

N.10

**OTTOBRE
2016**

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

postatarget
magazine
D0005538
NAZ1852008
Posteitaliane

**SERVIZI PER
HOTEL & CATERING**

MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

indagine afidampcom
prevenzione stress
pulire mediterraneo

GESTIONE

licenziamento
prevenzione incendi
bollo ce

SCENARI

normativa ristorazione
ristoranti tecnologici
igiene da incubo
igiene piscine

TECNOLOGIE

macchine pulizia compatte



www.gsanews.it

EDICOM



La qualità è servita

Prodotti chimici di qualità, frutto di una trentennale esperienza nella produzione di detergenti per il cleaning professionale, insieme ad un servizio a completa disposizione del cliente.

www.alchemyprofessional.it

ALCHEMY PROFESSIONAL SRL Via Idrovore della Magliana 39 - 00148 ROMA tel. 06.65.32.708 - fax 06.65.749.861 - info@alchemyprofessional.it

Exclusive
New

**PRIMO
IN TUTTO.
ULTIMO
A FINIRE.**

INNOVATIVO:

primo prodotto con cloro stabilizzato
che non necessita di tappo a sfianto.

SEQUESTRANTE:

proprietà sequestranti
mai ottenute prima d'ora.

PER ACQUE DOLCI E DURE:

utilizzabile con qualsiasi tipo di acqua.

PERFORMANCES UNICHE:

anche nel lavaggio dei bicchieri

ECOLOGICO:

spiccata proprietà igienizzante
a bassi dosaggi.



**MAGIC L. EXTRA
CLORO ATTIVO**

ANTICALCARE - IGIENIZZANTE - SEQUESTRANTE A BASSI DOSAGGI E BASSO IMPATTO AMBIENTALE

SEPCA S.R.L.
**SOLUZIONI E SERVIZI PROFESSIONALI
PER LA DETERGENZA E LA COSMETICA**
VIA G. ROSSA, 13 - 42023 CADELBOSCO SOPRA (RE) ITALIA
W www.sepca.it E sepca@sepca.it



Dove solo l'acqua
non basta





C'È SEMPRE UNA **ROSSA** FATTA APPOSTA PER TE.

Il bello di scegliere RCM è che non ti puoi sbagliare. Con due linee complete di **moscope** e **lavapavimenti** per la pulizia professionale e una gamma di oltre 40 modelli in costante evoluzione, RCM ha esattamente la soluzione che cerchi. Macchine robuste, efficienti, pensate per rendere ogni lavoro di pulizia più semplice e più rapido. In più RCM ti offre soluzioni per il **noleggio** e ti garantisce il miglior servizio di **assistenza** post vendita. Ecco perché con una macchina RCM non sbagli mai. **Riconoscerla è facile, abbandonarla è impossibile!**



moscope & lavasciuga



www.facebook.com/RCMcleaningmachines



www.youtube.com/user/RCMvideoforweb

HOTEL TROLLEYS

“ la bellezza e l'eleganza non sono mai appariscenti „

PASSION FOR CLEANING

Solight
house keeping



Scarica il nuovo catalogo
sul sito www.falpi.com



FALPI

[Nella sua produzione] tutela l'ambiente.



www.falpi.com

www.solight-falpi.com

SERVIZI PER HOTEL & CATERING



INSERITO

TERZA PAGINA

- 21** Dealer del pulito, oltre un quarto dei clienti è nell'horeca
[dalla redazione]
- 24** Lavorare in hotel o nel catering, che stress!
[di Antonio Bagnati]
- 26** A Pulire Mediterraneo ospitalità a rischio "infettivo" e igiene per fidelizzare il cliente
[dalla redazione]

GESTIONE

- 28** Malattie "facili", quando si rischia il licenziamento
[di Simone Finotti]
- 30** Incendi, scatta l'ora della prevenzione
[di Giuseppe Fusto]
- 34** Cucine delocalizzate: il "piatto pronto" non è più un tabù
[di S. Cartabia, S. Curti]

SCENARI

- 36** La ristorazione protegge il cliente
[di Enza Colagrosso]
- 40** Ristoranti: il futuro è servito
[di Umberto Marchi]
- 44** Chef star televisive bocciate in igiene
[dalla redazione]
- 46** Piscina sporca? Un rischio sanitario da non correre
[di Laura Guidi]

TECNOLOGIE

- 50** Piccole macchine: alleate inseparabili in horeca
[di Simone Finotti]

ATTUALITÀ **7**
AFFARI E CARRIERE **57**

CARNET **58**
ORIZZONTI **59**

Deo Det
i deodetergenti multifunzione

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

deodetergente iperconcentrato multifunzione

deodetergente concentrato multifunzione monodose

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

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

Confezione MULTIPACK da 24 buste monodose

Rubino Chem
THE SPECIALTY COMPANY

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

MADE IN ITALY
www.rubinochem.it

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

Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento CSST Certificazione Editoria Specializzata e Tecnica
Certificazione B2B - Per il periodo 1/1/2015-31/12/2015
Periodicità: MENSILE - Tiratura media: 5.536 - Diffusione media: 5.412
Certificato CSST n. 2015-2554 del 25/2/2016 - Società di Revisione: FAUSTO VITTUCCI

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



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

CSST CERTIFICAZIONE
EDITORIA
SPECIALIZZATA E TECNICA

© Copyright EDICOM srl - Milano

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

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

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

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

ecocaps®



In un solo gesto
sosteniamo il pulito
e **tuteliamo** l'ambiente

Da SUTTER PROFESSIONAL
la linea di capsule IDROSOLUBILI
certificate ECOLABEL
per il mercato professionale

Ecocaps vince nella salvaguardia del pianeta
contribuendo alla riduzione degli imballi e dei trasporti,
con una gamma di prodotti per la pulizia
di tutte le superfici studiata per il controllo dei consumi.



I vantaggi ambientali se tutto il mercato Professionale fosse ECOCAPS
(rielaborazione Sutter Professional da fonte Afidamp)

...in modo semplice, ecologico e
certificato ECOLABEL IT/020/009

1 bag con 25
ecocaps

25 trigger
(2 cartoni + 1 trigger)



PESO: 0,4 kg
VOLUME: 2.200 cm³



PESO: 15 kg
VOLUME: 33.229 cm³



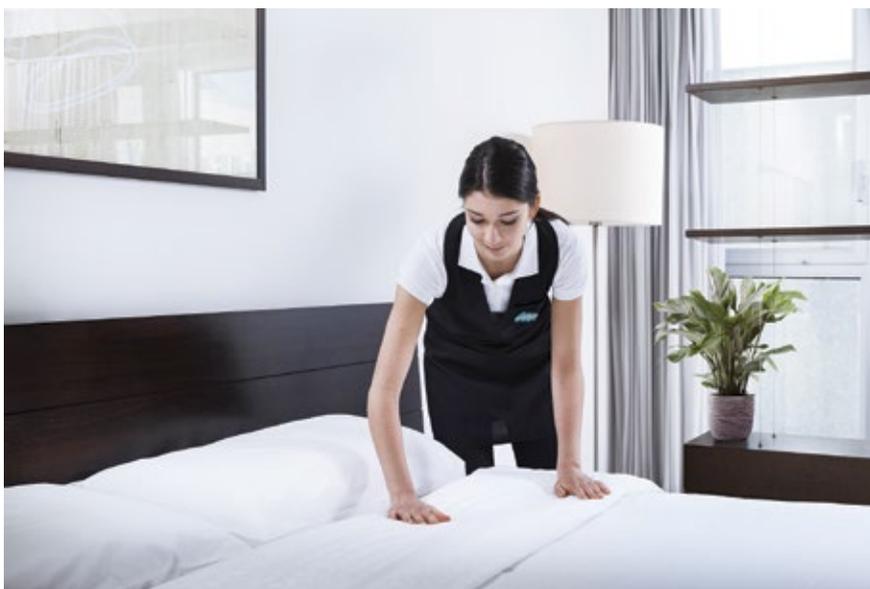
RI USA
DUCI
CICLA

www.sutterprofessional.it
professionalitalia@sutter.it



Sutter
PROFESSIONAL
Hi-cleaning Solutions

Markas e AccorHotels: la qualità del servizio che passa dal benessere dei collaboratori



Da sempre Markas, azienda a conduzione familiare tra i leader nei servizi di pulizia e di ristorazione collettiva con sedi in Italia, Austria e Romania, ha a cuore il benessere dei propri collaboratori, che oggi sono più di 7.000 in tutto il Gruppo. L'azienda, forte della sua esperienza trentennale nel settore delle pulizie, di recente ha deciso di proporsi come partner affidabile ed esperto anche agli hotel, dove offre un servizio di pulizia ai piani di alta qualità, per un'immagine impeccabile della struttura alberghiera. Markas, che da sempre pone le persone al centro delle sue attività, è certa che l'attenzione verso il benessere e la soddisfazione dei collaboratori sia fondamentale per garantire la qualità del proprio servizio. L'A.D. Markas, **Christoph Kasslatter**, afferma "lo possiamo constatare in ogni ambito: se le persone sono soddisfatte del proprio datore di lavoro, affronteranno le proprie attività lavorative con più entusiasmo e dedizione". In un mercato dei servizi sempre più complesso, l'azienda ha basato il proprio vantaggio competitivo sul "capitale

umano", che rappresenta la chiave di volta per creare il proprio valore aggiunto. L'attenzione dell'azienda nei confronti delle persone ha ricevuto diversi riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale: per due anni consecutivi, nel 2014 e nel 2015, Markas è infatti rientrata nella prestigiosa classifica di Great Place to Work, risultando fra le eccellenze dei datori di lavoro nel panorama italiano. Nel 2016 l'azienda è addirittura rientrata nella top 10 dei migliori datori di lavoro in Europa ottenendo il prestigioso Ruban

d'Honneur nell'ambito degli European Business Awards, importante competizione che premia le eccellenze dell'imprenditoria del panorama europeo. Il Gruppo AccorHotels, che gestisce 4.000 alberghi in tutto il mondo, ha scelto proprio Markas come partner specializzato per le pulizie ai piani nei Novotel di Torino, Genova e Milano Nord, e condivide con Markas la stessa filosofia improntata alla cura delle persone. Un collaboratore che si sente premiato per il proprio impegno e coinvolto come parte integrante del più ampio progetto aziendale si sente soddisfatto, e ciò si riverbera positivamente sulla qualità del servizio erogato. In particolare chi, come AccorHotels, opera nel settore dell'ospitalità, sa che nella pulizia delle camere la cura e l'attenzione per il dettaglio fanno la differenza. A proposito della partnership con Markas, l'Amministratore Delegato AccorHotels Italia, **Renzo Iorio**, dichiara: "l'approccio di Markas, la visione di progetto e l'attenzione verso i propri collaboratori sono totalmente in linea con i valori del nostro Gruppo. Investire sulla formazione, sul benessere e sulla soddisfazione dei propri collaboratori, soprattutto in un settore cruciale come quello delle pulizie ai piani, è un punto centrale per l'esperienza cliente".

[www.markas.it]



Innovazione mondiale da Werner & Mertz Professional: il primo flacone 100% HDPE riciclato

Werner & Mertz Professional continua ad investire creando soluzioni per il mercato professionale ecosostenibili dalle alte prestazioni. Da settembre 2016, alcuni prodotti della linea green care professional possono contare su un packaging da 1 litro costituito dal 100% di HDPE riciclato post consumo.

Cradle to cradle: così si chiude il cerchio

Utilizzando esclusivamente materie prime provenienti dalla raccolta differenziata della plastica tedesca, l'azienda è riuscita a "chiudere il cerchio" seguendo i principi della certificazione Cradle to Cradle. Anche grazie all'esperienza acquisita durante l'ultimo decennio nel riciclo del PET proveniente sempre dalla differenziata, è nato oggi il flacone da litro in PE traslucido: un'importante innovazione tecnologica nello sfruttamento dei rifiuti che riduce l'introduzione di nuova plastica nell'ambiente. Per l'implementazione di questo progetto viene usato principalmente HDPE bianco o trasparente che non viene colorato per semplificare i processi di riciclo quando i flaconi non verranno più utilizzati e diventeranno a loro volta materia prima per nuovi flaconi. Grazie alla stretta collaborazione con DSD – Duales System Holding GmbH & Co. KG, più nota come "Green Dot" e con Alpla-Werke Alwin Lehner GmbH & Co KG è stato possibile identificare un tipo di materiale riciclato denominato Systalen® che garantisce tutte le caratteristiche di stabilità dell'HDPE nuovo, consentendo nel contempo la nascita di un flacone molto bello esteticamente. La prima produzione è avvenuta a settembre 2016 con uno dei best sellers della linea green care: TANET SR15, il detergente concentrato a base alcolica per pavimenti e superfici, certificato Cradle to Cradle ed



Ecolabel. Questo progetto rappresenta per l'azienda un altro passo concreto nella protezione delle risorse per tutelare l'ambiente per le generazioni future.

E arriva il Packaging Award tedesco

Il Germany Packaging Institute ha apprezzato il lavoro pionieristico nel riciclo e nella conservazione di risorse finite dando vita ad un flacone quasi identico a quello nato da materiale vergine. La giuria ha valutato anche l'aspetto esteriore e la qualità della bottiglia che è stata mantenuta senza compromettere la sicurezza del prodotto. La cerimonia di premiazione si è tenuta in occasione del FachPack Trade Fair di Norimberga, il 27 settembre scorso.

Tanet SR15, il primo della serie

Il primo prodotto sul mercato che sfrutterà questa innovazione mondiale è TANET SR15 e sarà seguito nei prossimi mesi da tutti i flaconi da litro della linea green care. Sino ad oggi non era mai stato prodotto materiale trasparente derivante dai rifiuti domestici. Il PE riciclato non aveva mai raggiunto tale livello qualitativo. La sfida di questa tecnologia consisteva nel trovare, tra tutti i tipi di plastica

contenuti nel "sacco giallo" della differenziata, un PE in grado di rispondere alle specifiche fisiche e tecniche del processo produttivo per garantire la funzionalità e l'estetica che il nuovo flacone dovrà avere. Il materiale traslucido, ad esempio, era necessario per permettere al consumatore di avere sempre sott'occhio il livello di riempimento del prodotto.

Un colore naturale

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

Un impegno concreto

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

[www.wmprof.com]

Nuova Antea di Comac: tutte le possibilità di una lavasciuga pavimenti



Per soddisfare le sempre più svariate esigenze del mercato, Comac ha recentemente realizzato una lavasciuga pavimenti per operatore a terra altamente performante e versatile, per quella importante fetta di mercato che è il segmento dei 50 cm di pista lavoro.

Il nuovo design di Antea trasmette affidabilità e robustezza ed allo stesso tempo ne esalta la praticità e la maneggevolezza.

Il pulito in tre varianti

Destinata alla pulizia di spazi di piccole e medie dimensioni, Antea viene prodotta in diverse versioni, per adattarsi alle più diverse applicazioni. Quella lavante è dotata di spazzola a disco ed è disponibile con o senza trazione. Si distingue per l'impiego di un telaio, attacco tergipavimento e basamento in pressofusione di alluminio, che le conferisce più resistenza agli urti ed affidabilità nel tempo. Il modello lavante-spazzante completa l'intervento raccogliendo, mentre lava, anche piccoli detriti solidi, che vengono depositati in un piccolo cassetto facile da svuotare. L'assoluta novità è l'introduzione della versione orbitale (BTO), particolarmente indicata per sporchi

difficili. Grazie alle oscillazioni ad alta frequenza, permette di ottenere eccellenti risultati risparmiando energia, acqua e detergente. Inoltre utilizza un tampone rettangolare, che consente di arrivare a pulire fino agli angoli.

Semplice, dall'inizio alla fine

Antea è stata studiata per aiutare quanto possibile l'operatore in qualsiasi fase, dalla preparazione al lavoro, fino al suo mantenimento. Il tubo di riempimento si collega direttamente a qualsiasi rubinetto, evitando di spandere acqua e rendendo l'operazione agevole in qualsiasi situazione. Dall'esterno è possibile controllare il livello del serbatoio dell'acqua pulita, per sapere sempre quando sarà necessario fermarsi per le operazioni di svuotamento e riempimento dei serbatoi.

Per dosare correttamente il detergente si può utilizzare il tappo del serbatoio, dotato di scala graduata, oppure richiedere la versione con sistema di dosaggio CDS, che permette di gestire separatamente le quantità di acqua e detergente e quindi di adattarle al tipo di sporco che si deve affrontare.

Durante l'utilizzo risultano molto semplici sia

l'attivazione delle funzioni di lavaggio, grazie al cruscotto intuitivo, che le manovre. Il cruscotto delle versioni con trazione è arricchito dalla funzione Eco Mode, che riduce il livello di rumorosità ed il consumo di energia: una modalità di lavoro ideale per gli ambienti particolarmente sensibili come nei settori della sanità e ospitalità.

A fine lavoro non bisogna dimenticare di eseguire la manutenzione ordinaria, per garantire la stessa efficienza di lavaggio e asciugatura nel tempo. Per questo Comac ha pensato di distinguere con il colore giallo gli elementi che necessitano di particolari cure al termine di ogni utilizzo, come il tubo ed il filtro aspirazione o il filtro soluzione.



Antea, pronta a tutto

I settori di applicazione possono essere molteplici. Infatti, grazie alle dimensioni ed alle caratteristiche tecniche, Antea è adatta alla pulizia di pavimenti in varie tipologie di ambiente: sanitario, alberghiero, GDO ma anche automotive e strutture pubbliche.

Allo stesso modo risulta la scelta ideale per le imprese di pulizia, che necessitano di modelli in grado di affrontare spostamenti su più cantieri e che per questo devono essere compatti, versatili e intuitivi da utilizzare anche da diversi operatori.

[www.comac.it]

Esperienza e professionalità in campo: Alchemy punta sul "team"



Alchemy Professional punta tutto sulla "squadra", un team di professionisti impegnati da una vita nel settore della detergenza. E soprattutto, vede il futuro con grande ottimismo. Questo è il bello di condividere progetti e lanciare nuove sfide.

Una lunga esperienza

"Abbiamo riunito tante esperienze e competenze presenti sul mercato da almeno 30 anni", spiega **Alessandro Amato**, che insieme allo storico team di Donal srl, è una delle "anime" di Alchemy Professional, azienda con sede nelle vicinanze di Roma ma in grado di portare la sua qualità in tutta Italia e non solo. "E così, con grande entusiasmo, abbiamo dato vita a questa nuova realtà, grazie anche a un importante accordo di produzione che ci permette di soddisfare le esigenze e le necessità di tutti i clienti. A proposito, la clientela di riferimento è innanzitutto quella dell'Horeca, anche se non mancano imprese di pulizia e tutte quelle attività che hanno necessità di pulizia professionale. "La qualità dei formulati è il nostro fiore all'occhiello, insieme alla volontà di essere per il cliente un partner professionale disponibile ed affidabile", spiega Amato.

Tutte le strade... portano da Alchemy

Situata a Roma, in zona Eur Magliana, la nuova sede di Alchemy è situata in prossimità dell'autostrada Roma-Fiumicino e del g.r.a., in posi-

zione facilmente raggiungibile. Grazie alla competenza e alla approfondita conoscenza delle reali esigenze dell'utilizzatore finale, l'azienda è in grado di offrire all'operatore professionale una gamma completa di prodotti e servizi, quali detergenti di alta qualità, macchine lavastoviglie e macchine di pulizia, impianti di dosaggio, carta, attrezzature, linea cortesia, servizi di consulenza, piani di pulizia, assistenza tecnica, proponendosi sul mercato del cleaning professionale come un partner affidabile, efficiente ed efficace.

Importanti presenze anche all'estero

La distribuzione avviene su tutto il territorio nazionale tramite una rete di rivenditori/grossisti, mentre i clienti più importanti e quelli a Roma e nel Lazio vengono seguiti direttamente. Le consegne sono effettuate giornalmente sia con mezzi propri che tramite corriere entro 48 ore dall'inoltro dell'ordine. Ma non è tutto, perché Alchemy Professional è già ben radicata anche all'estero, grazie a joint venture in Marocco e Arabia Saudita. "Il mercato estero è tutto da sviluppare", spiega Amato. "Fuori dall'Italia ci sono opportunità importanti da sfruttare. Siamo pronti a farlo e non vogliamo perdere l'occasione." Queste joint-venture ci stanno dando importanti possibilità di sviluppo, consentendoci di applicare idee innovative e di presentare dei nuovi sistemi di gestione ai clienti e ai dealers del mercato italiano.

La forza della gamma

La gamma, completa, comprende formulati per pavimenti e superfici di ogni tipo, lavastoviglie, igienizzanti, prodotti per cucina, lavamani, multiuso, deodoranti, sgrassanti, anticalcare, prodotti lavanderia e superconcentrati. L'azienda offre dunque tutto il necessario per organizzare, pianificare e svolgere operazioni di pulizia nelle più diverse realtà: dall'Horeca alla sanità, dalla comunità all'industria. Le imprese, e i clien-



ti in generale, possono trovare macchine lavastoviglie e lavanderia, macchine di pulizia (anche a noleggio), attrezzature, arredo bagno, ma anche assistenza, piani di pulizia e consulenza.

Servizi di assistenza

Al cliente utilizzatore di prodotti per la lavanderia e lavastoviglie, oltre a formulati di altissima qualità, viene messo a disposizione un rapido ed efficiente servizio di assistenza tecnica su macchine ed impianti di dosaggio, per il massimo risultato sia in termini di qualità del lavaggio sia di contenimento dei costi di esercizio. Il laboratorio di Ricerca e Sviluppo studia costantemente nuovi formulati impiegando materie prime all'avanguardia che consentono sempre risultati migliori, con un occhio attento alle più attuali esigenze di sicurezza ed impatto ambientale.

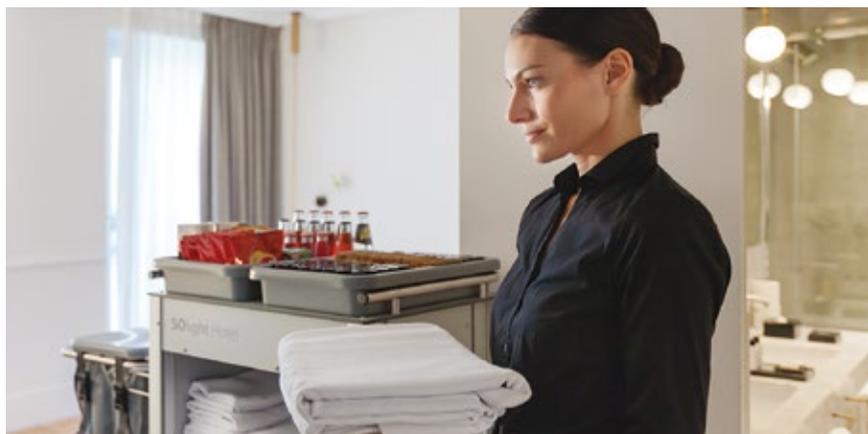
Attenzione all'Haccp

Molto alta l'attenzione sul piano Haccp, che permette di preservare l'igiene e la sicurezza degli alimenti. A questo proposito, e in generale per tutte le problematiche che riguardano il settore Horeca, Alchemy Professional organizza corsi di formazione ad hoc per il personale dei propri clienti e la forza vendita: tecniche di lavaggio automatico delle stoviglie, tecniche di pulizia delle superfici, approfondimenti di chimica, attuazione piano Haccp, assistenza su impianti lavastoviglie, procedure di lavaggio, tecniche di vendita.

www.alchemyprofessional.it



I carrelli "Solight" di Falpi nel cuore dell'eccellenza alberghiera



Da tempo ormai Falpi ci ha abituato all'eccellenza dei prodotti, ma anche dei clienti serviti. E l'ospitalità di alto livello è uno dei palcoscenici più importanti in questo senso. Non c'è nemmeno bisogno di sottolineare quanto, in quest'ambito, la pulizia e l'igiene rappresentino un biglietto da visita irrinunciabile.

Funzionalità, estetica e resa

Non si tratta solo di superfici a specchio, materiali pregiati, velluti, marmi, legni, ambienti da preservare nella loro perfezione. E' anche una questione di estetica: anche chi pulisce, in contesti come gli alberghi di altissima fascia, dev'essere impeccabile. Lo stesso discorso vale per gli strumenti che utilizza per il suo lavoro quotidiano. Si sa quanto i carrelli, in albergo, siano centrali, perché proprio intorno ad essi ruota tutta l'attività di pulizia, rifacimento camere, gestione dei rifiuti e lavanderia: insomma tutto quanto è necessario, anzi indispensabile, perché la struttura funzioni a dovere.

Falpi e Ital Racoon

E qui entra in scena Falpi, che in fatto di carrelli e sistemi sa il fatto suo. L'azienda biellese, attraverso il dealer Ital Racoon, del gruppo Soligena, ha fornito i suoi carrelli, di diversa tipologia, all'impresa che svolge il proprio la-

voro presso un notissimo albergo milanese. "La prima fornitura risale a circa tre anni fa, e da allora il rapporto prosegue con successo", spiega **Andrea Cardoni**, titolare di Ital Racoon, azienda di Pesaro attiva da ben 25 anni nel settore.

Uno start-up in perfetta sinergia

"Ricordo la fase di start-up, fra prove notturne ed aggiustamenti. La prima notte dormii un quarto d'ora, ma poi tutto andò per il meglio, grazie alla sinergia fra Falpi, l'impresa e noi, che ancor oggi rappresenta un punto d'eccellenza nel servizio. Falpi fu straordinaria: riuscì a consegnare tutti i carrelli necessari ad una fornitura completa (parliamo di una qua-

rantina di carrelli per le pulizie ai piani, più altrettanti per la gestione dei rifiuti e altri 6 o 7 per le operazioni di lavanderia) in un tempo record, garantendo una qualità eccellente ed un affiancamento professionale. Oggi le attrezzature ed i sistemi Falpi, come Microrapid, sono ancora utilizzati presso l'hotel e noi facciamo formazione al personale dell'impresa. Lavoriamo ancora in squadra, insomma."

La forza di Solight

La squadra va bene, ma senza i giusti strumenti anche i team migliori rischiano! In questo caso, però, gli strumenti ci sono.

I veri protagonisti di questa storia, infatti, sono i nuovi carrelli Solight: manovrabili, robusti, sicuri e ad alto livello prestazionale, costituiscono garanzia di sicurezza e di facile utilizzo. Ogni carrello è espandibile, personalizzabile secondo le necessità dei propri utilizzatori. Le ruote in poliuretano con cuscinetti a sfera da 125 mm e le maniglie ergonomiche, sono alcune tra le caratteristiche che conferiscono ai carrelli movimenti silenziosi e grande manovrabilità. Il profilo sagomato, completo di paraurti in gomma, delimita e crea un ingombro perfetto, sia in larghezza che in profondità che in altezza, per operare in hotel.

[www.falpi.com]



“HiMix” Less is more: Rubino gioca la partita della green economy

Per la pulizia di vetri e superfici, RubinoChem presenta un multiuso igienizzante rapido senza aloni. Garantisce igiene profonda, non lascia residui chimici aggressivi sulle superfici e inoltre non serve risciacquare.

Un multiuso efficace

Si tratta di HiMix, un efficace Multiuso igienizzante speciale per la pulizia quotidiana di qualsiasi superficie, rende le superfici pulite, splendenti senza lasciare aloni. Con barriera anti-traccia e anti-polvere per una pulizia impeccabile. HiMix multiuso assicura una completa igienizzazione e pulizia, eliminando le cause di formazione dello sporco e dei cattivi odori. Il prodotto è estremamente conveniente, garantendo un reale risparmio, eliminando la necessità di altri prodotti di pulizia, offrendo un sistema all-in-one per una facile manutenzione delle superfici.

Massima flessibilità

Il formato Compound iperconcentrato offre l'ottimizzazione nell'uso: con la semplice aggiunta d'acqua il prodotto è in grado di rispondere alle singole esigenze di igienizzazione in qualunque ambiente. Pronto all'uso e senza risciacquo, è la soluzione ideale per combattere ogni tipo di sporco, alleato perfetto per i professionisti del pulito.

Igienizzante

Composto da Sali quaternari di ammonio, HiMix possiede capacità antimicrobica e igienizzante intensiva. Privo di effetti negativi quali tossicità, causticità, corrosività, permette il suo impiego su qualsiasi superficie. Dotato di forte potere bagnante, penetra facilmente nelle crepe e nelle rugosità delle superfici trattate, e, dopo l'asciugatura, lascia un sottile film batterio-repellente, essenziale presupposto per ottenere una perfetta azione igienizzante. Per una pulizia gentile ma potente HiMix deterge, igienizza, deodora e rinfresca le superfici.

Ecologico

La nuova linea HiMix è sinonimo di qualità ed eco-efficienza, la sua produzione consente di risparmiare il 55% di plastica, il 50% di acqua e il 50% di CO₂. Non è soltanto la plastica a essere ridotta, ma anche il cartone. Senza intaccare l'appeal del packaging sullo scaffale. Sopperire al problema di spazio con un prodotto curato nei particolari, incentrandoci sulla componente prestazionale e di servizio, senza però trascurare la dimensione comunicativa ed estetica. La nuova confezione pesa l'80% in meno, caratteristica che permette di aumentare la quantità di prodotti inseriti all'interno di un singolo pallet. Questa interessante forma di packaging ecologico, oltre ad essere un beneficio per l'ambiente, si traduce anche in un'importante riduzione dei costi di stoccaggio e trasporto.



La partita della green economy

La partita della green economy si gioca sempre più spesso sul campo della logistica aziendale dove il nuovo concetto di packaging ecologico ha un ruolo di crescente importanza. Confezionamento, carico delle merci, trasporti e spedizioni: l'impatto sull'ambiente della supply chain è uno degli aspetti più importanti da tenere d'occhio in un approccio eco-friendly. Questo è smart packaging.

HiMix multiuso:

l'utilizzo... in pochi step

Ed ecco alcuni suggerimenti per la preparazione del formulato:

STEP 1 Compound iperconcentrato multifunzione

STEP 2 Miscelare il contenuto: 1 parte (150 g) di Compound con 4 parti (600g) di acqua dolce così da ottenere 750g di detergente multiuso rapido profumato

STEP 3 Agitare la confezione

STEP 4 Detergente concentrato multifunzione pronto per l'uso.

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

12
GSA
OTTOBRE
2016



Così i-mop cambia il modo di pensare al pulito

La metodologia più utilizzata nella pulizia dei pavimenti è quella manuale, che impegna notevolmente gli operatori in termini di tempo, fatica e di qualità di pulizia. L'ideale "sarebbe" un metodo che combini la rapidità, la potenza e l'efficacia delle macchine con la versatilità, l'agilità e la mobilità del metodo manuale.

I-mop

Oggi il "sarebbe" non esiste più: il sistema "ideale" è diventato realtà. Si tratta di i-mop, uno strumento che è la perfetta sintesi dei due sistemi, meccanico e manuale, studiato per la pulizia dei pavimenti in spazi ristretti o con parecchi ingombri come uffici, negozi, bar, ristoranti, hotel.

Un nome che non lascia dubbi

Socaf spa, azienda commerciale fondata nel 1982 con quartier generale a Osio Sotto (Bg) e due filiali (Castenedolo - Bs, e Mazzo di Rho - Mi), attenta alla tecnologia ed innovazione, ha siglato un accordo con il gruppo olandese-americano Future Cleaning Technologies per la distribuzione, in esclusiva per l'Italia, di i-mop: un nome che non lascia dubbi sulle incredibili caratteristiche della macchina, una lavasciuga professionale (46cm di pista di pulizia con una pressione di 22kg sulle spazzole che girano a 350 giri al minuto) con la stessa versatilità di un mop e che ha già ricevuto importanti premi internazionali per l'innovazione. Data la sua compattezza e versatilità, i-mop cambia il modo di pensare al pulito. Macchina dal design snello, estremamente maneggevole, è in grado di lavare ed asciugare perfettamente sotto tavoli, sedie e panche fisse, sotto i letti e nei bagni sotto i lavelli senza perdere, naturalmente, le caratteristiche pulenti di una lavasciuga. Infatti grazie all'abbinamento di un piatto spazzole ad alte prestazioni, a un potente sistema di aspirazione e ad un manico brevettato che ruota su un perno a 360 gradi, i-mop permette di la-



vare e asciugare in aree strette e congestionate con una facilità senza pari. Il fatto di aver una coppia di spazzole con un potente potere di pulizia non pregiudica la possibilità di essere utilizzata su pavimentazioni delicate, tipo marmo o parquet. E per differenti tipologie di pavimentazioni sono disponibili spazzole differenziate che l'operatrice è in grado di cambiare in una manciata di secondi ed in totale indipendenza. Non solo, c'è anche la possibilità di montare lamine dei tergi pavimento le più consone alla tipologia di sporco a terra.

Senza fili

Facile da trasportare (ha un ingombro ridottissimo ed è la più leggera della categoria). Facile da riporre e da ricaricare (funziona con batterie agli ioni di litio con 1 ora di autonomia ed è perciò ancora più facile da maneggiare, in più basta 1 ora per la ricarica dell'80% e con il secondo kit di batterie consente di lavorare a ciclo continuo). È un combinato di tecnologia e design unico, che trasforma la fatica della pulizia in un'attività senza sforzo e rapida.

Progettata a misura di donna

Mettiamo dunque in moto il divertimento e iniziamo a diffondere il pulito anziché lasciare la sporcizia. Con un tocco di delicatezza e gentilezza. Non va dimenticato che la macchina è sta-



ta si concepita e progettata a misura di uomo... ma, seguendo le aspettative ed i preziosi consigli del personale femminile, soprattutto a misura di donna. La maggior parte degli operatori del cleaning appartiene, come ben sappiamo, al gentil sesso. Semplice, leggera e rivoluzionaria, i-mop cambia il modo di pensare al cleaning e permette alle operatrici di trasportarla ovunque come fosse un trolley, alzandola se necessario, anche per fare i gradini e quindi utilizzarla in contesti su diversi livelli.

La testimonianza di un ristorante stellato

La proprietà del ristorante Combalzero di Rivoli (2 stelle Michelin) è entusiasta della rivoluzionaria lavasciuga pavimenti i-mop che utilizza da circa un anno con grande soddisfazione. Con i-mop, il salto di livello nel settore pulizia professionale è evidente e le sue caratteristiche uniche l'hanno affermata come una vera rivoluzione nel settore del cleaning professionale.

La linea i-Range

Socaf è presente a Pulire Mediterraneo 2016 e ci sarà anche a Pulire 2017 e Host 2017, con uno stand in cui i-mop sarà protagonista assoluta e permetterà a tutti gli interessati di verificare dal vivo le reali potenzialità di questa macchina. E proprio di recente, a Pulire Mediterraneo è presentata la nuova i-mop XL (versione migliorata della precedente) e gli altri prodotti innovativi della linea i-range che stupiranno per le loro performance e caratteristiche: i-scrub21, i-vac6, i-vac9, i-scrub30, i-vac30, i-gum, i-cart.

[www.socaf.it]



Per TMB un anno di crescita e sviluppo guardando a nuove sfide!



Abbiamo incontrato l'amministratore delegato di TMB, **Giampaolo Ruffo**, per analizzare insieme l'andamento del mercato e fare il punto sullo stato di salute di un'azienda particolarmente dinamica e giovane, proiettandoci con lo sguardo al domani.

In un mercato in lenta ripresa economica le grandi sfide dell'innovazione e dell'industria 4.0 sono prospettive che la preoccupano?

“Assolutamente no, perché rappresentano opportunità di sviluppo in cui ho sempre creduto, non vedo questi temi come possibili ostacoli, ma scelte quasi obbligate per affrontare con successo la concorrenza sul mercato globale. La situazione interna al Paese è ancora stagnante: quello interno resta un mercato ancora molto valido, ma sta diventando sempre più difficile da vivere, dovendo operare tra mille lacci e labirinti burocratici al suo interno. Fortunatamente TMB sta crescendo, sia in termini di fatturato che volumi produttivi, grazie alle esportazioni e all'affermarsi della nostra presenza commerciale su alcune nuove piazze, nelle quali siamo riusciti a posizionarci molto bene. Mi riferisco specialmente a Stati Uniti e Giappone. Nel Vecchio continente assistiamo ad un rallentamento generalizzato dell'economia in ambito UE, mentre l'Italia non dà alcun segnale concreto di risveglio. Se analizziamo le ragioni della nostra ritrovata competitività negli Stati Uniti e nei Paesi di quell'area geo-politica ed economica, va detto

onestamente che molto dipende dall'apprezzamento del dollaro sull'euro che ci ha permesso di affacciarci in quei luoghi, prima inaccessibili”.

Quali sono i fattori che stanno influenzando maggiormente l'elevato indice di gradimento della produzione di TMB?

“L'innovazione è stata senz'altro la chiave di volta che ci ha consentito di avviare la penetrazione commerciale in Paesi che, precedentemente, non avevamo nemmeno preso in considerazione. Viene apprezzata la praticità d'uso delle nostre macchine. Questo perché abbiamo messo al centro di ogni nuovo progetto la realizzazione di prodotti in grado di coniugare la garanzia della migliore qualità possibile applicata su ogni modello e la capacità di adeguate performances nella prestazioni di lavoro, con l'esigenza del massimo comfort possibile assicurata all'operatore”.

Pensa che la robotica sia un rischio o un'opportunità nel settore del professional cleaning?

“E' innegabile che la robotica è destinata a segnare il nostro futuro sociale e industriale, perché si tratta di un processo irreversibile. Oggi, a mio parere, dal punto di vista pratico, essa può funzionare solo in presenza di standard rigorosamente definiti nei processi di lavorazione. Per esempio, pulire delle stanze, rappresenta invece l'opposto di tutto ciò, perché richiede interventi assai differenziati. Ora come ora la tecnologia robotica non è ancora in grado di offrire una risposta adeguata a queste specifiche esigenze”.

Nell'ambito della produzione si sente parlare sempre più spesso di personalizzazione del prodotto: cosa significa per TMB?

“Usando questo termine io mi riferisco alla sostanza, al know how della macchina, non al de-

sign estetico o all'accessoristica. Per noi, in questo senso, la personalizzazione dei modelli rappresenta un aspetto centrale, in quanto comporta lo sforzo di andare sempre incontro alle esigenze di pulizia, ai bisogni lavorativi e alle necessità espresse dai fruitori della nostre macchine. Dobbiamo essere in grado di raccogliere costantemente i feed back e le informazioni provenienti dal mercato e dagli utilizzatori finali e poter contare su concessionari e distributori adeguatamente formati e coinvolti in questo sistema che parte dall'ascolto dell'utenza”.

Con un occhio di riguardo alle imprese di pulizia, che costituiscono lo zoccolo duro della vostra committenza?

“Certamente, perché sono il nostro principale interlocutore commerciale in un mercato estremamente competitivo, dove ogni giorno si combatte la guerra per il prezzo. Personalmente, però, sono convinto che esistano ancora tante nicchie inesplorate, proprio perché quello del cleaning professionale è un mondo vastissimo, destinato a maturare di pari passo con la crescita economica, sociale e civile di un popolo”.

A bilancio di questo anno che volge al termine, come giudica l'andamento della sua azienda?

“E' stato un anno molto positivo, non solo per le ragioni che ho già esposto, ma anche perché l'azienda ha confermato di aver raggiunto una preziosa collocazione all'interno del Gruppo. Cito solo due, tra i tanti vantaggi di questa appartenenza alla grande famiglia **Ruffo**: l'approccio corale al mercato e la progettazione comune: un binomio di condizioni importanti per lo sviluppo produttivo di TMB che – insieme a tante altre – mi permettono di guardare al nostro futuro con rinnovato ottimismo”.

[www.tmbvacuum.com]

Itidet: qualità e miglioramento continuo

La Itidet, con sede a Tarquinia con un raggio d'azione che si estende all'intero territorio nazionale e oltre, è un'azienda di produzione di detergenti professionali con un'esperienza trentennale nel settore.

L'attività produttiva

L'azienda produce detergenti professionali e li distribuisce su tutto il territorio nazionale e in molti paesi europei. Produce sia prodotti a marchio dell'azienda, sia a marchio dei clienti che lo richiedono. Ampie le possibilità di personalizzazione: l'azienda è in grado di formulare prodotti per specifiche esigenze.

La qualità del lavoro

Itidet è un'azienda snella e flessibile e questo è un grande vantaggio perché le permette di andare incontro a tutte le esigenze dei clienti e di seguire costantemente le novità del mercato. Grazie alle attrezzature all'avanguardia e alle procedure ben studiate e organizzate, Itidet è in grado in tempi brevi di personalizzare i prodotti anche per piccoli lotti di produzione.

Importanti investimenti ogni anno, formulazioni costantemente aggiornate

I detergenti vengono prodotti e confezionati internamente ed ogni anno vi sono importanti investimenti per migliorare il packaging e la velocità delle consegne. Lo staff del labora-

torio chimico aggiorna continuamente le formulazioni per garantirne una efficacia sempre maggiore nel rispetto assoluto della salute e dell'impatto ambientale.

I prodotti di spicco e quelli in fase di lancio

Tra i prodotti che sono stati migliorati ultimamente spiccano il detergente per bagni "Itidet Bagno e Doccia", ancora più efficace e profumato, ed il brillantante per lavastoviglie "Itidet Lux" ora con la funzione elimina-odori. Dall'ascolto attento alle esigenze dei clienti è nata la linea di detergenti per le macchine lavasciuga che è, in questi giorni, in fase di lancio: Itidet F2, Itidet F3 ed Itidet F41. Tre detergenti che affiancati all'Itidet Pavimenti Gel coprono ogni esigenza di pulizia dall'ufficio al supermercato, all'officina e l'industria. Questi detergenti a schiuma frenata sono stati testati a lungo nei laboratori ed hanno superato brillantemente i test presso i produttori di macchine con cui l'azienda collabora.

torio chimico aggiorna continuamente le formulazioni per garantirne una efficacia sempre maggiore nel rispetto assoluto della salute e dell'impatto ambientale.

Novità in vista

Ma non è tutto. Infatti sono in cantiere grandi novità. Entro fine anno uscirà una nuova profumazione della linea Itisir. La fragranza "Audace" avrà delle note calde alla vaniglia e sarà perfetta per il lancio invernale. Ma la novità più attesa è l'Itidet 40 spray profumato che andrà ad affiancare la bombola classica. Solo dopo mesi di prove si è riusciti ad aggiungere una gradevole profumazione floreale al prodotto di punta, conservandone tutte le eccellenti caratteristiche.



La filosofia

La soddisfazione del cliente è al centro di tutte le attività dell'azienda. Nell'intento di rendere la collaborazione sempre più gratificante, i prodotti vengono costantemente perfezionati, ottimizzate le procedure e adottate nuove tecnologie, perseguendo un'ottica di miglioramento continuo.



Un esempio concreto

Un esempio concreto è Itidet pavimenti gel con profumazione alla lavanda o al muschio bianco. E' un detergente concentrato adatto alla pulizia di qualsiasi tipo di superficie. E' sei volte concentrato, quindi un flacone equivale a una tanica da 5 litri di un detergente tradizionale. Pulisce e sgrassa velocemente senza formare schiuma ed è quindi utilizzabile sia a mano che con macchina lavapavimenti. La speciale formulazione in gel ne garantisce un facile dosaggio. Infatti è sufficiente effettuare una leggera pressione del flacone orientandolo verso il secchio per versarne il giusto quantitativo per 5 litri di acqua. Rilascia nell'ambiente una piacevole e persistente profumazione alla lavanda o al muschio bianco.

[www.itidet.it]



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



16
GSA
OTTOBRE
2016

Le novità e la partnership con il gruppo Samsic

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

sto per il 2017 di 2 miliardi di euro. Res Nova sarà il riferimento unico di Samsic su tutto il territorio nazionale italiano. Quest'importante passo, mosso nell'ottica di dare una prospettiva all'azienda, consente di intercettare la domanda di aziende internazionali e gruppi multinazionali presenti sul territorio europeo che richiedono di avere un unico interlocutore.

In tema di efficienza energetica Res Nova S.p.A. ha inoltre deciso di dare il proprio supporto, attraverso la copertura economica di una borsa di studio, al master di II livello in "Efficienza Energetica e Sostenibilità nell'Industria" organizzato dal Politecnico di Torino in collaborazione con EDF Fenice. Il Master si pone l'obiettivo di formare dei professionisti dell'Energy Management, attraverso insegnamenti interdisciplinari e tirocini in aziende del settore.

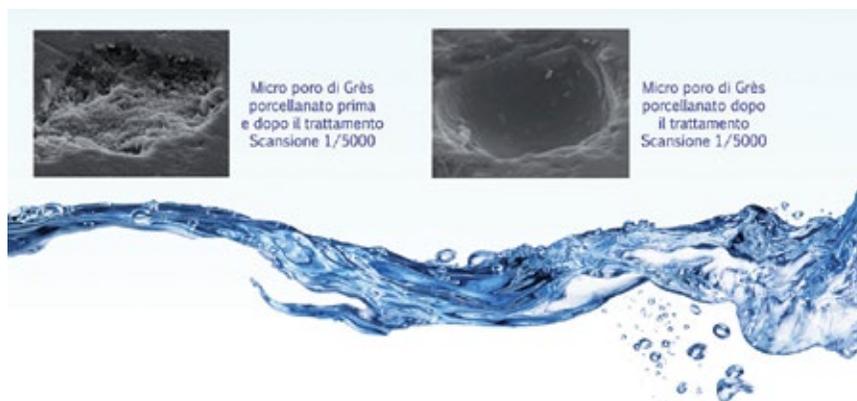
I trattamenti con le nanotecnologie

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

guardia dell'ambiente, compreso nel campo alimentare. Nel settore delle nanotecnologie sono oggi compresi il trattamento antiscivolo, anche se più propriamente sono basati sulla microtecnologia, che con tecnologie innovative risolve a pieno i problemi di scivolosità su qualsiasi tipo di superficie. I nanomateriali che hanno proprietà uniche e innovative, vengono sfruttati per creare nuovi materiali e dispositivi che dovrebbero risolvere i problemi principali nel mondo. La nanotecnologia trova applicazioni in campi molto diversi come la medicina, la chimica organica e la "scienza dei materiali". In particolare, quale nuovo core aziendale, si realizzano trattamenti applicativi, utilizzando prodotti derivanti dalle nano e micro tecnologie, per la scivolosità dei pavimenti considerandolo così secondo la norma legislativa italiana con il D. Lgs. 81/08 Allegato IV. Una azienda, infatti, deve essere strutturata in modo tale che non vi siano difetti tali che possano pregiudicare la sicurezza e la salute dei lavoratori soprattutto tenendo conto dell'eventuale presenza di lavoratori disabili. Al punto 1.3.2 dell'allegato la norma stabilisce che: "i pavimenti dei locali devono essere lisci, stabili ed antisdruciolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi". Il coefficiente di attrito delle superfici viene misurato attraverso il "Tortus Test" che prevede l'utilizzo di una apparecchiatura che durante il movimento è in grado di misurare il coefficiente d'attrito intrinseco della superficie. Molto strada è stata percorsa dalla ricerca sulle possibilità dell'applicazione delle tecniche e prodotti nanotecnologici, questo settore, infatti, è in continua evoluzione. Certamente, ne siamo certi, la nanotecnologia darà, sempre più, un contributo fondamentale al raggiungimento di traguardi sino ad ora inimmaginabili e Res Nova c'è e ci sarà.

Passione, Innovazione, Integrazione.

[www.resnovaspa.com]



Reflexx: più qualità = più protezione

A colloquio con l'Amm.re Unico di Reflexx S.r.l. **Gianni Isetti**.

Ci può spiegare i prodotti che offrite e come Reflexx si differenzia in un mercato tanto complesso?

“Dal 1989 tratto guanti e sin da allora il mercato dei guanti monouso si sarebbe potuto confondere con un mercato Commodity. Ci si dimentica però che il guanto è un importante Dispositivo di Protezione: le persone che usano i guanti vogliono essere protetti e dunque senza ombra di dubbio, in Reflexx la qualità viene prima del prezzo. La costanza di produzione è il nostro obbiettivo e pur sembrando un valore banale, la costanza di produzione in un prodotto monouso che viene “sfornato” in milioni di pezzi ogni giorno è “il valore” fondamentale. La capacità di selezionare, controllare la produzione nel Far East e la qualità di prodotti che mantengono, e non solo millantino, certificazioni e standard di produzione elevatissimi all'interno di regolamentazioni severe in campo Medicale e di Protezione è sicuramente l'aspetto principale ed il nostro core business. Molti nostri concorrenti che offrono prezzi più bassi non fanno altro che comperare un guanto di un certo peso e spessore dal migliore offerente per poi cambiare dopo un certo tempo ottenendo un prezzo ancora migliore. Operando con questo modello di business, il costo indubbiamente scende, ma, oltre a non conoscere la composizione e le reali caratteristiche dei prodotti trattati, prima o poi si incontrano problematiche di qualità a scapito di qualche utilizzatore che, ignaro, viene esposto a rischi più o meno gravi. Nella mia vita ho sempre incontrato partner/clienti che cercavano il migliore prodotto al miglior prezzo e dunque in questi ultimi “quasi” trent'anni mi sono adoperato per selezionare fabbriche e prodotti che garantissero quanto promesso ed i risultati mi hanno sempre dato ragione. Effettivamente oggi gli unici problemi che un cliente Reflexx



può incontrare (sono pronto a mostrare il registro reclami della mia azienda) sono legati a banali incidenti di trasporto merci in Italia (qualche scatola schiacciata su circa mezzo milione di confezioni spedite ogni mese).”

Reflexx però parla spesso anche di Contatto con Alimenti. Ci può spiegare la questione in poche parole?

“La ringrazio per la possibilità di spiegarci meglio. Spesso quando presentiamo i ns. dati sembra che vogliamo tirare l'acqua al nostro mulino. Volenti o nolenti sappiamo che quasi tutti gli oggetti hanno controindicazioni al contatto alimentare e queste problematiche sono dovute al rilascio di materie prime, additivi di produzione e coloranti che possono contaminare involontariamente gli alimenti. La nostra esperienza ed una ricerca continua oltre che la partnership con alcuni produttori con cui abbiamo sviluppato alcune formulazioni uniche, ci hanno portato alla selezione di una Linea di prodotti che minimizza, per non dire annulla, questi rischi, soprattutto per quei soggetti (Ristoratori ed Industrie Alimentari) che manipolano diversi alimenti e non possono cambiare il guanto a seconda dell'alimento manipolato.”

L'accordo con la Federazione Italiana Cuochi deriva da questo impegno...

“Certamente, credendo fortemente nel ns. progetto di sicurezza alimentare, l'agosto scorso abbiamo siglato un accordo con la Federazione Italiana Cuochi (FIC) proprio in merito alla promozione di questa nuova Linea di prodotti.

La Federazione Italiana Cuochi è la più importante Associazione di settore ed annovera 16.000 Associati di cui 12.000 cuochi professionisti. La commissione interna della FIC, dopo aver valutato e testato il progetto ed i ns. prodotti, ha concesso l'utilizzo del prestigioso Marchio per le 3 tipologie di guanti della Linea Food Handling destinate esclusivamente alla manipolazione di alimenti. Ritengo che si tratti di un riconoscimento importante oltre che un utile mezzo di divulgazione del ns. progetto che, ripeto, è teso a comunicare e spiegare l'utilizzo dei guanti in ambito alimentare, ancor non compreso da tutti gli operatori del settore. La nuova Linea di guanti Food Handling di Reflexx è composta da un guanto riutilizzabile, il Reflexx 95 FH per lavori dove è richiesta una buona resistenza, un guanto monouso, il Reflexx 72FH, per ogni lavoro dove è richiesto una buona protezione ed il Reflexx 20, un prodotto innovativo ed intelligente dove è richiesta la massima igiene al miglior costo possibile.”

[www.reflexx.com]

17
GSA
OTTOBRE
2016

reflexx[®]

E SEI IN MANI SICURE!



RESISTENZA



PROTEZIONE



IGIENE



Cambia il tuo modo di pensare al pulito!

Scopri di più su www.i-mop.it

i-mop, la lavasciuga professionale con la flessibilità di un mop



www.socaf.it | info@socaf.it

SERVIZI PER HOTEL & CATERING

OTTOBRE 2016

INSERTO

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

INDAGINE AFIDAMPCOM 21
PREVENZIONE STRESS
PULIRE MEDITERRANEO

GESTIONE

LICENZIAMENTO 28
ASSUNZIONE DISABILI
PREVENZIONE INCENDI
BOLLO CE

SCENARI

NORMATIVA RISTORAZIONE 36
RISTORANTI TECNOLOGICI
IGIENE DA INCUBO
IGIENE PISCINE

TECNOLOGIE

MACCHINE PULIZIA COMPATTE 50

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

KIEHL
die saubere Lösung



GSA
IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

Pulizia, manutenzione ed igiene
perfetti nel settore ricettivo



www.kiehl-group.com



La lavasciuga pavimenti che rende il pulito più semplice

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

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

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



Antea 50 B/BT



Antea 50 BTS



Antea 50 BTO Orbital

Funzione Eco



Riduce il rumore



Riduce il consumo energetico

Attiva il QR Code sul tuo Smart Phone e scopri Antea



Scopri Antea sul sito www.comac.it

dealer del pulito, oltre un quarto dei clienti è nell'horeca

dalla redazione

Secondo l'ultima indagine AfidampCom, il 26% dei clienti dei distributori della pulizia professionale opera nel settore Hotel, Ristorazione e Catering. La ricerca conferma un trend in continua crescita. Industria al 24%, imprese ferme al 18% e in costante flessione.

Quello dell'Horeca si conferma il segmento di mercato più promettente per i "dealer", i distributori di macchine, prodotti, attrezzature e sistemi per la pulizia professionale. Stando agli ultimi dati di AfidampCom, infatti, quello della ristorazione, dell'ospitalità e del catering è un settore che vale ben il 26% dell'intero pacchetto clienti dei rivenditori. Ed è in continua crescita, grazie anche a una sempre maggiore sensibilizzazione verso le problematiche igieniche.

L'indagine sui "Com"

A metterlo nero su bianco, come dicevamo, è l'indagine "Il mercato del cleaning professionale", condotta a cura di Caterina Siclari e basata su un questionario inviato online a concessionari e rivenditori lo scorso marzo. L'indagine è stata condotta, in linea con gli anni passati, per approfondire tre aspetti principali e di primaria importanza: identificare le caratteristiche delle aziende che operano nel settore; rilevare l'andamento del mercato (in termini di variazione di fatturato) e la percezione del settore; monitorare le attività dell'Associazione attraverso consigli e suggerimenti degli operatori. Il documento contiene sia le considerazioni emerse dai dati

correnti (raccolti nel 2016 sul periodo 2015), sia eventuali variazioni emerse negli anni precedenti (2013-2014).

L'Horeca guida i "portafogli clienti"

Una delle questioni principali riguarda proprio le tipologie di clienti. A guidare la classifica, appunto, è proprio l'HoReCa (26%); segue a ruota l'industria in generale (24%), poi le imprese di pulizia (18%), l'unica categoria in flessione rispetto all'anno precedente. Qui una riflessione è d'obbligo: negli ultimi anni, si sa, le spending review e le nuove modalità centralizzate di acquisto da parte della Pubblica Amministrazione (che, lo ricordiamo, rappresenta un mercato importantissimo per le imprese di pulizia/servizi integrati/multiservizi) hanno provocato maggiore incertezza alle imprese, che si è naturalmente riverberata sui fornitori. Così si potrebbe spiegare, in gran parte, la scelta dei dealer di orientarsi verso un mercato in minore contrazione, ma soprattutto più

certo ed estraneo alle complesse dinamiche degli acquisti pubblici. E in cui molto spesso si va direttamente, senza passare per le imprese.

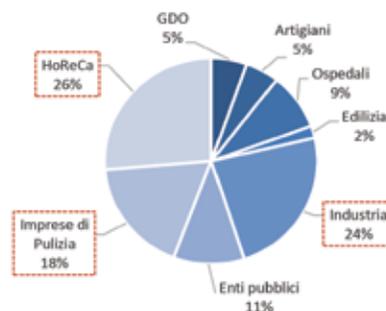
Non cambiano i canali di vendita

Proseguendo nell'analisi dei dati dell'indagine, emerge che i canali di vendita utilizzati dalle aziende intervistate rimangono pressoché invariati rispetto agli anni passati. Si vende soprattutto attraverso i propri magazzini, quindi nella sede stessa dell'azienda, e tramite una rete di agenti. Si riconferma la prassi nel settore ad avere un contatto diretto con il cliente, per cui si crea un rapporto duraturo e di fiducia personale. Infatti, i canali quali la vendita diretta in sede o tramite agenti e dipendenti rappresentano ancora l'ampia maggioranza, nonostante le nuove tecnologie stiano rivoluzionando molti altri settori, anche in termini di canali di vendita. Internet risulta, invece, molto utilizzato come canale di promozione. Inoltre

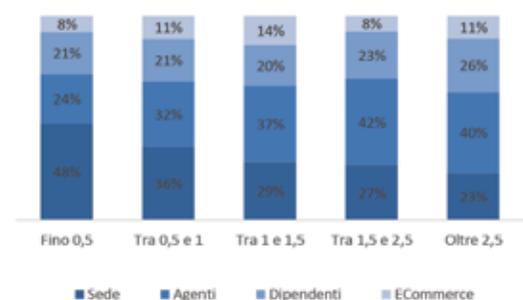
21
GSA
OTTOBRE
2016

Tipologia di clienti e canali di vendita

Tipologia di clienti



Canali di vendita



Fonte: Questionario effettuato dall'AfidampCom
Note: I valori esposti nel grafico "Canali di vendita" sono espressi in € mln



il 60% delle aziende che hanno partecipato all'indagine dichiara di avere un portafoglio clienti con più di 300 unità. Si riscontra contestualmente un aumento delle aziende con meno di 100 clienti, tendenza che si ricollega all'aumento della percentuale di piccole aziende con fatturato inferiore a 0,5 € mln.

I fatturati dei dealer

Il 46% delle aziende che hanno risposto al questionario evidenzia un fatturato al 31.12.2015 inferiore a 1 € mln. Questo dato si mostra in aumento rispetto al 2014, ma non al 2013 (anni rispettivamente pari al 39% e al 47%). In particolare, le risposte relative al 2015 evidenziano un aumento delle aziende con fatturato inferiore a 0,5 € mln. Tale percentuale rimane però inferiore rispetto a quella relativa all'anno 2013. Insomma, risultati relativi all'anno 2015 confermano che le aziende del settore sono per lo più PMI con un fatturato inferiore a 1,5 € mln. Infatti, la percentuale di aziende con un fatturato inferiore a 1,5 € mln si attesta al 57%, mentre nel 2014 era il 48%. È significativo, soprattutto, rilevare che sono in aumento di 8 p.p. le piccole aziende con un fatturato inferiore a 0,5 € mln.

Dimensioni e logistica

Per quanto riguarda l'area geografica in cui gli operatori svolgono la propria attività, si evidenzia come le aziende del settore coprano tutto il territorio nazionale, operando soprattutto in più province limitrofe alla loro sede. Que-

sta tendenza è parzialmente in linea con il 2014, che evidenziava invece una maggiore percentuale di aziende operanti in più regioni. Da segnalare la diminuzione delle aziende con più di 20 dipendenti, a favore delle aziende con meno di 20 dipendenti. Questo è ragionevole e proporzionale rispetto all'andamento del fatturato. Infatti, si ricollega all'aumento del numero di PMI che hanno un fatturato inferiore a 1,5 mln €. Per quanto riguarda la logistica, il 57% delle aziende dispone di un centro logistico.

Dimensioni centri logistici e dislocazione geografica

La dimensione media del centro risulta di circa 1.400 mq, in calo rispetto al 2014, quando si attestava ad una media di circa 1.600 mq. Infine, in linea con gli anni passati, il settore continua ad essere soprattutto formato da aziende familiari (57%). Nello specifico, si tratta di aziende perlopiù alla prima e alla seconda generazione. Per quanto riguarda la dislocazione geografica, si evidenzia che a fare la parte del leone -con l'eccezione della Sicilia- sono le aziende del nord, che dimostrano una maggiore disponibilità di partecipazione alla vita associativa: in testa c'è la Lombardia, con 28 aziende, seguita da Veneto (23), Piemonte (17), Emilia Romagna (16) e, appunto, Sicilia (15).

I prodotti venduti

Se poi passiamo a considerare i prodotti venduti, si confermano le tendenze degli anni passati: non c'è una concentrazione del fatturato su una tipologia specifica di prodotto, ma il fatturato è differenziato fra le diverse categorie. I servizi maggiormente offerti ai propri clienti sono rappresentati dall'assistenza post vendita e dalla manutenzione.

Formazione in lieve calo

Il 73% delle aziende ha sostenuto nel 2015 dei corsi di formazione. Questo

dato è in leggera decrescita rispetto all'anno 2014, in cui valeva 85%, ma non rispetto al 2013, in cui invece valeva 63%. Per quanto riguarda la natura dei corsi, emerge un maggiore interesse delle imprese con fatturato tra 0,5 e 1,5 € mln verso i corsi di formazione, in particolare quelli di natura organizzativa. I metodi di promozione principalmente utilizzati dalle aziende intervistate sono: contatto diretto, che rimane costante, rispetto al 2014, al 33%; passaparola, che sale al 23%, rispetto al 2014 quando si attestava al 22%; internet, che raggiunge il 35% e diventa quindi uno dei mezzi più utilizzati dagli operatori in termini di promozione.

I dealer ancora ottimisti

In linea con i dati degli anni passati, anche nel 2014 i distributori sono stati ottimisti nella stima della variazione del fatturato per il 2015, rispetto ai dati effettivi. Infatti, l'80% stimava una crescita positiva del fatturato nel questionario somministrato l'anno scorso, i dati effettivi però mostrano che solo il 62,7% delle aziende ha realmente registrato una variazione positiva. Nonostante l'eccessivo ottimismo degli anni passati, gli operatori continuano a mostrarsi sempre più ottimisti, con una stima positiva di fatturato per il 2016 per l'85,9%. Soddisfatto **Francesco Bertini**, presidente di AfidampCom: "Le risposte ottenute sono state 155, pari a circa il 20% degli operatori, un dato leggermente superiore all'anno precedente (135 risposte). Questo è positivo, perché riusciamo a coinvolgere un numero sempre maggiore di operatori, ma comunque in linea con gli anni scorsi, il che ci permette raffronti attendibili".

-45% RIDUZIONE CONSUMI LA SOSTENIBILITÀ SI VEDE.

Guarda il tuo lavoro con occhi nuovi.
Il Sistema Identity di Lucart Professional
ti dimostra che la sostenibilità è un valore tangibile.
Una riduzione reale dei consumi per abbattere
i costi e l'impatto sul pianeta.
Lucart Professional: la nuova esperienza
dell'innovazione sostenibile.



 **LUCART**
PROFESSIONAL

Naturally advanced

Risultato ricerca di mercato condotta da Research Factory su un campione rappresentativo, ponendo in relazione un dispenser Identity Toilet con un dispenser tradizionale Jumbo Lucart. Milano 2015.

lavorare in hotel o nel catering, *che stress!*

di Antonio Bagnati

Lavorare nell'Horeca non è un gioco da ragazzi: il rischio di stress è dietro l'angolo visti gli orari incerti, le lunghe giornate lavorative e i conflitti tra colleghi e coi clienti. Ora è disponibile una scheda della Regione Lombardia per la valutazione del rischio stress lavoro correlato in questo settore: ecco fattori di rischio e possibili misure di prevenzione.



24
GSA
OTTOBRE
2016

Di recente la Regione Lombardia, in collaborazione con INAIL nell'ambito del progetto CCM 2013 del Ministero della Salute, ha pubblicato un documento sul tema dello stress lavoro-correlato e dei rischi psicosociali nell'Horeca.

Ammalarsi di stress si può

I testi sono stati realizzati da operatori della U.O. Medicina del Lavoro dell'A.O. San Gerardo di Monza, e possono essere di grande utilità per prevenire e risolvere un rischio sempre dietro l'angolo: quello di avere personale insoddisfatto e "malato di stress". Malgrado non ci si pensi spesso, gli orari particolari, i turni massacranti, i picchi di lavoro, la ripetitività e il carico emotivo dovuto alla gestione di conflittualità, lamentele e reclami, per citare solo alcune delle problematiche più sentite, fanno del lavoro in Horeca uno dei più soggetti a stress, con le conseguenze negative che si possono immaginare, e che rappresentano un costo sociale, economico oltre che un rischio di disservizio.

Un settore giovane, stagionale e part-time

Va ricordato che il settore della ristorazione, hotel e catering, è uno dei comparti in maggiore sviluppo a livello europeo, e che la popolazione lavorativa di questo settore è composta prevalentemente da giovani (il 48% della forza lavoro è rappresentata da giovani sotto i 35 anni di età) e donne (oltre la metà degli impiegati del settore). Moltissimi, inoltre, sono i lavoratori stagionali e part-time. Il documento analizza appunto i principali fattori di rischio da stress, proponendo possibili soluzioni a volte anche molto semplici.

I fattori di stress: dagli orari difficili alla gestione del cliente

Ma quali sono i fattori di rischio più frequenti nel settore? Nella parte sinistra della scheda sono presenti fattori, come ad esempio l'elevato monte ore settimanale con lavoro su turni nei fine settimana e durante le festività, orari irregolari e/o prolungati (spesso nelle ore serali/notturne e nei weekend). Cosa si può fare dunque? Il documento suggerisce di ridurre gli orari di lavoro

prolungati e/o irregolari attraverso interventi di razionalizzazione organizzativa, rispettare i riposi compensativi, predisporre una turnazione in ritardo di fase (mattina -pomeriggio - notte). Un'altra difficoltà da tenere d'occhio è la presenza di periodi di picco del lavoro (anche nell'arco della giornata stessa) caratterizzati da elevato carico lavorativo e aumento della pressione lavorativa. Una soluzione potrebbe essere quella di ridistribuire le risorse umane e inserire pause adeguate fra i vari turni lavorativi. Nei casi più estremi si può anche pensare di attivare eventuali convenzioni con soggetti esterni per la copertura delle temporanee carenze di organico per malattia.

Ripetitività, incertezza, timore di molestie e pressioni

Ma non è finita: il lavoro nell'Horeca può essere anche monotono e ripetitivo. Ecco allora che può giovare introdurre una diversificazione delle attività nell'ambito della mansione, compatibilmente con le necessità organizzative, e magari anche un sistema di rotazione tra il personale allo stesso li-

vello gerarchico. Non solo: occorre anche migliorare le competenze relazionali con adeguata formazione e garantire la sicurezza del personale a contatto con il pubblico, che a volte è stressato (e come non capirlo?) dalle frequenti lamentele di clienti insoddisfatti o semplicemente un po' troppo attaccabrighe. Tutto ciò è aggravato dalla paura di possibili molestie fisiche, verbali o pressioni psicologiche da parte di colleghi, superiori, supervisori o anche clienti.

Tante mansioni insieme, disposizioni contrastanti. E il rischio di discriminazione

Molti si lamentano anche della richiesta di svolgere più compiti contemporaneamente, per i quali non è presente specifica formazione/addestramento e/o possesso di adeguate competenze. In casi come questi si dovrebbero ridefinire le mansioni, stabilendo il compito lavorativo specifico di ciascuno, e attivare idonei percorsi formativi e/o di aggiornamento. Non è facile nemmeno l'interfaccia casa-lavoro, visti gli orari stressanti, lunghi e soprattutto imprevedibili. Soluzioni? Introdurre un orario di lavoro flessibile, programmare mensilmente il calendario dei turni, se possibile con la consultazione dei lavoratori, limitare il ricorso al lavoro straordinario al termine di un turno serale/notturno. E visto che spesso non ci sono criteri chiari per l'avanzamento di carriera, occorrerebbe anche, secondo la scheda lombarda, valorizzare l'esperienza dei lavoratori accrescendo, laddove possibile, il senso di autonomia professionale, introdurre un sistema premiante per il rag-

giungimento di obiettivi, introdurre possibilità di crescita professionale e riconoscimento, anche economico, della qualità del lavoro svolto. Per non parlare dell'odiosa abitudine, purtroppo ancora presente in alcuni casi, di discriminare lavoratrici e lavoratori stranieri. Qui non si fanno sconti: è necessario adottare un codice etico aziendale chiaro e rigoroso.

Meglio coinvolgere di più i lavoratori

E nel caso i supervisori diano disposizioni contrastanti, è il caso di programmare momenti di coordinamento/equipe al fine di evitare indicazioni/richieste contrastanti e di chiarire ruoli e responsabilità, e favorire la diffusione e la conoscenza dell'organigramma aziendale. Indispensabile anche chiarire i ruoli con adeguati corsi di formazione, al fine di evitare confusioni di ruoli tra colleghi e gestire al meglio anche questo tipo di conflitti. Ultime ma non certo da sottovalutare, la scarsa autonomia e l'eccessivo controllo da parte dei lavoratori, il controllo esercitato dai superiori, la mancanza di pause, l'incertezza circa l'orario di termine del turno lavorativo, la scarsa possibilità di comunicazione, la ridotta influenza sul carico e ritmo di lavoro e la sua scarsa prevedibilità. A tal proposito si potrebbe valutare l'ipotesi di coinvolgere i lavoratori nel processo decisionale e nell'attuazione delle misure correttive e di miglioramento, ad esempio mettendo a disposizione sistemi di comunicazione e/o favorendo l'invio di proposte e suggerimenti ai supervisori. Oltre, naturalmente, a favorire la circolazione delle informazioni.

Link
http://www.repertoriosalute.it/wp-content/uploads/2016/07/SCHEDA_STRESS_HORECA.pdf



FACILITYAMO IL VOSTRO BUSINESS



SERVIZI GENERALI



MANUTENZIONE IMPIANTI



EFFICIENZA ENERGETICA



Facility & Energy Management

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

a pulire mediterraneo ospitalità a rischio “infettivo” e igiene per fidelizzare il cliente

Ecco il programma dei convegni di “Pulire Mediterraneo”, la nuova fiera del circuito “Pulire” in calendario a Catania dal 12 al 15 novembre. Occhi puntati sull’Horeca, con due tavole rotonde di grande interesse che affrontano in modo diverso e complementare l’importanza dell’igiene nella ricettività.

dalla redazione

paesi del bacino dell’area mediterranea, il programma convegnistico prevede due interessanti tavole rotonde dedicate proprio al mondo dell’Horeca. Organizzati da AfidampCom nelle giornate di sabato 12 e domenica 13 novembre, i due appuntamenti affrontano in modo molto diverso, ma a guardare bene complementare, il tema del ruolo dell’igiene nell’ospitalità.

Ospitalità a “rischio infettivo”

La prima tavola rotonda, prevista nel pomeriggio di sabato 12 dalle 14.30, è dedicata al “rischio infettivo”, questa volta però non declinato nel settore ospedaliero ma proprio nell’hospitality. Il titolo è “Il fattore igiene nella riduzione del rischio infettivo. Sanificazione degli ambienti e qualità dell’aria nelle strutture ricettive e ricettive/assistenziali”. La tutela della salute della collettività rappresenta un tema prioritario all’interno di qualunque struttura aperta al pubblico, ma lo è in particolare nelle strutture ricettive e ricettive-assistenziali, impegnate nel delicato compito di accogliere ed ospitare un’utenza molto eterogenea. In questo contesto, la garanzia di una corretta sanificazione degli spazi e di una buona qualità dell’aria costituisce un requisito imprescindibile per tutelare il benessere degli ospiti che soggiornano in hotel e in residenze sanitarie assistenziali. E d’altra parte rischi come quello della legionella (i recentissimi casi di Parma insegnano: al momen-

Horeca, horeca e ancora horeca. La via tracciata da AfidampCom negli ultimi anni è molto chiara: a fronte dei cambiamenti che stanno interessando potentemente il mercato pubblico delle imprese di pulizia, come spending review, centralizzazione degli acquisti, mega-gare aggregate e così via, un importante “polmone” per i dealer della pulizia professionale è rappresentato dal settore degli hotel, della ristorazione e del catering, che non a caso, stando anche alle ultime indagini AfidampCom, (si veda articolo dedicato) è in costante crescita nel fatturato dei rivenditori e ormai ha scalzato le imprese in prima posizione quanto alla percentuale del pacchetto-clienti (oggi parliamo di un ragguardevole 26%).

Due tavole rotonde dedicate a hotel e ristorazione

Proprio in quest’ottica, a Pulire Mediterraneo, la nuova fiera del network Pulire che esordisce quest’anno a Catania, dal 12 al 15 novembre e si propone di diventare un polo di riferimento del settore per la maggior parte dei



to in cui scriviamo sono 41 i pazienti affetti, con anche purtroppo delle vittime) o di altre infezioni che si possono contrarre in ambiente alberghiero (pensiamo ad esempio all’eterogeneità degli ospiti, alla diversità di abitudini igieniche e di contesti di provenienza) sono tutt’altro che scomparsi. Anzi, al contrario si sta assistendo ad una recrudescenza di certe patologie infettive legate ad una scarsa igiene degli ambienti. Partendo dall’analisi di quali siano le competenze professionali, gestionali, cliniche, organizzative e relazionali utili ad un’efficace attività di controllo del rischio infettivo all’interno di queste strutture, la tavola rotonda ha l’obiettivo di far emergere idee e proposte che possano contribuire alla definizione delle politiche sanitarie e socio sanitarie, locali e nazionali, utili a tutelare il benessere dei cittadini, ma anche a ottimizzare il lavoro di gestione dei processi di sanificazione. L’incontro mira anche a favorire la conoscenza e l’adesione a buone pratiche nel controllo del rischio infettivo, coinvolgendo direttamente anche gli utenti attraverso una sensibilizzazione su quali sia-



no le strategie che ogni cittadino può mettere in atto per contribuire a prevenire e a controllare le infezioni. Il target di riferimento è rappresentato anche da proprietari e direttori d'albergo. "Per fornire un quadro il più possibile completo del problema -spiega **Stefania Verrienti** di Afidamp- abbiamo invitato rappresentanti di associazioni come ADA Sicilia, l'associazione dei direttori d'albergo, AIISA (Associazione Italiana Igienisti Sistemi Aeraulici), ANIPIO (Società scientifica infermieri specialisti rischio infettivo), AIOP Sicilia, ANASTE (Associazione nazionale strutture terza età). Ci saranno anche le strutture sanitarie, ma il problema verrà affrontato nell'ottica delle strutture ricettive. Per Afidamp ci sarà **Francesco Marinoni**, Consigliere Direttivo AfidampCOM con delega salute. Modera **Andrea Pancani** - Vice Direttore TG La7".

L'igiene come strumento di fidelizzazione

La seconda tavola rotonda, domenica 13 nel pomeriggio (dalle 14.30 alle 17), avrà un tema altrettanto importante, perché affronterà la questione

dell'igiene come strumento strategico di fidelizzazione. "Per analizzare in maniera più ampia la situazione, vorremmo partire da alcuni dati riguardanti il turismo, in particolare in Sicilia che, pur essendo il paradiso che sappiamo, pieno di arte, storia, cultura e bellezze naturali, ha 11 volte in meno il turismo delle Baleari. Ciò come si spiega? Sicuramente ci sono molteplici fattori su cui far leva per aumentare la competitività, ma anche la cura dell'igiene, ambito in cui noi italiani siamo già risaputamente all'avanguardia rispetto agli altri paesi europei, se ben comunicata al cliente può giocare una parte importante in termini di sviluppo turistico". "L'incontro avrà l'eloquente titolo "Igiene. Strumento per fidelizzare il cliente. Come elaborare una strategia dell'igiene efficace per lo sviluppo turistico e ricettivo negli hotel e nei ristoranti". E' cosa nota (ma per rendersene conto basta visitare qualsiasi sito di recensioni alberghiere, da Tripadvisor a tutti gli altri) che l'igiene è uno dei primi fattori di fidelizzazione in albergo. Naturalmente vale anche l'opposto: se un albergo non è pulito quanto vorremmo, questo è uno dei primi motivi per cui ci si mette una croce sopra, e coi ristoranti idem. La reputazione, insomma, è tutto nel settore alberghiero e della risto-

razione, e fa la differenza. L'esperienza negativa di un ospite può intaccare in modo importante l'immagine della struttura. Al mondo d'oggi un cliente insoddisfatto può condividere la sua opinione on line istantaneamente, rovinando un'immagine faticosamente costruita e che impiegherà degli anni ad essere restaurata. La poca attenzione all'igiene è uno dei fattori che in primis viene notato dal cliente e spesso un catalizzatore di commenti negativi sui social media. Soddisfazione del cliente e creazione del valore si possono ottenere anche grazie all'igiene, parola chiave per un business vincente nel mondo del mercato turistico. L'evento si rivolge a proprietari e direttori d'albergo, associazioni di categoria ristorazione e alberghi, ristorazione Assessore turismo Regione Sicilia "In questo caso -dice sempre Verrienti- il panel degli invitati spazia dall'Assessorato al Turismo della Regione Sicilia a Codacons (o Tripadvisor), Federalberghi Sicilia, FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi Sicilia, Federturismo e un'impresa specializzata proprio nella pulizia in ambito alberghiero. In questo modo potremo mettere a confronto tutti gli stakeholder della filiera."

27
GSA
OTTOBRE
2016

SAVE THE DATE

TAVOLA ROTONDA

IGIENE: STRUMENTO PER FIDELIZZARE IL CLIENTE

Come elaborare una strategia dell'igiene efficace per lo sviluppo turistico e ricettivo negli hotel e nei ristoranti

Catania, Domenica 13 novembre 2016 - ore 14,30

Pulire Mediterraneo - Etnapolis - Etnafiere

INGRESSO LIBERO PREVIA REGISTRAZIONE FINO AD ESAURIMENTO POSTI

Per informazioni: AfidampCOM | Tel. 02 6744581 | info@afidamp.it | www.pulire-mediterraneo.it

ORGANIZZATO DA:



PATROCINATO DA:



SPONSORIZZATO DA:



OSPITATO DA:



malattie “facili”, quando si rischia il licenziamento

di Simone Finotti

Due sentenze della Corte di Cassazione, depositate tra luglio e agosto (15226 del 22 luglio e 17113 del 16 agosto 2016), accendono il semaforo rosso sui “certificati facili” e sulle disattenzioni del lavoratore in fase di controllo dell’avvenuta trasmissione all’Inps. In entrambi i casi, licenziamento convalidato.



sare con tempestività il datore di lavoro, ma anche controllare l’effettivo azionamento da parte del medico della procedura di trasmissione telematica del certificato, anche eventualmente richiedendo il numero di protocollo telematico identificativo del certificato/attestato di malattia.

Comportamenti “incompatibili”: ecco i rischi!

Altrettanto interessante, nemmeno un mese dopo, la sentenza 17113/16: in questo caso siamo di fronte a una condotta, tenuta dal dipendente, palesemente incompatibile con la malattia accertata dal medico curante. “Simulazione fraudolenta dello stato di malattia” sono le dure parole utilizzate dai giudici, dopo che l’azienda, che era arrivata addirittura a rivolgersi a un investigatore privato (cosa ritenuta legittima), aveva accertato che da parte del lavoratore vi erano stati spostamenti e comportamenti palesemente in contrasto con lo stato di malattia lamentato. E a nulla vale la presenza di documentazioni mediche attestanti la patologia: per gli “ermellini”, infatti, che hanno dato ragione ai giudici di merito, l’azienda ha tutta la facoltà di contestare certificati e accertamenti sanitari presentati dal dipendente e, in aggiunta, anche di investigare sulla condotta del lavoratore estranea allo svolgimento della prestazione qualora esse possano compromettere il corretto adempimento delle prestazioni stesse. La sentenza rappresenta un’importante precedente in fatto di “certificati generosi” che spesso i medici emettono in modo troppo facile e in aperto contrasto con la realtà oggettiva dei fatti.

tro il licenziamento disciplinare intimato dall’azienda. Nel caso in esame la dipendente, assente dal lavoro dal 30 agosto al 7 settembre 2012, non si era accertata che da parte del medico fosse avvenuta la trasmissione telematica del certificato all’Inps. Il recesso era motivato sulla base dell’assenza ingiustificata dal 30 agosto 2012 al 7 settembre dello stesso anno, nonostante la lavoratrice avesse evidenziato che il 30 agosto si era recata dal proprio medico di base per ottenere un’ulteriore certificazione di malattia in prosecuzione di quella scaduta il 29 agosto.

Una distrazione... fatale

In tale occasione, a causa dell’assenza del medico curante, la sua sostituta aveva provveduto a trasmettere dal proprio domicilio al sito dell’Inps la certificazione di malattia riguardante il periodo indicato, ma tale certificazione non era mai pervenuta all’istituto, né risultava dagli atti, al di là di quanto riferito dal medico, alcuna prova del fatto che questi ne avesse in effetti tentato l’invio telematico. A questo proposito la Cassazione, richiamando quanto già messo in evidenza dall’Appello, ha ribadito che tra gli obblighi del dipendente non c’è solo quello di avvi-

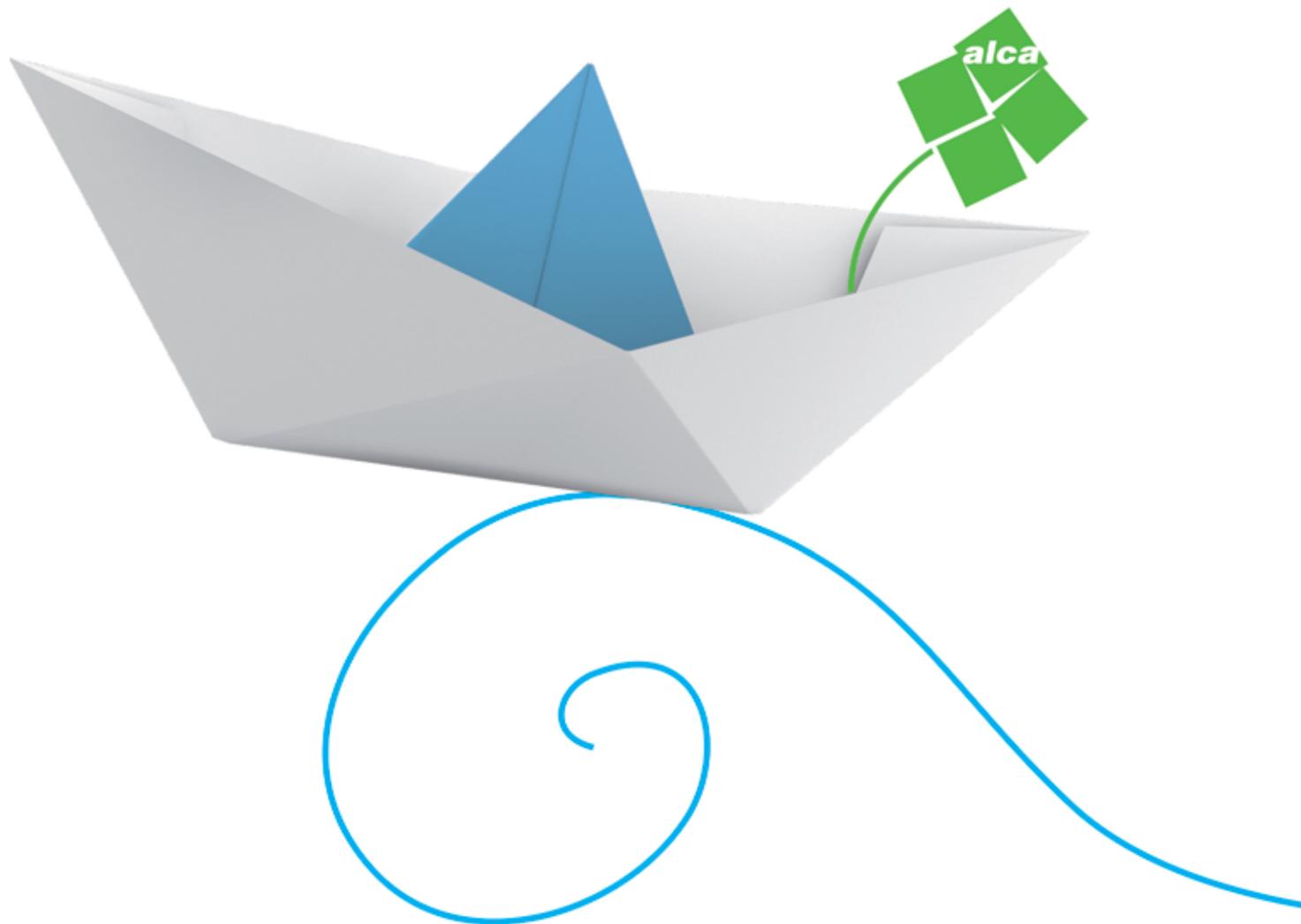
Come sappiamo, le assenze per malattia sono uno dei problemi maggiormente sentiti dagli alberghi, che fanno del personale una delle componenti essenziali della propria attività. E la stessa cosa si può dire dei ristoranti e, in generale, di tutte le attività commerciali nel settore dell’horeca. E se già non è semplice sostituire “al volo” un dipendente che manca magari in una fase cruciale del lavoro, perlomeno il datore ha il diritto di accertarsi di non essere di fronte a un caso di assenteismo ingiustificato, o di “malattia facile”. A questo proposito, c’è una notizia che non può lasciare indifferenti. Infatti, di recente, la Corte di Cassazione si è espressa con due sentenze estremamente interessanti.

Licenziamento confermato

Iniziamo dalla prima, la n. 15226 del 22 luglio: in questo caso si tratta del ricorso proposto da una lavoratrice con-

BLUGREEN

IL PULITO SULL'ONDA GIUSTA



WWW.MENATWORK.COM

Alca da sempre ricerca nel **pulito attivo** il massimo sviluppo **ecologico**, un occhio di riguardo al mondo che ci circonda.
ALCAPS, ECOLABEL, MONODOSE, SUPERCONCENTRATI, COMPACT DOSE E LA LINEA GREEN LINE,
questi i prodotti che creano la linea ecologica.



l'industria del pulito

Strada Carpice, 10/B - 10024 Moncalieri (TO) - Tel. 011 646663 - info@alchemical.it - www.alchemical.it



incendi, scatta l'ora della prevenzione

di Giuseppe Fusto

Sono in vigore dal 22 settembre le nuove norme tecniche per la prevenzione degli incendi nelle strutture alberghiere dai 25 posti letto in su, pubblicate sulla GU 196 del 23 agosto scorso. Possibile l'applicazione in alternativa alle specifiche norme tecniche di prevenzione incendi di cui al decreto del Ministro dell'interno del 9 aprile 1994. Ecco il contenuto del decreto.

Che la prevenzione sia di gran lunga preferibile alla cura, o, in questo caso, all'emergenza, è un dato di fatto sempre vero. Nel caso degli incendi, poi, la cosa è più importante che mai, perché da un evento disastroso come un incendio è praticamente impossibile tornare indietro.

Obiettivo: garantire la sicurezza

Se poi si considera che una delle principali "mission" di un hotel è quella di garantire e preservare la sicurezza dei propri clienti/ospiti, è difficile sottovalutare l'importanza delle nuove norme tecniche per la prevenzione degli incendi nelle strutture ricettive, pubblicate in Gazzetta Ufficiale lo scorso 23 agosto (decreto del ministero dell'Interno del 9 agosto 2016, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 23 agosto 2016, n. 196), ed entrate in vigore il 22 settembre.

Le norme applicate oltre i 25 posti letto

Le nuove norme possono trovare applicazione sia nel caso delle realtà esistenti,

sia per quelle di nuova realizzazione, e si possono applicare "in alternativa alle specifiche norme tecniche di prevenzione incendi di cui al decreto del Ministro dell'interno del 9 aprile 1994, al decreto del Ministro dell'interno del 6 ottobre 2003 e al decreto del Ministro dell'interno del 14 luglio 2015". Ecco le strutture coinvolte: alberghi, pensioni, motel, villaggi albergo, residenze turistico alberghiere, studentati, alloggi turistici, ostelli per la gioventù, bed & breakfast, dormitori, case per ferie. A patto che abbiano più di 25 posti letto.

Le modifiche in sintesi

Con l'introduzione del nuovo decreto, in sintesi, viene modificata la sezione V "Regole tecniche verticali" dell'allegato 1 del Decreto del Ministro dell'interno 3 agosto 2015 "Approvazione norme tecniche di prevenzione incendi", viene implementato il richiamo al n.66 nell'art. 2, comma 1, e vengono integrati i richiami al Decreto del Ministro dell'interno

9 aprile 1994, al Decreto del Ministro dell'interno 6 ottobre 2003, e al Decreto del Ministro dell'interno 14 luglio 2015. Ricordiamo che le disposizioni di cui al decreto 3 agosto 2015 possono essere utilizzate per la progettazione, realizzazione ed esercizio di alcune attività soggette al controllo dei VVF, e favoriscono un nuovo approccio metodologico basato sui metodi di ingegneria antincendio attribuendo maggiore responsabilità al professionista nella scelta delle misure di prevenzione.

I contenuti del decreto

Il decreto, in tutto 4 articoli e un allegato, stabilisce innanzitutto che le nuove norme tecniche "si possono applicare alle attività ricettive turistico - alberghiere di cui all'allegato I del decreto del Presidente della Repubblica 1° agosto 2011, n. 151, ivi individuate con il numero 66, esistenti alla data di entrata in vigore del presente decreto ovvero per quelle di nuova realizzazione, ad esclusi-



sione delle strutture turistico - ricettive nell'aria aperta e dei rifugi alpini. Le norme tecniche si possono applicare alle attività di cui al comma 1 in alternativa alle specifiche norme tecniche di prevenzione incendi di cui al decreto del Ministro dell'interno del 9 aprile 1994, al decreto del Ministro dell'interno del 6 ottobre 2003 e al decreto del Ministro dell'interno del 14 luglio 2015. All'allegato 1 del decreto del Ministro dell'interno 3 agosto 2015 e successive modificazioni, nella sezione V «Regole tecniche verticali», è aggiunto il seguente capitolo «V.5 - Attività ricettive turistico - alberghiere», contenente le norme tecniche di prevenzione incendi per le attività ricettive turistico -alberghiere di cui all'art. 1. All'art. 1, comma 2, del decreto del Ministro dell'interno 3 agosto 2015 e successive modificazioni, dopo la lettera i), sono aggiunte le seguenti lettere: «l) decreto del Ministro dell'interno 9 aprile 1994 recante "Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la costruzione e l'esercizio delle attività ricettive turistico - alberghiere"; m) decreto del Ministro dell'interno 6 ottobre 2003 recante "Approvazione della regola tecnica recante l'aggiornamento delle disposizioni di prevenzione incendi per le attività ricettive turistico - alberghiere esistenti di cui al decreto 9 aprile 1994"; n) decreto del Ministro dell'interno 14 luglio 2015 recante "Disposizioni di prevenzione incendi per le attività ricettive turistico-alberghiere con numero di posti letto superiore a 25 e fino a 50"». All'art. 2, comma 1, del decreto del Ministro dell'interno 3 agosto 2015 e successive modificazioni, dopo il numero «64» sono inserite le seguenti parole «66, ad esclusione delle strutture turistico - ricettive nell'aria aperta e dei rifugi alpini».

L'allegato

Nell'Allegato al provvedimento, emanato ai sensi dell'articolo 15 del decreto legislativo 8 marzo 2006, n. 139, sono definiti: lo scopo e il campo di applicazione; la classificazione delle strutture ricettive turistico-alberghiere ai fini dell'applica-

zione della regola; i profili di rischio; la strategia antincendio (reazione al fuoco, resistenza al fuoco, compartimentazione, esodo, gestione della sicurezza antincendio, controllo dell'incendio, rivelazione e allarme); tipologia dei vani ascensori.

Link Decreto

http://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2016-08-23&atto.codiceRedazionale=16A06144&elenco30giorni=true



Papalini Spa
Specialità per servizi su misura

L'Azienda Papalini Spa eroga **servizi specializzati di "Housekeeping" esternalizzati su misura** in strutture alberghiere di grande prestigio in **tutto il territorio nazionale**, e può offrire, con le migliori economie di mercato, personale qualificato, formato e specializzato per servizi di vario genere quali **pulizie, rifacimento camere, sanificazione ambienti con sistemi ad ozono, ristorazione, gestione lavanderie e portierato.**

800-017129

Sede Centrale

Via Avogadro, 21
61032 Fossano di Fano (PU)
Tel. +39 0721 860322
Fax +39 0721 860377
info@papalini.com

Succursale Area Nord Ovest

Via Roberto Lupatiti, 8/10
20124 Milano (MI)
Tel. +39 02 00696434
Fax +39 02 00696301
milano@papalini.com

Succursale Area Nord Est

Piazzetta XI Febbraio, 1
30171 Mestre (VE)
Tel. +39 041 928908
Fax +39 041 928908
venetia@papalini.com

Succursale Area Centro Tirrenica

Viale Luca Gaucico, 9/11
00143 Roma (RM)
Tel. +39 06 54832909
Fax +39 06 54834000
roma@papalini.com

Succursale Area Sicilia

Piazza Cavout, 14
95125 Catania (CT)
Tel. +39 095 8133095
catania@papalini.com

La trasparenza
del pulito

Una carezza che
ridona luce, senza
lasciare traccia



ITIDET Srl

Sede Operativa

Terza Zona Artigianale - Loc. Colonia Elisabetta - Lotto 20

01016 Tarquinia (VT) - Tel./Fax +39 0766 856398

Sede Legale

Corso Centocelle, 18 - 00053 Civitavecchia (RM)

segreteria@itidet.it - www.itidet.it

Detergenti profumatori per gli ambienti

MONOSPAZZOLA ORBITALE TOR 43



TOR è una monospazzola di nuova concezione particolarmente indicata per i lavori più gravosi, adotta un movimento di lavoro roto-orbitale che amplifica la resa di lavoro rispetto ad una monospazzola tradizionale.

Sfruttando il principio delle oscillazioni ad alta frequenza ottiene un'ottima stabilità e manovrabilità pur avendo un peso totale di 65 Kg (accessori esclusi).

Inoltre la particolarità del movimento orbitale rende molto facile l'utilizzo della macchina TOR per qualsiasi operatore, riducendo il tempo di formazione ed eliminando la necessità di possedere particolare forza fisica.

Qualsiasi sia la tua esigenza di pulizia TOR43 è la soluzione: adatta a qualsiasi lavorazione, comoda per qualsiasi operatore



TOR è dotata del nuovo manubrio ergonomico provvisto di rinforzo in acciaio all'interno che assicura un'ottima manovrabilità e affidabilità nel tempo



TOR è adatta ad eseguire trattamenti di lavaggio pesante, deceratura, cristallizzazione, lucidatura e microlevigatura di marmi, pietre, cemento e legno



Il consumo di energia viene ridotto in maniera considerevole e consente alcune applicazioni in situazioni dove la potenza disponibile dalla rete elettrica non è particolarmente elevata



Your Better Choice

TMB srl - Via Cà Nova Zampieri, 5 - 37057 San Giovanni Lupatoto (VR) Italy - Tel. +39 045 8774299 - Fax +39 045 8774245

www.tmbvacuum.com

cucine delocalizzate: il “piatto pronto” non è più un tabù

di S. Cartabia, S. Curti*

La delocalizzazione della produzione, in passato vista con diffidenza, si sta affermando anche nel settore alimentare. Spesso per gli hotel è più semplice, economicamente sostenibile e ci guadagna anche la qualità. Ecco come fare, secondo il Regolamento CE 852/2004



Il mondo della produzione alimentare e della ristorazione rappresenta uno dei settori trainanti dell'economia italiana e, fortunatamente, anche uno dei settori maggiormente in evoluzione sempre alla ricerca di nuove tecnologie per la produzione e nuovi prodotti per un mercato esigente.

Vale la pena delocalizzare?

Un settore fino a poco tempo fa caratterizzato da moltissime piccole attività a gestione familiare, dove, al di là dell'affacciarsi dei primi gruppi con marchi noti, qualche imprenditore comincia a capire l'utilità di economie di scala e a provare nuovi modelli di business. In una città come Milano, per esempio, con affitti ormai alle stelle, qualcuno si sta già chiedendo se non valga la pena destinare più spazio possibile alla vendita piuttosto che occupare metri quadri su metri quadri per la cucina.

Una dinamica sempre più frequente

Ecco quindi che cominciano a delocalizzare la produzione in zone meno care e dedicano invece lo spazio in centro città quasi totalmente alla vendita. Un'efficiente cucina decentrata dalla quale par-

tono basi, semilavorati o prodotti pronti che vengono distribuiti nei ristoranti in centro città. E magari anche ad altri potenziali clienti che potrebbero avere la convenienza a comprare piatti già pronti, pensiamo per esempio agli hotel, che spesso sono costretti a tenere aperta una cucina per pochi coperti al giorno. Sarebbe più semplice ed economicamente sostenibile approvvigionarsi di piatti pronti, magari anche di migliore qualità, ordinati e consegnati in giornata sulla base dell'occupazione dell'hotel.

Il Regolamento 852

La delocalizzazione della produzione non comporta di per sé alcuna complicazione. L'articolo 6 del Regolamento 852, che tratta di controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento, prevede che “ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento”: quindi per iniziare l'attività basta un'autocertificazione. Quando però sono coinvolti prodotti di origine animale da vendere a terzi, allora è indispensabile che l'azienda richieda ed ottenga il Bollo CE.

Come richiedere ed ottenere il riconoscimento bollo CE

L'Operatore del settore alimentare presenta la **domanda di riconoscimento** in bollo al Servizio Veterinario dell'ATS o ASL competente per territorio.

Una volta presentata la domanda, il Servizio Veterinario dell'ATS o ASL competente per territorio effettua un **sopralluogo ispettivo** per valutare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti strutturali e delle attrezzature previsti dalla normativa comunitaria di riferimento, redigendo apposito Verbale di Sopralluogo che deve essere inserito nella pratica di riconoscimento.

Se tutto risulta in regola, il Direttore del Servizio Veterinario dell'ATS o ASL territorialmente competente emette il decreto di **“Riconoscimento condizionato”** e lo notifica all'azienda che, a partire da questo momento può iniziare l'attività.

Il controllo di conformità

Il Servizio Veterinario dell'ATS o ASL, entro i 90 giorni di validità del documento di “Riconoscimento condizionato”, controlla la conformità dello stabilimento alla normativa in materia di alimenti, in particolare per i requisiti relativi l'igiene della produzione, svolgendo un audit di buone prassi igieniche e di procedure basate sull'HACCP per la va-

lutazione dell'efficacia di quanto predisposto dall'azienda ai fini del controllo di processo e di prodotto. Redige quindi il verbale di sopralluogo che potrà evidenziare i seguenti esiti:

Parere Favorevole Incondizionato, se lo stabilimento soddisfa i requisiti della normativa in materia di alimenti. In questo caso il Direttore del Servizio produce il Decreto di "Riconoscimento" e il competente Servizio territoriale lo notifica all'operatore del settore alimentare.

Parere Sfavorevole (di non conformità), se lo stabilimento non soddisfa i requisiti della normativa comunitaria in materia di alimenti. In questo caso il "Riconoscimento condizionato" decade automaticamente e il competente Servizio territoriale lo notifica all'operatore del settore alimentare.

Proposta di proroga se dal sopralluogo risulta che sono stati compiuti progressi evidenti ma lo stabilimento non soddisfa ancora tutti i requisiti, il competente Servizio territoriale può proporre la proroga del "Riconoscimento condizionato", per una durata non superiore di ulteriori 90 gg.

Requisiti strutturali

Il lay-out deve ottemperare ai requisiti di legge, regolamenti europei e regolamenti locali di igiene. In particolare deve essere strutturato con aree e percorsi che garantiscono la "marcia in avanti" (assenza di promiscuità e/o incroci temporanei di alimenti di natura diversa, alimenti-rifiuti) e prevengono fenomeni di contaminazione anche accidentale degli alimenti sino alla fase di confezionamento. L'area di confezionamento poi deve essere separata dalla zona preparazione e cottura, dove normalmente sono presenti scarti di lavorazione che potrebbero essere causa di contaminazione crociata.

Piano dei campionamenti

È richiesto un piano di campionamenti differente rispetto a quello della produzione di un semplice centro cottura e prevede il campionamento con cinque

unità campionatorie, così come stabilito dal regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Etichettatura dei prodotti

Cambiano anche le informazioni neces-

sarie al consumatore. Stante comunque il fatto che i prodotti devono essere sempre etichettati, le informazioni da riportare sono diverse a seconda della categoria a cui il prodotto viene venduto (cliente professionale o consumatore finale).

*[FSH Consulting, Milano]

OGNI VOLTA PRATICAMENTE PERFETTE.

ONE

SUPERCONCENTRATI MONODOSE PER SOLUZIONI DETERGENTI EFFICACI ED EFFICIENTI.

SEMPRE LA GIUSTA DOSE, SENZA SPRECHI DI PRODOTTO
CONFEZIONE APRI E VERSA, DI FACILE E PRATICO UTILIZZO
CONTROLLO DEI COSTI D'USO GARANTITO
BASSO IMPATTO AMBIENTALE

ONE MANTENITORE
Detergente superconcentrato profumato per la pulizia quotidiana di pavimenti e superfici.
Deterge e igienizza, lasciando un gradevole profumo.
Ideale per il lavaggio manuale e meccanico dei pavimenti.
DIANOS

ONE MULTIUSO
Detergente multuso superconcentrato profumato.
Ideale per la pulizia di qualsiasi superficie lavabile.
Pratico ed efficace, deterge ed igienizza.
DIANOS

ONE SANITARI
Detergente acido superconcentrato profumato.
Ideale per la pulizia quotidiana di bagni e sanitari.
Rimuove sporco e calcare, senza lasciare le superfici cretose.
DIANOS

ONE PAVIMENTI
Detergente superconcentrato profumato per la pulizia di fondo dei pavimenti.
Deterge a fondo e rimuove ogni traccia di sporco.
Ideale per il lavaggio manuale e meccanico dei pavimenti.
DIANOS

ONE SGRASSATORE
Sgrassatore superconcentrato profumato di limone.
Rimuove sporco e grasso da qualsiasi superficie lavabile.
Ideale per la pulizia della cucina.
HACCP
DIANOS

la ristorazione *protegge il cliente*

di Enza Colagrosso

Una normativa nuova rivoluziona il settore della ristorazione: se ne è parlato a Verona durante i lavori del convegno "Norme e nuovi cambiamenti per una ristorazione collettiva 4.0" organizzato da "Consulenza e Servizi". Una giornata che ha permesso agli operatori del settore di avere un quadro esauriente della nuova normativa e di conoscere e provare la piattaforma web cloud ristocloud pensata per le esigenze di chi lavora nella ristorazione.

La nuova normativa pone finalmente un'attenzione diversa alla ristorazione. Già il Regolamento UE1169/2011, ormai neanche più tanto recente, anche se per la sua completa applicazione si deve attendere il 14 dicembre prossimo, ha rappresentato una grossa novità nel settore della somministrazione alimentare perché in esso il legislatore per

la prima volta ha voluto comprendere nella nozione di "consumatore" tutti i soggetti e gli operatori che ricevono il prodotto alimentare. Fino a quel momento infatti, esistevano ancora precise differenziazioni ad esempio, tra ristoranti e mense. Dal 2011 invece tutte le collettività devono sottostare alle stesse regole sulla presentazione dei prodotti, e devono farlo non solo per quegli alimenti che arrivano alla collettività ma, successivamente, anche per quelli somministrati al consumatore della collettività. Per dirla più semplicemente tali regole valgono sia nella somministrazione all'ingrosso che al minuto. In quest'ultimo passaggio si racchiude la vera innovazione portata dalla norma, visto che d'informazione al consumatore già si parlava da tempo, ma l'informazione si fermava al ristoratore o al responsabile di mensa mentre ora deve obbligatoriamente arrivare fino al consumatore. Il Regolamento UE, che deve essere applicato a tutti gli alimenti, compresi quelli destinati al consumato-



re finale, siano essi offerti da ristoranti, mense, scuole, ospedali, imprese di ristorazione fino a coinvolgere anche i veicoli o i banchi di vendita fissa o mobile, in cui vengono preparati alimenti destinati al fast food, prevede l'applicazione su ogni prodotto del nome dell'alimento/piatto proposto, della presenza per singola preparazione anche della sola traccia di sostanze/ingredienti che possano provocare allergie o intolleranze, oltre ad una informazione completa e veritiera che risponda ai termini della normativa. Dovranno essere inoltre specificate le modifiche apportate nella lavorazione del prodotto affinché nella scelta il consumatore non venga indotto in errore. Tutte le informazioni poste sui prodotti devono tendere a salvaguardare la salute del consumatore mettendolo nella condizione di poter effettuare scelte consapevoli degli alimenti che assume. A questo proposito l'UE1169/2011 introduce, per la prima volta, la responsabilità dell'OSA (Operatore Settore Alimentare), l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale viene commercializzato il prodotto e che si assume su questo la responsabilità di garantire la corretta informazione all'utente, sia esso pubblico che privato. Questa normativa, che rap-





presenta una vera pietra miliare nel cammino della ristorazione, è stata affiancata a maggio 2015 dalla UNI 11584 “Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menù” che, pensata per i servizi di ristorazione collettiva pubblica e privata, permette di dare evidenza a terzi sulla qualità del servizio. Questa norma non viene applicata nella ristorazione commerciale. Il suo obiettivo è quello di sviluppare una certificazione comune su tutto il territorio nazionale, su menù condivisi, destinati alla ristorazione collettiva pubblica e privata. Sono stati per questo individuati diversi parametri che devono venir rispettati nella progettazione di detti menù e che vanno: dalla definizione degli elementi che devono essere introdotti nella progettazione, alle caratteristiche professionali che devono esprimere coloro che possono essere ritenuti idonei a progettarli fino alla descrizione di quelli che possono essere i menù dedicati a esigenze dietetiche particolari. Al fine di offrire una ristorazione certificata e di qualità vengono poi specificati dei criteri come: la valutazione della qualità percepita,

delle eccedenze e dei residui, della comunicazione al cliente finale e della validazione dei menù proposti per dimostrarne la capacità di conseguire i risultati pianificati e definiti nei requisiti in ingresso alla progettazione. Le norme analizzate fin ora, insieme ai dettami del nuovo Codice degli Appalti (D.Lgs.50/2016), sono stati parte dei temi su cui sono stati improntati i lavori del convegno, che si è tenuto a Verona lo scorso 30 settembre: “Norme e nuovi cambiamenti per una ristorazione collettiva 4.0” organizzato da Consulenza e Servizi e dedicato agli stakeholder delle Amministrazioni pubbliche e private, ai Provveditori Economi, ai servizi di controllo Sian e ai servizi Dietetici. Un incontro interessante dove le tematiche legate al mondo della ristorazione sono state analizzate condividendo l’esperienza e il pensiero dei diversi addetti del settore. I lavori sono stati aperti con l’analisi del nuovo Codice degli Appalti che, per la prima volta, parla espressamente di ristorazione (art. 144) trattando il tema dell’aggiudicazione in termini veramente nuovi. Il Codice chiede infatti, in particolare proprio per il settore degli alimenti, di non aggiudicare più al solo prezzo più basso ma valutando la qualità del prodotto. Il rapporto qualità/prezzo diventa pertanto fondamentale. Anche per questo viene fatto un chiaro richiamo all’uso dei CAM, Criteri Ambientali Minimi, nonostante venga poi specificato che nella scelta dei prodotti alimentari non si può non tener presente anche dei cibi tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, della filiera corta, di quelli provenienti dall’agricoltura sociale e dal biologico. A questo proposito è stata interessante la riflessione condivisa da **Sandra Zuzzi**, Presidente FARE (Federazione delle associazioni dei Provveditori e degli Eco-

reflexx[®]

E SEI IN MANI SICURE!



INNOVAZIONE • QUALITÀ • SICUREZZA • COMPETITIVITÀ

reflexx[®]

www.reflexx.com

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



nomi della Sanità) che a tal proposito ha ricordato: “(..) ci chiedono di scegliere alimenti biologici ma sappiamo benissimo che la produzione del biologico italiana non copre neanche un decimo di tutti gli appalti di ristorazione che si aggiudicano nel nostro Paese”. Il Codice, al comma 2 sempre dell’articolo 144, ci ricorda poi come il settore della ristorazione deve essere guidato e vigilato sinergicamente dal ministero dell’Ambiente, da quello dell’Agricoltura e da quello della Salute. Nel convegno, per avere un quadro completo del mondo della ristorazione ovviamente non sono stati toccati solo i temi della nuova legge ma anche tutte le problematiche legate all’alimentazione e alla salute che proprio grazie a questo nuovo supporto normativo finalmente potrebbero essere contenute. La dottoressa **Paola Minale**, Dirigente medico di Allergologia dell’Ospedale San Martino di Genova, ad esempio, nel suo intervento ha ribadito l’importanza di una comunicazione adeguata al consumatore capace di garantire sicurezza e una migliore qualità di vita a tutti, e in particolare a coloro che sono affetti da intolleranze alimentari o allergie. Intolleranze e allergie che in questo momento registrano un preoccupante trend in crescita e colpiscono tra il 2 e il 4% della popolazione adulta fino ad arrivare all’ 8% di quella pediatrica: “Dal momento che non esiste una terapia attiva verso le allergie e le

intolleranze, conoscere la composizione e le caratteristiche dei cibi diviene fondamentale per chi deve prestare attenzione nella scelta degli alimenti che ingerisce, così da permettergli la rigorosa esclusione del cibo responsabile di eventuali, pericolose, reazioni allergiche” ha sottolineato Minale.

Dalle relazioni presentate nel convegno di Verona è emerso che l’applicazione attenta della nuova normativa rappresenta finalmente una vera tutela per ognuno di noi che dobbiamo però, allo stesso tempo, lavorare per cambiare quel radicato atteggiamento mentale che ci fa vedere nel cibo solo una fonte di nutrimento e appagamento, perché il cibo assunto senza una vera consapevolezza può rappresentare una sorta di veleno per il nostro organismo.

Momento molto interessante della giornata è stato quello dedicato alla presentazione della piattaforma web cloud ristocloud, pensata per le esigenze di chi opera nella ristorazione e vuole lavorare garantendo la salvaguardia della sicurezza alimentare in piena ottemperanza del regolamento UE 1169/2011. Mediante l’utilizzo di questa piattaforma (accessibile da pc, tablet e smartphone) ogni esercente può ottemperare al regolamento UE 1169/2011 in maniera facile ed immediata, senza rischiare di commettere errori in quanto ogni passaggio è guidato e reso semplicemente fruibile anche a utenti con modesta capacità informatica. La piat-

taforma permette di inquadrare ed elaborare tutta una serie di informazioni, che vanno dal ricevimento delle merci alla somministrazione finale passando attraverso la tracciabilità, il carico e scarico dei magazzini, la produzione e la prenotazione. La banca dati del sistema, ricca di elementi base e composti, è completata dai dati sugli allergeni e sui valori nutrizionali (derivanti dalle tabelle LARN e IEO), ed è in grado, con solo tre passaggi, di comporre qualsiasi tipo di preparazione alimentare. Si selezionano gli ingredienti, si immettono, se richiesto, le grammature ed infine si completa la ricetta con un’immagine e le varie informazioni che ne descrivono il prodotto. Il sistema elabora automaticamente i dati inseriti completandoli di tutte le informazioni necessarie per ottemperare agli obblighi del regolamento, sia in termini di allergeni che di valori nutrizionali. E’ poi possibile la creazione di ricette, con l’elaborazione automatica degli ingredienti, degli allergeni da cross-contamination e carry over (cioè le tracce), tenendo conto anche delle caratteristiche tecnologiche dei pasti e di quelle di tipicità/territorialità degli ingredienti. Grazie a ciò è possibile la gestione dei menu per diverse tipologie di clienti/utenti, anche in funzione dei fabbisogni nutrizionali, o di esigenze dietetiche particolari. La piattaforma permette inoltre di lavorare non solo l’ordinario, ma anche le situazioni di contaminazione crociata (alimenti contaminati da scarti di lavorazione di altri cibi) e di tracce o residui, cosa che altri strumenti non consentono. Tutto ciò è fondamentale a fronte di consumatori con esigenze alimentari sempre più variegata, multiculturali e con allergie, intolleranze e patologie legate al cibo, in crescita. Oggi gestire menu di ospedali, case di riposo, scuole, mense aziendali in modo poco aderente alla legge è impensabile, RistoCloud permette di farlo facilmente e con garanzie certificate.

CRISTAL

CRISTALLI DI PROFUMO

PER ASPIRAPOLVERE



AD AZIONE PROBIOTICA
NATURALE

ELIMINA I CATTIVI ODORI

Modalità di azione

I Cristalli si comportano come veri e propri probiotici, aspirando 50 g di cristalli, vanno ad instaurare e mantenere nel sacchetto una carica batterica benefica tale da contrastare le molecole odorifere e i residui organici responsabili degli odori sgradevoli.



Sponsor



www.intrachimica.it
info@intrachimica.it

Per Informazioni: commerciale@intrachimica.it - +39 0932 1977063

ristoranti: il futuro è servito

La fantascienza? Si serve al tavolo. E la cosa bella è che è già realtà. Sono ormai tanti, in tutti gli angoli del mondo, i ristoranti e le catene "del futuro". Fra schermi, intrattenimenti interattivi, ordinazioni via touchscreen, camerieri robot e telecamere intelligenti, ecco cosa... bolle in pentola..

di Umberto Marchi

se finiamo per sentirci un po' osservati, beh, fa parte del gioco.

Ordinazione? Basta un touch

I punti ristoro del futuro sono ormai una realtà, e se i piatti vi arrivano attraverso un tapis roulant, un po' come i bagagli in aeroporto, non è il caso di meravigliarsi. E se mancano i camerieri? No problem, direbbero in quel di Londra, dove al ristorante **Inamo**, nel cuore del West End, è in atto un ingegnoso sistema di ordinazione basato su tavoli "touch" che permettono un'interazione rapida direttamente fra clienti e cucina, senza passare da alcun intermediario. I menù (proiettati dal soffitto grazie a uno speciale sistema studiato appositamente) hanno grafiche evolute e sono rappresentati con fotografie in scala reale delle creazioni dello chef sulla superficie liscia dei tavoli in colore bianco ghiaccio. Utilizzando un touchpad circolare della dimensione di un sotto-bicchiere incorporato nel piano del tavolo, i clienti possono scegliere i piatti e inviare le ordinazioni direttamente in cucina. In costante aggiornamento lo stato dell'ordinazione,

Nell'epoca della mega rivoluzione tecnologica, dell'internet delle cose e dei mille occhi da "Grande Fratello" che ci seguono in ogni angolo e in ogni momento della nostra vita, i ristoranti non potevano certo fare eccezione. Ebbene sì: l'iper tecnologia versione 2.0 è entrata anche nelle cucine e nelle sale, e si insinua fra pentole, stoviglie, menu e coperti. Schermi, touch-tables (ossia tavoli che funzionano come dei touch screen, proprio al pari del nostro smartphone), telecamere, tablet, oggetti smart che dialogano fra loro e camerieri robot non sono più così rari. Anzi, sono diffusi in tutto il mondo. E



Inamo, Londra

il calcolo delle calorie delle pietanze scelte e il conto, che comparirà alla fine della cena sul tavolo. E mentre si aspetta è possibile cambiare la propria tovaglia virtuale mediante un semplice tocco o seguire il lavoro dello chef attraverso una webcam. Ottimo per tutti, ma soprattutto per chi al tavolo ha i minuti contati.

Zero camerieri a Norimberga

Niente camerieri anche da **'s Bagger**, a Norimberga, che senza dubbio si aggiudica uno dei posti sul podio dei locali più bizzarri al mondo. Se siete stanchi delle ordinazioni dimenticate, dei tavoli confusi, del "vicino che è

40
GSA
OTTOBRE
2016

Max à table,
Bordeaux





arrivato dopo e mangia prima di me”, del piatto che non arriva come lo desideravo, della carta dei menu che arriva dopo mezz’ora, delle code infinite per pagare e quant’altro, forse questo è il posto che fa per voi. Si tratta di un ristorante ultramoderno, ubicato all’interno di una sorta di magazzino riconvertito in un locale trendy. Con una caratteristica molto preziosa: una precisione teutonica dall’ordinazione al conto. Pensate che grazie a un sofisticato sistema di comunicazione è possibile addirittura conoscere al secondo il tempo di attesa, un po’ come con i navigatori satellitari delle automobili. E i piatti “scivolano” letteralmente dalla cucina grazie a un sofisticato sistema di trasporto che attraversa l’edificio, in una sorta di “catena di montaggio” con passaggi e guide metalliche.

Robot... alla tedesca

Restando in Germania, ma spostandoci a Ilmenau, ci imbattiamo nel **Robots Bar & Lounge**, che come suggerisce il nome stesso è un locale – fra l’altro aperto da pochissimo – completamente a tema robotico e tecnologico. L’arredamento è a tema, e lo stesso ca-



Robots Bar & Lounge, Ilmenau

meriere è robotico, ed ha anche un nome che più tedesco non si può: “Carl”, realizzato ad hoc dall’ingegnere Ben Schaefer da parti di recupero di robot industriali in disuso. L’idea, che sembra uscire direttamente dalla mente di Asimov, è quella di avvicinare robot ed umani, calando scenari fantascientifici nella realtà di tutti i giorni. Una cosa utile, secondo il progettista, sia alle persone sia... al robot stesso, che in questo modo si fa osservare in azione in un contesto reale.

Dalla Francia alla Spagna: nemmeno i Pirenei arrestano il progresso

Anche la Francia dice la sua: a Bordeaux, nel cuore dell’Aquitania, c’è **Max à table**, dove si mangia tra schermi evoluti, tecnologia touch screen, navigazioni libere in internet e tanti altri accorgimenti avanzati. Se poi si attraversano i non distanti Pirenei e ci si imbarca alla volta di Ibiza, con un po’ di fortuna (e di disponibilità economica) a Playa d’en Bossa può capi-

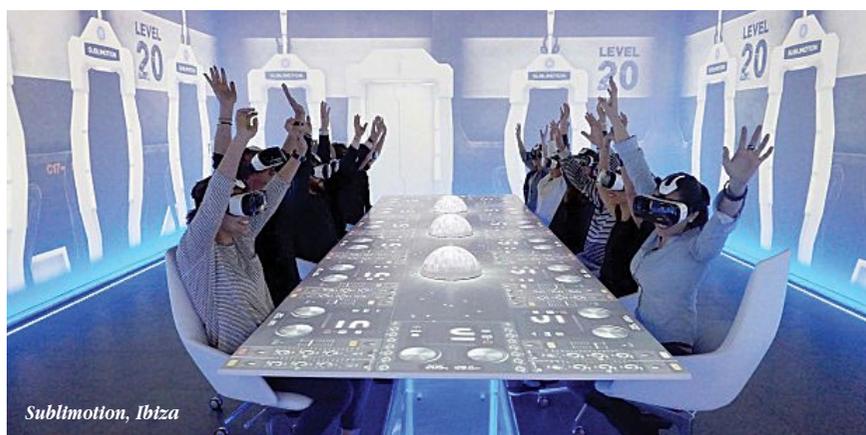


's Baggers, Norimberga

tare di cenare dallo chef iberico Paro Roncero, che tanto per non farsi mancare nulla ha pure un paio di stelle Michelin nel cassetto. Il ristorante si chiama **Sublimotion** ed è un perfetto connubio fra tecnologia all'avanguardia, design e altissima ricerca gastronomica, tanto che il progetto ha coinvolto architetti, designer, scenografi e artisti. Tra installazioni e realtà virtuale, si parte immersi nel fondo del mare tra bocconi di olio d'oliva ghiacciati con l'azoto, caviale, ostriche e palline di pesce servite in conchiglie di mare. Scampi destrutturati quando si viaggia sull'Orient Express e orti di campagna formato buffet. In tutto 20 portate per chiudere, alla fine, con il bacio di Klimt in versione commestibile: gelato al limone, scaglie di cocco, labbra intinte nel cioccolato. Unico limite il conto, che senza sbilanciarsi troppo viaggia sui 1500 euro, cent più cent meno. E il numero dei coperti, massimo dodici.

Metti una cena "psycho" dalle parti di Shangai

"Solo" 400 dollari, invece, è il prezzo di un "immersive dinner" a Shanghai, dove lo chef francese Paul Pairet vi attende ogni giorno alle 18.30 in punto (non sono tollerati ritardi) a un indirizzo segreto che viene svelato soltanto al momento dell'appuntamento (dal sito www.uvbypp.cc). Le indiscrezioni dicono che si tratti di un vecchio studio di registrazione in di-



Sublimotion, Ibiza

suso, che ora si chiama **Ultraviolet**. Dopo essersi trovati presso un altro locale, si raggiunge l'agognata meta dopo un viaggio in minivan, in quello che, detto così, potrebbe sembrare un vero e proprio rapimento di ostaggi "gastronomici". L'avventura gastronomica, che dura nientemeno che quattro ore, inizia nell'oscurità intorno alle 19.20. Le prime portate sono una sfera al gusto di wasabi e del succo congelato di mela. L'esperimento ha un grande successo, visto che il locale è attivo dal 2000.

L'intrattenimento 2.0 è di casa

Venendo al capitolo intrattenimento, c'è solo l'imbarazzo della scelta. In Italia non se ne vedono tanti, ma in altri paesi del mondo, a cominciare dagli States, sono già svariate le catene o le singola realtà hi-tech, con tavoli dotati di schermi interattivi. Per fare qualche nome: Chili's Grill & Bar, Applebee's, Chicago Uno e Chevys Fre-

sh Mex. C'è poi chi, come McDonald's e da Roadhouse Grill (questo anche in Italia) usa i prodotti Apple, grazie ai quali si può ordinare e restare connessi con i propri amici tramite social network. E secondo recenti studi pare addirittura che l'uso del tablet spinga i clienti ad essere più generosi nelle mance.

Gli psicologi temono la spersonalizzazione. E l'igiene?

Ma per molti non è tutto rose e fiori: non mancano, infatti, le critiche anche aspre da parte di chi, come sociologi e psicologi, teme che, con tutta questa tecnologia un po' spersonalizzante, a tavola si perda anche l'ultimo residuo di quella convivialità che rendeva unico il momento del pranzo e della cena. Dal canto nostro, ci permettiamo un'osservazione di natura... igienica: siamo sicuri che tutte le fasi dei processi automatizzati (ad esempio il "viaggio" autonomo dei cibi in varie parti degli edifici) siano davvero a prova di igiene? Chi può assicurare che gli standard igienici indispensabili nel settore alimentare siano osservati sempre e dovunque nella maniera corretta? E che oltre al futuro non ci siano alle porte sgradite sorprese? Staremo a vedere. Intanto i numeri danno ragione ai ristoranti del futuro, che sbandierano fatturati da vertigini e in molti casi hanno liste d'attesa chilometriche.



in Milano



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



chef star televisive *bocciate in igiene*

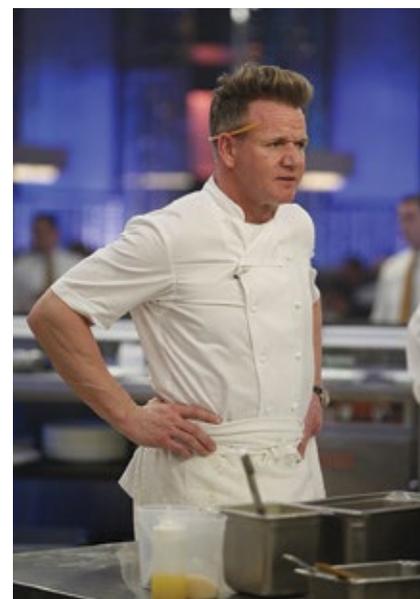
Star assolute per il palato, un po' meno ferrati in fatto di pulito. Le sviste igieniche di Ramsay e compagni smascherate da uno studio Usa: mani non lavate, cibi preparati in contemporanea, stracci e grembiuli in cucina, contatti cotto/crudo... Analizzati più di 100 episodi "sospetti".

dalla redazione

sti alle prese con pentole, piatti e fornelli nella preparazione di almeno un piatto a base di ingredienti di origine animale (dal maiale al pollo, dal pesce al manzo).

Bocciati in igiene

La notizia ha fatto in breve il giro del mondo, perché, dati alla mano, il risultato è sorprendente (in negativo): spesso i nostri idoli ai fornelli predicano bene e razzolano male in fatto di igiene, proprio un aspetto che, a parole, loro stessi considerano fondamentale, oltre che per evidenti ragioni etiche, anche per il buon andamento di un locale. E se la loro maestria con gli ingredienti e le cotture appare indiscutibile, altrettanto non si può dire per le loro abitudini igieniche. I ricercatori della Kansas State University di Manhattan e della Tennessee State University di Nashville hanno messo il dito nella piaga, scoprendo innumerevoli "punti deboli" nella manipolazione dei cibi. Chiunque si intenda un po' di igiene sa bene che uno dei momenti di rischio è proprio il contatto fra il cibo e



le mani. E le preparazioni d'alta cucina, estremamente elaborate, prevedono moltissimi momenti di manipolazione degli ingredienti, il che dovrebbe comportare un'attenzione ancor maggiore. Che a volte non c'è, anzi.

Le "sviste igieniche" più comuni

Ma vediamo nel dettaglio alcuni degli "errori ad alto rischio igienico" emersi dall'analisi dei filmati. Uno dei più gravi riguarda la preparazione in contemporanea di pietanze diverse. Una svista banale ma che può portare alle antipatiche conseguenze di contaminazioni incrociate, e quindi possibili disagi da intossicazione alimentare. E poi le mani: tutti dicono di lavarsele,

Si fa presto a farsi belli sui guai degli altri. Ma quando le magagne arrivano in casa propria... beh, allora è tutta un'altra storia. Non deve averla preso tanto bene **Gordon Ramsay**, e con lui tante altre chefstar superstellate (**Jamie Oliver** e **Nigella Lawson**, ad esempio) leggendo un lavoro recentemente apparso in Usa sull'autorevole "Journal of public health advance" in cui un pool di tre esperti accademici ha analizzato con attenzione, e senza fare sconti, i comportamenti dei maestri della cucina durante oltre cento episodi tratti da una cinquantina di programmi televisivi che li hanno vi-



ma avete mai visto qualcuno farlo davvero? A differenza di molte serie ambientate in ospedale, e in particolare in chirurgia (dove spesso si vedono i medici sfregarsi le mani sotto gli speciali rubinetti, usare i prodotti disinfettanti e mettersi i guanti), nel caso della cucina questo aspetto igienico viene quasi totalmente trascurato, vuoi perché dato per scontato, vuoi (ancor peggio) perché considerato “non core”. Fatto sta che gli spettatori, da casa, non vengono indotti al lavaggio delle mani, se è vero, come è vero, che un ruolo importante nell’assunzione di certi comportamenti è proprio quello dell’emulazione dei “maestri”...

A volte si tratta di errori banali

Tra gli altri comportamenti “sospetti”, uno dei più rischiosi è aggiungere ingredienti con le mani a cottura in corso o ultimata, inoltre valutare il livello di cottura delle carni solo in modo empirico, senza termometro, il che potrebbe portare a errori anche seri, come ricordato dalle massime autorità mondiali in fatto di igiene alimentare. Fra gli altri “scivoloni”, l’uso “selvaggio” di grembiuli e strofinacci, che in cucina rappresentano il “nido” ideale di microrganismi patogeni, e l’utilizzo di strumenti da taglio passando in modo indifferente da alimenti crudi a cibi cotti e viceversa. Colpisce anche il fatto che a volte si tratta di errori banali che qualsiasi massaia eviterebbe. Altre volte siamo di fronte a disattenzioni magari perdonabili nelle nostre case, ma senza dubbio non nelle più prestigiose cucine del mondo dove, ricordiamolo giusto “en passant”, solo pensare di entrare e sedersi può costare una fortuna.

Un’occasione sprecata per l’igiene

Non è la prima volta, peraltro, che i grandi chef si dimostrano debolucci in fatto di igiene tra i fornelli: già un paio di anni fa il “British food journal” -stavolta siamo in Europa- aveva suonato un analogo campanello d’allarme. Una

preziosa occasione sprecata, insomma, anche perché questi programmi, e personaggi di questo calibro, sono seguitissimi ed avrebbero tutte le potenzialità per rappresentare un importante veicolo di buone prassi. Igieniche, oltre che culinarie.

Link
<http://jpubhealth.oxfordjournals.org/content/early/2016/04/18/pubmed.fdw026.full.pdf+html>



SOLARIS



Trasformazione, evoluzione, sviluppo.

Queste le parole chiave che portano la linea Bettari a vestirsi di una nuova luce: **SOLARIS**. Una **gamma di prodotti completa** che fa risplendere qualsiasi tipo di ambiente: dalla ristorazione alle industrie alimentari fino alla lavanderia, officine, piscine e cosmetici. **Innovazione e ricerca costante** sono da sempre i valori fondanti del Team Bettari per rendere la **pulizia efficace, pratica e semplice** con risultati di detergenza e igienizzazione eccellenti.



BETTARI DETERGENTI S.p.A.
 Via G. Galilei, 2 - 25020 Poncarale (BS) Italy
 Tel. +39 030 2540330 r.a.
 Fax +39 030 2540332
 info@bettari.it - www.bettari.it

Bettari DETERGENTI
 CONCENTRATI SULLA PULIZIA

piscina sporca?

un rischio sanitario da non correre

di Laura Guidi

Publicato il Quaderno per la Salute e la Sicurezza INAIL “Le piscine”, molto utile non solo per gli utenti e i fruitori degli impianti, a cui si rivolge, ma anche per i gestori, che sono responsabili della loro corretta manutenzione. Grande importanza è attribuita anche all’igiene degli impianti, perché il rischio più elevato è proprio quello igienico-sanitario.

46
GSA
OTTOBRE
2016

La presenza della piscina e dell’area benessere, si sa, può essere un fattore determinante nella scelta di un albergo. Quanto è rilassante, dopo una giornata passata a visitare una città, dopo una camminata in montagna o semplicemente dopo ore di intenso lavoro, potersi “coccolare” regalandosi un po’ di tempo in acqua?

Che non diventi un’arma a doppio taglio...

Attenzione, però: proprio la piscina, se non ben gestita, può rivelarsi un boomerang, un’arma a doppio taglio. La piscina è anche un luogo ad alto rischio, e se manca l’igiene questo rischio si trasforma in una quasi certezza di brutte sorprese. Con clienti scontenti e conseguenze nefaste per la struttura ricettiva. A questo proposito, anche se è pensato più per gli utenti, può risultare molto utile il recente Quaderno Inail “Le piscine”, sviluppato allo scopo di informare sui potenziali rischi derivanti dagli agenti fisici, chimici e microbiologici e fornire, nel contempo, elementi per il controllo e la prevenzione. Il Quaderno si in-



serisce nella collana “Quaderni per la Salute e la Sicurezza” nata nel 2002 e curata dal Dipartimento di medicina del lavoro dell’ex ISPESL (oggi INAIL, Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro ed ambientale). Il Quaderno, presentato in una nuova edizione INAIL (la prima versione risale al 2005), vuole fornire un supporto sulla tutela della salute ed alla sicurezza degli stessi nelle piscine.

Le piscine: una classificazione

Dopo una breve storia del nuoto e un ripilogo delle principali problematiche di sicurezza nelle piscine, la guida entra nel merito della classificazione degli

impianti “piscina”. L’accordo ricordato Stato-Regioni sugli “aspetti igienico-sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio” del 16 gennaio 2003 ai fini igienico-sanitari classifica le piscine in base a: destinazione; caratteristiche ambientali e strutturali; utilizzazione. In base alla destinazione le piscine si distinguono, a loro volta, in: piscine di proprietà pubblica o privata, destinate all’utenza pubblica. Questa categoria comprende le seguenti tipologie di piscine le cui caratteristiche strutturali e gestionali specifiche sono definite da ciascuna regione: piscine pubbliche (piscine comunali), piscine ad uso collettivo inserite in strutture

adibite in via principale, ad altre attività (alberghi, camping, ecc.), nonché quelle al servizio di collettività accessibili ai clienti o soci della struttura (palestre, ecc.); impianti per giochi acquatici; piscine destinate esclusivamente agli abitanti di un condominio e ai loro ospiti; piscine ad usi speciali collocate in strutture di cura, riabilitazione, termali. In base alle caratteristiche ambientali e strutturali le piscine si distinguono in scoperte, coperte, di tipo convertibile. Come si capisce bene, dunque, sono interessate appieno anche le strutture alberghiere e, in generale, ricettive.

L'igiene è importante: il rischio più elevato è quello sanitario

La parte più interessante, per quanto riguarda l'igiene, si apre con il capitolo sui "Requisiti dell'impianto". Per le loro caratteristiche di ambienti circoscritti e, in alcuni casi, affollati, le piscine rappresentano siti dove il rischio più rilevante è quello di carattere igienico-sanitario. L'acqua in vasca, come le superfici perimetrali, i percorsi a piedi nudi, gli spogliatoi e gli stessi impianti idrici dei servizi, possono infatti rappresentare una via di trasmissione di infezioni e malattie sostenute da microrganismi che, in condizioni ambientali favorevoli, possono sopravvivere e moltiplicarsi. I microrganismi proliferano quando la superficie della massa d'acqua è più inquinata, a causa di: cattiva manutenzione; trattamenti di disinfezione insufficienti; temperatura dell'acqua; secrezioni nasali, orofaringee; materiali grassi provenienti dalla pelle dei bagnanti. A questo proposito l'igiene dell'impianto nel suo complesso, e non solo delle acque, risulta molto importante. Il rischio igienico-sanitario maggiore si presenta in caso di ingestione o contatto con acqua contaminata.

Il quadro di legge

A seguire ci sono due parti dedicate rispettivamente ai requisiti igienico-ambientali (temperatura, umidità,



ventilazione, ecc.) e di sicurezza. Le disposizioni di sicurezza sugli impianti partono dal presupposto che i soggetti da proteggere sono i frequentatori, i bagnanti e gli addetti. Nel corso degli anni sono state individuate misure di prevenzione e di protezione sempre più finalizzate a garantire la sicurezza. Il decreto ministeriale del 18 marzo 1996 "Norme di sicurezza per la costruzione e l'esercizio degli impianti sportivi", coordinato con le modifiche e le integrazioni introdotte dal decreto ministeriale del 6 giugno 2005, prevede che i titolari degli impianti siano responsabili dell'attuazione e del mantenimento delle condizioni di sicurezza, a garanzia dell'incolumità del pubblico, degli atleti e del personale addetto.

Proprietari e gestori sono responsabili

I titolari possono essere configurati sia nei proprietari della struttura sia nei gestori della stessa con responsabilità di: valutazione del rischio; predisposizione e redazione del piano di sicurezza; predisposizione e redazione del piano di emergenza; nomina del personale addetto alla sicu-

rezza dell'impianto; formazione e informazione degli addetti agli impianti; effettuazione e registrazione di controlli periodici del corretto funzionamento. Pertanto, il responsabile della piscina, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche, deve redige-

quality & innovation
MADAL
 ECO CHEMICALS

www.madal.it

CSQA ISO 14001 - CERT. n° 40729
 CSQA ISO 9001 - CERT. n° 40324



re il Documento di valutazione dei rischi che tenga conto di: potenziali rischi igienico-sanitari; punti o fasi in cui si possono verificare i rischi; misure preventive da adottare; sistema di monitoraggio; azioni correttive; verifiche del piano di sicurezza ed emergenza; aggiornamento delle procedure dei sistemi di prevenzione e protezione, dei soggetti coinvolti in tali procedure, con definizione di incarichi specifici; procedure di attuazione; mansioni a rischio che richiedono un'idoneità professionale.

I compiti di titolari e gestori

Il responsabile deve eseguire controlli interni secondo protocolli di gestione e di auto-controllo e tenere a disposizione della ASL, per i controlli esterni, per almeno due anni, sia il documento di valutazione dei rischi sia: il registro dei requisiti tecnico-funzionali con indicazione delle dimensioni e del volume di ciascuna vasca, numero dei filtri, portata delle pompe, sistema di manutenzione; il registro dei controlli dell'acqua della vasca contenente: esiti di controllo di cloro attivo libero, cloro attivo combinato, temperatura e pH; lettura del contatore installato nella tubazione di mandata dell'ac-

qua di immissione per il calcolo della quantità di acqua di reintegro; quantità e denominazione dei prodotti utilizzati giornalmente per la disinfezione dell'acqua; data di prelievo dei campioni per l'analisi dell'acqua; numero dei frequentatori dell'impianto. Il titolare dell'impianto è dunque tenuto a: correggere i valori in contrasto con i parametri igienico-sanitari previsti con ripristino delle condizioni ottimali; dare tempestiva comunicazione alla ASL in caso di rischi per la salute umana; nominare i soggetti responsabili dell'igiene, della funzionalità, della sicurezza degli impianti e dei bagnanti, sulla base delle figure professionali individuate dalle Regioni.

I rischi secondo l'OMS

L'Organizzazione Mondiale della Sanità nel 2006 ha descritto le attività per il controllo dei rischi attraverso norme comportamentali per gli utenti e buone prassi per progettazione, costruzione e realizzazione delle piscine. Tali linee guida includono sia i valori di riferimento specifici che le buone procedure gestionali. Fra i rischi individuati dall'OMS ve ne sono alcuni di carattere specificamente microbiologico, rischi da agenti microbiologi-

ci, come infezioni causate dal contatto con microrganismi di origine fecale, quali faringiti, congiuntiviti, gastroenteriti; infezioni causate dal contatto con microrganismi di origine non fecale, infezioni cutanee (es. verruche), candidosi, infezioni del condotto uditivo e delle vie respiratorie (Legionella pneumophila).

Il ruolo della pulizia

Uno dei rischi più comuni è il piede da atleta, micosi superficiale della cute del piede provocata dal camminare a piedi nudi sui pavimenti umidi delle piscine, delle docce comuni, degli spogliatoi. E se per l'utente il modo più semplice di evitare tale micosi è asciugare bene la pelle tra le dita dei piedi e non camminare mai a piedi nudi, va anche detto che per il gestore di un albergo, struttura in cui l'utente, si sa, si sente come a casa e si permette comportamenti più a rischio (avete presente il classico turista che scende a fare colazione in ciabatte e gira per l'area benessere a piedi nudi? appunto), il modo migliore per mettersi al riparo dai rischi è assicurare una pulizia approfondita e regolare dell'ambiente.

PULIRE

MEDITERRANEO

ETNAFIERE, CENTRO FIERISTICO ETNAPOLIS

Una nuova
meta per
il tuo
business

12-15

Non perdere l'occasione di partecipare a **Pulire Mediterraneo**, la prima esposizione dedicata al cleaning professionale che porta il celebre brand **PULIRE** nel Sud Italia.

Con **Pulire Mediterraneo** Catania diventa il centro nevralgico in cui costruire opportunità per i professionisti del pulito provenienti dall'Italia, da Malta e dal Nord Africa.

Saranno **quattro giorni di full immersion** tra le eccellenze del settore dell'**igiene degli ambienti e della lavanderia** e non mancheranno momenti seminari, culturali ed istituzionali.

Pulire Mediterraneo sarà un'esposizione di forte richiamo sia per gli operatori del comparto che per i consumatori finali, con un'attenzione particolare a quelli del **settore horeca**, data la presenza in contemporanea all'interno di **Etnafiere** dell'esposizione **RistoraHotelSicilia**, fiera di riferimento per il settore dell'accoglienza nel Sud, che nella scorsa edizione ha attirato 5000 visitatori.

Novembre
2016
Catania

LOCATION



PROMOTORE



ORGANIZZATORE



Per informazioni:
Segreteria Organizzativa Afidamp Servizi Srl,
Via Felice Casati, 32 - 20124 Milano (MI) - Italy
Tel.: 02 6744581 Fax: 02 66712299
www.pulire-mediterraneo.it
e-mail: info@pulire-mediterraneo.it

piccole macchine: *alleate inseparabili in horeca*

di Simone Finotti

Piccole e intelligenti: ideali in albergo e nella ristorazione, propongono tecnologie innovative che coinvolgono tutte le famiglie di macchine. Ecco una carrellata fra alcune delle soluzioni più "smart".

Oggi dire piccole macchine non vuol più dire piccole prestazioni o piccoli lavori. Anzi, sempre più spesso troviamo piccole macchine con tutti i numeri delle sorelle più grandi, con meno ingombro, più facilità d'uso e di gestione e maggiore trasportabilità. Vuoi per ragioni economiche, vuoi per motivi di praticità, questa fetta di mercato sta andando alla grande, e la frontiera delle compatte si sta facendo più ampia che mai, comprendendo ormai tutte le famiglie di macchine: dalle immancabili lavasciuga agli aspiratori, dalle monospazzole alle spazzatrici, dalle idropulitrici ai battitappeto e lavamoquette. Insomma, l'universo delle "mini" si sta espandendo a vista d'occhio, sia dal punto di vista della

varietà merceologica, sia da quello della ricerca. E sempre più produttori ne hanno in catalogo.

La parola al mercato

Si tratta di soluzioni di grande utilità in contesti come quello alberghiero, o nell'horeca. Ecco perché in questo numero proponiamo un viaggio fra le mille proposte del mercato: una rassegna che, giocoforza, non può né vuole essere esaustiva, ma una semplice selezione, a puro scopo esemplificativo, che vuole costituire uno spunto di riflessione su una tendenza ormai molto affermata. C'è anche da ricordare, naturalmente, che le aziende che citiamo hanno anche macchine più grandi e gamme che coprono ogni esigenza di impiego e prestazione, e sono sempre pronte a venire incontro alle esigenze del settore dell'horeca.

Lavasciuga

Preziose alleate in hotel e, in generale, nell'ospitalità, queste macchine stanno

riscuotendo un grande successo sul mercato, oltre a numerosi premi e riconoscimenti anche internazionali. Pensiamo ad esempio al grande successo della "extrasmall" Vispa XS di Comac, adatta a pulire con estrema agilità spazi piccoli e congestionati. È alimentata a batteria agli ioni di litio che permette di riutilizzare la macchina per più interventi, brevi e mirati nella stessa giornata. E' piccola e leggera e con un solo passaggio la superficie è subito asciutta e sicura evitando pericolosi rischi di scivolamento. Il dispositivo Eco Mode è l'ideale per la pulizia di manutenzione, perché garantisce igiene perfetta senza sprechi! Con un solo tasto si ottimizzano la soluzione detergente e il consumo di energia, aumenta l'autonomia di lavoro e si riduce il rumore, per poterla utilizzare in qualsiasi momento della giornata senza disturbare le persone presenti, caratteristica molto apprezzata in albergo. Vispa XS è perfetta per il settore della ristorazione per un pulito efficiente e senza fatica sotto tavoli e sedie perché lava ed

50
GSA
OTTOBRE
2016



Vispa XS di Comac



Fimop di Fimap

asciuga anche indietro. Una volta chiusa, si può sollevare e trasportare comodamente grazie alla maniglia posizionata sul manico. Oppure si può trascinare come un trolley, grazie alle grandi ruote. Sempre restando in casa Ruffo, da citare anche **Fimap**, con Fimop, una lavasciuga pavimenti a rullo ultracompatta progettata per sostituire i sistemi manuali come il mop nella pulizia di spazi piccoli o molto ingombri, offrendo tutti i vantaggi della pulizia meccanizzata: alto livello di igiene, pavimento subito asciutto e calpestabile, velocità di intervento, prestazioni costanti e minor fatica per l'operatore. Questa macchina è alimentata con batterie agli ioni di litio, che consentono di ricaricarla velocemente ed in qualsiasi momento. In questo modo la macchina è sempre disponibile durante tutta la giornata e grazie al peso leggero si può trasportare anche ai diversi piani di un edificio complesso come un hotel.

Fra le lavasciuga piccole si segnala anche 350E Minispeed di **Omm**, 35 cm di larghezza di pulizia con una capacità di lavoro di 900 mq/ora: non male, tanto più se a ciò si aggiungono gli appena 25 kg di peso.

Socaf, invece, presenta i-mop, una lavasciuga professionale con la stessa flessibilità di un mop. In questo caso è stato snellito il design di una normale lavasciuga, mantenendo la stessa capacità di pulizia e rendendola estremamente maneggevole. La macchina consente i più elevati standard di lavaggio senza sforzo e in modo piacevole per l'operatore. Con poche, semplici funzioni e grande facilità di manutenzione, i-mop è pensata anche per un target "donna", consente pulizie efficaci e rapide come una macchina permettendo di raggiungere anche gli spazi stretti dove oggi si pulisce solo con il mop.

4Clean Pro "risponde" con Mira, una piccola lavasciuga-monospazzola dall'ingombro ridotto ma davvero performante. La caratteristica che spicca è il fatto di essere estremamente agile e abbastanza piccola per essere traspor-



350E Minispeed
di Omm



i-mop di Socaf

tata con grande facilità. Le performance sono assicurate dal telaio in acciaio inox con 410 mm di larghezza di lavoro e dai 3 litri di capacità serbatoio soluzione con una capacità di pulizia di 100 metri quadrati. Una chicca è la funzione "eco" che gestisce la distribuzione dell'acqua in maniera temporizzata. Le batterie allo ione di litio di 13 Ah a 36 volt permettono di ottenere 1 ora di autonomia per coprire circa 800 metri quadri/ora. Molto innovativa è anche la Swingo 755B di **Taski**, molto semplice da manovrare e in grado di offrire massima agilità in aree ristrette. Il sistema a doppio asse assicura una eccellente manovrabilità in aree ingombre, dove lo spazio di curvatura è stretto. La capa-

cità del serbatoio e l'efficiente sistema di gestione dell'acqua (TASKI IntelliFlow) permettono di avere una maggiore autonomia di lavoro e minori fermi macchina per il riempimento del serbatoio. TASKI Swingo 350 offre vantaggi significativi rispetto alla pulizia manuale: la spazzola a rullo e l'impugnatura basculante assicurano un'efficace pulizia in tutta l'area, anche negli angoli e lungo i bordi. Il gruppo succhiatore garantisce la rimozione della soluzione detergente anche in retromarcia, assicurando una posizione di lavoro confortevole per l'operatore. TASKI Swingo 350 è adatta per molteplici ambienti, come ad esempio: cucine, mense e sale ristoranti, bagni, bar e altre aree dell'albergo.



Mira
di 4Clean Pro



Swingo 755B di Taski



Turbolava 35 Plus di Cimel

Sempre tra le lavasciuga, non si può dimenticare Turbolava 35 Plus di Cimel, la lavasciuga per uso professionale ideale per ambienti piccoli e medi, molto facile da usare e manovrabile per la pulizia quotidiana sotto tavoli, scaffali, scrivanie, in ambienti ristretti od ingombri. La macchina garantisce una pulizia a fondo e l'asciugatura immediata con un solo passaggio su pavimenti antiscivolo, gres, linoleum, marmo piastrelle, parquet e può anche lavare la moquette. Di dimensioni compatte, può essere usata da tutti; le grandi ruote permettono di spingerla facilmente, è compatta e leggera, facile da sollevare, riporre, trasportare.

Spazzatrici

Passiamo a piccole spazzatrici e motoscope: anche in questo campo operano veri big, come RCM,

che sta investendo molto sulle "compatte": R490, ad esempio, è una spazzatrice che funziona senza l'impiego di motori. La spinta manuale impressa dall'operatore fa girare le ruote che trasmettono il movimento alle spazzole. E' una macchina molto semplice e di grande praticità d'uso che si presta alla pulizia di manutenzione in zone limitate e in spazi angusti. O anche Alfa, che impiega il sistema Smart Traction, ovvero trazione intelligente: due spazzole che, mentre ripuliscono il pavimento, fanno anche avanzare la macchina. Con i suoi comandi intuitivi Alfa può essere usata senza istruzioni particolari e sopporta anche incuria e scarsa manutenzione. E' leggera da guidare e molto economica all'acquisto perché altamente industrializzata, e nella manutenzione per la robustezza della struttura e la qualità dei componenti. Passando a Fimap, Broom è la nuova scopa a batteria che offre la stessa immediatezza e praticità della scopa, ma senza bisogno di chinarsi e fare fatica per raccogliere lo sporco! Broom è ergonomica e comoda da usare come un aspirapolvere, ma senza fastidiosi cavi che ostacolano i tuoi movimenti, per offrire la massima libertà in qualunque punto della struttura. È perfetta per l'horeca, perché permette di agire in molteplici spazi e aree. Anche Isal, gruppo Kärcher, dice la sua in questo particolare segmento:



Broom di Fimap

recentemente infatti ha messo a punto la nuova spazzatrice manuale SM 70, che sostituisce la fortunata SM 50 dopo più di 15 anni. SM 70 è più leggera e manovrabile, più ergonomica ed offre una pista maggiorata rispetto al passato, con un'estetica più fresca e moderna. La macchina viene spedita con imballo singolo su pallet da 6 unità.



SM 70 di Isal



Alfa di RCM

Monospazzole

Anche sul versante monospazzole/battitappeto/lavamoquette c'è l'imbarazzo della scelta: **Tmb** presenta la nuova monospazzola orbitale TOR43: sfruttando il principio delle oscillazioni ad alta frequenza, è in grado di affrontare anche i lavori più gravosi riducendo la fatica dell'operatore. Il movimento roto-orbitale amplifica la resa, permettendo di ottenere eccellenti risultati in minor tempo su qualsiasi tipo di pavimentazione, anche le più delicate. È disponibile con un'ampia gamma di accessori che permettono di eseguire trattamenti di lavaggio pesante, deceratura, cristallizzazione, lucidatura e microlevigatura. Con una sola macchina sarà possibile eseguire applicazioni che, con le monospazzole tradizionali, richiedono l'utilizzo di un modello specifico di monospazzola. Si tratta di una macchina molto versatile: la versione più leggera è indicata per la pulizia di moquette e tappeti, sia con i metodi tradizionali sia con l'acqua ionizzata. Che dire invece del battitappeto monomotore Activa 30 Pro Eco Force di **Lindhaus**? Indicata per piccole superfici, ha dalla sua l'ultraleggerezza, la grande robustezza e versatilità, il controllo elettronico del sovraccarico ed una gamma invidiabile di accessori a bordo. Inoltre è possibile cambiare il rullo senza utensili e c'è anche la funzione Dcs lavaggio a secco integrata. Molto versatile, passa dai tappeti e moquette ai pavimenti come ceramica, marmo e legno, grazie ad una serie di coperchi rullo (optional), dando il meglio in hotel, perché -si sa- qui l'eterogeneità delle superfici è grande ed è indispensabile una macchina che dà il meglio ovunque garantendo rese sempre all'altezza. Il rullo bilanciato dinamicamente è montato su supporti in metallo con cuscinetti a sfere. In caso di bloccaggio, un sensore di giri trasmette l'informazione al controllo elettronico che spegne immediatamente il motore. La trasmissione è a doppia cinghia dentata.

Non tralasciamo **Sebo Italia**: il batti-

tappeto aspirapolvere universale monomotore Automatic XP 1/2/3 da 1300W è elettronico e interamente automatico. Il peso maggiore (motore spazzolino e aspirazione nell'elettrospazzola) è tutto appoggiato sul pavimento in modo da pesare il meno possibile sul polso dell'operatore. La possibilità di abbassarsi completamente fino a terra ne permette l'uso sotto i letti o arredi bassi. La regolazione automatica dell'elettrospazzola si adatta alle diverse esigenze di impiego, si solleva in caso di moquette o tappeti e si abbassa per pavimenti duri. La spazzola è sempre impostata sulla posizione ottimale per ottenere una perfetta pulizia e aspirazione. Il sistema di filtrazione classe S a 3 stadi estremamente efficace, lo rende perfetto per la clientela esigente, di allergici e/o asmatici. Il pratico tubo aspirante estraibile e adattabile agli accessori integrati, facilita le operazioni di spolveratura anche negli spazi più angusti. E' disponibile in 3 versioni da 30cm, 35cm, 45cm.

Lavamoquette

Per le moquette, niente paura: c'è **Santoemma**, con la lavamoquette Sabrina Foam, una macchina ad estrazione di



schiuma con compressore interno. In albergo se ne vedono moltissime, perché è uno degli ambienti di applicazione ideale. La macchina spruzza una speciale schiuma densa sulla superficie da pulire. La densità della schiuma può essere regolata. Sabrina Foam può lavorare anche come una normale macchina a iniezione estrazione. Il sistema di aspirazione ad alta depressione consente di rimuovere la massima quantità di sporco dalla moquette e dai



*Activa 30 Pro Eco Force
di Lindhaus*



*Automatic XP 1/2/3
di Sebo Italia*

*Sabrina Foam
di Santoemma*



tessuti imbottiti e di ottenere un tempo di asciugatura molto breve. Sabrina Foam può essere utilizzata inoltre con lo speciale pattino a spazzola rotante NS270Brush, che consente di ottenere un risultato ancora migliore grazie all'azione meccanica della spazzola cilindrica. Tanti i vantaggi: pulendo con schiuma densa, moquette e tessuti imbottiti asciugano in un tempo brevissimo: circa 20 minuti. La stessa macchina può essere utilizzata con sistema ad estrazione di schiuma o ad iniezione-estrazione. Il sistema di aspirazione ad

alta depressione consente di recuperare la massima quantità di sporco dalla moquette e dai tessuti imbottiti e di ottenere un tempo di asciugatura molto breve.

Aspiratori

Per quanto concerne gli aspiratori, **Kärcher** ha in gamma il compatto ma potente aspiratore solidi-liquidi NT 35/1 Ap. E' dotato dell'efficientissimo sistema di pulizia filtro, unico nel suo genere TACT, che funziona in modo completamente automatico. Così è possibile aspirare anche grandi quantità di pulviscolo senza interruzioni e con una forza aspirante pressoché costante. NT 35/1 Ap naturalmente può essere utilizzato anche come un aspira liquidi. Un sistema di controllo elettronico garantisce l'arresto dell'aspirazione non appena si raggiunge il livello massimo nel serbatoio di recupero. L'aspiratore viene fornito completo di accessori, quindi è pronto all'uso. **Ghibli**, invece, "gioca la carta" di AS 12 P/I, un aspirapolvere/liquidi carrellato, ad alta efficienza, dotato di due motori di nuova generazione. La versione I è dotata di serbatoio in acciaio inox, ed ha dimensioni e pesi contenuti (meno di 20 kg) con prestazioni paragonabili a quelle di macchine più grandi. Filtrazione aria in uscita. Filtro nylon, distanziale portasacco, fil-



*510
di Sorma*

tro a cartuccia, sacchetto carta e kit scarico opzionali. Potenza massima 2650 w, capacità serbatoio 80 litri. L'aspirapolvere 510 di **Sorma**, il più piccolo della famiglia, ha tutta la comodità dei modelli dell'azienda, perfettamente in simbiosi con le caratteristiche tecniche di qualità: serbatoi in materiali plastici apposti rendono gli aspirapolvere ed aspiraliquidi Sorma resistenti a prodotti chimici anche corrosivi e lo speciale filtro Hepa permette di catturare anche le polveri più fini. Inoltre l'innovativa testata insonorizzata rende l'utilizzo piacevolmente silenzioso.

Vapore

Fra le soluzioni ultracompatte non mancano quelle... a tutto vapore, e fra le aziende con una grande vocazione al vapore annoveriamo anche la vicentina **STI**, che offre al mercato Combi, un

*AS 12 P/I
di Ghibli*



54
GSA
OTTOBRE
2016

*NT 35/1 Ap
di Kärcher*



Combi di STI

sistema combinato aspirazione vapore che ha fra i suoi plus l'estrema versatilità: è ottimo infatti nel settore degli hotel, svago e ristorazione, e rimuove soprattutto il nemico numero uno di tutti i pulitori: il chewing-gum. Infatti il vapore è uno strumento molto efficace nella rimozione di chewing-gum in modo rapido e facile, migliorando la qualità degli ambienti.

Idropultrici

Avviciniamoci ora alla grande famiglia delle "idro": Cross 140 di **Lavor** è una idropulitrice ad acqua fredda dal nuovo design moderno, facilmente riponibile in spazi contenuti dopo l'uso grazie al vano portaccessori e all'avvolgitubo. Dotata di pratico carrello per agevolarne gli spostamenti. Ideale per lavare terrazze, muretti e le pavimentazioni esterne in generale. **Kärcher** non poteva tirarsi indietro: compatta, leggera e versatile; l'idropulitrice ad acqua fredda HD 5/15 C Plus impressiona per l'eccellente mobilità, ed è adatta sia per il funzionamento in verticale che per quello in orizzontale. Il dispositivo è dotato di sofisticati accessori di stoccaggio, ed è progettato per una lunga vita di servizio grazie alla testata in ottone e allo scarico automatico della pressione. Tra i vantaggi c'è la trasportabilità: l'impugnatura sulla parte alta della macchina migliora la trasportabilità del prodotto. L'apposito pulsante



*Cross 140
di Lavor*



*HD 5/15 C Plus
di Kärcher*

te fa abbassare l'archetto di spinta. Le ruote, inoltre, assicurano grande stabilità di lavoro. La lancia trova diversi alloggiamenti sulla macchina a seconda se il lavoro è in pausa oppure è terminato. Completano il tutto il vano porta accessori e porta ugelli a bordo macchina. Fra le ottime soluzioni c'è anche IKA Station di **Idroelektrika**, azienda fondata nel 2003 ma con alla base un'esperienza ultraquarantennale nel

settore delle idropultrici e macchine a vapore. L'apparecchio, disponibile in tre diverse misure di scocca in base alla potenza richiesta, ha diverse caratteristiche: riscaldamento elettrico acqua in alta pressione con caldaia brevettata in acciaio inox, con una caldaia rinforzata, opzionale, per acque speciali; riscaldamento acqua continuo a temperatura costante; attacco diretto alla rete idrica; pressione preimpostata; modulo logico di comando per controlli di sicurezza e funzionamento; meccanismo automatico di spegnimento "Stop totale". Dimensioni: 51 x 38 x 38 cm (alte potenze richiedono l'uso di un telaio di dimensioni maggiori).



*IKA Station
di Idroelektrika*

PROMOSSO DA:



ANIP

Associazione Nazionale
Imprese di Pulizia e Servizi Integrati

mirus

SERVIZI PER LA VITA

Sosteniamo il nostro paese

LiFE, Labour Intensive Facility Event è un grande evento giunto alla sua seconda edizione. Ripartire dal lavoro, creare una nuova identità del mondo dei servizi e fondare un nuovo umanesimo per il futuro del nostro paese: tutto questo è LiFE.

Partecipare vuol dire essere parte di un work in progress dinamico e interattivo, perché chi dà vita ai servizi sono le persone che ogni giorno fanno funzionare l'Italia.

**LiFE, un appuntamento da non mancare,
un incontro da vivere.**

LiFE | LABOUR
INTENSIVE
FACILITY
EVENT
2016

**10-11
NOVEMBRE
2016**

Hotel Principe di Savoia
Piazza della Repubblica, 17
Milano

www.life-event.it
info@life-event.it



Markas al 1° posto in Europa in fatto di sostenibilità

Markas, azienda tra i leader nei servizi di pulizia e ristorazione collettiva, ottiene il primo posto nella categoria “Sostenibilità” agli “European Cleaning & Hygiene Awards” assegnatole durante la cerimonia tenutasi a Barcellona il 29 settembre 2016. Questo concorso, alla sua prima edizione, nasce per premiare l'eccellenza e l'innovazione degli imprenditori che in Europa operano nell'ambito dei servizi di pulizia. L'obiettivo è anche quello di valorizzare un settore, spesso sottovalutato, che dà lavoro a milioni di persone, e di promuovere una maggiore consapevolezza sul suo ruolo nella nostra società, sulla tecnologia sviluppata e i rivoluzionari progetti impiegati a favore della collettività. Il primo posto vinto da Markas nella categoria “Sostenibilità” riconosce le best practice e le iniziative green adottate dall'azienda a favore dell'ambiente. In particolare, pre-

mia il progetto “Appalto a impatto zero” che la ha portata a misurare, attraverso lo strumento dell'EPD (Environmental Product Declaration o Dichiarazione Ambientale di Prodotto), le emissioni di CO₂ prodotte nell'arco di un anno dal proprio servizio di pulizia presso un sito-campione, l'Ospedale di Desenzano del Garda. Questo calcolo è servito per sviluppare una serie di misure di riduzione e compensazione delle emissioni di gas serra quantificate nell'EPD al fine di rendere le operazioni di pulizia davvero sostenibili. Dopo la misurazione, infatti, sono state poste in campo alcune azioni per ottimizzare e rendere più efficiente il servizio di pulizia, al fine di ridurre le emissioni climalteranti prodotte. Markas non si è limitata ad adottare azioni di riduzione, ma ha posto in essere anche azioni di compensazione. I risultati



che ne sono scaturiti rappresentano per Markas un punto di partenza per offrire il valore aggiunto di un servizio di pulizie che miri non solo alla qualità, ma anche al rispetto dell'ambiente. Markas è inoltre rientrata tra i finalisti nella categoria “Forza lavoro”. Tra le iniziative promosse dall'azienda a favore dei propri dipendenti riveste particolare importanza il progetto “Markas Family”, pensato per offrire una serie di agevolazioni economiche e convenzioni agli oltre 7.000 collaboratori del gruppo.

[www.markas.it]

57
GSA
OTTOBRE
2016



FILMOP
INTERNATIONAL



Massima ergonomia, minimo ingombro!



Visita filmop.com

Ecoconvegno 3 SOS CAM Dalla teoria alla pratica



Il 5 ottobre si è tenuto a Roma Ecoconvegno 3 - SOS CAM, organizzato da Sutter Professional, Vileda, Celtext, Fimap e Miele, con la partecipazione di Punto 3: un incontro diretto con le imprese di pulizia, i rivenditori, le aziende ospedaliere e la stampa, per

analizzare i nuovi strumenti normativi e operativi a disposizione del cleaning professionale.

La Direttiva 2014/24/UE introduce ed obbliga, a partire dal 2016, il principio di valutazione dei costi del ciclo di vita dei prodotti/servizi e modifica le valutazioni economiche e tecniche della stazioni appaltanti.

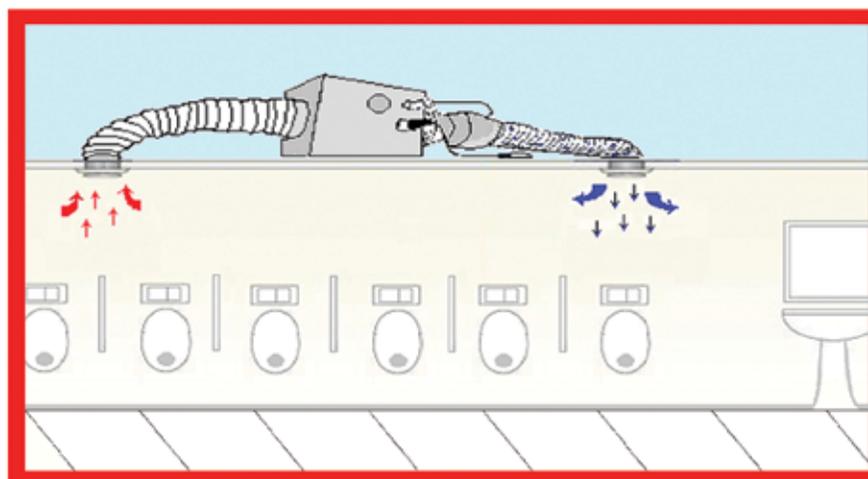
In fase di presentazione dei progetti tecnici, meeting di questo genere sono sempre più importanti per divulgare le corrette informazioni e procedure. Fulcro dell'evento è stata la presentazione in anteprima di SOS CAM, il primo software "ambientale" nato per supportare le imprese di pulizia, che partecipano a gare di appalto per i servizi ospedalieri, nel redigere progetti che rispettino i Criteri Ambientali Minimi (CAM).

SOS CAM è stato studiato per fornire un modello previsionale di calcolo che



quantifica, in modo semplice, scientifico ed oggettivo, l'impatto ambientale associato ad un servizio di pulizia ospedaliero. Uno strumento innovativo, funzionale e dinamico che si profila come una maggiore opportunità, per gli attori del cleaning professionale, per presentare progetti tecnici vincenti. Gli organizzatori si augurano il medesimo entusiasmo per il prossimo appuntamento il 10 novembre a Bussolengo (VR).

58
GSA
OTTOBRE
2016



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

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



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



La filosofia **ITALSAN** è quella di proporre alla clientela le soluzioni più esclusive e che non trovano riscontro nelle apparecchiature normalmente destinate al mercato washroom. **ITALSAN** dispone di 6 brevetti propri e nei prossimi mesi presenterà altre nuove e importanti soluzioni destinate al settore della profumazione, della sanificazione dei w.c. e del trattamento bioenzimatico degli scarichi delle cucine. Sul nostro sito potete trovare tutta la gamma delle nostre apparecchiature e le singole proprietà delle stesse.

www.italsan.it

Comby 3500: l'innovazione del vapore in una macchina, la nuova arrivata di STI Srl



Ecco il generatore di vapore ideale per ogni tipo di pulizia. E' piccola, compatta, totalmente in acciaio, completa

di aspiratore integrato. Grazie al suo vapore a 180 °C, può eliminare in pochi secondi il 99% di batteri e con il potente motore di aspirazione riesce ad asciugare perfettamente qualsiasi superficie.

Con questo innovativo macchinario è possibile affrontare qualsiasi tipo di pulizia, anche quelle lunghe e difficili, dal momento che Comby 3500 ha una caldaia a ricarica automatica, inoltre, a differenza delle macchine precedenti, ha due nuove funzioni chiamate "idrogetto" e "detergente".

Il nuovo software permette infatti di scegliere il livello d'acqua e/o detergente da spruzzare con il vapore, a seconda della superficie da pulire.

Si può davvero cambiare il modo di pulire, rendendolo più facile, più veloce e più conveniente con Comby 3500.



Una sola macchina per pulire, disinfettare e asciugare ogni tipo di superficie. Questo è il nuovo potere per il tuo business!

Comby 3500 è totalmente Made in Italy, progettata e prodotta da STI SRL a Fara Vicentino.

[www.stindustry.it]

Nuova Linea Race per ho.re.ca

Medusa, azienda specializzata nella produzione di detergenti professionali ed industriali, si contraddistingue per la flessibilità e per l'ampia gamma di referenze.

Recentemente è stata realizzata la nuova Linea Race, una linea essenziale ma completa, in grado di soddisfare le principali esigenze nel settore Horeca. I formulati sono caratterizzati da un ottimo rapporto qualità-prezzo.

La linea è composta da 18 prodotti, vediamo li in breve.

Race multiuso: pulitore multiuso per superfici lisce

Race multigiene: detergente igienizzante

Race vetri: detergente per vetri e specchi

Race bagno: anticalcare profumato pronto all'uso

Race kal: detergente disincrostante per superfici

Race wc: detergente anticalcare per wc

Race sgrassatore: sgrassante universale

Race forni: detergente alcalino per forni e piastre

Race inox: pulitore specifico per acciaio

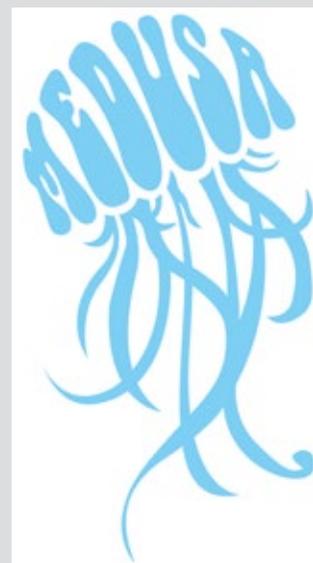
Race pavimenti: detergente per pavimenti, profumato

Race puliformio: detergente igienizzante per superfici

Race bicomponente: sgrassante bifasico alcalino

Race wash: detergente per lavastoviglie

Race brill: brillantante per lavastoviglie



Race piatti: detergente per lavaggio manuale stoviglie

Race lavatrice: detergente liquido per lavatrice

Race ammorbidente: ammorbidente profumato per bucato

Race polvere: detergente in polvere semi-atomizzato.

Medusa concede i propri prodotti in esclusiva a distributori specializzati, operanti nel settore professional, offrendo la possibilità di differenziarsi attraverso la personalizzazione di packaging ed etichettatura.

[www.medusasrl.com]

Sicurezza e igiene con Kiehl Ecolabel

Per la perfetta pulizia e manutenzione, sicurezza e igiene degli ambienti Kiehl propone una linea di detergenti con certificazione Ecolabel.

Kiehl Ecolabel rappresenta la giusta risposta per le necessità delle strutture, per il mantenimento delle superfici nel tempo e per la sicurezza ed igiene dell'ospite. Grazie alla loro particolarità i prodotti Kiehl Ecolabel riescono ad essere delicati in ogni loro aspetto.



sorma

BEST PERFORMANCE

Macchine e prodotti per il cleaning | Competenza ed esperienza sul campo | Formazione degli operatori

www.internazionale.it/sorma

Delicato per la spesa : economico per l'alto livello di concentrazione e conseguente basso costo in utilizzo.

Delicato per le superfici: non crea aggressione chimica garantendo inalterato il valore delle superfici a contatto con il prodotto. Delicato per l'uomo e per l'ambiente: grazie alle tecnologie applicate ed alle materie prime di elevata qualità, riducono al massimo il rischio ambientale senza limitarne l'efficacia. I prodotti Kiehl Ecolabel possono essere utilizzati per le differenti esigenze, dalla reception alla SPA, dalla cucina al garage. Evitano sprechi di prodotto e costi aggiuntivi e possono esprimere il massimo dell'efficacia se abbinati a propri sistemi di diluizione costanti nel tempo. Grazie alla loro efficacia, i prodotti rappresentano il settore dove negli ultimi anni l'azienda ha indirizzato i propri investimenti, riuscendo a sviluppare ad oggi 25 referenze attive pronte a rispondere alle vostre esigenze. Richiedete tramite il sito www.kiehl-group.com o attraverso l'App www.kiehl-app.com informazioni o test di prova.

[www.kiehl-group.com]

Atom Plus di RCM imbattibile contro la polvere



Atom Plus, pur nelle dimensioni ridotte, è stata progettata per chi vuole di più da una spazzatrice uomo a bordo compatta: risolvere le condizioni estreme di chi opera in ambienti di lavoro molto polverosi. Grazie alla sua capacità filtrante e all' aumentata capacità del contenitore rifiuti, Atom Plus migliora la resa oraria di pulizia. Sedili e altri dispositivi ergonomici assicurano il massimo comfort all'operatore durante l'utilizzo.

Non è un caso che anche le aziende che hanno complesse criticità da gestire, scelgano l'efficienza e l'affidabilità targata RCM S.p.A.

[www.rcm.it]

Kit: una schiuma attiva disincrostante dalla formulazione innovativa



Dianos, da sempre all'avanguardia nell'innovazione di prodotto, vanta tra la sua gamma di detergenti acidi disincrostanti Kit, un prodotto dall'elevato contenuto tecnico che sta riscontrando un enorme successo presso gli operatori del settore ed in particolare nel settore alberghiero. Kit è un detergente disincrostante schiumogeno profumato ad elevata efficacia, a base di materie prime di nuova generazione. La sua schiuma attiva agisce rapidamente igienizzando la superficie ed eliminando calcare, incrostazioni, ruggine, sporco di qualsiasi origine e grasso. Indicato per numerosi utilizzi e diversi settori: dal catering, al settore alberghiero, alle comunità, è l'ideale per l'impiego sulle superfici delle cucine e per la pulizia del bagno e dei sanitari, ma anche di pavimenti e pareti. Lascia una gradevole e persistente profumazione nell'ambiente. Kit risulta essere efficace sia su superfici verticali, grazie al suo potere aggrappante, che su superfici piane. E' particolarmente indicato per la pulizia dell'acciaio e della ceramica e in generale per

qualsiasi superficie che tolleri gli acidi. Sorprendente è l'effetto della schiuma anche su rubinetterie e superfici cromate. Senza fatica e in tempi rapidi, elimina sporco di qualsiasi natura ed incrostazioni, rendendo la superficie perfettamente lucida e brillante e senza intaccare le cromature. Il prodotto inoltre non rilascia esalazioni ed è gradevolmente profumato. Kit è disponibile in pratiche confezioni da 750 ml dotate di spruzzatore schiumogeno.

[www.dianos.net]

Pulizia a Vapore - Steam Cleaners
The Best Solution for every need!

The collage shows a woman in a white lab coat using a steam cleaner in various settings: cleaning a wooden chair, a sink, a radiator, a stove, and outdoor steps. The steam cleaner is a compact, wheeled unit with a long handle and a spray wand.

STI SRL
Via Rosi, 3 36030 Fara Vicentino (VI) Italia
Tel. +39 0445 851420 Fax +39 0445 851022
www.stindustry.it - info@stindustry.it

The STI logo features the letters 'sti' in a stylized, lowercase font, with a blue and white color scheme. Below the logo, it says 'Steam Industry'.

La nuova rivoluzione industriale parte dalla diffusione della conoscenza

Anche nel settore della pulizia professionale si sente parlare di Industria 4.0 come la nuova frontiera capace di rilanciare l'economia di produttori, distributori e imprese dell'intera filiera. Le grandi direttrici di questa nuova rivoluzione industriale partono dalla moltiplicazione dei dati, che ogni giorno vengono generati dai diversi dispositivi digitali che ciascuno di noi utilizza: smartphone, dispositivi indossabili, sensori, applicazioni e macchinari "intelligenti" sempre di più nel futuro parleranno tra loro interagendo e scambiando informazioni in una sorta di "apprendimento costante e continuo"; e proprio l'analisi di questa enorme mole di dati rappresenta una reale opportunità di crescita per tutti



PARTNER D'IMPRESA

gli operatori, una fonte da cui attingere per innovare, migliorare i processi ed imparare. Si pensi ad esempio alle piattaforme di cloud computing attraverso le quali realtà anche di piccole dimensioni possono accedere ad informazioni e best practice indispensabili per migliorarsi; oppure alla diffusione di sensori e macchine intelligenti capaci cioè di comunicare in remoto

e trasmettere informazioni utili per gli interventi degli operatori; la diffusione della conoscenza e, in senso più ampio, la possibilità di connettere le imprese tra loro in modo efficace è davvero una porta aperta sul futuro, soprattutto per il tessuto imprenditoriale italiano, che ha sempre avuto nelle ridotte dimensioni un'incapacità cronica di accedere alle grandi innovazioni. Questa velocissima innovazione digitale nei processi che stiamo vivendo servirà a migliorare le performance in alcuni settori chiave dell'economia, dalla produzione alla logistica, dalla manutenzione alla sicurezza assegnando all'operatore un ruolo fondamentale di problem solving: essere cioè capace di analizzare le informazioni, attingere dal proprio background e mettere in campo il proprio know how per raggiungere gli obiettivi. Tutto questo ha ispirato il Metodo Sorma, la perfetta sintesi di esperienza e capacità.

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

62
GSA
OTTOBRE
2016

La nuova linea Monodose di Alca

La società Alca Chemical, da sempre attenta agli aspetti che riguardano il cliente, ha deciso di investire su una linea molto vantaggiosa per Ho.Re.Ca, scommettendo su imballi che siano facili da trasportare, stoccare e sicuramente più ecologici.

La linea è chiamata Monodose ed è stata studiata ad hoc per i tre settori merceologici e conta di un set di prodotti che coprono la totalità delle esigenze dei clienti finali.

“Dopo 37 anni di attività” sottolinea il responsabile di produzione Andrea Boido “aver creato prodotti super concentrati che riducono il costo di trasporto, riducono lo stoccaggio di 12 volte e alla proporzionale riduzione di immissione di CO₂ oltre al minimo impatto ambientale, ha portato la nostra società a poter competere con i grandi brand del settore.”

La linea Monodose è composta da 9 prodotti tra cui: prodotto per la pulizia di vetri, sgrassatore multiuso, disincrostante per bagni e manutenzione super profumato bagni ed infine uno sgrassatore idoneo ad ambienti HACCP.

Completano la gamma il lavapavimenti super profumato, il lavapavimenti sanificante e il lavapavimenti per pulizie di fondo.

L'ultimo nato della linea è un detergente per bucato.

La linea Monodose non solo ha soluzioni vantaggiose per quanto riguarda lo stoccaggio ed il trasporto, ma come ci tiene a sottolineare la dottoressa Martina Zilio, controller aziendale, “la salva-



guardia dell'ambiente riveste un ruolo fondamentale per la nostra azienda, pertanto oltre ai prodotti Ecolabel, i prodotti idonei GPP certificati ISO17025, cerchiamo di continuare a migliorare portando il cliente ad una politica di anti spreco e controllo dei consumi.

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



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

DIVISIONE HOTEL



DIVISIONE GDO E RETAIL



DIVISIONE CIVILE



DIVISIONE SANITÀ



DIVISIONE INDUSTRIA E AGROALIMENTARE



DIVISIONE FACILITY MANAGEMENT



Housekeeping Pulizie tecniche Fornitura linea cortesia
Disinfestazione Cura del verde Servizi ausiliari Servizio di
lavanderia Manutenzioni Antincendio e sicurezza Gestione
calore e condizionamento Gestione rifiuti



www.skillservice.it

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



Icefor presenta 3 nuove linee pensate per la pulizia professionale.

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

icefor
Igiene per natura