioso di un odore... che non vorremmo sentire?

Odori molesti, si possono riconoscere e classificare

Posto dunque che gli odori molesti sono da considerare, a tutti gli effetti, una forma di inquinamento (esistono anche appositi descrittori che ne valutano il tono edonico —o sgradevolezza, in scala da 1 a 6, la qualità, la concentrazione e l'intensità). E se non sempre (anzi, in casi relativamente limitati) l'esposizione ad odori anche fastidiosi può causare effetti tossici seri, senza dubbio sono in aumento gli esposti, da parte dei cittadini, contro quelle attività colpevoli di generare, nel loro ciclo produttivo, odori fastidiosi. Tra i principali indiziati? Naturalmente ristoranti, mense, e in generale esercizi commerciali in cui si lavorano, preparano o cuociono cibi. A mettere l'accento sul problema, già nel 2010, è stata la Regione Piemonte, con le *Linee-guida sull'inquina-*



indicata in assenza di uno sbocco verso l'esterno. L'aria aspirata passa attraverso due filtri che hanno la funzione di trattenere i grassi e eliminare gli odori. L'aria viene purificata prima di essere immessa di nuovo nella cucina. Ma al di là dei diversi tipi di cappa, c'è un denominatore comune: la necessità di una pulizia e di una manutenzione sempre perfetta, pena la perdita di efficienza e, anzi, la pericolosità dell'intero sistema (una cappa non pulita non solo non è efficiente ma rischia di essere dannosa). Questo vale, naturalmente, anche per il sistema di filtraggio, la cui tipologia dipende strettamente dalla scelta della cappa. Se la cappa è aspirante si utilizzano due tipi di filtri, antigrasso e anti-odore. Se la cappa è filtrante si utilizza il solo filtro anti-odore; filtri antigrasso: utili per depurare l'aria dalle particelle di grasso derivanti dai fumi di cottura; filtri anti-odore costituiti da carboni attivi ed utili per il filtraggio dell'aria dai composti odorigeni. Molto importante, dicevamo, la manutenzione anche dei filtri, soprattutto quelli antigrasso: è importante che questi ultimi siano sempre lavati, in modo da garantire l'efficacia della cattura delle particelle grasse, mentre quelli anti-odore non possono essere lavati e sono da sostituire ogni 2-4 mesi.



Ma anche condotti e impianti aeraulici

Sulla base del DPGR 03/03/2008, n. 2/R, recante le nuove norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all'attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale *“tutti i punti che determinano emissione di vapori o fumi, prodotti della combustione derivanti da operazioni di cottura e/o riscaldamento, devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione di fumi e vapori canalizzati in canne fumarie con sbocco a tetto, costruite conformemente alle regole di buona tecnica e alla normativa vigente. . .”*. Inoltre, i sistemi di ventilazione utilizzati nelle attività di ristorazione devono garantire la realizzazione ed il mantenimento delle condizioni di qualità e movimento dell'aria, così come descritto nella Norma UNI 10339/2005. In genere, per assicurare un'eliminazione efficace dei fumi e vapori grassi prodotti non è sufficiente considerare il solo utilizzo della cappa, come sistema di captazione dei fumi, ma anche quello di un sistema di ventilazione naturale (attraverso finestrate) o ventilazione forzata (ad esempio attraverso un elettroventilatore aspiratore). In base alla norma UNI 7129/92 *“gli apparecchi di cottura devono sempre scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, che devono essere collegate a camini, canne fumarie, o direttamente all'esterno. In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è consentito l'impiego di un elettroventilatore, installato su finestra o su parete affacciate sull'esterno, da*

mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio, purché siano tassativamente rispettate le norme inerenti la ventilazione”. Il condotto di evacuazione preleva l'aria aspirata dalla cappa insieme alle particelle, ai fumi, ai grassi e agli odori e la trasporta fino allo sbocco esterno. E qui entra in gioco tutto il mondo del trattamento dei condotti e degli impianti aeraulici, che in Italia è rappresentato da Aiisa (Associazione Italiana Igienisti Sistemi Aeraulici).

Quando non si può prevenire...

Buoni impianti e ben mantenuti, dunque: è la prima regola per ridurre l'impatto e il fastidio generato nelle aree di cottura. Si tratta del cosiddetto abbattimento “a monte”, o preventivo. In poche parole, dotarsi di impianti che impediscano la dispersione degli odori in atmosfera e li incanalino in appositi sistemi di filtraggio e abbattimento. Ma qualora non vi sia alcuna alternativa a monte per evitare la generazione di odori molesti e sia pertanto necessario ricorrere a sistemi di abbattimento di diverso tipo. In alcuni casi di cucine commerciali e non di impianti industriali, ad esempio, alcune tecnologie che richiedono una vasta area del locale e una manutenzione frequente effettuata da personale specializzato sono difficilmente applicabili. In ambienti artigianali come, ad esempio, rosticcerie, pasticcerie, forni, fast food, è necessario effettuare delle valutazioni relativamente ai costi di acquisto e gestione, al problema dell'ingombro, che dovrebbe essere limitato, alla sicurezza, all'efficienza e alla velocità di abbattimento. A questi contesti possono



II> Pulizia è efficienza (e sicurezza)

Diverse aziende operano da anni nel settore della depurazione dell'aria e dell'abbattimento dei fumi, progettando macchine ed impianti per abbattere sostanze inquinanti solide, liquide o gassose provenienti da processi di lavorazione artigianale e industriale. Visto l'ampio spettro di sostanze da abbattere caratterizzate da parametri chimico-fisici differenti, è spesso necessario ricorrere non solo ad un meccanismo filtrante, ma a più sistemi in grado di agire sui singoli componenti presenti nei fumi. Ma in caso di esigenze particolari ci sono anche altri sistemi come cappe ecologiche e abbattitori di fumi con e senza aspiratore. Tutti sistemi e impianti, non sarà mai troppo ripetuto, da tenere puliti ed efficienti.



26
GSA
FEBBRAIO
2014

applicarsi, sostanzialmente, quattro tipologie di tecnologie: pretrattamenti (filtrazione, precipitazione elettrostatica); adsorbimento (su carboni attivi, allumina e zeoliti); assorbimento chimico a secco; assorbimento. Vediamoli un po' nel dettaglio.

Pretrattamenti

Sulle emissioni generate da cucine commerciali, è necessario innanzitutto effettuare dei trattamenti di abbattimento delle particelle solide trascinate dai fumi prodotti nei condotti di aspirazione. Questi trattamenti solitamente non hanno alcuna efficienza nella rimozione di sostanze odorigene gassose, ma trattengono semplicemente alcune particelle che potrebbero causare problemi di funzionamento ai successivi stadi di trattamento. Un primo trattamento realizzato nelle cappe da cucina è la separazione grossolana delle particelle di grasso mediante filtri a

maglia, che richiedono una regolare pulizia e manutenzione per non diminuire le loro prestazioni. Questi filtri sono generalmente seguiti da uno stadio di filtrazione fine, con efficienza variabile a seconda del tipo di medium filtrante impiegato. Questo trattamento viene solitamente posto prima di una colonna di adsorbimento a carboni attivi, evitandone il rapido intasamento. Ad ogni modo l'efficienza di rimozione delle sostanze odorigene è praticamente nulla.

Adsorbimento

Un primo trattamento effettivamente efficace nei confronti della rimozione degli odori è l'adsorbimento. Questo processo si basa sulla cattura delle molecole odorigene da parte di una superficie solida detta adsorbente. Il materiale solitamente più utilizzato è il carbone attivo, in virtù della sua elevata superficie specifica e della sua capacità

di adsorbire un'ampia varietà di molecole organiche. Tale materiale risulta anche relativamente economico. Nel caso in cui si debba operare a temperature elevate e con alti contenuti di umidità, l'utilizzo di carbone attivo è sconsigliato a causa di una riduzione dell'efficienza di abbattimento. Per queste situazioni risulta più indicato effettuare l'adsorbimento con silica gel, zeoliti o ossidi metallici. L'adsorbimento è particolarmente indicato per basse concentrazioni di odori e in genere l'efficienza di abbattimento varia tra il 90 e il 99,9%.

Assorbimento chimico a secco

Questo tipo di trattamento prevede essenzialmente il passaggio in una camera di ossidazione, in cui un materiale poroso di supporto è impregnato di una sostanza ossidante (diossido di cloro, permanganato di potassio, ecc.), che causa l'ossidazione delle sostanze odorigene rendendole non odorose, seguita da uno stadio di adsorbimento su carboni attivi per eliminare eventuali composti non ossidati. Questi sistemi di abbattimento risultano ideali per portate estremamente basse caratterizzate da concentrazioni relativamente elevate.

Assorbimento

Questo processo si basa sul trasferimento di materia tra un gas solubile e un solvente liquido, che ha luogo all'interno di una colonna di lavaggio dei fumi. I componenti odorosi una volta assorbiti possono poi prendere parte ad una reazione chimica che genera sostanze non odorose. Il liquido di assorbimento maggiormente impiegato è l'acqua con un'efficienza di rimozione del 90%. Per aumentare l'eliminazione di determinati composti odorosi l'acqua di lavaggio può essere additivata con sostanze chimiche. L'assorbimento è sovente il miglior trattamento quando si devono depurare portate elevate caratterizzate da modeste concentrazioni di sostanze odorigene. L'utilizzo di additivi chimici deve però essere controllato in quanto questi possono a loro volta diventare fonti di inquinamento. La natura del rifiuto liquido prodotto va inoltre tenuta in considerazione, prevedendone un adeguato smaltimento.

sicurezza alimentare *ancora (troppo) a rischio*

di Laura Guidi

E' giunto alla decima edizione il rapporto "Italia a tavola", realizzato dal Movimento Difesa del Cittadino (MDC) e Legambiente. I dati fotografano la crescita di un fenomeno allarmante: l'attacco al made in Italy alimentare, a colpi di contraffazioni, truffe e rischi per la nostra sicurezza.

Sempre più "tartassato" su tutti i fronti, il made in Italy alimentare subisce da sempre, parafrasando una nota rivista di enigmistica, "innumerevoli tentativi di imitazione": con alti rischi per la qualità degli alimenti e, naturalmente, per la sicurezza di tutti i noi.

Un fenomeno sempre più preoccupante

Adesso però i dati sulle contraffazioni si sono fatti davvero allarmanti: a gennaio 2012, la relazione della Commissione parlamentare sulla contraffazione stimava a oltre 7 miliardi di euro il valore del fatturato di alimenti illeciti sul mercato italiano, mentre nel resto del mondo il business connesso al falso made in Italy era pari a circa 60 miliardi di euro, cioè oltre la metà del fatturato alimentare nazionale. Secondo il Censis le truffe dei prodotti agroalimentari sottraggono all'Italia una produzione aggiuntiva di oltre 13 miliardi di euro, pari a circa 5,5 miliardi di euro in valore aggiunto (pari allo 0,35 del prodotto interno lordo) e un aumento dell'occupazione che potrebbe risultare dello 0,41%. E ancora: 500.000 controlli, 28.000 tonnellate di prodotti sequestrati, per un valore economico di oltre mezzo miliardo di euro sono la sintesi delle operazioni condotte nel 2012 in Italia ad opera degli organi preposti al controllo per vigilare sulla sicurezza alimentare

del Belpaese. Un fenomeno dai costi troppo alti, da abbattere con azioni concrete senza ulteriori rimandi.

Italia a tavola, decima edizione

A raccogliere e rendere noti questi numeri impressionanti è il dossier Italia a Tavola 2013, curato dal Movimento Difesa del Cittadino insieme a Legambiente, e giunto alla sua decima edizione. Il report è stato realizzato grazie ai contributi dell'Agenzia delle Dogane, Carabinieri per la Tutela della Salute (Nas), Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari (NAC), Capitanerie di Porto, Corpo Forestale dello Stato, Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi (Icqrf) e Ministero della Salute. Il file col dossier, un centinaio di pagine ricche di dati, spunti e informazioni utili, è consultabile e scaricabile all'indirizzo http://www.legambiente.it/sites/default/files/docs/italia_a_tavola_2013_def_0.pdf.

Uno storico degli scandali alimentari...

Oltre al consueto spazio alla situazione nazionale, l'edizione 2013 contiene anche un focus sui principali scandali alimentari, a danno del consumatore e purtroppo non senza vittime, avvenuti a livello europeo dal 2000 ad oggi. Una panoramica il cui denominatore comune è rappresentato dalle emergenze sanitarie che hanno portato ad importanti cambiamenti a livello normativo, volti a tutelare il consumatore e la sicurezza degli alimenti. E se è vero che... sbagliando si impara, speriamo almeno che le lezioni siano servite.

... e dei provvedimenti presi in seguito: sbagliando si impara?

Ve la ricordate la temutissima "mucca pazza"? All'epoca —parliamo della seconda



27
GSA
FEBBRAIO
2014

metà degli anni Novanta- generò una vera e propria psicosi, e proprio da lì prende avvio un bel capitolo del Rapporto. Non senza ragione: da quando si verificò l'epidemia della Bse (qui da noi nota come encefalopatia spongiforme bovina), responsabile di ben 225 morti in Europa, il livello di attenzione istituzionale e sociale ha posto nuovi problemi da risolvere e sfide da raccogliere. Nella parte iniziale del dossier si riepilogano i provvedimenti presi in seguito all'insorgenza del morbo "della mucca pazza", provocato dalla mutazione di una





Mozzarella Blu

28
GSA
FEBBRAIO
2014

proteina che porta ad una malattia neurovegetativa dei bovini ma presenta una variante umana, ma non è l'unico caso preso in considerazione. Si continua infatti con gli interventi atti a limitare la propagazione del virus dell'avaiaria, che colpisce principalmente i volatili ma è potenzialmente in grado di diffondersi a livello pandemico tra diverse specie e tra gli umani, quindi illustrando i pericoli arginati con la scoperta degli effetti tossici di un foto-iniziatore di inchiostro, al centro dello scandalo ITX, usato nei comuni imballaggi per alimenti di largo consumo, come latte per bambini e succhi di frutta.

Dalla melamina alla diossina

In rigoroso ordine cronologico, il dossier ripercorre i provvedimenti adottati per limitare l'uso di melamina, un prodotto chimico dai potenziali effetti canceroge-

ni usato nella sofisticazione alimentare per incrementare, ma solo in apparenza, il contenuto proteico.

Non poteva mancare poi un'attenta descrizione delle tante vicende che ruotano attorno alla diossina, sostanza che ha scatenato una battaglia a colpi di sequestri e boicottaggi in diversi Paesi europei: dalla carne irlandese alla mozzarella di bufala campana, passando per le uova tedesche e i polli e i suini di Belgio e Olanda. Si arriva al 2013 indicando il caso dei forti incrementi, registrati in tutta Europa, di diagnosi di Epatite A che mostrano una sospetta correlazione con il consumo di frutti di bosco surgelati. D'accordo, ma quali sono gli elementi che possono assicurare che, in Italia e in Europa, non si ripetano eventi come quelli analizzati nel Rapporto? Cosa si può fare, nel concreto, per arginare il rischio?

Certificazione, tracciabilità e garanzie

Certificazione, tracciabilità, qualità, garanzie igienico-sanitarie possono garantire la sicurezza e mettere all'angolo le falsificazioni. Scendendo nel dettaglio del livello nazionale, l'attenzione si sposta sulla truffa per eccellenza: le alterazioni dei prodotti del made in Italy. Tutte le attività operative presentate nel dossier, ognuna nella sua specificità, indicano come siano ancora tanti i tentativi di ledere l'integrità del made in Italy e di fare loschi affari a discapito dell'interesse del consumatore e molto spesso anche dell'erario, nonostan-

te gli sforzi tesi a vigilare e a garantire la sicurezza alimentare. In dieci edizioni di Italia a Tavola non sono mai mancate le contraffazioni, le usurpazioni dei marchi, dell'origine italiana dei prodotti e di tutta la qualità che la nostra tradizione enogastronomica rappresenta. Già nel primo rapporto del 2004 si raccontava dell'uso illecito della denominazione protetta da parte di prodotti non certificati, quali formaggi e oli extra vergini. Nel 2012, da nord a sud dello stivale, oggetto di sequestri e sanzioni sono stati oli deodorati, vini falsi venduti in nero, formaggi imitati, prodotti ittici anonimi e pomodoro cinese spacciato come italiano.

Nel vitivinicolo un caso eclatante

Un caso eclatante è rappresentato dal settore del vitivinicolo, nel quale, ad esempio ICQFR (Ispettorato Centrale per la Qualità e la Repressione Frodi agroalimentari) ha registrato il maggior numero di sequestri (il 47%), pari ad un valore di oltre 20 milioni di euro. Altrettanto preoccupanti gli illeciti rilevati dalle indagini dei NAC (Nucleo Anti Contraffazione) sulla filiera del pomodoro (Dop San Marzano e biologico). Spulciando tra la casistica: evocazione in etichetta e sui documenti di vendita di falsi marchi Dop, falsi disciplinari di qualità, assenza di tracciabilità. Nello specifico, il settore è stato oggetto di attenzione dal 2010 poiché alcune statistiche hanno indicato come da quell'anno l'importazione di origine extra UE fosse incrementata del 187%: trasformato e

||> Controlli rigorosi: i numeri di un'Italia virtuosa

Finalmente una buona notizia: secondo una recente indagine di Censis e Accredia, ogni anno oltre di 2,3 milioni di analisi vengono effettuate sugli alimenti dai laboratori accreditati da Accredia. Inoltre vengono svolte 600.000 ispezioni e analizzati più di 200.000 campioni di prodotti dagli organismi di controllo ufficiale, e gli organismi di certificazione eseguono più di 30.000 controlli sulla qualità dei prodotti alimentari. Stando a una relazione del Ministero della Salute (luglio 2013) solo lo 0,4% dei prodotti agroalimentari italiani controllati presentano residui chimici oltre il limite, percentuale di gran lunga inferiore alla media europea (1,5%) e a quella mondiale (7,9%). A spaventare gli italiani sono soprattutto i prodotti importati da fuori Europa: un timore che coinvolge oltre 4 milioni di famiglie, il 16% dei nuclei familiari italiani. Il 53%, viceversa, nutre solo leggera perplessità su alcune categorie di prodotto, e il restante 31% delle famiglie si dicono sicure degli alimenti consumati. (fonte: repubblica.it)



Controlli su alimenti cinesi

confezionato in Italia, il triplo concentrato di pomodoro veniva importato dalla Cina per poi essere etichettato come Made in Italy. Le ispezioni, complessivamente, hanno portato alla cifra di 4.569 tonnellate sequestrate. E intanto nel 2012 sono stati 192.858 i controlli effettuati dagli istituti preposti a cui si aggiungono oltre 300.000 ispezioni del Servizio Sanitario Nazionale che hanno coinvolto imprese alimentari e stabilimenti di origine animale.

Illeciti senza fine nel paese della buona tavola

E magari finisse qui! Nel paese della buona tavola gli illeciti, dai prodotti agricoli a quelli ittici, proseguono senza soluzione di continuità. Grazie ai controlli delle Capitanerie di Porto sono stati messi sotto i riflettori tantissimi casi di cattiva conservazione lungo tutta la filiera del pesce. Costante in tutto l'arco dell'anno la violazione delle disposizioni previste dal Pacchetto Igiene, con una prevalenza di ristoratori, pescherie ed ambulanti. Tra le principali carenze rilevate, spicca quella di un piano di autocontrollo (Haccp). In particolare, durante l'attività di vigilanza e controllo dell'esercizio della pesca marittima, il personale addetto ha individuato quasi 3 mila illeciti, il 72% dei quali connessi all'etichettatura e alla tracciabilità.

Non mancano le buone notizie, ma molto resta da fare

Ma questi sono solo alcuni esempi di quanto riportato nel dossier: ebbene sì, in Italia e in Europa ancora tanto rimane da fare, sia a livello normativo, sia sul versante dell'informazione ai cittadini per preservare e valorizzare le tante esperienze virtuose del comparto alimentare. E nell'attesa il consumatore, suo malgrado, continua a restare vittima inconsapevole delle frodi alimentari, delle contraffazioni, dei tentativi -diciamo pure- di lucrare e fare profitto a scapito della trasparenza e della sicurezza collettiva. Le notizie buone non mancano, ma spesso non sono ancora sufficienti. Un esempio? Le recenti novità in materia di etichettatura consentiranno ai cittadini di essere più informati, anche se si attende

ancora una norma che imponga l'indicazione dell'origine degli ingredienti primari. Il rispetto dei criteri di sostenibilità ambientale è la premessa per produrre cibo sano, libero da Ogm e residui di sostanze pericolose. Ma importante è anche il ruolo delle certificazioni dei processi e dei prodotti nei

confronti dei consumatori. In quest'ottica sono da privilegiare le aziende che si dotano di rigorosi disciplinari di qualità e ne fanno verificare il rispetto da soggetti terzi, a tutto vantaggio della tutela della sicurezza, della legalità e della specificità del territorio e dell'ambiente.

The advertisement features a central graphic with a grid of green squares forming a stylized mountain or tree shape. Below this, the company name 'TREmond' is written in a large, bold, green font, followed by 'SRL' in a smaller font. Underneath, the tagline 'Tecnologie e Prodotti per l'Igiene' is displayed in a grey font. The background is white with several images: a row of colorful spray bottles (orange, pink, white, yellow, blue) on a shelf; a row of white and blue bottles on a shelf; a blue mop bucket with a white mop head; and a yellow and blue cleaning machine. In the top right corner, there are three certification logos: 'TÜV KNOW-HOW CLUB TÜV Hesse PROFIT Member', 'ISO EN Certifications' with a triangle logo, and 'ISO 9001 ISO 10014 ISO 14001'. In the bottom right corner, there is a 'TÜV PROFIT CERT' logo with 'ISO 9001 + 14001' and the number '73 100/104 4351'.

a forum pulire appuntamento con la legalità

dalla redazione

Il 2° Congresso Nazionale dei servizi integrati in programma a Milano Congressi il 26 e il 27 marzo, punterà molto sulla legalità intesa come valore imprescindibile. E il settore alberghiero non può... tirarsi indietro.

L'Expo 2015, che fino a ieri sembrava tanto lontano, è ormai alle viste, e con esso tutto l'indotto che, almeno c'è da sperarlo, ne deriverà. Non ultimo quello alberghiero: Milano, e non solo, ospiterà un flusso imponente di visitatori e tutto fa pensare che sarà l'occasione giusta per ripartire. Questo comporterà probabilmente (sempre negli auspici di tutti noi) una crescita anche nel settore dei servizi all'albergo, a cominciare dalle pulizie e servizi integrati. Anche perché, come spesso accade in occasione dei "picchi" di affluenza, saranno sempre di più le catene e le singole strutture che sceglieranno di optare per l'esternalizzazione. Fatta questa premessa, vale la pena di riflettere su un aspetto fino ad oggi a torto



poco considerato da parte delle committenze alberghiere: quello della legalità, intesa, in senso lato, anche come trasparenza e genuinità della commessa.

La legalità al centro del dibattito

Proprio la Legalità sarà tra i temi al centro del dibattito a Forum Pulire 2014 (26-27 marzo 2014), Congresso Nazionale dei Servizi Integrati dedicato, come nel 2012, al valore assoluto della pulizia. Organizzato da Afidamp Servizi, il Forum è promosso da AfidampFab e Afi-

dampCom con la collaborazione di Cna, Fise Confindustria, Fnip Confcommercio, Legacoop Servizi, Confcooperative, Onbsi e Scuola Nazionale Servizi, con GSA – Il Giornale dei Servizi Ambientali, come media partner. Mercoledì 26 e giovedì 27 marzo saranno dunque i due giorni in cui l'intero sistema dei servizi integrati (produttori, distributori, imprese di servizi e di facility management attive nell'ambito dell'igiene degli ambienti e della sanificazione) si riuniranno e daranno vita a un confronto costruttivo sui temi di maggiore attualità a livello economico e sociale. Pulizia come Valore Assoluto—La risposta dell'Italia tra innovazione e razionalizzazione, tra sviluppo e legalità è il titolo per esteso della due giorni milanese, che si annuncia come luogo d'incontro dell'intero sistema dei servizi integrati. E se è vero che l'evento si rivolge principalmente a imprenditori del settore, produttori, dealers, imprese di servizi, imprese di facility management, committenti pubblici e privati dei settori della sanità, dell'horeca e dei trasporti, è vero anche che il panel dei relatori comprende esponenti del mondo della politica, dell'imprenditoria, dell'economia, della ricerca, dei media, della cultura, degli enti e delle istituzioni, per tracciare un profilo a trecentosessanta gradi dello stato dell'arte del settore.

30
GSA
FEBBRAIO
2014

||> Gli appuntamenti del 26

Anche il 26, primo giorno del Forum, sarà tutto da seguire: si inizia con la plenaria "Quale Paese? Quali Servizi? Prospettive oltre il rigore e l'austerità, verso un sistema di qualità". Partendo dal sistema Italia e dallo stato di attuale sofferenza, si cercherà di individuare il nuovo valore del termine innovazione. In particolare, per il settore dei servizi integrati, l'accento verrà posto sulla valorizzazione e innovazione nella gestione del fattore umano e del relativo capitale, e sull'innovazione nei processi di richiesta e fornitura di servizi come garanzia di qualità. Nel pomeriggio, per il workshop Innovazione, sarà la volta di un'approfondita analisi su "Ricerca e sperimentazione per sviluppare competitività", per evidenziare l'apporto fornito dalla ricerca scientifica alla competitività del Paese negli anni e nelle realtà aziendali di successo. In particolare si discuterà un nuovo approccio alla gestione del servizio attraverso strumenti, metodologie e tecniche, e si analizzeranno nuovi modelli produttivi e di gestione del personale per un miglioramento qualitativo. Sempre il 26 pomeriggio, 15.30, per il workshop Sviluppo: "Ripartire: competenze, risorse, mercati. Come tornare a parlare di sviluppo? Qual è e quale può essere l'impegno di istituzioni, imprenditori e società civile?".

Il format definitivo

Ricapitoliamo i dati essenziali del format, differente rispetto alla precedente edizione: le due giornate ospiteranno due sessioni plenarie, ciascuna dedicata a una coppia di temi: Innovazione e Razionalizzazione il 26 marzo, dalle 11 alle 13, e Sviluppo e Legalità il 27, dalle 11.15 alle 13.30. Gli stessi temi, poi verranno declinati uno alla volta in 4 workshop: il 26 sarà la volta di Innovazione (ore 14-15.15), Sviluppo (15.30-16.45) e Legalità (17-18.15), mentre il 27 sarà la giornata della Razionalizzazione, con un lungo workshop dalle 9.30 alle 11 su: "Revisione del modello organizzativo nella distribuzione": si analizzeranno le reali esigenze di razionalizzazione del modello organizzativo della distribuzione italiana. Va precisato che gli orari sono stati pensati appositamente per evitare il più possibile accavallamenti di eventi (una circostanza che alcuni, nell'edizione precedente, avevano lamentato). Di legalità, dunque, si parlerà a lungo il 26 marzo, con particolare attenzione, naturalmente, ai contratti d'appalto di servizi. L'obiettivo sarà quello di esprimere la profonda esigenza di legalità nella gestione degli appalti e di evidenziare le esigenze di legalità del settore per fronteggiare le aspettative di qualità in un'economia di riduzione dei costi a tutti i livelli. Attesissima, al workshop, la presentazione dello studio Onbsi (Organismo Nazionale Bilaterale dei Servizi Integrati) sulla legalità nel settore. Invitati tra i relatori: **Ugo Arrigo**, docente di Finanza Pubblica, **Ivan Cicconi**, direttore Itaca, **Elisa Camellini** di Onbsi (problem setting) e dell'AD di Consip **Domenico Casalino**, di **Sergio Gallo** dell'Autorità di Vigilanza, e del procuratore di Milano **Alfredo Robledo** (in attesa di conferma). E sempre il 27 marzo ci sarà un'intera sessione plenaria dedicata appunto al tema "Sviluppo e legalità: una sinergia inscindibile". Sarà un'occasione per riflettere sulla profonda esigenza

di legalità del Paese e, relativamente al settore dei servizi integrati, per valorizzare il fattore umano da parte delle imprese e dei lavoratori. Per ragionare di queste cose non basta certo una giornata, ma parlarne, davanti alla più ampia platea possibile, è fondamentale.

Il valore della legalità, anche in hotel

Ma perché gli alberghi dovrebbero stare particolarmente attenti sul fronte trasparenza-legalità? Innanzitutto, come è ovvio, per una questione di respiro etico e di carattere generale. Oltre a questo tuttavia, ci sono diversi problemi che interessano la sfera della legalità negli appalti alberghieri. Bisogna fare attenzione, ad esempio, a non cadere nel grave rischio della "somministrazione di manodopera", che minaccia la genuinità dell'appalto.

Dall'appalto non genuino

In che senso? Cerchiamo di spiegarci: il lavoratore, formalmente pagato dall'impresa, è di fatto governato da personale interno all'albergo che lo coordina e ne stabilisce turni, mansioni e compiti. Classico esempio è quello degli addetti dell'impresa che rispondono a un responsabile, alla governante o direttamente al direttore dell'albergo. Per evitare questo rischio occorre che la squadra dell'impresa sia alle effettive dipendenze di un vero "preposto/governante" dell'impresa appaltatrice, e che quest'ultima figura professionale non abbia un ruolo esclusivamente formale (come purtroppo a volte accade). Ora, come dicevamo i rischi ci sono: nel caso in cui, in occasione di verifiche formali e sostanziali, emerga che l'appalto sia illecito, ossia non genuino, utilizzatore e somministratore rischiano una sanzione di 50 euro per ogni lavoratore occupato e per ogni giornata di occupazione.

Alla responsabilità solidale

Un altro aspetto da tenere in considerazione è quello della responsabilità in solido, che ultimamente, come abbiamo visto spesso su



II> Iscrizioni e info

Le iscrizioni a Forum Pulire sono a numero limitato. E' quindi il caso di affrettarsi al sito www.forumpulire.it/2014/iscrizioni-online.html, dove una pratica icona a carrello cliccabile consente la rapida scelta delle opzioni di iscrizione desiderate (1, 2 iscrizioni o pacchetti da 3 o 5). Sul sito ci sono anche gli importi delle quote, con importanti riduzioni per gli associati Afidamp. Le quote di iscrizione comprendono: accesso alle assemblee plenarie in forma di talk show e a tutti i workshop; coffee break, pranzo, aperitivo, cena di gala; documentazione tecnica e scientifica. Si può pagare via bonifico, Paypal o con carta di credito tramite Paypal. Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare la segreteria organizzativa: 02 6744581, mail assistenza@forumpulire.it.

queste pagine, ha subito notevoli aggiustamenti normativi. L'ultima versione della normativa, dopo la conversione nel 2013 dei decreti Del fare e Lavoro, leggi n. 98 e 99/2013, di conversione, rispettivamente, del decreto Fare (d.l. 69/2013) e del decreto Lavoro (d.l. 76/2013), elimina l'Iva ma prevede la responsabilità solidale del committente con l'appaltatore per trattamenti retributivi, ai contributi previdenziali e ai premi assicurativi che la ditta appaltatrice deve ai propri dipendenti. In questo senso, dunque, la scelta di affidarsi a imprese solide, trasparenti e strutturate potrebbe rivelarsi un vero e proprio "salvavita" per l'hotel.

31
GSA
FEBBRAIO
2014

nuova versione per il manuale fipe *di corretta prassi igienica*

di Umberto Marchi

La nuova edizione del manuale di corretta prassi igienica di Fipe – Federazione italiana Pubblici Esercizi è uno strumento essenziale per gli operatori del settore alimentare, chiamati ad attuare rigorosi piani di controllo dei processi produttivi.

E' uscito, in versione rinnovata, il Manuale di corretta prassi operativa igienico-sanitaria per la Ristorazione, Gastronomia, Pasticceria e Gelateria della Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi/Confcommercio. Si tratta di uno strumento essenziale, che sostituisce il precedente diffuso in 100.000 copie. Costa 25 euro e si rivolge a tutti gli operatori del settore alimentare, dove l'igiene non è certo un optional. Ne va di mezzo, infatti, il benessere e la sicurezza di tutti noi.

Salute e qualità vanno a braccetto

A sottolinearlo è la stessa Fipe/Confcommercio, che mette in evidenza come *"la tutela della salute e la garanzia di salubrità degli alimenti prodotti e somministrati ai consumatori dipendono dall'applicazione costante delle conoscenze e delle competenze acquisite nel percorso formativo orientato alla qualità del servizio erogato e alla tutela della salute dei dipendenti e dei clienti"*.

Igiene e sicurezza alla base di un sistema di ristorazione moderno

Alla base di tutto c'è il fatto che, come si legge nell'introduzione al Manuale, un sistema di ristorazione moderno, sicuro, efficiente e sostenibile si sviluppa attraverso un processo tecnologico complesso e inte-

grato in attività specifiche correlate sotto il profilo gestionale ed economico. Il processo deve essere in grado di rispettare da un lato gli standard di efficienza organizzativa, dall'altro i requisiti igienico-sanitari richiesti dalle leggi vigenti e dalle norme volontarie, che, se adottate, generalmente risultano essere anche più restrittive degli stessi requisiti di legge.

L'ampia sezione sulla prassi igienica

Il manuale si suddivide in 12 parti più un'appendice: ma il vero cuore è l'ampia sezione 7, dedicata appunto alla corretta prassi igienica e articolata in 9 sottopunti. Si parte dall'impianto (7.1), con manutenzione e qualità dell'acqua, per proseguire (7.2) con il trasporto, l'approvvigionamento, la qualificazione dei fornitori, il ricevimento e la conservazione. Il 7.3 è dedicato ad attrezzature e strumenti di lavoro, e il 7.4 al personale (igiene, formazione e addestramento, informativa in materia di igiene). Vengono poi preparazione e trasformazione (7.5), una parte essenziale perché ripercorre tutte le fasi di lavorazione degli alimenti, fino al servizio. Interessanti, per l'igiene ambientale, il punto 7.6 (La sanificazione e il controllo degli infestanti), che punta i riflettori su sanificazione ambientale, principali principi attivi disinfettanti sui microrganismi, igiene degli ambienti di deposito, piano di sanificazione, procedure di sanificazione delle attrezzature, piano di pulizia e disinfezione delle attrezzature, cause di inefficacia, azioni di verifica e misure di controllo, prevenzione e lotta agli animali indesiderati, ammissione di animali negli esercizi e il 7.7 sulla gestione dei rifiuti. Si parla poi di monitoraggio (7.8) e altre prescrizioni (7.9).



Le altre parti

Il capitolo 8 approfondisce il sistema Haccp nelle sue diverse fasi (costituzione di un gruppo di lavoro, descrizione e destinazione dei prodotti, diagrammi di flusso, pianta schematica dell'impianto, individuazione dei pericoli, analisi dei rischi e controllo dei punti critici, monitoraggio, azioni correttive, procedure di verifica, esempi di piani, la ristorazione, la ristorazione alberghiera, residenze per anziani, catering e banqueting, ristorazione senza glutine). Nel capitolo 9 si parla di Semplificazione dell'Haccp per alcune imprese alimentari e di esempi applicativi, mentre nel 10 di gestione delle non conformità. I capitoli 11 e 12 sono dedicati, rispettivamente, a Gestione dei documenti di legge ed esempi di schede di registrazione.

Mta: un acronimo fastidioso (e a volte anche peggio)

Uno strumento dettagliato e importante, dunque, per un rischio grave e concreto: non rispettare le normative e le corrette

prassi potrebbe, infatti, facilitare l'insorgere di malattie connesse all'ingestione di alimenti contaminati: senza dubbio un rilevante problema epidemiologico. A questo proposito si parla di Mta, un acronimo che sta per Malattie trasmissibili attraverso gli alimenti, che raggruppa le intossicazioni alimentari, le infezioni alimentari, le reazioni avverse di tipo non tossico. Sono di natura fisica, chimica, biologica e microbiologica. Si tratta di malattie acute che si manifestano entro poche ore o giorni dall'ingestione: nella maggior parte dei casi fastidiose, possono però risultare gravi e anche fatali. Comunque sono sempre in grado di danneggiare commercio, turismo e immagine di luoghi, esercizi pubblici e aziende, provocare la perdita di profitti e di posti di lavoro e generare contenziosi giudiziari. La contaminazione può avvenire in tutte le fasi del processo produttivo e distributivo e qualsiasi alimento (soprattutto quelli di origine animale), può risultare contaminato già all'origine oppure può contaminarsi durante le varie fasi prima del consumo.

Essenziale un controllo efficace

Ecco perché un controllo efficace dell'igiene alimentare può permettere di evitare conseguenze negative sulla salute e perdite economiche. Molto interessante la domanda da cui parte la riflessione introduttiva al manuale. Che in sostanza suona così: come mai, a fronte di tanti interventi normativi e tecnici, indicazioni di buone prassi, sistemi sempre più sicuri elaborati dagli Osa (Operatori del settore alimentare) e quant'altro, per molto tempo l'insorgenza di Mta è rimasta alta? E cosa si può fare affinché questo non prosegua in futuro? Forse fra le imprese e gli esercizi dediti alla produzione e commercializzazione alimentare, alcune non hanno soddisfatto tutti i requisiti strutturali e operativi igienici richiesti, ma soprattutto non hanno messo in atto altri più aggiornati sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.

Il Regolamento CE 852/2004

Decisivo in questo quadro è l'ultimo decennio, durante il quale le autorità sanitarie hanno obbligato le imprese ad appli-

II> Reg. CE 852/04: le norme del comportamento igienicamente responsabile

- **Igiene e abbigliamento: curare la propria igiene personale, la corretta pulizia e l'ordine dell'abbigliamento in dotazione. Lavarsi spesso le mani, proteggere ferite e abrasioni in modo adeguato, usare calzature idonee e divise pulite e adeguate per ogni operazione. Evitare di compiere contemporaneamente più operazioni che possano favorire contaminazioni, cambiare i guanti monouso, e non fumare sui luoghi di lavoro.**
- **Manipolazione alimenti: controllare sempre la scadenza dei prodotti in entrata; registrare le non conformità; informare tempestivamente il responsabile per guasti e malfunzionamenti; effettuare le operazioni di prelievo prodotti nel più breve tempo possibile; conservare i prodotti in lavorazione in contenitori o protetti da pellicole per alimenti; tenere i bidoni sempre chiusi e allontanare i rifiuti in fasce orarie diverse dalla lavorazione.**
- **Pulizia e disinfezione aree lavorazione e vendita: non effettuare operazioni di sanificazione in presenza di alimenti; rispettare tempi e metodi di sanificazione di pareti interne e scaffali; usare sempre attrezzature e utensili sanificati per la lavorazione di alimenti; allontanare dalla zona di lavorazione e vendita rifiuti e imballi.**

care un sistema di controllo basato sulla analisi preventiva dei pericoli, preceduta dalla adozione di corrette prassi operative in materia di igiene, e un sistema di rintracciabilità degli alimenti. In particolare, il paragrafo 1 dell'articolo 5 del Regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari obbliga gli Osa a predisporre, attuare e mantenere procedure basate sui principi Haccp, oltre a conformarsi ai requisiti generali e specifici fissati dall'allegato II del regolamento, e a quelli del regolamento 853/2004.

Cos'è accaduto negli ultimi anni?

Ora, come si è concretamente mosso, negli ultimi anni, il settore alimentare? Generalmente ci si è attenuti a un insieme di condizioni igieniche di personale, macchinari e strutture che va sotto il nome di Buone Pratiche d'Igiene (sigla GHP) e/o Buone Pratiche di Produzione/Lavorazione (GMP). Si tratta di condizioni e procedure operative a tutt'oggi ritenute indispensabili per l'implementazione degli attuali sistemi di controllo e dunque, in ultima analisi, per la produzione di alimenti sicuri. I requisiti strutturali e le pratiche operative conformi ai principi di igiene negli impianti di produ-

zione alimentare, sono oggi chiamate programmi-prerequisito. Il corretto sviluppo e la corretta applicazione di programmi-prerequisito in una specifica realtà produttiva è essenziale per dare solida base all'attuazione di un piano di controllo del processo produttivo basato sui principi Haccp. E in quest'ottica, appunto, devono essere inserite le indicazioni fornite dal Manuale Fipe.

[www.fipe.it/comunicazione/la-voce-di-fipe/notizie]



il carrello, l'amico del lavoro quotidiano in hotel

dalla redazione

Indispensabile in hotel, il carrello è uno strumento essenziale per il lavoro quotidiano ai piani. Un viaggio tra le aziende specializzate ci spiega perché progettare e realizzare un buon carrello per il settore alberghiero... non è affare da tutti!

Se chiedeste a un operatore che lavora in hotel qual è l'alleato fondamentale nel servizio di tutti i giorni, novanta su cento vi sentireste rispondere: "Il carrello, naturalmente!".

Il carrello... o i carrelli

O meglio, i carrelli, perché in hotel, oltre alla "semplice" pulizia degli spazi comuni, che comunque prevede procedure affini a quelle di altri ambienti, a cominciare dal codice colore, e dalla raccolta differenziata dei rifiuti, c'è anche la pulizia e il rifa-

cimento camere che introduce una serie di necessità specifiche: basti pensare alla biancheria (accappatoi, asciugamani, lenzuola, federe e così via) o, ancora, ai prodotti di cortesia (saponi, shampoo, creme, docciaschiuma, e ancora pettini, cuffie, set per cucito, ciabatte, matite, biro, caramelle, cioccolatini e quant'altro), che vanno sostituiti o reintegrati ogni giorno e che proprio nei carrelli devono trovare alloggio comodo, ordinato e razionale. E il rifornimento dei frigobar dove lo mettiamo? A tutto ciò dobbiamo aggiungere, naturalmente, la fase -altrettanto importante- della raccolta dei rifiuti.

Sembra facile...

Diversi, poi, sono gli accorgimenti che chi produce carrelli per albergo deve tenere in considerazione. Su tutti la robustezza, che deve essere assicurata perché si tratta di attrezzature impiegate intensivamente e che spesso possono essere sogget-

te a urti, colpi, sfregamenti, passaggi in strettoie difficili, ecc.; e la maneggevolezza: il carrello deve scorrere bene e spostarsi agevolmente e senza fatica, in rettilineo e nelle curve, sterzando facilmente; ma c'è anche la gradevolezza estetica, perché l'albergo non è un'officina o un'industria, ma un luogo in cui l'utente finale, che poi è l'ospite, cerca un'esperienza piacevole e rifiuta anche il minimo segno di disordine, incuria o trasandatezza (ne va del successo della struttura alberghiera!). Sempre in quest'ottica i carrelli dovranno essere anche semplici da pulire e... difficili da sporcare, anche per non divenire essi stessi veicoli di inquinamento. Ci sono tantissimi dettagli ai quali non si pensa: ad esempio, che i carrelli non devono lasciare traccia quando si spostano. In albergo l'effetto delle tracce di gomma sul pavimento è davvero inguardabile; e non bisogna mai dimenticare la sicurezza, che in questo caso significa soprattut-



to ergonomia e facilità d'uso. Non è facile, e non è nemmeno sicuro, lavorare con strumenti che ti costringono ad assumere posture innaturali o che, pur belli esteticamente, all'atto pratico si rivelano poi di difficile utilizzo. Gli esempi in questo senso sono infiniti: si va dal carrello che non scorre bene sul pavimento, inceppandosi in continuazione o "tirando" da una parte e dall'altra, all'attrezzatura eccessivamente pesante, che a pieno carico risulta impossibile da spingere o sbilanciata, alla posizione infelice di mensole e ripiani che costringono l'operatore a evoluzioni acrobatiche e faticose "correzioni di rotta" anche decine (o centinaia) di volte al giorno. Ma sicurezza (e non è una sciocchezza) in albergo significa anche garantire la massima tranquillità al cliente. Come? Ad esempio progettando attrezzature silenziose (che fastidio i carrelli che cigolano, e ce ne sono tanti in giro...), ben segnalate (e sulla questione segnaletica potremmo aprire un lungo capitolo) ma soprattutto prive di spigoli o di superfici contundenti, anche perché i carrelli viaggiano... ad altezza bambino! Pensateci...

Fare un buon carrello non è cosa semplice!

Ecco allora che ciò che sulle prime sembrava semplice ("ma in fondo non è che un carrello!"), potrebbero pensare i meno attenti), a ben guardare facile non è, e richiede know-how, esperienza e un buon contenuto di innovazione alle aziende che vogliono operare in questo settore garantendo qualità e buoni prodotti. Scelta dei materiali e qualità dei processi produttivi, progettazione, design e attenzione alle reali esigenze degli operatori e dei clienti-ospiti devono essere i primi pensieri degli specialisti dei carrelli per hotel. Che sul mercato non mancano, come vedremo subito.

Uno sguardo al mercato

Tra le più interessanti novità **Ipc Euromop** c'è proprio una linea interamente dedicata agli hotel, con soluzioni di grande eleganza e impatto visivo. Tra le cose che balzano immediatamente all'occhio



c'è la struttura "carenata", che permette la massima discrezione. Questi carrelli sono proposti nelle versioni Mini e Maxi e sono stati riprogettati con grande pulizia estetica e funzionale, perfetta in qualsiasi struttura ricettiva. Molti sono gli optional disponibili per chiudere completamente tutto il carrello con sicurezza e ordine, dal portarotoli chiuso alla cappelliera, alle porte richiudibili con chiave. La modularità che da sempre caratterizza i prodotti Euromop consente di strutturare carrelli personalizzati a seconda delle più diverse tipologie di camere, mantenendo, per ogni versione, la stessa efficienza e maneg-

gevolezza. Il colpo d'occhio è, come dicevamo, di grande impatto: questi carrelli, nella classica veste argenté, trasmettono la sensazione di grande professionalità, solidità e comfort per operatore e cliente. Anche **Falpi** ha, nel suo catalogo, una linea per gli alberghi. In questo caso si è optato per una struttura molto solida, in acciaio inox, per tutte le esigenze di robustezza e durata nel tempo. Il design, molto ben studiato, assicura la massima eleganza ma la vera carta vincente è l'ampia possibilità di personalizzazione che rende questi carrelli sartorialmente adatti alle esigenze di ogni tipo di albergo. Un altro



FALPI

aspetto davvero interessante della gamma Falpi è il particolare rivestimento ad immersione Rilsan (a richiesta in alternativa alla cromatura), che li rende inattaccabili nel tempo e particolarmente resistenti ad agenti chimici e abrasioni. Inoltre è in grado di ostacolare lo sviluppo di ceppi batterici sulle superfici. Ideali tanto per la pulizia delle stanze quanto per quella degli ambienti comuni, questi carrelli sono disponibili nella versione con reggisacco standard o basculante. Modularità, igiene, gestione razionale dello spazio, sicurezza, ergonomia, versatilità e completa dotazione per infinite soluzioni d'uso sono alla base della proposta di carrelli di servizio per alberghi **Filmop**, che ruota intorno alle linee Emotion, Silver, Alpha e Morgan: di quest'ultima esiste anche l'evoluzione Hotel Elegance, con il carrello di punta Morgan Hotel 814 C2 composto da base grande con ruote di 125 mm di diametro, 2 montanti in Rilsan, 2 ripiani in legno con guide per cassetto, 2 cassette in plastica litri 10 con serratura, 2 barre di rinforzo cm 81, schienale intero in tela plastificata, astina in acciaio inox, 2 por-



tasacco da 120 e 2 piatti reggisacco. Anche in questo caso la scelta dei materiali e dei trattamenti, compreso il rivestimento Rilsan, è di vertice, e le possibilità di trovare la soluzione adatta ad ogni esigenza è pressoché infinita. Qui spicca l'introduzione del legno, che è sinonimo di massima eleganza e calore. Il montaggio veloce assicura un notevole risparmio di tempo e fatica. Sono sempre una sicurezza i carrelli **TTS**, che hanno come "asso nella manica" la totale modularità e componibilità della struttura. In pratica, a partire da un'anima semplice e versatile, è possibile comporre la soluzione desiderata, grazie a una modalità di configurazione semplice e funzionale (tutto da provare, sul sito dell'azienda, il magic configurator, che permette di creare, già "a tavolino",

la soluzione ideale per ogni necessità. C'è proprio tutto: secchi, strizzatori, cassette, ripiani, vasche, vaschette, contenitori portarifiuti e tutto l'occorrente, in plastica perfettamente lavabile e igienizzabile. Per un carrello perfetto, a 4 o 6 ruote, con tanto di codice colore e accorgimenti per la sicurezza. Le peculiari caratteristiche e l'inconfondibilità della linea assicurano la massima versatilità in tutti, ma proprio tutti i contesti. Negli hotel, l'abbiamo sottolineato, l'estetica di un carrello di pulizia svolge un ruolo particolarmente importante. **Vermop** tiene molto a dare l'impressione, ai clienti dell'albergo che incrociano i suoi carrelli, di un edificio pulito e ben organizzato. L'eleganza è il fattore-chiave di questi carrelli. Per l'hotel la casa tedesca propone due sistemi: Orbit



ed Equipe, con un denominatore comune: l'alta qualità. I punti di forza del carrello hotel Orbit sono la struttura ergonomica, la flessibilità e la versatilità. Il raffinato sistema a incastro permette di convertire il carrello in base alle esigenze. Nell'Equipe, si possono scegliere varie basi di grandezza diversa e collegarle in modo stabile con il metodo Plug&Play. Equipe è molto più di un semplice carrello di pulizia – è una centrale di pulizia su rotelle. La struttura dalle superfici lisce e la disposizione a cassetti dei contenitori sfrutta in modo ottimale lo spazio, per avere sempre tutto con sé e limitare l'inutile andirivieni. Materiali selezionati e di qualità rendono il carrello particolarmente leggero. Equipe si spinge facilmente anche a pieno carico e può essere guidato senza sforzo. E che dire dei rivestimenti? Per Orbit sono disponibili pannelli in Resopal nel look betulla, faggio e acero. Equipe può essere rivestito con pannelli in Resopal Light Grey, Matt Alu Dots, Night Sail Mirage, Zebrano, Silver Frame, Morello Cherry o stoffa an-

tracite. **VDM** propone al mondo dell'hospitality la sua Linea Hotel, molto ampia e varia per offrire a chiunque la garanzia di trovare la soluzione che cerca. Innanzitutto si può scegliere fra la linea Classic, dalla struttura più tradizionale, e la Innovative, un po' più "ardita" nelle linee ma altrettanto funzionale nelle soluzioni proposte. Partiamo dalla Hotel Classic: la proposta si articola nei modelli Portofino, Amalfi e Venezia, declinati in varie versioni (Elegance, Catering, Bag) a seconda della destinazione d'impiego. Nata proprio per l'hotel, questa linea si caratterizza per la presenza di una struttura robusta, ripiani regolabili con paracolpi in gomma, che nelle versioni Elegance si chiudono con sportelli dotati di serratura, sacco in tela rinforzata per biancheria sporca e sacco a perdere per i rifiuti e apposite vaschette per alloggiare i prodotti di cortesia. Altri nomi, altre linee ma la stessa qualità per la linea Hotel Innovative, dedicata alle belle isole d'Italia: Capri, Ischia, Linosa ed Elba i modelli. Tra le peculiarità generali: carenate-



ra in nylon su tre lati, ripiani ad incastro, cassetti con serratura, base rinforzata, prolunga con ruota, sacco in nylon da 150 litri con pratica impugnatura e ruote diametro 125 mm con freno e prolunga con ruota.

37
GSA
FEBBRAIO
2014



Vi invitiamo a visitare il nostro sito troverete varie soluzioni se volete igienizzare i w.c. a livello centralizzato, oppure se dovete risolvere problemi di intasamenti o cattivi odori nelle cucine e ancora, se dovete profumare ambienti di qualsiasi cubatura:



by

ITALSAN

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



BIODUST

PER RISOLVERE QUALSIASI PROBLEMA DI INTASAMENTI E DI CATTIVI ODORI DEGLI SCARICHI, DEI SEPARATORI DI GRASSO E NELLE FOSSE BIOLOGICHE DELLE CUCINE CIVILI E INDUSTRIALI.



dalla “grande mela” all’europa: la cimice dei letti “spaventa” il mondo intero

di Simone Finotti

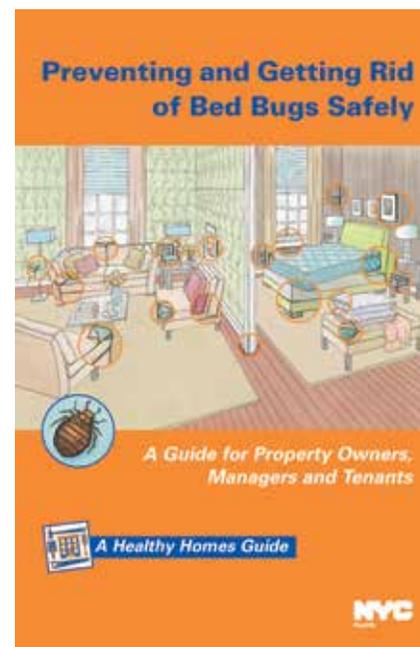
Le cimici dei letti stanno rifacendo la loro comparsa anche nel mondo occidentale, e gli hotel sono tra i luoghi d'elezione. Per questo l'attenzione non è mai troppa. Tra le guide su come agire, si segnala un opuscolo realizzato di recente dalla città di New York, e scaricabile in italiano da internet.

In hotel... più in guardia che mai!

In hotel, più che altrove, vale la pena stare in guardia: infatti, nell'era internet, spesso basta un'infestazione, o anche solo una segnalazione un po' decisa, per innescare un tam tam non certo lusinghiero. E non si creda che certe cose accadano soltanto... nei letti del vicino: chiunque può avere bisogno di un intervento speciale per eliminare un'infestazione della nostra scomoda amica. Ecco la casistica tipica: una mattina ci si sveglia con una puntura al braccio e non è il solito il morso da insetto: è diverso, è più fastidioso, e dà luogo a un eritema locale pruriginoso. Ma chi è il responsabile? Si tratta di un piccolo insetto ematofago, insignificante a prima vista, ma una vera piaga per chi si concede qualche ora di riposo. Appartiene alla famiglia delle *cimicidae* e parassita preferenzialmente l'uomo, senza disdegnare animali domestici, roditori, conigli, pipistrelli e uccelli. E se in origine la sua presenza nel mondo occidentale era limitata ad ambienti molto trasandati e sporchi, oggi l'esponenziale aumento del numero dei viaggi l'ha, di fatto, introdotto anche negli ambienti più curati.

Una guida “newyorkese” contro un problema ormai globale

D'accordo, a parole sembra facile... ma in pratica? La pratica è tutt'altra cosa, ma chi è in cerca di una guida facile, snella e chiara oggi può contare nientemeno che... sul Comune di New York! Nella Grande Mela, infatti, il problema è particolarmente sentito, tanto che sotto l'amministrazione del sindaco appena uscito di carica, **Michael Bloomberg**, è stata pubblicata in varie lingue (anche in italiano) una praticissima guida alla “Prevenzione ed eliminazione sicure della cimice dei letti. Guida per



proprietari, amministratori e inquilini di immobili” (scaricabile al link: <http://www.nyc.gov/html/doh/downloads/pdf/vector/bed-bug-guide-it.pdf>), che parte dalla seguente premessa: *le infestazioni di cimici dei letti sono sempre più diffuse nella città di New York. [...] si possono adottare alcune misure preventive. Nel caso in cui siano presenti cimici dei letti, si possono controllare in modo sicuro. La presente guida vi aiuterà a: conoscere meglio le cimici dei letti e come si sviluppano; prevenire un'infestazione di cimici dei letti; eliminare in modo sicuro le cimici dei letti se sono presenti; scegliere e collaborare con uno specialista di disinfestazione*. Si entra poi nel vivo, con le indicazioni su come riconoscere l'insetto.

Un identikit dell'insetto

Come ogni “wanted” che si rispetti, anche la cimice dei letti, per essere identificata e riconosciuta, ha bisogno del suo identikit. Ed ecco come si presenta: le cimici adulte

38
GSA
FEBBRAIO
2014

Esemplari di *Cimex lectularius*



II> Alcuni preziosi consigli pratici

Si sa, prevenire è meglio che curare. Ecco perché la guida made in Usa, dopo aver esaminato quali sono i punti preferiti in cui si annidano e proliferano le cimici dei letti, passa a dare indicazioni pratiche su come prevenire il verificarsi (o il ri-verificarsi) del problema. Vale per le abitazioni private ma anche, naturalmente, per hotel e collettività in generale. Innanzitutto occorre eliminare gli ingombri per ridurre gli spazi in cui le cimici dei letti si possono nascondere. Poi bisogna pulire escrementi, uova, macchie di sangue e cimici morte con acqua calda e sapone, lavare la biancheria macchiata a 60 °C e farla asciugare a temperatura massima per 20 min. Passare l'aspirapolvere ogni giorno su moquette, tappeti, pavimenti, telai dei letti, mobili, fessure e crepe, usando la spazzola e gli strumenti per le fessure. Svuotare l'aspirapolvere o sigillare e gettare i sacchetti dopo ogni uso. Ancora: racchiudere materassi e reti contaminati in una copertura che porti la dicitura "antiallergico", "anti-acaro" o "per cimici dei letti" per almeno un anno, quindi controllare periodicamente la presenza di scuciture o aperture e ripararle subito.



Il corpo gonfio indica che è stato effettuato un pasto di sangue

sono di colore bruno rossiccio, con un corpo lucido e appiattito ma di forma ovale, non più grande di 5-7 mm: corazzate da un'armatura boccale pronta a mordere e succhiare il sangue, piccole antenne piantate sul capo e due ali abbozzate sulla schiena. Questa strana forma ha, a quanto sembra, una spiegazione "evolutiva". Originariamente, infatti, questi insetti erano in grado di volare e procurarsi il cibo; solo dopo aver perso tale funzionalità hanno ripiegato sul sangue umano come nutrimento. Le cimici dei letti attraversano tre stadi di sviluppo: uovo, ninfa, forma adulta. Le uova misurano circa 1 mm: sono biancastre e generalmente si tro-

vano su superfici rugose, forse perché più protette. Una cimice femmina depone da 1 a 5 uova per giorno (5-7 alla settimana) nell'arco di 2 o 3 mesi, dando alla luce un totale di 200-500 figli in una vita. Il tempo necessario per la maturazione delle uova dipende, in buona sostanza, dalla temperatura ambientale: generalmente si schiudono dopo 10 giorni dalla deposizione in ambienti con una temperatura di 20°C e di 4-5 giorni a 35°C; sopra i 37° C, invece, le uova non riescono a schiudersi e perdono vitalità entro tre mesi. Le cimici raggiungono la crescita completa nell'arco di 2-4 mesi e possono vivere fino a un anno. Le cimici dei letti sono



Gioco di Squadra

Da più di 40 anni ARIX è sinonimo di pulito, di affidabilità e innovazione e con le acquisizioni di Brozzi e Tonkita ha rafforzato ulteriormente la leadership nel mercato del Cleaning, integrando ed accrescendo l'offerta e il servizio con capacità industriali tra le più importanti in Europa. Sinergia, forze convergenti, visione strategica condivisa, i valori tipici di un gioco di squadra per eccellenza come il Rugby sono comuni alla mission delle aziende del Gruppo ARIX e all'impegno quotidiano degli operatori nel misurarsi con le esigenze specifiche e le dinamiche competitive delle Pulizie Professionali. Per questo "Arix Professional" è il partner ideale della vostra squadra: ristorazione, alberghi, comunità e industria.



Linea Scope • Linea Strumenti di pulizia • Linea Panni
Linea Abrasivi e Spugne • Linea Guanti • Linea Dischi Abrasivi



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

Azienda Certificata
QUALITY SYSTEM
ISO 9001
CERTIFIED



MAIN SPONSOR
VIADANA RUGBY TEAM

II> Qualche accorgimento strutturale

E' opportuno riparare le crepe nell'intonaco, riparare o togliere la carta da parati scollata e avvitare saldamente le piastre degli interruttori della luce, inoltre applicare materiale sigillante per chiudere fessure e giunture nei battiscopa e negli spazi di mensole o armadietti. Quando, infine, occorre liberarsi di oggetti e biancheria infestati? Di solito non è necessario gettare mobili o biancheria da letto al primo segno di presenza di cimici dei letti. Pulirli e chiuderli in sacchetti o custodie è spesso sufficiente. Le reti dei materassi devono essere eliminate solo se non possono essere coperte e sono piene di insetti. Nel caso si debbano gettare oggetti, è opportuno avvolgerli in fogli di pellicola o riporli in sacchi di plastica ben chiusi, con il cartello "infestati dalle cimici dei letti". E per gli oggetti che non si vogliono gettare, conservarli in un magazzino fino a quando le cimici non saranno state completamente eliminate e controllarli prima di rimetterli in uso.



Le cimici giovani sono di colore più chiaro

particolarmente attive mentre noi dormiamo. Strisciano sulla pelle scoperta, inoculano una sostanza leggermente anestetica e succhiano una piccola quantità di sangue. Una buona notizia è che, allo stato attuale delle conoscenze, non vi è notizia che le cimici dei letti portino malattie. Ciò non toglie, però, che le loro punture risultino particolarmente fastidiose, e possano causare molto prurito e irritazione. In genere i ponfi guariscono in pochi giorni, ma in alcuni rari casi possono durare per diverse settimane. Normalmente è sufficiente usare una pomata contro il prurito, ma se le punture diventano infette ci si deve rivolgere al medico. Un aspetto che si sta rivelando non irrilevante è squisitamente psicologico: la preoccupazione di essere punti spesso può provocare insonnia, con conseguenze sul proprio benes-

sere, e così una risposta efficiente e adeguata alla presenza delle cimici aiuta a tenere sotto controllo l'ansia.

Ecco cosa fare

E' opportuno dunque, secondo la guida newyorkese, controllare accuratamente la presenza di cimici, macchie di sangue, escrementi e uova (una torcia elettrica e una lente di ingrandimento saranno utili), tenendo presente che la distanza che normalmente copre una cimice va dai 3 ai 6 metri. Può rivelarsi utile anche, sia per i privati, sia (e soprattutto) per i gestori di strutture ricettive, tenere un registro aggiornato con i risultati dei rilevamenti. Tra gli indicatori più comuni della presenza dell'animale c'è il caratteristico odore acre, frutto delle loro secrezioni ghiandolari; la presenza delle loro feci sotto forma di macchioline brune visibili su cuscini, lenzuola e pavimenti, o direttamente l'insetto morto. Quest'evidenza di prove è, naturalmente, direttamente proporzionale all'entità dell'infestazione, che lungi dall'essere al primo stadio, è già fortemente radicata e richiede l'intervento di disinfestatori specializzati.

In caso di infestazione

Appunto: nel caso malaugurato in cui sia in atto un'infestazione, come si deve procedere? In caso di infestazione accertata o presunta, il disinfestatore deve partire già con le idee chiare: nel caso delle cimici dei letti non è prevista una procedu-

ra di contenimento dell'infestazione, perché l'unica forma gradita al cliente è l'eradicamento completo del problema che, naturalmente, non può essere conseguito in un solo trattamento. Per questo è importante disciplinare e codificare le fasi dell'intervento per non complicare ulteriormente la situazione. Fondamentale è il processo ispettivo al fine di individuare le proporzioni del problema. I tentativi maldestri di intervento, in cui si cerca di ammazzare l'animale a colpi di insetticida, potrebbero infatti risultare controproducenti, espandendo l'infestazione invece di contenerla. Molti insetticidi, infatti, hanno solo un effetto di lavaggio e detersione che non implica necessariamente l'eliminazione dell'infestante o delle sue uova. È in quest'ottica che diventa essenziale il monitoraggio costante durante il programma operativo, dacché un controllo inadeguato porta spesso alla diffusione dell'infestazione.

Niente guerra aperta... al materasso

Quando si parla di cimice dei letti, bisogna innanzitutto, dunque, armarsi di tanta sana... pazienza. La pazienza, si dice, è la virtù dei forti (e dei professionisti), e la fretta, al contrario, è cattiva consigliera: sarebbe infatti controproducente dichiarare guerra aperta al materasso o sfidare le tende all'ultimo sangue. Un esempio tagliato sull'hotel: mai trattare il lunedì il materasso, il martedì l'armadio, il merco-

40
GSA
FEBBRAIO
2014

Cimici di letti
su stoffa di lino



ledì gli anfratti della camera “incriminata”, perché ciò porterebbe alla dispersione dell’insetto anche nelle camere vicine. Occorrerà come minimo una seconda visita o anche più d’una ed un sopralluogo finale per accertare il successo del trattamento. Per quanto riguarda gli attrezzi è auspicabile procedere con un’attrezzatura ridotta al minimo, per evitare di estendere l’infestazione durante il trasporto dell’attrezzatura. Ogni oggetto va poggiato su porzioni di territorio pre-ispezionato e, naturalmente, mai sui letti della camera infestata. Il disinfestatore procederà poi ad ispezionare i materassi, facendo attenzione più alle zone buie che a quelle esposte alla luce: cuciture, bottoni, etichette sono nicchie perfette per le cimici che preferiscono rifugiarsi alla base del letto piuttosto che sulla superficie. Altro punto di anidamento strategico sono i buchi di viti e bulloni, che andranno accuratamente svitati e controllati. Una volta ispezionato il letto, si potrà passare alle zone limitrofe: struttura, testata, cassettoni, guardaroba e tutto il mobilio (soprattutto se contiene valigie). Nulla dovrà sfuggire all’occhio attento del disinfestatore.

La seconda fase del trattamento: cimici, addio!

Sulla base delle informazioni collezionate durante il sopralluogo, si procede alla seconda fase di pulizia, smontaggio e primo trattamento. Ed anche per la raccolta dei reperi infestati vanno seguiti criteri di igiene rigorosissimi: tutto ciò che viene rimosso dalla stanza deve essere sigillato in sacchi di plastica prima di essere allontanato dall’infestazione e andrebbe comunque trattato prima di un’eventuale eliminazione. Per la rimozione delle cimici, il disinfestatore dovrà utilizzare aspirapolveri rigorosamente dotate di sacco contenitore e nastri adesivi per poter sigillare il “raccolto” prima di svuotarlo in sacchi di plastica e sigillarlo. Naturalmente anche le stesse attrezzature dovrebbero rimanere ben sigillate nella plastica nei periodi di distanza tra i vari sopralluoghi. Il contenuto raccolto nei sacchi non deve esser buttato nel cassonetto bensì bruciato. Caldo, vapore e freddo posso-

no contribuire sia all’eliminazione del focolaio che come misure preventive. Per il trattamento a vapore si dovrebbe cominciare con il materasso per poi procedere con l’aiuto di un augello nelle varie fessure potenzialmente infestate: tra i limiti del sistema si evidenzia che, essendo a base d’ac-

qua non si possono trattare i punti di corrente, che sono ottimi rifugi per le cimici. Procedendo con ordine, codificando e disciplinando a dovere le fasi dell’intervento il disinfestatore eradicherà senza problemi l’infestazione, scomodando l’ospite indesiderato una volta per tutte.

Sistemi di prodotti professionali
per una perfetta igiene,
pulizia e manutenzione

KIEHL
die saubere Lösung

Linee di prodotti KIEHL per tutti, innovativi, completi e perfetti per ogni esigenza!

KIEHL è il produttore di sistemi professionali ad alte prestazioni. Il prodotto perfetto per la pulizia e la cura dell’igiene.



Per tutte le necessità di pulizia professionale e di business, dagli edifici al lavaggio di veicoli con sistemi meccanici ed autolavaggi. Linee di prodotti KIEHL per tutti per fornire prodotti innovativi e garantire un’elevata prestazione con la qualità KIEHL.



Johannes KIEHL KG
Robert-Bosch-Straße 9
D-85235 Odelzhausen
Tel. +49 (0) 8134 / 93 05-0
Fax +49 (0) 8134 / 84 66
info@kiehl-group.com

KIEHL Italia s.r.l.
via Michelangelo 29
I-16036 Avigno (GE)
Tel. +39 0185 730 008
Fax +39 0185 730 214
info@kiehl.it

KIEHL Svizzera AG
St. Dionys-Str. 33
CH-8645 Jona
Tel. +41 (0) 55 / 254 74 74
Fax +41 (0) 55 / 254 74 75
ch@kiehl-group.com



**World's Leading Trade Fair
for Cleaning Professionals**



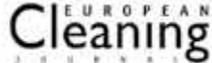
Ampliate la vostra rete internazionale di contatti
Non mancate la nostra 25a edizione!

Organised by:

AMSTERDAM RAI

In association with:

ISSA

Official media partner:

EUROPEAN
Cleaning
JOURNAL

6.7.8.9 MAY
2014
AMSTERDAM • NL

Coopservice incorpora la cooperativa di vigilanza Argo di Firenze



Dallo scorso 1° febbraio, è operativa a tutti gli effetti l'incorporazione in Coopservice della cooperativa di vigilanza Argo di Firenze. Poco meno di un secolo di storia alle spalle (l'atto di costituzione data 21 dicembre 1915), attiva particolarmente nelle province di Firenze e Prato, sede in proprietà nel centro del capoluogo toscano, una centrale operativa in funzione 24 ore su 24 dotata dei più moderni impianti tecnologici a supporto di una ricca offerta di servizi di sicurezza certificati, Argo figura fra i principali istituti di vigilanza fiorentini, con un fatturato 2012 di oltre 8 milioni di euro e 160 addetti, in grande maggioranza soci della cooperativa. "Per Coopservice - ha affermato Salvatore Fiorentino, responsabile della linea sicurezza & vigilanza - si tratta di una scelta di valore strategico volta ad accrescere la nostra competitività e a consolidare la nostra presenza ai vertici del mercato nazionale dei servizi di sicurezza, grazie all'espansione in una regione economicamente importante come la Toscana, che offre molte opportunità di sviluppo. Il gruppo dirigente di Argo, con il quale ci siamo trovati in perfetta sintonia, decidendo a sua volta di unire le proprie forze a quelle di Coopservice, si è proposto l'obiettivo di non disperdere il ricco patrimonio di professionalità accumulato negli anni, salvaguardando allo stesso tempo l'occupazione dei soci della cooperativa". Il percorso che ha portato Argo in Coopservice parte da lontano. Da quando, ormai sono vent'anni, l'anacronistica dimensione provinciale del mercato della vigilanza ha cominciato a scricchiolare sotto i colpi delle direttive europee a garanzia della libera concorrenza all'interno della UE. "Cominciammo allora - ricorda il presidente di Coopservice Roberto Olivi - a perseguire con tenacia la strategia della crescita dimensionale guardando anzitutto

alle aggregazioni con altre cooperative di vigilanza. Fra queste c'era anche Argo, con cui abbiamo tenuto sempre vivo il confronto sui mutamenti in atto nel mercato della vigilanza privata e su come fronteggiarli nell'interesse della cooperativa e dei suoi soci. Credo di poter dire che con l'ingresso di Argo in Coopservice abbiamo coronato con successo questo lungo percorso, soddisfacendo entrambe queste esigenze". Con l'acquisizione di Argo Coopservice ha aggiunto un importante tassello al suo posizionamento nelle regioni della dorsale tirrenica, confermandosi ai vertici del settore, dove con 2.600 addetti figura fra i primi tre operatori nazionali, su un totale di oltre 900 istituti di vigilanza attivi in Italia.

[www.coopservice.it]

Massimo Gai è il nuovo Direttore Marketing & Sales Consumer di Lucart Group

Massimo Gai, è il nuovo Direttore Marketing & Sales Consumer di Lucart Group, gruppo multinazionale che rientra tra i principa-



li produttori a livello europeo di carte e prodotti tissue. Gai inizia la sua brillante carriera nel 1991 in Henkel CEE e, dopo soli 3 anni, assume l'incarico di Sales Manager presso Henkel Italia. Nel 2004 entra in Lucart Group come Direttore Commerciale Consumer e, a partire dal primo febbraio, a seguito di una riorganizzazione aziendale, diventa il riferimento anche per le attività di marketing assumendo l'incarico di Direttore Marketing & Sales Consumer del Gruppo.

[www.lucartgroup.com]

43
GSA
FEBBRAIO
2014

Unger celebra il 50° anniversario con una edizione limitata di abbigliamento da lavoro

Nel contesto delle celebrazioni per ricordare i 50 anni Unger di innovazione nella progettazione e produzione di attrezzature per le pulizie, è stata lanciata una edizione limitata di abbigliamento da lavoro di grande qualità. Ogni capo d'abbigliamento per il lavoro all'aria aperta, riporta il logo del 50° anniversario. Pratica e allo stesso tempo casual, questa linea può essere utilizzata sia per il lavoro di tutti i giorni che per il tempo libero.

La collezione è composta da:

- Giubbotto - un capo versatile che ripara dal vento ed

è repellente all'acqua, con un caldo rivestimento interno per un maggiore comfort. Il giubbotto ha due tasche complete di zip per le mani ed una terza tasca con zip all'altezza del petto.

- Felpa - una pratica felpa con cappuccino con due tasche frontali, tasca interna per il telefono e cuciture rinforzate.

- Gilet - una versione smanicata del giubbotto, con le stesse eccezionali caratteristiche

- Berretto - un caldo berretto di maglia. Un articolo che non può mancare per i window cleaner professionali e i fan della Unger!

Questi prodotti sono stati sviluppati come parte delle attività che dureranno un intero anno per festeggiare i 50 anni di Unger. Altre attività e promozioni verranno lanciate nel corso del 2014, per ringraziare i clienti per la loro fedeltà.

[www.ungerglobal.com]



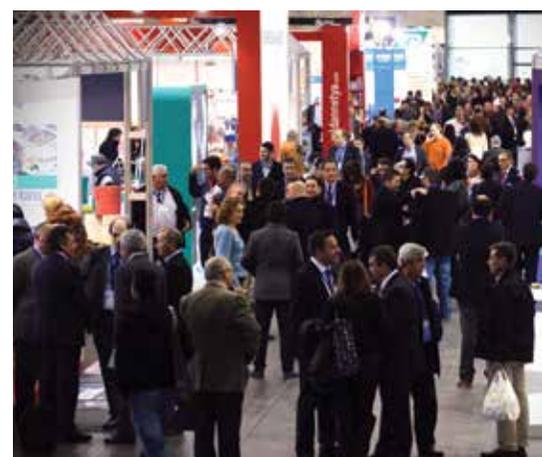


Hygienalia-Pulire 2014 si conferma l'appuntamento spagnolo della pulizia professionale

Dal 4 al 6 febbraio si è svolta a Valencia HYGIENALIA-PULIRE 2014, la seconda edizione della fiera della pulizia e dell'igiene professionale, con la partecipazione di 85 espositori che hanno presentato le ultime novità di prodotti e servizi nei comparti chi-

mico, prodotti in carta, macchine, prodotti tessili, pesticidi, prodotti "verdi", lavanderia, abiti da lavoro, accessori e utensili. Durante i 3 giorni di manifestazione sono stati raggiunti più di 3.300 visitatori esclusivamente professionali, tra cui fornitori e utilizzatori finali appartenenti al mondo delle imprese e delle istituzioni, rappresentanti dei settori Ho.Re.Ca., sanità, tempo libero, formazione, trasporti e distribuzione. Uno degli aspetti maggiormente apprezzati e di maggior valore per i visitatori è stata la trasversalità dell'offerta HYGIENALIA-PULIRE con una presenza considerevole ed equilibrata di tutti i settori che si relazionano con la pulizia e l'igiene professionale. Questo aspetto riconferma la manifestazione biennale come principale evento professionale per il settore a livello nazionale. Gli espositori hanno manifestato la loro soddisfazione per l'aumento di visitatori professionali provenienti dalle regioni spagnole a più alto tasso di industrializzazione come Madrid e la Catalonia, mantenendo al tempo stesso la presenza di operatori e utilizzatori finali di tutte le altre zone nel rapporto con l'edizione 2012. Buona parte del successo di HYGIENALIA-PULIRE si è manifestato nella significa-

tiva presenza degli utilizzatori finali, una tipologia di visitatore che ha creduto nella fiera e nella sua organizzazione. Si è registrata in fiera una presenza elevata di operatori professionali che necessitano di strumenti per una pulizia professionale quotidiana, in cerca di nuove soluzioni per svolgere nel modo più efficace le proprie mansioni giornaliere. Prodotti nuovi, economicamente più attrattivi ed ecologici che apportano un plus di qualità e un maggiore rendimento al servizio che offrono o ricevono, sono stati i protagonisti di questa edizione di HYGIENALIA-PULIRE.



44
GSA
FEBBRAIO
2014

Icefor, filosofia del miglioramento continuo

Se c'è un valore che da sempre accompagna la lunga storia di Icefor, è quello di credere fermamente nel miglioramento continuo, specie se l'obiettivo è il rispetto dell'uomo e dell'ambiente. L'azienda di Magenta, che da vent'anni utilizza sistemi di gestione certificati secondo norme internazionali riconosciute in ambito qualità (Iso 9001), ambiente (Iso 14001), salute e sicurezza dei lavoratori (Ohsas 18001), sostenibilità ambientale (Charter di Aise), sicurezza e legalità dei prodotti (Babt), e sicurezza per il consumatore. A garanzia di quest'ultima c'è la certificazione Brc Consumer products, per la quale Icefor detiene il primato, in Italia, come industria chimica attiva nella detergenza professionale. La Brc è molto importante perché rappresenta il principale strumento operativo a livello internazionale utilizzato dai sogget-

ti della Gdo e delle industrie farmaceutiche per scegliere i propri fornitori. La sua applicazione, infatti, consente di garantire un maggiore livello di sicurezza del prodotto a favore del cliente, mediante il costante presidio di tutti i punti critici lungo la filiera produttiva. E da oggi ancora di più: Icefor, infatti, anche quest'anno ha superato le verifiche ispettive di rinnovo ottenendo un punteggio di grado A nel mantenimento dei requisiti dello standard Brc. Ma tra le certificazioni a tutela dell'uomo e dell'ambiente bisogna ricordare anche il protocollo Charter, di cui Icefor è una delle poche aziende del settore a potersi fregiare. Si tratta di un sistema di gestione elaborato da Aise (l'associazione che riunisce i produttori di detersivi e saponi a livello europeo) per garantire il mantenimento di specifiche procedure di eco sostenibilità di prodotti e processi.

[www.icefor.com]



26 aziende e 33 prodotti candidati al Clean Green Award 2014



Chiuso il bando di partecipazione al Clean Green Afidamp Award, giunto alla sua quarta edizione, la cui premiazione verrà celebrata il 26 marzo 2014 in sede di cena di gala all'interno di Forum Pulire. Sostanziali le novità di questo riconoscimento internazionale attribuito ai prodotti, sistemi o servizi del settore della pulizia professionale e industriale che abbiano una forte "vocazione" ambientale, dimostrando allo stesso tempo l'effettiva efficacia pulente.

26 aziende hanno presentato 33 progetti, a dimostrazione della sempre più diffusa cultura ambientale d'impresa, volta a favorire la ricerca e la definizione di strategie di riduzione di rifiuti, di gas climalteranti, la riduzione dell'impiego di risorse non rinnovabili e lo sviluppo di nuovi prodotti eco-compatibili nel settore del cleaning professionale.

Di seguito l'elenco dei partecipanti e dei relativi prodotti candidati, che saranno oggetto di valutazione da parte di una giuria di esperti in tematiche ambientali, professori universitari, rappresentanti delle imprese di servizi.

1. Ar-co Chimica srl con Infyniti
2. Chimiclean Group srl con Skizzo detergente polivalente multifunzionale
3. Christeyns Professional Hygiene con Chriox X-Tract
4. Consorzio Soligena con Sistema di pulizia Microrapid
5. Delicarta con Biotech
6. Diversey srl con Suma Combi + LA6, Taski Swingo 855 e la Linea Taski Jonmaster Ultra
7. E' Così srl con Sistema Aop-Ril
8. Eco12 srl con Blu Esprit
9. Effe Taglio snc con Sanymop 100% biodegradabile
10. Elsea srl con Green Line 21
11. Evotech Italia srl con Evo 650/850
12. Falpi srl con Frangia in microfibra Ultrarapid, con Frangia in microfibra microrapid e con Carrelli per pulizie in acciaio Inox- Famiglia Microrapid
13. FHP di R. Freudenberg sas con Mop Swep Vileda Professional per Sistema Pre- impregnato
14. Filmop srl con Gamma di prodotti per la pulizia professionale a certificazione PSV: Carrelli Fred, Orione, Vega, Arka, Alpha; Contenitori Patty, Sirius, Polaris
15. Fimap spa con IMX
16. Idrobase Group srl con Fog Maker Rino
17. Imesa spa con LM Mop
18. IPC Soteco spa con SUB S&W SLURRY
19. ISC srl con Orbio 5000-SC
20. Kaercher spa con BRS 43/500 + RM 768 Icapsol
21. Kimberly-Clark srl (Divisione Professional) con Scott XL e con Fazzoletti Scott 2 veli
22. KS Group spa con 8000
23. Mistretta srl con Sani-Chef L8 Bionatural
24. Rcm spa con Rcm Zero System, con Ecosanitizing e con Reaqua
25. Tecno Trolley System srl con Sistema di impregnazione con Dosely e Trilogy
26. Werner & Mertz Professional srl con Cradle To Cradle una nuova certificazione nel panorama italiano.

reflexx[®]

E SEI IN MANI SICURE!

I Guanti monouso e riutilizzabili sono dispositivi importanti, impiegati per l'igiene e la sicurezza dell'operatore. Reflexx offre una gamma unica, per segmentazione ed affidabilità; in lattice, nitrile, vinile, polietilene e grazie ad una esperienza pluridecennale garantisce affidabilità e controlli in ogni fase della filiera produttiva ed opera nel rispetto di tutte le direttive di conformità europee ed internazionali. In più, innovazione e ricerca continue e tutta la competitività di appartenere a un gruppo produttivo leader. Con l'igiene e la sicurezza non si scherza... con Reflexx sei in mani sicure!



QUALITÀ ALTA TECNOLOGIA SERVIZIO



reflexx È UN MARCHIO

SGR

www.sgrsrl.com



SPONSOR
VIADANA RUGBY TEAM

SGR S.r.l. Viale Europa, 23 - 46019 Viadana (MN) Italy
Tel. +39 0375 833.164 - Fax +39 0375 464504 - email: info@sgrsrl.com

Nasce Ar-co Chimica Group con nuovi e ambiziosi progetti

Si è ufficialmente costituito AR-CO Chimica Group, la nuova importante aggregazione di aziende italiane nel settore dell'igiene professionale, al vertice nell'offerta di prodotti e servizi avanzati per la detergenza degli ambienti, composto da: AR-CO Chimica, H&B ed Intuitive Solutions. Nella "casa madre" di Medolla (Mo), sede dello stabilimento e degli uffici di AR-CO Chimica – dove confluiranno tutte le attività di fabbricazione e tecnologiche – è nata dunque un'entità imprenditoriale compatta, votata al core business del cleaning specializzato e capace di dare lavoro ad una trentina di dipendenti. Il modernissimo sito industriale dell'azienda sorge su una superficie complessiva di 13.000 mq (7.000 mq. coperti) e vi operano linee produttive ad alto valore tecnologico, che consentono di realizzare una media di 20.000 kg/giorno di prodotto detergente. AR-CO Chimica dispone di un laboratorio di ricerca, sviluppo ed analisi decisamente



all'avanguardia. Sotto il profilo commerciale, il marchio opera attraverso i propri concessionari: 130 in Italia e 40 all'estero. H&B - acronimo di Hygiene & Business - è sorta alcuni anni fa da una precisa scelta commerciale maturata all'interno di AR-CO Chimica e l'idea di imporsi con nuove proposte sul mercato italiano e su quelli internazionali. La forza-vendita dell'industria di Medolla ha potuto così entrare a far parte integrate della società, con il 30% delle quote H&B, mentre AR-CO Chimica detiene il restante 70%. Ultima nata, nel 2011, Intuitive Solutions è una realtà altamente innovativa, fusione perfetta di competenze tecnologiche e servizi rivolti al mondo del cleaning professionale e del facility management. "Mente" strategi-

ca e braccio operativo di AR-CO Chimica ed H&B nel campo informatico e gestionale, ha già all'attivo la creazione di sistemi gestionali come: General Cleaning Plus, Linea Infyniti e Full Rent, che rappresentano senz'altro le proposte più avanzate nel settore del pulito professionale in Italia. "Con questa importante decisione", spiega Luca Cocconi, direttore generale di AR-CO Chimica e leader del Gruppo che da essa è nato, "abbiamo stabilito di concentrare gli sforzi a trecentosessanta gradi, attraverso una nuova, funzionale, struttura che ci permetterà di ottimizzare i costi migliorando la nostra capacità produttiva e commerciale al servizio dei dealers e del mercato".

www.arcochimica.it

46
GSA
FEBBRAIO
2014

www.rgstrumenti.it IGIENE E HACCP SOTTO CONTROLLO

Bioluminometro per il controllo delle superfici e delle acque di risciacquo

Tester per il controllo della qualità di oli di frittura

Lampade a raggi UV per la sanificazione di ambienti e superfici

Etichette per la corretta conservazione di prodotti refrigerati e congelati

Termometri per alimenti, frigoriferi, forni e per cottura sottovuoto

Lampade moschicida per la cattura di insetti volanti

ARIX Professional: per la ristorazione due spugne innovative ed intelligenti

Il nuovo prodotto PLASTIK 25 concepito e realizzato per sostituire le spirali in acciaio inox. Queste ultime possono rilasciare residui metallici e dunque arrivare a contaminare il cibo, se non attentamente risciacquati durante il lavaggio delle stoviglie, rischiando dunque di creare gravi problemi alla salute: l'ingestione di un filo di metallo appuntito infatti può diventare un'esperienza anche molto pericolosa.

PLASTIK 25 è una spugna prodotta in maglia di polipropilene ad elevata capacità abrasiva con tessitura larga che permette il drenaggio anche dello sporco più grossolano (ad es. residui di formaggio da una teglia). Il prodotto, grazie alla capacità di



resistenza termica del polipropilene, ha il vantaggio di poter essere lavato anche in lavastoviglie. Comoda ed igienica, PLASTIK 25 è stata realizzata in colorazione blu per soddisfare le esigenze più avanzate della ristorazione. Le Spugne METAL-X sono la

versione inossidabile delle classiche spugne zincate che ancora oggi hanno importanti consumi presso le mense e le grandi cucine. I prodotti METAL-X in grammatura da 30 e 60 gr. (cod. ARIX Professional 5526 e 5527) sono prodotti in una lega di acciai inossidabili, conformi alle esigenze della ristorazione più attenta alle normative senza però

rinunciare ad un attrezzo che rimane la migliore soluzione per rimuovere efficacemente lo sporco grossolano da teglie e padelle di alluminio, con notevole risparmio di sforzo e tempo.

[professional@arix.it]

Fimap presenta un nuovo mondo di servizi: Fimap Life

Fimap ha elaborato un pacchetto di servizi per seguire e consigliare il cliente in ogni fase: scelta della macchina, acquisto e manutenzione nel tempo.

Fimap Life è suddiviso in tre fasi: la prima si chiama Fimap Intelligence ed è dedicata alla scelta della macchina. Gli esperti Fimap valuteranno personalmente tramite la consulenza in loco, tutti i fattori fondamentali: il tipo di pavimento, gli spazi in cui si dovrà muovere, le esigenze tecniche e quelle espresse dal cliente, ed anche gli orari in cui viene utilizzata. Sono tutti elementi che incidono sulle prestazioni e sui costi, perché influenzano

non solo la scelta del modello ma anche delle dotazioni. Infine, con l'aiuto di un potente software si decide la configurazione appropriata, per assicurarsi il miglior prodotto, quasi su misura, in termini di costi e rendimento. Scelta la macchina o la flotta desiderata è il momento dell'acquisto: in questa seconda fase con Fimap Finance si propongono diverse soluzioni finanziarie, dal semplice acquisto a formule di leasing, noleggio o finanziamento, secondo le necessità di utilizzo ed il tipo di attività del cliente. In questo modo è possibile personalizzare l'offerta, considerando l'effettivo uso e consigliare ad esempio quando è più conveniente l'acquisto o quando è più vantaggioso pensare al noleggio.

Infine Fimap Maintenance è il servizio di manutenzione che include i controlli periodici, i tagliandi, il servizio di macchina so-

stitutiva in caso di guasto e la sostituzione dei componenti con i ricambi originali grazie alla rete di Officine Certificate Fimap distribuite su tutto il territorio nazionale. I pacchetti di manutenzione tra cui scegliere sono tre, Light, Smart e Full. Il primo comprende la sola manutenzione periodica, quindi controlli e tagliandi, mentre con Smart e Full si includono la verifica e sostituzione delle parti soggette a usura o consumo. Con i pacchetti di manutenzione l'efficienza è garantita nel tempo, a costi certi e definiti per tutta la durata del contratto.

[www.fimap.com]



FIMAP LIFE

Il tuo miglior investimento nel pulito



INTELLIGENCE



FINANCE



MAINTENANCE

Interchem Italia: un pulito verde a norma di legge

Dopo l'entrata in vigore lo scorso 24 maggio 2012 del Decreto Ministeriale riguardante i Criteri Ambientali Minimi (CAM) è cresciuto l'interesse e l'attenzione da parte degli operatori verso i prodotti con questi requisiti e soprattutto verso i prodotti certificati ECOLABEL. Come tutti ormai sanno i CAM stabiliscono le specifiche tecniche



che obbligatoriamente i prodotti per l'igiene devono possedere per ridurre l'impatto sull'ambiente lungo il loro ciclo di vita. Nel caso di gare d'appalto così dette verdi tutti i prodotti per la pulizia ed igiene offerti all'ente appaltante dovranno essere conformi ai CAM condizione essenziale per la partecipazione alla stessa. Questi prodotti regolati dal Decreto Ministeriale sono pro-

dotti per la pulizia ordinaria di ambienti interni (comprese le finestre), prodotti disinfettanti, prodotti per impieghi specifici e detergenti "superconcentrati". Infatti i prodotti Interchem della Linea VERDE ECO certificati ECOLABEL sono conformi a quanto richiesto dai CAM e il reparto di Ricerca e Sviluppo ha lavorato per rendere conformi al Decreto Ministeriale del 24

maggio 2012 altri prodotti per offrire una gamma completa che soddisfi appieno le richieste delle gare d'appalto verdi mantenendo alta l'efficacia dei prodotti.

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

48
GSA
FEBBRAIO
2014



SEBO ITALIA SRL
VIALE DELLA REPUBBLICA 16
20010 CORNAREDO MI
TEL. +39.02.33404227 - FAX +39.02.33400682
INFO@SEBOITALIA.IT

BS 36 COMFORT

Sebo Italia: il sistema One Step per moquette sempre perfette

Uno dei problemi degli hotel è la pulizia delle moquette, operazione mai scontata e sempre problematica. Innanzitutto sgombriamo il campo ai dubbi: per operare a regola d'arte è necessario un battitappeto professionale, altre soluzioni non sono altrettanto efficaci, spiega l'amministratore di Sebo Italia Renato Lodetti, una vera autorità in materia. "Il battitappeto è la macchina fondamentale per la conservazione dell'aspetto della moquette ma spesso questo non basta. Macchie occasionali, brutte da vedere in particolare in una struttura alberghiera, richiedono l'applicazione di sistemi ad hoc, rapidi e semplici da applicare, efficaci, e che non interferiscano troppo con il normale flusso. Sebo Italia - prosegue Lodetti - distribuisce il sistema One Step, che garantisce l'eliminazione del 90% delle macchie senza l'impiego di tensioattivi, candeggianti o solventi". Magia? No, più semplicemente tecnologia: la procedura



consiste nel nebulizzare una soluzione di un apposito prodotto sulla parte da pulire e senza tempi di reazione, ripassando subito con una monospazzola a bassa velocità, dotata di un particolare PAD in microfibra. Il vero fiore all'occhiello è il prodotto da nebulizzare, che agisce direttamente sulle molecole dello sporco (microscissione), letteralmente rompendole e permettendone l'asportazione per risciacquo o, appun-

to, spazzolatura in modo efficace e pulito. Non contenendo tensioattivi non fa schiuma e non lascia residui. Siamo ben lontani, quindi, dalla classica shampooatura. Ma il vero vantaggio è che la moquette è transitabile nel giro di 1-2 ore, e permette di spostare nel tempo l'esigenza del lavaggio a fondo, da due/tre volte all'anno a una volta ogni 12 o 24 mesi.

[info@seboitalia.it]

49
GSA
FEBBRAIO
2014

Emotion

Carrelli di servizio


FILMOP
Industrial Cleaning Equipment

Liberi di esprimersi...

Trasforma in modo assolutamente originale un carrello di servizio in un veicolo pubblicitario o in un elemento perfettamente integrato nell'ambiente in cui opera.



www.filmop.com

Christeyns Professional Hygiene, la soluzione professionale

Qual è la ricetta segreta che permette a una società belga a conduzione familiare come Christeyns di sopravvivere da oltre

mezzo secolo in mezzo ai giganti internazionali della chimica? La creatività e la passione sono i due ingredienti fondamentali, ma c'è di più: il grande investimento in ricerca e sviluppo, e soprattutto la stoffa della leadership e il coraggio di darsi una dimensione multinazionale. Lo dimostra il

OLTRE IL PULITO

Prodotti detergenti e sistemi per la pulizia professionale



CHRISTEYNS
PROFESSIONAL HYGIENE

Christeyns Professional Hygiene
Via Fratelli di Dio, 2 - 20063 Cernusco sul Naviglio, Mi
Tel. +39 02 99765200 - Fax + 39 02 99765249
www.christeyns.com



CHRISTEYNS
PROFESSIONAL HYGIENE

fatto che Christeyns, dagli anni Sessanta, quando è nata, è cresciuta fino a diventare leader nel settore, oltre che a casa propria, anche nel Regno Unito, Irlanda, Italia, Finlandia, Portogallo e Svizzera. E la crescita continua: è recente la notizia dello "sbarco" nel Nuovo Continente, sia nel Nordamerica, sia nel Sud, in Brasile. L'offerta si articola su diverse linee: Lavanderie industriali, Prodotti chimici di base ma anche, in grande crescita, Food Hygiene e Institutional, con prodotti e sistemi per tutte le esigenze. E proprio per servire nel modo migliore il mercato istituzionale è stata costituita Christeyns Professional Hygiene, nata dal connubio tra Christeyns e un produttore locale specializzato nel settore della detergenza e pulizia professionale. Oltre alla detergenza per cucina, sanitari, pavimenti, la nuova realtà è un'azienda capace di fornire al cliente una vasta gamma di prodotti: macchine per la pulizia professionale, carrelli, prodotti ed accessori per i bagni, linea cortesia, tutti i prodotti per la detergenza di cui è produttrice ed accessori per la pulizia e l'igiene delle migliori marche. Capillare e accurato il servizio pre e post-vendita, con consulenza sulle migliori soluzioni, assistenza tecnica, installazione impianti di dosaggio e ogni genere di servizio. Da non dimenticare, tra i servizi offerti, il training della Christeyns Academy.

www.christeyns.com

Un anno di grandi aspettative per Nettuno

La società bergamasca si appresta al definitivo lancio della nuova gamma di dispenser a muro T-Small, per il quale sono state organizzate due convention con i propri agenti: il 27 e 28 febbraio per la divisione "Cleaning" e il 6 e il 7 marzo per la divisione "Industrial". L'evento avverrà presso il Cocca Hotel Royal Thai SPA situato nella splendida cornice del lago d'Isèo. Il progetto T-Small è stato totalmente realizzato da Nettuno con l'apporto di aziende italiane, e più precisamente bergamasche, dalle grandi capacità tecniche che consentono un preciso e costante controllo qualitativo di ogni fase produttiva. Le innovazioni presenti nella gamma



T-Small sono diverse. Per citarne un paio, il sistema "Easy Fix", che facilita il montaggio e lo smontaggio del sistema dal muro e

l'esclusiva pompa in grado di erogare sapone liquido, gel, creme barriera e creme lavamani professionali con microfere. Non esiste al mondo un dispenser in grado di erogare tipologie così diverse di saponi con un unico sistema erogatore. In questo progetto Nettuno ha investito ingenti risorse finanziarie e umane in un'epoca non certamente facile dove i timori per la prolungata crisi consiglierebbero ben altre scelte, ma mai come in questi tempi certe iniziative potrebbero risultare proprio la leva più efficace per affrontare il futuro. Ecco che quindi le aspettative sono molto ambiziose, ma alimentate dalla convinzione di aver fatto una grande cosa.

[www.nettuno.net]

Moquette e pavimenti duri... ci pensa RCM!



Alla fiera Hygienalia + Pulire di Valencia RCM ha presentato Carpet Cleaning System, per la pulizia rapida della moquette e Eco3Sanitizing per la sanificazione ecologica dei pavimenti duri.

Due le soluzioni per la manutenzione rapida delle grandi superfici di moquette. ALFA CARPET è la motoscopa che spazza a fondo senza sollevare polvere. MEGA CARPET è la lavasciuga che lava a fondo con una monospazzola a ultra-

microfibra su cui un particolare sistema di diffusione a pressione della soluzione, fa risparmiare acqua e detergente oltre a rendere più rapido il tempo di asciugatura. Naturalmente tutte e due le macchine si possono usare anche su pavimenti duri. ECO3SANITIZING, con la tecnologia OZOSF applicata alla famiglia di lavasciuga MEGA, garantisce la sanificazione professionale delle superfici lavate.

MEGA I, così come gli altri modelli MEGA II possono essere dotate del sistema ECO3SANITIZING che sfrutta i vantaggi dati dall'utilizzo dell'OZONO: abbattere il 97% della carica batterica delle superfici con cui viene in contatto grazie al suo altissimo potere ossidante, non lasciare residui nell'ambiente, ridurre o eliminare l'uso di detergenti chimici.

ECO3SANITIZING permette inoltre di disporre di ozono "pronto all'uso" all'attivazione del comando e quindi senza i lunghi tempi di accumulo, necessari fino ad ora, nel serbatoio.

Oltre a queste due macchine, RCM ha pre-

sentato anche BIT per la pulizia delle piccole superfici, JUMBO la lavasciuga uomo a bordo di medio-grandi dimensioni e R850 la nuova motoscopa uomo a bordo robusta ed affidabile nata per la pulizia di grandi aree che abbina una grande capacità di lavoro ad un prezzo molto competitivo.

[www.rcm.it]



Tremand: prodotti a marchio proprio e certificazione

Con l'esperienza di oltre trent'anni nel settore del suo titolare, Luigi Mandressi, e la continua voglia di rinnovare e di rinnovarsi, la Tremand di Nova Milanese, alle porte di Milano, è un dealer di qualità, un'azienda che offre "Tecnologie e Prodotti per l'Igiene", come recita lo slogan inserito nel nuovo logo della società. Un nuovo logo, moderno ed accattivante, che racchiude tutta l'essenza della società, un sito web innovativo che è in corso di restyling, e una certificazione ISO 9001 per la qualità, e 14001 per l'ambiente:



tutte le carte in regola, insomma, per continuare con quelle idee ben chiare e precise di continua innovazione, che Tremand ha sempre dimostrato. Continua innovazione soprattutto al servizio del cliente e della sue esigenze: Tremand non ama affidarsi ad altri, e vuole trovare personalmente la soluzione grazie alle proprie competenze, alla disponibilità "sul campo" e al proprio know-how acquisito con l'esperienza maturata nel corso degli anni. La produzione, infatti, oltre a seguire le tendenze del mercato, dedica la sua ricerca a formulazioni di nuova generazione, eco-logiche ed eco-nomiche, e prodotti stu-

diati per andare incontro alle esigenze e alle problematiche delle imprese. Da circa due anni inoltre, è nata, con orgoglio di tutta la Tremand, una nuova linea dedicata al settore Horeca, per chiudere il cerchio, e proporre un ventaglio di soluzioni complete anche per il settore alberghiero e della ristorazione. Insomma, un successo che continua negli anni e che Tremand si augura che continui con gli stessi risultati, che, grazie all'impegno e alla costante ricerca, e alle capacità del proprio staff, non mancheranno certo.

[www.tremand.com]

52
GSA
FEBBRAIO
2014

L'igiene nelle toilettes pubbliche

Entrando in un locale pubblico o in un hotel, per prima cosa ci colpisce l'ampiezza della sala, la cortesia del personale e anche la pulizia degli ambienti. Ma questa pri-

ma ottima impressione può essere irrimediabilmente compromessa se al momento di usufruire del bagno lo troviamo in condizioni non idonee. Soprattutto nei bagni comuni e nelle toilettes delle signore si deve affrontare la problematica della seduta non sufficientemente pulita e igienizzata. Una pulizia molto frequente è senz'altro una buona soluzione ma è impegnativa dal punto di vista organizzativo ed economico. D'altra parte per essere sicuri di una corretta igienizzazione della seduta, sarebbe necessario pulirla ad ogni utilizzo. Per la risoluzione di questo problema la ditta RG strumenti propone un prodotto rivoluzionario che permette di avere una seduta pulita ed igienizzata ad ogni utilizzo con un comando no-touch. Il sistema Selfcleaning Seat è composto da una seduta motorizzata che, ruotando di 360°, viene igienizzata con un liquido disinfettante e contemporaneamente asciugata per evitare fastidiose tracce di umidità sulla seduta stessa. Il processo di igienizzazione avviene in soli 10 secondi ed è avviato dall'utilizzatore sem-

plicemente sfiorando i comandi con la mano. In questo modo si ha una totale garanzia di pulizia e igiene della seduta del WC. La pulizia così sistematica della seduta sarà fondamentale per la sicurezza del fruitore del servizio e porterà anche enormi benefici economici e d'immagine alla struttura che lo ospita. Il Selfcleaning Seat è adatto a tutti i tipi di WC ed è installabile in pochi minuti senza effettuare opere murarie. Il sistema è alimentato a batterie ricaricabili oppure con connessione diretta alla rete elettrica. Il liquido igienizzante è una miscela di sostanze realizzata direttamente dalla ditta Eyegine ed è attivo contro la maggior parte dei microorganismi ma ECO-Friendly in quanto è al 90% biodegradabile. Per le caratteristiche del sistema la seduta Selfcleaning Seat è ideale per i bagni comuni di tutte le strutture pubbliche quali bar, ristoranti e hotel; ma diventa davvero indispensabile in ambienti ad igiene controllata quali ambulatori medici, ambulatori dentistici e case di cura.

[www.rgstrumenti.it]



Hygan pulisce protegge e fa splendere l'acciaio



Oggigiorno l'acciaio inox è uno dei materiali maggiormente utilizzati all'interno delle nostre cucine moderne: frigoriferi, interni, ripiani, armadi, banchi di lavoro, elettrodomestici, lavandini, rubinetti, piani di cottura etc. etc. ma anche porte degli ascensori, rivestimenti e ringhiere vengono fabbricati in acciaio inox. Questo materiale viene innanzitutto utilizzato per la sua bellezza e

brillantezza della finitura ma anche perché l'acciaio inox è indistruttibile, igienico, inossidabile, resistente agli sbalzi di temperatura e alla ruggine. Pulirlo però, senza lasciare aloni rendendolo lucido e brillante con un ottimo risultato, può rivelarsi una vera e propria tortura se fatto nel modo sbagliato: la minaccia di unto, aloni, impronte, residui di calcare resta sempre in agguato. A questo proposito HYGAN srl, azienda che da oltre 50 anni produce nel settore della pulizia professionale, presenta il nuovo prodotto



pronto all'uso: INOX PROTECT. Un prodotto specifico, sgrassante e igienizzante per la pulizia, cura e protezione di tutte le superfici cromate e in acciaio inox. Indispensabile per mantenere brillanti le moderne superfici, elimina polvere e rimuove senza fatica unto, olio, grasso, incrostazioni e sporco ostinato. Con una quantità minima di prodotto e con un minimo sforzo, INOX PROTECT agisce in profondità, lasciando un sottile film protettivo che farà risultare le superfici perfettamente pulite, lucide e brillanti.

[www.hygan.it]

Impegno costante per la sicurezza dell'utilizzatore

SGR Reflexx è specializzata in guanti idonei al contatto con alimenti e possiede una conoscenza approfondita dei materiali che si traduce in maggiore sicurezza d'uso per l'utilizzatore. I guanti vengono infatti rinnovati tra i MOCA (Materiali ed Oggetti destinati al Contatto Alimentare) e regolamentati dalla Direttiva 1935/2004/CEE con specifiche distinzioni tra i prodotti che rientrano nelle gomme (lattice e nitrile) ancora regolamentati dal vecchio DM 21.03.1973, e le plastiche (polietilene e PVC) recentemente normate dal Regolamento UE 10/2011.

Le normative richiedono alle aziende produttrici una conoscenza precisa di ogni composto chimico presente nel guanto ed obbligano a controllare le migrazioni specifiche di ogni composto potenzialmente pericoloso e soggetto a restrizioni. I composti tracciati per legge sono sempre in divenire e le tolleranze sempre più ridotte, creando di conseguenza dettami normativi sempre più stringenti. Questo sforzo si traduce in un progressivo aumento della sicurezza per il consumatore. Oltre al continuo aggior-

namento sugli aspetti normativi, SGR Reflexx compie importanti investimenti per testare i prodotti. Le analisi di laboratorio condotte sui guanti Reflexx sono frequenti e costanti: oggi possiamo affermare che l'azienda ha una conoscenza precisa di ogni materiale presente nei guanti e delle relative migrazioni specifiche. Oltre alle migrazioni globali classiche, attraverso test accurati si controllano anche le migrazioni di eventuali coloranti, antiossidanti, plasticizzanti e acceleranti di vulcanizzazione, assicurando in questo modo la massima garanzia possibile. È fondamentale affidarsi ad un importatore che possa certificare il proprio impegno nella conoscenza dei materiali e nel test dei prodotti. SGR Reflexx suggerisce prodotti privi di polvere e di colorazione blu per evitare la contaminazione degli alimenti. In funzione della tipologia di applicazione, i prodotti più idonei per l'uso in campo alimentare sono i Reflexx 76 e 70 in nitrile, il Reflexx 32 blue in vinile e il Reflexx 20 in polietilene.

[www.sgrsrl.com]



reflexx
E SEI IN MANI SICURE!

53
GSA
FEBBRAIO
2014

We Italia protagonista a Forum Pulire

We Italia sarà protagonista al Forum Pulire che si svolgerà a Milano presso il MiCo il 26 e 27 marzo 2014. Il Gruppo di Distribuzione di servizi, sistemi e prodotti per l'Igiene e la Pulizia Professionale, attivo

su tutto il territorio nazionale con 42 Soci/Concessionari e le oltre 50 sedi operative, sarà presente presso lo spazio espositivo con uno stand, mentre il direttore generale, Eugenio Genise, sarà uno dei relatori al workshop sulla Razionalizzazione dal tema: "Revisione del modello organizzativo nella distribuzione". We Italia, già presente al Forum Pulire del 2012, conferma la sua connotazione innovativa e vincente: tante realtà imprenditoriali famigliari contraddistinte da grande competenza ed esperienza, coagulate in un insieme assolutamente unico ed inconfondibile. In virtù, quin-



di, dell'organizzazione e della grande conoscenza del mercato di riferimento, We Italia è in grado di assicurare una grande attenzione alle esigenze di ciascun cliente,

sia locale che globale, su tutto il territorio nazionale. "La passione, la professionalità e l'affidabilità" sottolinea il direttore Eugenio Genise "sono i valori di riferimento: un'organizzazione che nel suo insieme permette di progettare soluzioni tecniche efficaci ed innovative e servizi -su misura-, grazie anche alle partnership consolidate con i più importanti produttori nazionali ed internazionali di servizi e prodotti del settore". Tutte le attività di We Italia, inoltre, sono guidate dal principio dello "sviluppo sostenibile", un impegno preciso nel nostro interesse, nell'interesse dei nostri clienti, ma soprattutto nell'interesse delle generazioni future. Per conoscere il concessionario più vicino visitate il nostro sito.

[www.we-italia.it]

GSA News

igiene urbana sanità disinfestazione industria & gio hotel & catering imprese & dealers facility management pm
home | terza pagina | news | agenda | area video | dal mercato

Scoprite il magazine online gsanews.it

The collage features several screenshots from the GSA News website:

- Top Left:** Article titled "Fibre di alta qualità = grande risparmio" dated 27 gennaio 2014. It discusses abrasive fibers that allow for significant savings in terms of product duration and working hours.
- Top Right:** "FOCUS" section featuring "Pirus" (Il Futuro del Pulito) and "Nuovi Dispersori di sapone".
- Middle Left:** Article titled "Pulizia scuole: dal primo marzo disservizi in quasi 4.000 edifici scolastici e a rischio 11 mila posti di lavoro" dated 24 febbraio 2014. It discusses the impact of budget cuts on school cleaning services.
- Middle Right:** "FOCUS" section featuring "INTERCHEM ITALIA" and "Kiehl al vertice dell'innovazione".
- Bottom Left:** Article titled "Legge quadro sui servizi: accelerare l'iter per rispondere alla 'bomba' pulizia nelle scuole" dated 25 febbraio 2014. It discusses the urgency of legislative proposals for school cleaning services.
- Bottom Center:** Article titled "HYGIENALIA-PULIRE 2014 si conferma come l'evento leader della pulizia professionale spagnola" dated 24 febbraio 2014.
- Bottom Right:** Article titled "Host 2013: i numeri che sfidano la crisi" dated 1 novembre 2013, showing statistics for the cleaning industry.

con un click!

TSmall™

IL NUOVO DISTRIBUTORE DI SAPONE

MADE IN ITALY

EROGA:



SPRAY



CREME E GEL
LAVAMANI



FOAM



CREME
BARRIERA



T-SMALL PROFUMA ANCHE L'AMBIENTE!




NETTUNO
we take care of your hands

Ci prendiamo cura delle tue mani

NETTUNO S.R.L.
Viale Industria, 16/18
24060 Castelli Calepio (BG) Italia
Tel: +39 035 847508 - Fax: +39 035 848506
nettuno@nettuno.net - www.nettuno.net



NETTUNO IBÉRICA S.L.
Av. de Nisperos, 25 Navés 12-13
28350 Ciempozuelos Madrid - España
Tel: +34 918274104 - Fax: +34 918094689
nettuno@nettuno.es - www.nettuno.es



Nasce la nostra linea di
detergenti professionali
certificati **ECOLABEL**

Scopri la gamma completa!



www.sanitecitalia.com

ITALCHIMICA srl - Riviera Maestri del Lavoro, 10 - 35127 Padova (PD) Italy - Phone +39 049 879 24 56 - Fax +39 049 879 14 24