

N. 10

OTTOBRE 2015

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

postatarget
magazine

DC0056538
NAZ/195/2006

Posteitaliane



MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

co-sourcing
ristorazione
legionella
manuale

GESTIONE

ristorazione collettiva
credito di imposta

SCENARI

prevenzione incendi
robot in hotel

TECNOLOGIE

purus award
scale portatili



EDICOM
www.gsanews.it

La forza pulente a impatto Zero

La nuova linea Zero è la nostra ultima innovazione: una speciale gamma di prodotti con materie prime di origine vegetale, ottenute da fonti rinnovabili. Zero è **Natural Force**: abbiamo potenziato le caratteristiche e abbiamo creato una formula ad alte prestazioni capace di migliorare i risultati degli equivalenti prodotti di origine chimica presenti sul mercato.

Zero

natural force



Turn on the natural cleaning power



PRODOTTI PRIVI
DI CLP



COMPLETAMENTE
BIODEGRADABILI



INGREDIENTI DI
ORIGINE VEGETALE



ZERO
BIO-ACCUMULO



ZERO
FOSFATI E NICHEL



ZERO
ALLERGENI



ZERO
IRRITAZIONE CUTANEA

www.sutterprofessional.it
professionalitalia@sutter.it



Sutter
PROFESSIONAL
Hi-Cleaning Solutions

*I testati sono stati testati con i testati con la Reg. 649/2004/CE

Lavasciuga pavimenti Optima



Optima offre grandi prestazioni: è adatta sia alla pulizia profonda di pavimentazioni industriali che alla pulizia di manutenzione di superfici più delicate, come in grandi centri commerciali. È disponibile anche in versione spazzante, per raccogliere piccoli rifiuti solidi.

È potente, grazie al doppio motore di aspirazione, e silenziosa per poter lavorare anche in presenza di pubblico senza disturbare. È semplice e comoda, per aiutare l'utilizzatore ad ottenere i migliori risultati.

**Comac ha realizzato
una nuova lavasciuga pavimenti:
adatta ad ogni ambiente, anche il più difficile.
È la soluzione ideale per la pulizia
di ampie superfici commerciali**

Ottimizza il consumo
delle risorse



Scopri Optima 85/100 B - 90 S
sul sito www.comac.it



Nuove linee 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

Falpi®



**LA "CURA DEL DETTAGLIO"
È ANCHE LA SCELTA DEL
GIUSTO CARRELLO!**

Elegante, funzionale, pratico e modulabile.



FALPI

[Nella sua produzione] tutela l'ambiente.

www.falpi.com

SOMMARIO



ATTUALITÀ	7
AFFARI E CARRIERE	53
CARNET	54
ORIZZONTI	56



INSERTO

TERZA PAGINA

- 23** Servizi in albergo: il modello "co-sourcing" funziona
[di **Simone Finotti**]
- 26** Buon compleanno Camst! Settant'anni di eccellenza tutta italiana
[dalla **redazione**]
- 28** Legionella, ecco le nuove linee guida
[di **Simone Finotti**]
- 32** Cimex lectularius: il nemico tra le lenzuola
[di **Antonio Bagnati**]

GESTIONE

- 36** Regolamento UE 1169 del 2011: luci ed ombre
[di **Claudio Campion**]
- 40** Tax credit e click day: rinnovare l'hotel è più facile
[di **Umberto Marchi**]

SCENARI

- 44** Prevenzione incendi in albergo, ecco il decreto
[di **Giuseppe Fusto**]
- 46** In Giappone l'albergo dove i robot fanno tutto (ma non le pulizie)
[di **Laura Guidi**]

TECNOLOGIE

- 48** Innovazione e funzionalità: il binomio vincente del Purus Award
[di **Carlo Ortega**]
- 50** Le scale portatili: conoscerle per evitare rischi
[di **Umberto Marchi**]

Deo Det
i deodetergenti multifunzione

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

deodetergente iperconcentrato multifunzione

deodetergente concentrato multifunzione monodose

Confezione MULTIPACK da 24 buste 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.

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
Per il periodo 1/1/2014-31/12/2014
Periodicità: MENSILE • Tiratura media: 5.583 • Diffusione media: 5.495
Certificato CSST n. 2014-2502 del 3/3/2015 • Società di Revisione: FAUSTO VITTUCCI

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



© Copyright EDICOM srl - Milano

COLOPHON

Direzione, Amministrazione, Redazione e Pubblicità:
EDICOM srl
Sede legale: Via Zavanasco, 2
20084 Lacchiarella (MI)
Sede operativa:
Via Alfonso Corti, 28
20133 Milano
Tel 02/70633694 - 70602106
Fax 02/70633429
info@gsanews.it - www.gsanews.it
Direttore Responsabile:
GIOVANNA 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
VELAWEB - BINASCO (MI)

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

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



IL FUTURO DEL PULITO



LAVOR HYPER

offre una gamma di prodotti altamente professionali che presentano soluzioni studiate ad hoc per le esigenze di un settore estremamente specializzato. Idropulitrici, generatori di vapore, aspiratori, monospazzole, lavasciuga pavimenti e spazzatrici progettate e realizzate per soddisfare le necessità degli operatori professionali.

www.lavorhyper.com



www.youtube.com/LAVORPRO

LAVOR HYPER

40th

ANNIVERSARY

1975 - 2015

LAVORWASH S.p.A.

Via J.F.Kennedy, 12 - 46020 Pegognaga (MN) Italy - Tel. +39 0376 55431 - Fax +39 0376 558927

E-mail: info@lavorpro.com - WebSite: www.lavorhyper.com

Con Hygan al Quellenhof, per un'igiene "alles bestens"

A San Martino in Passiria, una manciata di chilometri da Merano, c'è un gioiello dell'ospitalità che non passa inosservato.

Identikit di un grande resort

Con 150 camere da favola affacciate su incontaminati scenari alpini, 7 piscine, un lago balneabile, una vasca salina all'aperto, 22 saune, 10mila metri quadrati di area benessere, un beauty center, 8 campi da tennis e un'accademia tennistica, un campo da golf a 4 buche, un maneggio con 20 cavalli addestrati e addirittura un medical center, il Resort Quellenhof, gestito dalla famiglia Dorfer, è un paradiso altoatesino da anni in testa alle classifiche dei principali siti di e-booking.

Cinque stelle di responsabilità

"L'ultima grande soddisfazione - spiega il titolare **Heinrich Dorfer** - è aver ottenuto, proprio quest'anno, la tanto ambita quinta stella che ci proietta ancor più nel mondo dell'eccellenza alberghiera." Da quattro stelle Deluxe a cinque stelle il passo è stato naturale, perché quando si coltiva la cultura della qualità e della cura dell'ospite i risultati vengono da sé. Un riconoscimento di grande prestigio che però, come è ovvio, si porta dietro anche una bella responsabilità. E l'igiene non può certo passare in secondo piano. Soprattutto quando hai una clientela che non perdona.

Da sempre la cultura dell'igiene

Johanna Pinggera, del Quellenhof, mette l'accento proprio sul fatto che oggi i clienti di un hotel di questo rango non si accontentano più di stare bene, ma cercano un'esperienza emozionale, perfetta da ogni punto di vi-

sta: "Il Quellenhof è aperto dieci mesi l'anno, da marzo a inizio gennaio, ed ha una clientela internazionale di alto livello: Austria, Italia, Svizzera, Germania e non solo, tutti ospiti che qui da noi cercano la tranquillità di un soggiorno senza pensieri. E che di norma sono abituati a standard piuttosto elevati."

Una struttura complessa, in cui non si improvvisa

Se a ciò si aggiunge la complessità della struttura, si capisce bene che nulla può essere lasciato al caso: mantenere eccellente il livello igienico non è facile. "Abbiamo anche un medical center, il che significa attenzione alla disinfezione e all'igiene in ambienti a rischio." Discorso analogo si può fare per le aree benessere, le cucine e le zone food, le strutture sportive e i relativi bagni-spogliatoi. Oltre naturalmente alle camere, vero core-business dell'offerta alberghiera.

L'eccellenza di Hygan

Qui entra in scena un'altra eccellenza, quella di Hygan. "Da anni conosciamo l'azienda di Laives e collaboriamo con successo - dice Pinggera -. Sono una re-

altà molto conosciuta, storica, che tiene fede alla sua fama. Per un albergo è un fornitore-partner ideale, anche per il rapporto diretto che riesce ad assicurare. Oggi utilizziamo per oltre il 90% prodotti Hygan, e li impieghiamo ovunque: dalle camere agli spazi comuni, dalle cucine alle lavanderie, per le stoviglie, i tessuti e tutte le superfici. Hanno una gamma di prodotti che ci permette di soddisfare tutte le nostre svariate esigenze. È un partner forte che considera il Quellenhof un cliente importante."



La qualità del prodotto non è tutto

Continua: "Al Quellenhof l'igiene viene fatta internamente, in autoservizio, da una quarantina di dipendenti formate e professionali. Bisogna ricordare che il prodotto di qualità è solo una componente dell'eccellenza. C'è chi poi il lavoro lo deve fare, giorno dopo giorno, e anche qui non si scherza, perché l'igiene è un requisito essenziale." Poi c'è il servizio: "Diciamo la verità: di prodotti di qualità il mercato ne offre parecchi. Certo, un detergente top è una condizione necessaria, ma non sufficiente. A certi livelli quello che fa la differenza è il servizio, così come l'affiancamento e la capacità di risolvere in breve tempo anche i problemi straordinari più difficili."

La forza del rapporto diretto

Conclude Pinggera: "Hygan è insuperabile per affidabilità e servizio: oltre a fornire prodotti appropriati rispettando le tempistiche, un loro tecnico è qui almeno una volta alla settimana e valuta insieme a me le varie situazioni, passando di persona nei diversi ambienti dell'hotel, cucina compresa. Il vero valore aggiunto, insomma, è il rapporto diretto, la possibilità di fare una telefonata e avere sempre a disposizione qualcuno che ti aiuta, ti dà i suoi suggerimenti e accoglie i tuoi, senza lasciarti mai da solo a risolvere i tuoi problemi."

[www.hygan.it]

ChimiClean e Escent presentano le 10 Essenze by Arnò



8
GSA
OTTOBRE
2015

Le 10 essenze di Arnò

Il know-how di ChimiClean, azienda in forte crescita specializzata nella produzione di detergenza professionale, unito allo stile e raffinatezza di Escent, società attiva nella realizzazione di nuove ed accattivanti fragranze destinati alla profumeria personale, hanno dato vita alle "10 Essenze by ARNÒ" i nuovissimi profumatori per gli ambienti di hotel, spa, club, centri benessere, ecc.. Una linea composta da 10 eleganti profumazioni, ognuna distinta da un colore dominante, che coinvolgeranno i sensi in un incontro speciale con le emozioni, i ricordi, la bellezza, l'armonia interiore, la natura, le persone, lo spirito.

I sensi e le emozioni

L'obiettivo del progetto "10 Essenze" è evocare sensazioni di piacere e di benessere travolgendo i sensi, in particolare l'olfatto e la vista. L'olfatto, in quanto è uno dei più importanti sensi attraverso il quale viene risvegliata la nostra vita emozionale. È direttamente collegato al sistema limbico, la centralina del nostro subconscio, delle nostre memorie ancestrali, ed è quindi direttamente connesso alle nostre emozioni, sensazioni e desideri. Il senso della vista perché è molto legato alla memoria e alla conoscenza. Stimolandolo con diversi colori, a seconda della tonalità, si favoriscono intense emozioni e un'ampia gamma di sentimenti positivi.

Il Profumiere

Per la realizzazione delle fragranze ci si è rivolti ad un profumiere d'eccellenza quale è **Giuseppe Arnone**. Diplomato a Grasse, la patria del profumo, con il suo talento artistico, la sua cre-



attività e la sua sensibilità ha sviluppato e realizzato delle fragranze pregiatissime, dieci per l'esattezza, in grado di accordarsi perfettamente a determinati ambienti, forme e colori. È stato infatti scientificamente dimostrato che, attraverso la sintonizzazione tra il colore predominante di un ambiente ed un accordo olfattivo, si favoriscono sensazioni di benessere. Il profumiere ARNÒ è riuscito in questa non semplice missione ricercando materie prime di eccellenza e oli essenziali di altissima qualità e raffinatezza che richiamassero gli aromi di terre esotiche, di spezie orientali, del mare, della pioggia estiva, dei campi erbosi, dei giardini mediterranei, traducendo così in scia olfattiva l'idea che il brand desiderava realizzare.

I test

Sono stati effettuati dei test per verificare la risposta emotiva suscitata dalle varie fragranze. Sono stati accolti, ad esempio, soggetti di età diverse in una stanza in cui dominava il colore GIALLO mentre nell'aria veniva diffuso "YELLOW" uno dei profumi della collezione. È emerso che questa associazione colore/profumo ha favorito comportamenti positivi, una maggiore solarità ed un forte senso di apertura reciproca.

L'efficacia del BiFase

Create le dieci nuance, entra in campo l'esperienza maturata nel tempo da ChimiClean. Il know-how acquisito nella realizzazione del primo profumatore bifase, il DEO DUE, è stato applicato nello sviluppo delle "10 essenze". L'esclusiva formulazione, un'accurata selezione di pregiati oli essenziali combinati con la miscela fissativa del profumo e neutralizzante dei cat-

tivi odori, garantisce una performance di gran lunga superiore a molti profumatori presenti sul mercato.



Un ambiente, un colore, un profumo

ChimiClean ed Escent sono riusciti, in questa collaborazione, a realizzare dieci fragranze che si armonizzano perfettamente con qualsiasi am-

biente. L'obiettivo è stimolare e favorire, attraverso la sintonizzazione tra il colore predominante di un ambiente ed un accordo olfattivo, sensazioni di benessere.

CYAN: fiorita e speziata. Colori: blu, ciano, cobalto, zaffiro, ecc..

CRIMSON: orientale. Colori: rosso, rubino, cremisi, carminio, ecc..

YELLOW: fruttata e legnosa. Colori: giallo, oro, ambra, zafferano, ecc..

PINK: fiorita e fruttata. Colori: rosa, fucsia, lampone, magenta, ecc..

GREEN: intensa ed aromatica. Colori: verde, smeraldo, giada, menta, ecc..

PURPLE: fiorita ed orientale. Colori: viola, lilla, lavanda, glicine, ecc..

LIME: agrumata e fruttata. Colori: lime, chartreuse, mela, limone, ecc..

BEIGE: legnosa e muschiata. Colori: cenere, beige, bianco, crema, ecc..

TURQUOISE: fiorita e ozonata. Colori: ceruleo, acquamarina, turchese, celadon, ecc..

ORANGE: fruttata e orientale. Colori: arancione, mogano, ocra, vermiglio, ecc..

Le "10 Essenze by ARNÒ" donano la giusta immagine olfattiva ad ogni ambiente. Immagine che diventa espressione di un'emozione capace di far vibrare le nostre corde più profonde, rendendo speciale ed emozionale anche la banale routine.

Filmop presenta AlphaSplit, il carrello personalizzabile fino a 8 scomparti raccolta!

Filmop è da sempre in prima linea a favore del riciclo delle materie prime, progettando soluzioni che permettano una raccolta differenziata più semplice ed efficace. Oggi l'azienda presenta sul mercato AlphaSplit, un innovativo sistema per la separazione dei rifiuti, applicabile al portasacco dei carrelli multiuso della linea Alpha: una soluzione pratica e versatile non solo per operare in armonia con le norme vigenti in materia, ma anche per favorire l'utilizzo di sistemi di pulizia sempre più ecosostenibili.

Ecco come funziona

Come funziona il sistema? Filmop ha realizzato un nuovo cassetto che si posiziona sotto il tradizionale portasacco, separato da un apposito ripiano estraibile antigoccia. Il cassetto è accessorabile con un anello portasacco provvisto di divisori removibili per "splittare" a piacere gli scomparti di raccolta rifiuti (una, due o tre buche) e di un utile vano per trasportare sacchetti puliti o piccoli attrezzi di pulizia. Il sistema è ideato nel rispetto della massima sicurezza: il cassetto infatti è dotato di un sistema di chiusura con chiave removibile e di un meccanismo di blocco fine corsa per evitarne la caduta accidentale.

Un record: ben otto scomparti!

Come per tutti i carrelli della linea Alpha, anche il portasacco superiore può essere personalizzato a piacere con vari divisori removibili, con la possibilità di aggiungere ulteriori piccoli separatori per i materiali più piccoli da raccogliere. Il risultato? AlphaSplit è l'unico sistema, nel segmento, che può prevedere fino a 8 diversi scomparti per la raccolta differenziata! In un'unica zona del carrello da oggi è quindi possibile ricavare lo spazio giusto per ogni tipo di rifiuto, a seconda dell'ambiente, della capienza necessaria e della tipologia di raccolta. Un esempio? In un solo giro con AlphaSplit separi e recuperi dai tuoi ambienti metallo, umido, vetro, plastica, carta/cartone, secco, tappi in plastica ricavati dalle

bottiglie e pile scariche. I separatori removibili consentono moltissime diverse combinazioni, a seconda delle specifiche esigenze: una soluzione semplice ma in grado di assicurare una grande flessibilità, adattandosi rapidamente alle situazioni più diversificate.

Un gesto di responsabilità... a norma di legge

Effettuare una corretta e quanto più possibile variegata separazione dei rifiuti non è solamente un gesto di responsabilità a favore della salvaguardia ambientale, ma significa oggi adeguarsi ad un preciso orientamento legislativo. La Direttiva Quadro sui Rifiuti dell'Unione Europea (*Waste Framework Directive*, 2008/98/CE) è stata recepita nell'ordinamento italiano con il decreto legislativo 205/2010 ed esprime la fondamentale importanza della separazione delle principali materie prime (carta, plastica, vetro, metallo). L'obiettivo ambizioso è riuscire entro il 2020 ad aumentare del 50% la quantità di materiale recuperato dai rifiuti. Nel contesto della contemporaneità, nelle forme e nelle condizioni in cui ci è stata consegnata da chi ha operato prima di noi, preoccuparsi di rendere veramente ecosostenibili le operazioni di pulizia e ripristino degli ambienti non è più solo una delle tante direzioni percorribili o una scelta strategica di marketing: ormai si tratta di un obiettivo imprescindibile per chi vo-



glia fare business *responsabilmente*. AlphaSplit è solo l'ultimo dei numerosi passi compiuti da Filmop a favore della salvaguardia ambientale, come l'importante certificazione italiana ed europea PSV - Plastica Seconda Vita: tutti i carrelli della linea Alpha sono infatti realizzati con un minimo del 30% di plastiche derivanti dal riciclo.

Ergonomici, pratici, funzionali

Ma nella mission di Filmop è da sempre presente anche una grande attenzione all'ergonomia, alla funzionalità e praticità dei suoi prodotti. AlphaSplit infatti è un sistema innovativo che può essere applicato ai modelli della linea Alpha allo scopo di compattare molte funzioni in un carrello di piccole dimensioni. Infatti il nuovo cassetto estraibile, utilizzato senza anello portasacco, può essere utilizzato come vano di stoccaggio e quindi adibito al trasporto di piccoli attrezzi di pulizia o di oggetti vari, secondo le proprie particolari necessità. Finalmente è possibile dotarsi di un carrello dalle massime prestazioni senza rinunciare ai vantaggi di un ingombro minimo, combinando le zone di raccolta, lavaggio e stoccaggio in un'unica postazione mobile compatta, maneggevole e adatta anche agli spazi più piccoli!

[www.filmop.com]



Da Werner & Mertz Professional un nuovo sistema di dosaggio integrato e sicuro

Ormai ci siamo: a brevissimo Werner & Mertz Professional lancerà sul mercato un'importante innovazione in fatto di sistemi di dosaggio: a giorni è infatti prevista l'introduzione, da parte della casa della "rana coronata", del nuovo sistema Smart, che grazie all'innovativa tecnologia a membrana assicura un dosaggio facilitato e un utilizzo del prodotto nella massima sicurezza.

Il nuovo flacone a membrana integrata

L'elemento centrale del nuovo flacone da un litro è la membrana integrata: con l'aiuto della scala misurata semplifica il dosaggio del prodotto senza più bisogno di diluitori o tappi graduati aggiuntivi. La bottiglia diventa così super-sicura perché anche in caso di caduta accidentale il prodotto non fuoriesce e non ci sono più pericoli di contatto accidentale con il detergente. La sua forma ergonomica e il grip laterale la rendono inoltre estremamente maneggevole e piacevole da usare. Facili-

tà di utilizzo, grande funzionalità, massima sicurezza e anche risparmio sono alcuni tra i vantaggi del nuovo sistema: ma scopriamolo ancora un po' di più.

Una grande attenzione all'ambiente

La seconda grande innovazione del sistema SMART consiste nell'aver saputo introdurre il 30% di PE (Poly-Ethylene) riciclato post-consumo nel packaging. Si tratta della massima percentuale consentita dallo stato attuale della tecnologia. "Ormai non utilizziamo più materiale vergine per i nostri flaconi in PET. Produciamo solo flaconi in PET riciclato al 100% e abbiamo iniziato a perseguire questa strada anche per il HDPE" ha spiegato **Frank Vancraeyveld**, CEO di Werner & Mertz Professional. D'altra parte, aggiungiamo noi, l'attenzione dell'azien-

da tedesca per l'ambiente è cosa nota, una realtà consolidata da anni. Werner & Mertz è tra i pionieri in Europa sotto questo aspetto, ben consapevole della responsabilità che tutti noi abbiamo nei confronti dell'ambiente e delle nuove generazioni.

La gamma nel dettaglio

Ma ora addentriamoci nelle specifiche della linea di prodotti: la gamma SMART include cinque formulazioni certificate Ecolabel e Cradle to Cradle (il che significa considera-

re l'intero lifecycle dei prodotti, dalle materie prime allo smaltimento, inclusi i processi di lavorazione) che coprono l'80% del fabbisogno di pulizia all'interno di un edificio. Le innovative formulazioni **green-effective®** sono una garanzia di alte prestazioni e bassi dosaggi. Eccole: TANET alcoSMART, detergente ad alte prestazioni per super-



fici e pavimenti; SANET inoSMART per le aree bagno con una combinazione esclusiva di acidi; TAWIP novoSMART, detergente protettivo per pavimenti.

Le novità previste per gennaio

Ma non è finita, perché anche per il 2016 si annunciano importanti news: da gennaio, infatti, la gamma si amplierà con MANUDISH neoSMART per il lavaggio manuale dei piatti e con GREASE optiSMART, sgrassante per cucine. La gamma non riporta classificazioni di pericolo, è certificata Ecolabel, per essere facilmente introdotta nelle gare d'appalto e Cradle to Cradle, garanzia della massima sicurezza per l'uomo e l'ambiente.

[www.wmprof.com.IT]

10
GSA
OTTOBRE
2015



Smart Membrane Technology



TMB presenta la nuova monospazzola orbitale TOR43



TMB ha recentemente lanciato sul mercato un modello di monospazzola innovativo, che renderà molto più semplice, pratico e veloce il trattamento di tutti i tipi di pavimentazione.

Oscillazioni ad alta frequenza

Sfruttando il principio delle oscillazioni ad alta frequenza, la monospazzola orbitale TOR è in grado di affrontare anche i lavori più gravosi riducendo drasticamente la fatica dell'operatore. Rispetto ai modelli tradizionali infatti si richiede uno sforzo molto inferiore per manovrare e mantenere costante la stabilità della macchina anche in caso di trattamenti particolarmente pesanti, aumentando di fatto la produttività. La sua semplicità la rende facilmente utilizzabile da qualsiasi operatore, riducendo il tempo di formazione ed eliminando la necessità di possedere particolare forza fisica.

Versatile e funzionale

TOR è molto versatile nelle applicazioni e quindi adatta a diverse tipologie di ambiente. Il movimento roto-orbitale amplifica la resa, permettendo di ottenere eccellenti risultati in minor tempo su qualsiasi tipo di pavimentazione, anche le più delicate come marmo, pietra, gres, cotto, cemento, legno e parquet. 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.

La "leggera" per moquette e tappeti

La versione più leggera di TOR43 è la più indicata per la pulizia di moquette e tappeti, sia con i metodi tradizionali sia con l'acqua ionizzata. Per questa applicazione è disponibile un Kit Spray (opzionale) per la diffusione



dell'acqua o della soluzione pulente che può essere installato all'occorrenza. Si ottengono ottimi risultati nei trattamenti di levigatura dei pavimenti in legno utilizzando lo specifico disco trascinate per carta smeriglio (opzionale), che permette l'utilizzo dei dischi abrasivi a doppia faccia.

Manovrabilità e resa: i vantaggi dell'orbitale

Il sistema di lavoro orbitale anche in questo caso si traduce in due importanti vantaggi: ottima manovrabilità e una grande resa in lavoro. È inoltre disponibile il kit opzionale composto da bocchetta per aspirazione e paraspruzzi, per contenere le diffusioni della polvere prodotta, che risulta comunque minima grazie al movimento orbitale. Il basso assorbimento di corrente ne consente l'utilizzo anche abbinato ad un aspiratore, entrambi alimentati con la potenza standard di una rete domestica. Alla fine del lavoro utilizzando

un disco in microfibra è possibile lucidare o cerare il legno con ottimi risultati.

Anche per lucidare e microlevigare

La testata mobile della macchina consente di lavorare anche su superfici irregolari copiando ogni asperità, permettendo di ottenere risultati ottimali anche su marmo, pietra e cemento. Utilizzando testine resinoidi diamantate o pad diamantati si possono effettuare operazioni di microlevigatura e lucidatura. È inoltre possibile, utilizzando i pad appropriati, decerare e fare pulizie di fondo. Con il disco in lana d'acciaio la cristallizzazione risulta veloce, facile e senza sforzo per l'operatore. Lo sviluppo della tecnologia orbitale ha permesso di migliorare le prestazioni per molte applicazioni dove sono attualmente utilizzate le monospazzole tradizionali aumentando l'efficacia dell'azione meccanica senza incidere sul consumo di corrente. TOR 43 ha un assorbimento di corrente che consente l'utilizzo anche con la potenza fornita da una rete domestica standard da 3 kW, aumentando la versatilità della macchina. Per migliorare l'ergonomia TMB ha introdotto un nuovo manubrio che offre una presa più confortevole e garantisce una elevata resistenza durante tutte le condizioni di lavoro. Al suo interno è dotato di un particolare rinforzo in acciaio che assicura un'ottima manovrabilità e ne aumenta l'affidabilità nel tempo.

Trasporto facile

TOR 43 può essere configurata con un particolare sistema di sgancio (opzionale) dei componenti principali. La possibilità di scomporre la macchina ne permette un trasporto agevole anche nei mezzi di piccole dimensioni come le auto van, largamente utilizzati dalle imprese di pulizia, con una maggiore versatilità e minore sforzo per l'operatore.

[www.tmbvacuum.com]

Una gamma Ecolabel in hotel? Kiehl accetta la sfida

Da sempre Kiehl è impegnata sul fronte dell'ambiente, e chi sceglie questo marchio sa perfettamente di optare per la qualità responsabile, a trecentosessanta gradi. Ma la ricerca Kiehl non si ferma: oggi l'azienda propone un completamento di gamma inserendo una linea ad hoc per superfici e stoviglie.

Una gamma Ecolabel sempre più completa

Spiega il direttore commerciale Kiehl Italia **Alessandro De Moro**: "Per noi l'Ecolabel è da sempre molto più che un semplice marchio: è una scelta di sostanza, che ora proponiamo anche al mondo alberghiero e, in generale, a tutto l'ho.re.ca. Ormai, a nostro modo di vedere, almeno l'80% della manutenzione ordinaria si può fare con prodotti a marchio Ecolabel, che funzionano perfettamente, sono delicati per ambienti e superfici e, in più, non gravano sui costi. Anzi, a volte costano addirittura meno, come è accaduto di recente per un nostro prodotto: grazie agli accorgimenti messi in atto per renderlo compatibile con gli standard Ecolabel, abbiamo ottenuto addirittura un risparmio sulle materie prime, oltre ad un aumento di efficacia nei risultati. Ora, se tutto questo possiamo farlo nel pieno rispetto dell'ambiente, perché no?"

La gamma

Fra i prodotti "nel segno del fiore" si segnalano Optima, un detergente per superfici e vetro, Ambital-Eco-Concentrato, un detergente e manutentore "eco", disponibile anche nella versione "Balance" senza profumi né coloranti, Duocit-Eco Balance, sen-



za profumi, Duocit-Eco al profumo d'arancia, e Kiehl-SanEco, detersivi per sanitari. Poi ci sono i prodotti specifici per il settore alimentare, quelli per le stoviglie, a mano o a macchina, e quelli per parquet e laminati (Kiehl-Parketto-clean-Concentrato). Interessanti anche gli oli per il legno: il protettivo a base d'acqua Kiehl-Eco-Refresher e l'impregnante Kiehl-PurOil.

Alberghi sempre più sensibili

Gli alberghi, dal canto loro, si stanno sempre più sensibilizzando nei confronti di questa scelta. La logica del green ha un valore che va al di là del mero aspetto commerciale: è un investimento sul rispetto ambientale, oltre che un assicurato ritorno di immagine. A ciò si deve aggiungere che gli alberghi, per loro stessa natura, sono strutture complesse in cui vi sono molti ambienti: dalle cucine alla lavanderia, dagli spazi comuni alle camere, tutti con la loro specificità. "In hotel -prosegue De Moro- vi sono anche superfici preziose, da trattare delicatamente e da preservare. Per questo è importante avere il prodotto giusto. In più, i sistemi di dosaggio Kiehl permettono di impiegare al meglio i prodotti concentrati, controllando i consumi e azzerando gli sprechi con evidenti vantaggi economici."

Una struttura complessa: a ciascun ambiente il suo prodotto!

Proprio per gli alberghi alla ricerca della qualità, Kiehl ha approntato una guida per la perfetta pulizia, manutenzione e igiene nel settore ricettivo, suddivisa per ambienti, in cui vengono consigliati i prodotti più indicati per ogni genere di applicazione: camere e appartamenti, bagni e locali sanitari, hall, bar e ristoranti, stanze con pavimenti ed arredi in legno, reception e punti informativi, cucine e reparti alimentari, biancheria. Senza contare le sale riunioni, gli spazi per convegni o le aree comuni, le spa e aree benessere, che spesso si rivelano ambienti non facili quanto alla gestione dell'igiene.

Chi li prova non torna indietro

Tutto questo all'insegna della qualità Kiehl. Provare per credere: "Abbiamo hotel di alto livello che, una volta impiegati i nostri prodotti, non hanno più voluto tornare indietro. E' una bella soddisfazione vedere il tuo lavoro ripagato." La qualità, insomma, premia sempre, soprattutto se si sposa al rispetto per i materiali preziosi che rendono bello un albergo, e alla sensibilità verso l'ambiente in cui noi tutti viviamo.

[www.kiehl-group.com]

[www.kiehl-App.com]



Quei carrelli Falpi che “ridisegnano” l'albergo

L'eleganza, la resistenza, la funzionalità. E un'affidabilità che non teme rivali. La gamma di carrelli SoLight HouseKeeping di Falpi nasce espressamente per il mondo alberghiero, dove la classe ha la sua importanza, ed è fondamentale comunicare ai clienti che il servizio di housekeeping è svolto sempre con estrema cura ed attenzione.

Un'atmosfera di alta qualità

Molti sono gli elementi che determinano l'immagine e l'atmosfera di un albergo: oltre alla qualità degli ambienti, la professionalità degli operatori, la bellezza degli arredi, la pulizia, l'ordine e il comfort, ci sono anche le attrezzature, che devono essere robuste, funzionali ed esteticamente gradevoli. Ma non basta: è importante anche che i carrelli si adattino alle caratteristiche tipologiche e dimensionali degli ambienti in cui operano.



“Serie 1”, per ambienti ridotti

A questo proposito, i carrelli HouseKeeping per il rifacimento camere rispondono ad ogni tipo di esigenza: la versione 1, piccola e compatta, si adatta agli spazi ridotti senza perdere in qualità e bellezza estetica. Sono

configurabili in vari modi: dalla semplice “base” a quattro ripiani, al kit di raccolta biancheria, dalla sacca portaoggetti laterale alla possibilità di alloggiare un kit aspiratore. Un vero gioiellino è la versione Easy, piccola ma estremamente robusta, economica e con una grande capacità di carico.

Il gran lusso della “Serie 2”

Gli HouseKeeping 2, più grandi e articolati, permettono il trasporto di tutto ciò che è ne-

cessario per i servizi ai piani. E' una versione particolarmente adatta alle strutture di lusso, curata nei minimi dettagli, esteticamente raffinata e facile da igienizzare. Anche in questo caso le possibilità di configurazione sono svariate, e anche qui c'è la versione Easy, con una grande capacità di carico.

L'eccellenza nella raccolta biancheria

Con HouseKeeping 3 si entra nel mondo della raccolta biancheria: queste attrezzature danno il meglio dove la biancheria da raccogliere è molta e un'accurata divisione dei tessuti è necessaria. Sono la risposta ideale per coordinare i carrelli di raccolta con quelli di servizio, inoltre per personalizzare la raccolta della biancheria con un carrello abbinato all'estetica della gamma HouseKeeping. Il carrello è configurabile con coperchio superiore di chiusura, kit doppio reggisacco con coperchio, kit di raccolta biancheria.

Per un minibar perfetto

Ma ci sono molti altri ambienti e servizi, in un albergo, dove è importante poter contare su attrezzature efficienti ed eleganti. Il minibar, per esempio: con i carrelli Service Bar, Falpi offre anche in questo caso la soluzione ideale: grazie a questa attrezzatura è possibile organizzare il ripristino del minibar in modo impeccabile. Tutto il necessario, infatti, può essere trasportato con l'utilizzo di questi carrelli discreti e ordinati che, fra l'altro, comunicano al cliente tutta l'attenzione e la cura riservata a questa operazione.

Couverture

E la Couverture dove la mettiamo? Niente paura, Falpi ne ha anche per questa importante e non facile operazione: con questi carrelli l'operatore dispone di un ausilio compatto e maneggevole a supporto di un servizio da svolgersi in modo veloce e impeccabile.



Naturalmente anche in questo caso la possibilità di configurazione è massima, tra reggisacco, vaschette portaoggetti e altri optional.

Lavanderia ok, anche “dietro le quinte!”

E ora, visto che è importante anche organizzare il lavoro che il cliente non vede, arriviamo alla lavanderia, con la gamma Laundry. Una linea di carrelli che risponde alle esigenze di quegli hotel che non lasciano nulla al caso: un atteggiamento professionale per un servizio perfetto anche dietro le quinte. Grazie a questi carrelli, scegliere la giusta attrezzatura per organizzare il servizio di raccolta, lavanderia e distribuzione dei tessuti non rappresenta più un problema: infatti la gamma Laundry fornisce soluzioni perfette e professionali per ogni tipo di esigenza. Tutto questo, naturalmente, senza dimenticare l'ergonomia: i carrelli HouseKeeping sono facili da usare e rispettano il lavoro degli operatori. Anche in albergo, insomma, Falpi fa centro con la consueta eleganza e affidabilità.

[www.falpi.com]

Qualità, innovazione, sostenibilità: i punti-chiave di Firma nell'Horeca

Fare igiene significa trattare le interazioni tra l'ambiente e la salute umana, elaborare criteri, esigenze e misure riguardanti lo stato ambientale ed il comportamento individuale e collettivo. Gli obiettivi sono la prevenzione primaria e la promozione del benessere e dell'efficienza umana. Partendo da questi punti-chiave Firma Chimica opera per dare le risposte più innovative a tutte le esigenze di pulizia e igiene.

Intraprendenza, trasparenza, qualità certificata

Questo le ha permesso di ottenere sempre nuovi successi e riconoscimenti, a partire dalle certificazioni Iso 9001 e Iso 14001, a cui si aggiunge una gamma di prodotti Ecolabel. Ma il mercato, oggi, oltre alla qualità richiede flessibilità, cioè capacità di adattarsi alle esigenze, anche impreviste, dei clienti, fornendo soluzioni con velocità e prontezza. Ogni cliente ha esigenze peculiari e specifiche, e solo un'attenta analisi dei vari settori applicativi può fornire risposte adeguate.

Parola d'ordine: risposte

Già, risposte: in Firma questa parola è diventata ormai un motto. Oltre a sicurezza e trasparenza: in azienda tutte le fasi della produzione vengono gestite internamente, come i servizi di consulenza e di assistenza pre e post-vendita. Questa trasparenza di sistema permette tracciabilità e chiarezza. E' vero: per mantenere un sistema di questo tipo sono necessari investimenti. Ma in Firma non hanno certo paura di scommettere sul futuro, come dimostra il recente trasferimento nella nuova sede che con le sue moderne attrezzature garantisce una qualità certificata.

Tanti i prodotti per tutte le esigenze

La gamma di prodotti abbinata a metodologie testate e garantite assicura riduzione dei costi e risparmio. Ristorazione, comunità, sanità, industria, lavanderia, alimentare, piscina, oltre a una gamma invidiabile di superconcentrati e formulati Ecolabel. E anche per le imprese la gamma è completa. Tante sono le sperimentazioni di nuovi formulati, sempre con l'obiettivo ben chiaro di creare prodotti centrati sulle esigenze del cliente, con altissime performance a costi contenuti.

FOCUS: un nuovo formulato a schiuma attiva...

Per Firma, l'obiettivo è sempre lo stesso: una formula innovativa che permetta la creazione di un prodotto che ottimizzi e migliori la resa portando alla riduzione dei tempi di lavoro. Con l'immagine ben chiara davanti agli occhi del Cerchio di Sinner, l'azienda ha focalizzato l'attenzione su due fattori fondamentali: azione chimica e tempo di contatto. Nasce da qui Surfoam, un manutentore giornaliero per bagni, acido, pronto all'uso, da utilizzare per la rimozione di sporco organico, tracce di calcare e saponi. Surfoam, tramite l'apposito trigger, forma sulle superfici una schiuma at-



tiva compatta e persistente che oltre a migliorare l'azione chimica, aumenta radicalmente il tempo di contatto. E' sufficiente distribuirlo direttamente sulle superfici da ripulire, lasciare agire la schiuma per qualche secondo, e risciacquare con acqua mediante panno in microfibra o spugna.

Firma Chimica SISTEMA 360°, per Horeca e comunità

Firma vuole dare risposte concrete e definite al settore pulizia e sanificazione nelle strutture sanitarie, socio-sanitarie e comunitarie in genere, puntando alle più moderne e innovative tecnologie e agli strumenti per il controllo, verifica e valutazione del servizio. Nasce così Sistema 360°: un "insieme" in grado di abbracciare a tutto tondo il complesso mondo della pulizia e sanificazione. Il sistema risponde alle esigenze di contenimento dei costi e, al contempo, garantisce risultati ottimali. Inoltre l'azienda, mediante corsi di formazione e approfondimento studiati ad hoc per le esigenze del cliente, affianca l'utilizzatore arricchendolo la professionalità con metodologie certificate e risultati assicurati.

[www.firmachimica.it]



Res Nova, gestione completa delle "facilities"

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

Un FM a 360°

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

Attenzione all'efficienza energetica

Res Nova pone, inoltre, una particolare attenzione all'incremento di efficienza energetica. Quest'ultima si ottiene, infatti, mettendo in atto varie forme di intervento, che includono miglioramenti tecnologici, ottimizzazione della gestione energetica e diversificazione dell'approvvigionamento di energia, con l'obiettivo finale di far conseguire risparmi economici e vantaggi ambientali. Res Nova vanta, infatti, un sistema organizzativo eco-



compatibile e qualitativamente elevato, i cui requisiti rispettano interamente le disposizioni imposte dalla normativa di riferimento, come dimostrano le certificazioni possedute dall'azienda (UNI EN ISO 9001:2008 e 14001:2004, BS OHSAS 18001:2007, SOA nelle categorie OG1, OG11, OS3, OS10, OS28 e OS30).

I servizi di riqualificazione energetica

Ed ecco le proposte che Res Nova è in grado di offrire ai propri clienti riguardo la riqualificazione energetica: fornitura di servizi energetici inerenti il riscaldamento e i servizi di climatizzazione: servizio energia, servizio energia plus, gestione calore a regia o a forfait, conduzione di impianti termici, valvole termostatiche e contabilizzazione, installazione impianti; manutenzione microbiologica degli impianti di climatizzazione (apparecchi di aria condizionata, di ventilazione e distribuzione aria) mirata alla sanificazione, con notevoli effetti positivi sulla salute, al risparmio energetico derivante da una buona pulizia degli stessi, ed all'efficienza e longevità degli impianti; pannelli fotovoltaici integrati e Semi-integrati: realizzazione e successiva gestione e manutenzione di impianti di produzione di energia elettrica mediante l'impiego di pannelli fotovoltaici integrati e semi-integrati; servizi illuminotecnici: realizzazione di nuovi impianti di illuminazione a led in sostituzione di quelli esistenti (corpi illuminanti contenenti gas), cosiddetto RELAMPING, con notevoli vantaggi in termini di maggiore efficienza luminosa e da una sensibile riduzione del consumo energetico nonché dei costi di manutenzione dell'impianto. Le lampade a LED, infatti, permettono efficienze fino a dieci volte superiori rispetto alle normali sorgenti luminose e in alcune soluzioni il RELAMPING può arrivare ad offrire un risparmio energetico addirittura fino all'80%.



Energy Management

Grazie a tecnologie che migliorano le prestazioni energetiche, Res Nova ottimizza l'efficienza di impianti ed edifici: così i consumi (e quindi i costi) diminuiscono. L'azienda, oltre a progettare e realizzare gli interventi, aiuta anche il cliente a reperire i finanziamenti, liberandolo da ogni onere organizzativo. I risparmi economici ottenuti vengono poi condivisi attraverso accordi commerciali di diverso tipo, in un'ottica di Energy Performance Contract. In organico è presente un esperto in gestione dell'energia certificato SECEM (Sistema Europeo per la Certificazione in Energy Management), come previsto dalla norma UNI CEI 11339:2009.



Dall'audit al supporto tecnico: un ventaglio completo di servizi

I servizi di Energy Management erogati sono molteplici: audit e diagnosi energetiche; verifiche di conformità a legislazione e normativa tecnica con individuazione degli interventi da effettuare; proposte di miglioramento e studi di fattibilità con analisi tecnico-economica; progettazione e realizzazione di interventi migliorativi; gestione, conduzione e manutenzione degli impianti; monitoraggi energetici con rapporti periodici; supporto tecnico per acquisizione e gestione dei finanziamenti; certificazione energetica. Res Nova: Passione, innovazione, integrazione.

[www.resnovaspa.com]

Le innovazioni Italsan per profumare gli ambienti e disinfettare il wc

Windfresh è una macchina brevettata da Italsan che permette di risolvere il problema della profumazione dei locali molto frequentati come le aree destinate alle toilette presenti in qualsiasi centro commerciale, area di servizio, stazione ferroviaria, i cui sistemi di profumazione tradizionale sono spesso preda dei vandali.

I tanti vantaggi di un profumatore esclusivo

Questi i vantaggi più evidenti del sistema: assenza visiva di apparecchi per la profumazione; soluzione definitiva del grosso problema del vandalismo nei locali adibiti al pubblico; possibilità di derivazioni: è possibile inserire una doppia o tripla derivazione subito dopo il ventilatore, e quindi avere più possibilità di propagazione che si può sfruttare per un ampio locale o per più locali confinanti fra di loro; possibilità di potenziamento e concentrazione profumo: dato che l'apparecchio è stato concepito come modulare, si possono collegare fra di loro più box porta cartucce e

raggiungere l'intensità di profumazione desiderata; riciclo e purificazione ambientale continua: nel caso in cui si impieghi un abbattitore di odori, collegando il condotto di aspirazione aria alla griglia ripresa aria si avrà un prelievo ed un'immissione continua del flusso d'aria dall'ambiente da trattare, ed a ogni passaggio verrà ulteriormente arricchita di particelle che aggrediscono le molecole maleodoranti; possibilità di comando a distanza: sono previsti l'accensione e spegnimento standard tramite un timer in cui inserire un programma di lavoro in funzione delle esigenze del cliente e come optional si possono inserire anche l'accensione e spegnimento a distanza tramite telecomando oppure controllo delle funzioni (cambio programma - accensione e spegnimento ecc.) su terminale inviando segnali di controllo remoto in rete. Con Windfresh si ottiene una performance paragonabile solo alla profumazione con impianti centralizzati (che Italsan è comunque in grado di offrire). Il grosso vantaggio rispetto all'applicazione del centralizzato è che il sistema è autonomo e non si devono effettuare interventi sulla struttura di aerazione del cliente; possibilità di montaggio in vari ambienti: l'apparecchio, oltre ad essere applicato al di sopra delle controsoffittature, può essere montato in altre molteplici situazioni, come in uno sgabuzzino, in un sottoscala o addirittura all'interno di un armadio dedicato.

L'apparecchio che profuma igienizzando il wc

Sanytronik è il sanitizer per l'igienizzazione che permette di sanificare qualsiasi tipo di wc



(tazza - turca - orinatoio) con la certezza di utilizzare un prodotto di altissima qualità e con innumerevoli possibilità di programmazione. Sanytronik, abbinato al suo refill, è in grado di igienizzare il wc per 24 ore soppure solo di giorno o solo di notte, per periodi che vanno da 2 fino a 16 settimane.

Un prodotto italiano di qualità e competitivo

Il refill Sanytronik è composto da un disinfettante specifico con triplice funzione: disinfettante, detergente, deodorante (Pmc registrato al Ministero della Sanità). Il consumo energetico è contenuto: la durata di due batterie a torcia LR-20 alcaline è mediamente di 8/12 mesi, ed è condizionata dalla scelta della frequenza degli scarichi. Sanytronik è la risposta Italsan alle continue richieste della clientela di avere un prodotto italiano, di qualità e ad un prezzo competitivo.

Personalizzabile e sicuro

Sanytronik ha la possibilità di essere personalizzato secondo le varie esigenze aziendali. Oltre al refill Medisept Plus, offre la possibilità di utilizzare cartucce con prodotto biologico o con igienizzante a tracciante colorato di azzurro. L'apparecchio è stato realizzato rispettando i principi generali di prevenzione in materia di sicurezza e di salute. Inoltre sono stati usati dispositivi di protezione rispondenti ai requisiti essenziali di sicurezza previsti nelle disposizioni legislative e regolamenti vigenti.

[www.ital-san.it]

16
GSA
OTTOBRE
2015



Reflexx: il cibo va trattato con i guanti migliori



reflexx
E SEI IN MANI SICURE!



Reflexx, azienda specializzata nella progettazione ed importazione di guanti monouso e riutilizzabili, ha lavorato instancabilmente per comprendere le esigenze dell'applicazione dei guanti nei vari settori alimentari, sottoponendo i propri prodotti a severi test presso primari laboratori italiani.

Qualità a norma di legge

Il tutto tenendo ben presente l'applicazione dei nuovi Regolamenti CE 1935/2004 e Reg. CE



10/2011, e naturalmente i dettami del ben noto Decreto Ministeriale 21 marzo 1973, che norma in Italia diverse tipologie di prodotti e nella fattispecie i guanti in gomme naturali e sintetiche quali il lattice e il nitrile che non sono pertanto normate dal Reg. CE 10/2011.

Due soluzioni specifiche per il settore alimentare

A seguito di questa ricerca, Reflexx è riuscita a progettare, produrre e mettere in commercio due prodotti specifici per il settore alimentare, entrambi in nitrile, uno monouso (Reflexx 72 Food Handling) ed uno riutilizzabile (Reflexx 95 Food Handling) per soddisfare le complesse esigenze in ambito di sicurezza alimentare e coprire un gran numero di possibili lavorazioni.

I test

I test commissionati vengono condotti, oltre che per la determinazione di migrazioni globa-

li nei diversi simulanti (acido acetico 3%, etanolo 50%, olio vegetale), anche tenendo in considerazione: la determinazione di migrazioni di coloranti misurate attraverso test di trasmittanza; la determinazione di migrazioni di Ditio-carbammati, Tiourami e Xantogenati; la determinazione di migrazioni specifiche di sostanze soggette a restrizione quali ad esempio l'Acrlonitrile o il Mercaptobenzotiazolo, composto presente in molti guanti in nitrile considerato pericoloso per la salute dalla DM 21.03.1973 e sul quale si debbono effettuare prove per 24 ore, nonostante i prodotti siano testati e consigliati per uso a 30 min a 40°.

Idonei per ogni tipologia di alimento

I prodotti Reflexx della Linea Food Handling

sono quindi risultati idonei per contatto continuativo con ogni tipologia di alimento, sino a 30 minuti a 40° gradi centigradi, temperatura in linea con il calore massimo con cui una mano che indossa un guanto leggerissimo può andare a contatto ed il tempo di contatto "continuativo" stimato durante un normale turno di lavoro.

[www.reflexx.com]

IDONEITÀ REFLEXX FH A CONTATTO CON GLI ALIMENTI PIÙ COMUNI					
ALIMENTI	REFLEXX 72FH - 95FH	NITRILE	LATTICE	VINILE	POLIETILENE
Bevande alcoliche	●	●	●	●	●
Prodotti della biscotteria, panetteria, pasticceria fresca e secca, aventi sostanze grasse in superficie	●	●	●	●	●
Cioccolato, zucchero e loro derivati, dolciumi: melassa, sciroppi di zucchero, miele e simili	●	●	●	●	●
Frutta e ortaggi: interi, freschi o refrigerati, non pelati	●	●	●	●	●
Prodotti lattiero-caseari: latte e bevande a base di latte, latte fermentato, yogurt e analoghi, crema, formaggi fusi, formaggi molli e formaggi conservati in mezzo oleoso o acquoso (mozzarella, feta e simili).	●	●	●	●	●
Prodotti animali: pesci freschi, refrigerati, salati ed affumicati, comprese le uova di pesce; crostacei e molluschi; carni di ogni specie fresche, refrigerate, salate ed affumicate, prodotti trasformati a base di carne (es. prosciutto, salame) o sotto forma di pasta o di crema	●	●	●	●	●
Aceto, Bevande non filtrate o torbide (sidri, succhi filtrati di frutta, o di ortaggi, nettari di frutta, limonate, sciroppi, bitter, infusi vegetali, caffè, tè, birre, bevande analcoliche, energetiche e simili) con pH<4,5.	●	●	●	●	●
Grassi ed oli: burro, burro di cacao, strutto, burro fuso, margarina, tuorlo e albume d'uovo, altre emulsioni di acqua in olio. Varie: alimenti fritti o arrostiti; mostarde; sandwich; toast; cacao in pasta	●	●	●	●	●
Varie: salse (maionese ed altre emulsioni olio/acqua), spezie e aromi in mezzo oleoso (pasta, pasta di curry)	●	●	●	●	●

● idoneo ● non idoneo ● chiedere informazioni

Tabella di sintesi desunta dai test effettuati sui prodotti Reflexx con primari laboratori italiani (aggiornata a maggio 2015) e dall'elenco prodotti di cui alle normative in vigore (Reg. CE 1935/2004, DM 21.03.1973 e Reg. CE 10/2011). La tabella fornisce indicazioni di massima in quanto lo spessore del prodotto e la purezza del materiale possono variare l'assorbimento dei simulanti. Per specifiche informazioni ed aggiornamenti l'utilizzatore è tenuto a richiedere ed a consultare le Dichiarazioni di Conformità Alimentari redatte ed aggiornate da REFLEXX S.r.l. su ogni singolo prodotto.

Sil Advanced, non il “solito dealer”



18
GSA
OTTOBRE
2015

La mission di Sil Advanced? “Fornire soluzioni avanzate che partano dall’analisi dei problemi concreti per arrivare a dare la giusta risposta in ogni situazione. In un mercato che cambia è importante stare al passo, e la cosa peggiore che si può fare è quella di ridursi ad essere i soliti dealer”. Così la vede **Gianni Tartari**, alla guida della dinamica azienda di Fidenza che sviluppa soluzioni integrate e “sartoriali” per il facility management alberghiero, industriale e non solo. “Ci rivolgiamo -prosegue- a tutti quei clienti che sono disposti ad intraprendere la strada della qualità, e lasciarsi guidare nella ricerca delle soluzioni migliori, dalla a alla z.”

La divisione ICS

Nata nel settore delle batterie, l’azienda si è nel tempo strutturata in tre divisioni: Cleaning Professionale, Impianti Industriali, Innovative Customized Solutions. Quest’ultima si rivolge in special modo al settore alberghiero, un comparto molto sensibile alla qualità, do-

ve i problemi legati alla gestione delle attività non-core sono complessi, e molto spesso le competenze di un albergatore non gli permettono di affrontarli nel modo corretto e più efficace. “Grazie al nostro intervento creiamo un’immagine all’albergo, suggeriamo le possibili strategie e predisponiamo le modalità più efficaci per la risoluzione dei problemi. I nostri interlocutori ideali sono quelle strutture alberghiere disposte ad investire sulla qualità per avere un immediato ritorno in immagine”.

Il valore aggiunto delle cose

In Sil Advanced sono convinti che la strada da seguire sia quella della qualità: “Gli scenari cambiano e non si può far finta di niente –dicono-. Oggi molte cose sono diverse rispetto al passato. La crisi ha fatto capire a tutti, dal cittadino medio al cliente professionale, il valore aggiunto delle cose. Col risultato che sta scomparendo quella grande fascia media che prima dominava il mercato. Facciamo un esempio: se prima si andava al ristorante del

quartiere da 20, 30 euro a testa, oggi o si va nei Fast Food, dove spendi pochissimo e hai un’aspettativa sempre rispettata, o si sceglie l’esperienza top e si cena dagli chef-star pluristellati. I ristoranti di fascia media soffrono, perché la gente non vi riconosce più un valore aggiunto. E’ così in tutti i settori, compreso il nostro”.

Scegliere il top della qualità

Morale, ci sono due modi di approcciare il mercato: uno è quello basato sui grandi volumi e sui bassi prezzi. Può andare bene, ma devi aspettarti che da un momento all’altro arrivi quello che fa un cent in meno, e la rincorsa riprende. In questo modo non ci può essere fidelizzazione, perché il cliente è sempre pronto a voltarti le spalle per andare dove risparmia quel briciolo in più. Oppure, ed è la filosofia di Sil Advanced, puoi posizionarti nell’alta qualità e rivolgerti alle fasce di clientela che ricercano quel tipo di servizio. I risultati arrivano, e in questo modo, se lavori bene, ti costruisci un bacino di clienti estremamente fidelizzato. Per Tartari “il segreto non è solo nel fornire un buon prodotto, ma parte dalla consulenza e dall’affiancamento”.

Qualità, consulenza, affiancamento

D’accordo, ma cosa vuol dire all’atto pratico? “In albergo, ad esempio, significa entrare, analizzare e capire realmente quali sono i problemi della struttura e intervenire dove ci sono criticità: cucina, haccp, lavanderia, bagni, camere, organizzazione del lavoro, formazione piscine... In questo modo si costruisce insieme un percorso che va dai prodotti alle macchine alle attrezzature, alle procedure, alla profumazione degli ambienti (Sil fornisce oltre 90 profumazioni di varie tipologie, e ce n’è davvero per tutti i gusti, dalla cannella alla torta della nonna).

Aria, acqua, formazione...

Lo stesso vale per il trattamento delle acque nelle aree spa e piscina, e sulla qualità dei sistemi aeraulici, spesso responsabili di gravi patologie. “Sulla formazione del personale, poi, siamo specialisti, con metodologie didattiche all’avanguardia.” Sulla formazione Sil Advanced ha investito molto, perché è anche da lì che passa la standardizzazione della qualità: “Pensiamo alle cameriere ai piani: perché accettare che le stanze in cui intervengono Maria siano più pulite di quelle fatte da Franca? Non è meglio poter contare su rese standard e più affidabili? E ancora, sappiamo perfettamente che in un albergo ci sono

zone o dettagli che non vengono mai considerati: il telecomando, ad esempio, o le zone cieche accanto ai letti, sopra le docce e così via. Una buona formazione permette di risolvere i problemi. Occorrono gli strumenti ed i prodotti giusti e una buona preparazione per utilizzarli: per materassi e cuscini, ad esempio, proponiamo un sistema di sanificazione rapido e all’avanguardia.”

Compromessi economici? Meglio lasciar perdere

Consulenza, giusti prodotti, progetti e interventi su misura. Questo è il vero valore aggiunto. A costo di dire no: “Capita anche di

seguire clienti che ci interpellano per risolvere problemi di cui non hanno una minima idea, e che spesso credono di aver bisogno di tutt’altro. Ce ne sono altri, non lo nascondo, a cui siamo noi a dire di lasciar perdere: ne ricordo uno, ad esempio, che ci confessò di voler organizzare le pulizie dello stabilimento, nei ritagli di tempo del proprio personale interno. Obiettai che senza risorse dedicate non si poteva raggiungere un pulito standardizzato, e decisi che era meglio lasciar perdere. Meglio un buon cliente domani che uno insoddisfatto oggi.”

[www.siladvanced.it]

ICS, un nuovo acronimo nella “galassia Sil”

La sigla ICS, che sta per Innovative Customized Solutions, identifica l’ultima divisione nata in casa Sil Advanced. L’acronimo riassume meglio di ogni altra cosa lo spirito dell’azienda.

I servizi della divisione ICS

Tra i suoi servizi la divisione propone: analisi e progetti sul core business, interventi su misura, consulenza selezione prodotti, formazione e addestramento del personale. Spiega Tartari: “Il nostro vuole essere un approccio interdisciplinare alle problematiche del cliente. In pratica: mi poni un problema, lo studio, lo analizzo e ti propongo una soluzione che non è mai basata su un singolo prodotto o un sistema, ma affronta il problema in una prospettiva più ampia, che comprende varie discipline: dalla chimica alla fisica, dagli aspetti economici al fattore umano, che è sempre estremamente importante.”

Problema complesso?

Soluzione innovativa e personalizzata

Il punto di partenza è chiaro: “Poiché il problema è sempre il risultato di tante concause, è inutile proporre una ricetta standard o univoca. Occorrono soluzioni customizzate, che affrontino il problema passo passo nella sua complessità: prima cercando di ridurlo, poi di risolverlo del tutto. E non solo in superficie. Ovviamente in questo la fase dell’analisi è estremamente importante, così come è centrale l’aspetto della formazione e dell’addestramento, campo in cui Sil Advanced si è affermata grazie all’estrema attenzione e specializzazione.

Formazione e addestramento

“Iniziamo col dire –ricorda Tartari- che formazione e addestramento sono due cose diverse, anche se spesso si fa confusione: formazione significa trasmettere concetti, avere un approccio didattico-d’aula. Addestramento vuol dire lavorare sul campo, applicare correttamente tutto quello che si è appreso. Anche perché se non è tutto inutile:

se anche ti propongo la soluzione ad hoc e poi non trasferisco il giusto modo di operare al personale che se ne occupa quotidianamente, non ho terminato il mio lavoro. Devo assicurarmi che le soluzioni che ti propongo sia in grado di applicarle tu stesso, tutti i giorni, nel tuo specifico contesto.” E così quella della Formazione e Addestramento è diventata una sorta di “quarta divisione”, che dà molta importanza al learning, inteso come ascolto e come apprendimento.

Il formatore non si improvvisa

Ma non basta: “Per fare la giusta formazione non ci si può improvvisare: ci sono tecniche, metodi e strumenti precisi da mettere in campo per raggiungere la massima efficacia comunicativa. Cosa che noi di Sil facciamo costantemente.” Quello proposto dall’azienda emiliana, insomma, è un sistema completo, che non si declina soltanto in ambito alberghiero. Conclude Tartari: “Lo puoi adattare all’albergo, ma anche a tantissime altre realtà, praticamente tutte le strutture dal codominio all’industria, dalle strutture ricettive agli enti fieri. Potenzialmente lo potremmo applicare dovunque, fino al singolo appartamento, ufficio, toilette.”



Agile negli spazi stretti



... grazie anche allo speciale tergitore ad aspirazione doppia alternata

ROLLY

ghibli & wirbel

UN TERGITORE SPECIALE!

Il tergitore a doppia aspirazione alternata (brevettato) è uno degli elementi più innovativi di Rolly che fa la differenza rispetto alle classiche testate a spazzola cilindrica della categoria, garantendo la massima manovrabilità.

Semplice! Quando Rolly lavora "in avanti" la bocca frontale del tergitore si chiude lasciando lavorare al meglio il tergitore posteriore. Quando invece la macchina viene utilizzata all'indietro è il tergitore posteriore a chiudersi, lasciando lavorare quello anteriore con la migliore efficacia di aspirazione. Asciugatura al top pur mantenendo assorbimenti e consumi limitati e ottimizzati: **PERFORMANCE INSUPERABILI**

100% MADE IN ITALY

Via Circonvallazione, 5
27020 Domo PV - Italia
www.ghibliwirbel.com



OTTOBRE
2015

INSERTO

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

CO-SOURCING **23**
RISTORAZIONE
LEGIONELLA
MANUALE

GESTIONE

RISTORAZIONE COLLETTIVA **36**
CREDITO DI IMPOSTA

SCENARI

PREVENZIONE INCENDI **44**
ROBOT IN HOTEL

TECNOLOGIE

PURUS AWARD **48**
SCALE PORTATILI

FIRMA IL FUTURO DEL PULITO



 **FIRMA**[®]
DETERGENTI E DISINFETTANTI

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



GSA
IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TOGETHER
WE CAN!

noi siamo ancora qua!



eh... già!

servizi in albergo: il modello “co-sourcing” funziona

di Simone Finotti

Il caso di Skill e della catena Tulip Inn dimostra che, oltre al classico autoservizio e all'outsourcing puro, esiste una terza via per l'esternalizzazione dei servizi no-core in hotel: si chiama co-sourcing, ed è molto vantaggiosa per tutti. A patto che...

Costi variabili in luogo di spese fisse e tutta la tranquillità di non doversi più preoccupare di problemi gestionali, approvvigionamento di prodotti e attrezzature, imprevisti e formazione. In più, la possibilità di garantire al proprio ex-personale stabilità occupazionale, tutele e trattamento economico analoghi a quando era dipendente dell'hotel. Questi sono solo alcuni dei vantaggi del co-sourcing. Scopriamo di cosa si tratta.



La via del “co-sourcing”

Ma chi l'ha detto che le pulizie in albergo o si fanno da sé (insourcing) o si esternalizzano (outsourcing)? Esiste anche una “terza via”, dicevamo, e si chiama co-sourcing. Vale a dire una sorta di outsourcing svolto però con il proprio ex-personale. Che nel frattempo è stato acquisito da un'impresa di servizi con la formula della cessione di ramo d'azienda. Metterla in pratica non è così difficile come potrebbe sembrare, e i vantaggi si toccano con mano, a patto che ci si affidi a un'azienda solida e seria. Il caso di Skill

Service e Tulip Inn fa scuola in questo senso. Andiamo dunque a visitare tre strutture alberghiere in due importanti città del nord Italia, dall'estremo ovest, Torino, al profondo nord-est, Padova.

La “terza via” del servizio

Maria-Louisa Balbo dirige la catena Tulip Inn, marchio del gruppo Louvre Hotels. “Abbiamo tre hotel di proprietà: il Tulip Inn Turin South, a Moncalieri, il Tulip Inn Turin West, a Rivoli, e il Tulip Inn Padova, oltre a strutture in franchising”, spiega. “I tre hotel di proprietà sono realtà medio grandi situate nei quartieri industriali di Torino e Padova. Sono moderni

tre stelle che offrono una sistemazione di qualità in ubicazioni molto comode: l'ideale per chi viaggia per business o per piacere. Mentre a Torino prevale la clientela d'affari, specialmente automotive vista la presenza del gruppo Fiat e di altri colossi dell'industria automobilistica, a Padova la vicinanza da Venezia attira anche gruppi turistici, con cui lavoriamo molto.”

Tre alberghi business-leisure

Per dare qualche numero: il Tulip Inn Rivoli, appena fuori dalla tangenziale di Torino (solo 12 km dal centro della città e 20 minuti in auto dall'aeroporto), ha 113 camere luminose, tutte ammobiliate con gusto. Se ci spostiamo a sud del capoluogo piemontese, troviamo il Tulip Inn di Moncalieri che

23
GSA
OTTOBRE
2015

Nelle foto: Maria Louisa Balbo e il Tulip Inn di Padova





di camere ne ha 100 ed è più comodo per chi va al Lingotto, da cui dista una manciata di chilometri. Il Tulip Inn Padova, a una trentina di km da Venezia, è un hotel moderno, recentemente rinnovato, a pochi passi dal Centro Grosisti e a 8 km dal centro città. Qui, come dicevamo, prevale la clientela leisure, anche se non mancano gli ospiti business.

Alberghi di proprietà gestiti in co-sourcing

Tre alberghi di proprietà Tulip Inn che

da cinque anni sono protagonisti di un innovativo modello di gestione dei servizi di pulizia: “Il problema principale -spiega Balbo- era trasformare quello che per noi era un costo fisso in un costo variabile, e al contempo garantire al nostro personale continuità di occupazione, tutele e livello salariale. Il tutto ovviamente senza perdere nulla in qualità.” Un problema che molti albergatori hanno, e che spesso impedisce loro di passare all’esternalizzazione. Ma la via c’è, e nel caso in esame è passata attraverso la ces-

sione di un ramo d’azienda: “Cinque anni fa -spiega **Nicola Burlin**, presidente Skill- abbiamo rilevato un ramo d’azienda da Tulip Inn, inglobando nel nostro organico una quindicina di operatori prima dipendenti dalla catena alberghiera. In questo modo abbiamo sollevato la catena da oneri legati al costo fisso del personale, consentendo un importante risparmio e accollandoci le responsabilità gestionali. Infatti, se con i dipendenti fissi l’albergo paga comunque la stessa cifra anche in caso di scarsa occupazione delle camere, in questo modo si passa alla formula del prezzo-camera, per cui si paga solo quando serve. In linea teorica se non ci fosse nessuna camera occupata il costo sarebbe zero. Si paga solo a camera venduta ed effettivamente lavorata. Una logica più “industriale” che porta all’hotel un immediato vantaggio economico.”

Due Ccnl, stesse tutele e retribuzione

Molti albergatori lo sanno, ma a volte ci si mette il fattore umano: magari hai dipendenti che lavorano con te da una vita e non te la senti di dirgli arriverci. Magari hai gente che conosce l’hotel meglio di te e non vuoi sostituirla con persone che non sanno nemmeno da che parte girarsi. Continua Burlin: “Per un albergo è importante anche tutelare il proprio personale, lo capiamo perfettamente: grazie a questa formula è possibile mantenere il livello retributivo e le tutele dei dipendenti pur passando dal Ccnl Turismo al nostro Multiservizi.” Per legge, infatti, è possibile applicare un altro Contratto collettivo fatte salve le condizioni più vantaggiose per il lavoratore.

Personale già formato che conosce la struttura

“Con l’ulteriore vantaggio, stavolta per l’hotel, che si tratta di personale che già conosce le strutture, e che quindi non ha bisogno di nessuna formazione specifica. Il risultato è che i



vecchi dipendenti, di norma, “cambiano cappello” e continuano a lavorare in albergo, garantiti e tutelati come personale interno. Con la differenza, non da poco, che non sarà più necessario, per l'albergo, pagare personale che in quel momento non è realmente occupato. In questo senso l'organizzazione di un'impresa come Skill rende possibile un diverso impiego delle risorse umane “eccedenti”, ottimizzando la gestione del personale” conclude Burlin.

Non solo risparmio economico

Il tutto con risparmi a due cifre, ma non è solo una questione economica. Spiega Balbo: “C'è di mezzo anche la tranquillità: grazie a questa nuova organizzazione del servizio ci dobbiamo occupare di molti problemi in meno, come imprevisti, gestione del personale, formazione. E non abbiamo più la spesa dell'acquisto dei prodotti, dei materiali e delle attrezzature per la pulizia che è in capo all'impresa.” A ciò si aggiunge la gestione degli imprevisti: “In

caso di assenze abbiamo subito il personale sostitutivo, cosa che non potevamo fare con i nostri dipendenti, perché l'impresa, che fa questo di mestiere, può assicurare la presenza di personale ben formato e preparato, sempre.”

Ci vuole un'impresa affidabile e seria

Il modello funziona: “Lo consiglieri a tutti gli albergatori che sono alla ricerca di un partner per svolgere le pulizie in qualità e professionalità”, conclude Balbo. Ma... c'è un ma: “La cosa essenziale è che dall'altra parte ci sia un'impresa solida, seria e affidabile. Apprezziamo molto il fatto che Skill sia una società di capitali, il che ci garantisce serietà da tutti i punti di vista: dalla professionalità e preparazione degli operatori all'affidabilità nei pagamenti. Anche perché, non si dimentichi, noi come committenti siamo responsabili in solido. Skill, inoltre, è sempre presente accanto a noi per ogni esigenza, c'è un rapporto diretto



e costante.” Morale: il co-sourcing è consigliabile ed è la classica strategia win-win-win: soddisfatto l'hotel, soddisfatta l'impresa, soddisfatti i lavoratori che mantengono le proprie tutele. Attenzione, però, a non affidarsi a realtà improvvisate.

25
GSA
OTTOBRE
2015



FILMOP
INTERNATIONAL



AlphaSplit



Nuovo sistema per raccolta differenziata

L'unico carrello personalizzabile fino a 8 scomparti raccolta

- TAPPI
- PLASTICA
- SECCO NON RICICLABILE
- CARTA
- PILE
- VETRO
- UMIDO
- METALLO





visita filmop.com

buon compleanno camst!

settant'anni di eccellenza tutta italiana

dalla redazione

Lo scorso 16 giugno la Camst (Cooperativa Albergo Mensa Spettacolo Turismo), fondata nel 1945 a Bologna nei giorni della liberazione della città felsinea, ha festeggiato i suoi primi 70 anni. Riviviamo insieme questa bella storia italiana.

Quando i profughi eravamo noi...

Sedici giugno millenovecentoquarantacinque. Il secondo conflitto mondiale era agli sgoccioli e, nel nostro Paese ancora più che altrove, lasciava dietro di sé il consueto strascico di macerie, vittime, drammi e persone senza una casa, senza un posto dove dormire o mangiare. Alla stazione di Bologna bivaccano centinaia di anziani, donne e bambini nella vana attesa di un treno che li riportasse al proprio paese. Senza la minima certezza che quel treno



arrivasse. Persone che stazionavano a Bologna come profughi, e che avevano un gran bisogno di trovare un po' di ristoro.

Offrire futuro, speranza e lavoro: la difficile sfida di Gustavo Trombetti Camst, acronimo che sta per Cooperativa Albergo Mensa Spettacolo Turismo, nasce così, settant'anni fa, su iniziativa di **Gustavo Trombetti**, uomo



carismatico, protagonista della storia italiana di quegli anni e compagno di cella di **Antonio Gramsci** nel carcere di Turi; la sua idea, insieme ad altri pionieri, era quella di offrire nell'immediato dopoguerra futuro, speranza e lavoro, inaugurando una nuova stagione nel settore della ristorazione in Italia. Quella che, ad oggi, è la più longeva azienda di ristorazione italiana, cominciò servendo pasti caldi ai viaggiatori in transito alla stazione dei treni devastata dai bombardamenti. In un vagone abbandonato lungo un binario morto fu allestita una piccola cucina per riscaldare le pietanze e come bicchieri si usavano delle bottiglie di birra vuote tagliate all'uopo.

Un sogno. O forse un'utopia

I pranzi di solidarietà Camst alla Mensa del Popolo continuarono anche negli anni a venire: "Fu guardando quella gente disperata -scriveva Trombetti- che capimmo di avere un compito preciso: assisterli, aiutarli, non farli sentire soli, dargli la nostra solidarietà. La Camst aiutò quella gente. Diede da mangiare anche a chi non aveva la tessera annonaria, la tessera del pane, senza la quale si poteva morire di fame. Era il mio modo, l'unico che conoscevo, per fare la mia parte. Per partecipare a un sogno, forse a un'utopia." Sogno o utopia, chissà: i settant'anni di storia di Camst, una storia di successo economico e umano, potrebbero suggerire la risposta. Co-



munque la si voglia vedere, il gruppo ha superato la sfida, grazie alle persone e ai valori che, in tutti questi decenni, sono rimasti sempre gli stessi.

Dalle fiere alle fabbriche, Camst sempre vicina alle persone

Leggere la storia di Camst è come immergersi in un paese che riprende fiato, si ricostruisce, si ritrova e ha voglia di “darsi una mano” a rinascere: si rivedono le grandi fiere e Camst è puntuale all'appuntamento. Negli anni '50 inizia la sua attività nella ristorazione fieristica: un'esperienza lunga più di 60 anni che ha permesso all'azienda di perfezionare le sue tecniche di ristorazione e distribuzione dei pasti, per andare incontro alle richieste dei suoi clienti: pasti buoni, sani e veloci. Con gli anni del boom le aziende crescono, e fra gli anni Sessanta e l'inizio dei Settanta, gli anni “caldi” della protesta e dello Statuto dei lavoratori, fra i diritti raggiunti dai dipendenti ci fu anche quello al pasto in fabbrica, attraverso l'allestimento delle mense aziendali. E' qui che Camst ha fatto il “salto di qualità”, imponendosi come operatore di riferimento nel settore. Iniziò così un servizio di ristorazione completamente nuovo, che univa le grandi quantità alla qualità del cibo.

Passo dopo passo, nell'Italia che cresce

Ma Camst non si accontenta: nel 1960, sempre a Bologna, nasce il primo self service italiano, nei primi anni '70, a Villanova di Castenaso, viene creata la prima cucina centralizzata. Ma il decennio decisivo sono gli Ottanta, con l'avvio di attività di produzione pasti rivolte al mondo del lavoro, della scuola e di grandi comunità in genere. Comincia così la fase di espansione che porterà il Gruppo a diventare leader nel mercato della ristorazione.

Camst oggi

Il resto è storia recente: il fatturato Camst cresce senza soluzione di continuità da oltre trent'anni, e gli inve-



stimenti vanno di pari passo: nel 2010 viene realizzato il centro distributivo Camst all'Interporto, la più grande piattaforma di stoccaggio e distribuzione dei prodotti alimentari nel mondo della ristorazione. A rispecchiare l'impegno, la responsabilità e la solidità del gruppo c'è un magazzino ad altissima efficienza di 23mila metri quadrati, ci sono impianti ad energia rinnovabile rispettosi dell'ambiente, ma soprattutto ci sono loro: oltre 12 mila dipendenti, di cui 1.350 cuochi a libro paga; circa 1300 fra punti vendita e gestioni; più di 60 milioni di pasti all'anno.

Le società del gruppo: tante realtà, gli stessi valori

Non solo: il Gruppo Camst partecipa oggi a più di 20 società, per lo più controllate o collegate al gruppo. Tra queste ci sono società che offrono servizi integrati a persone, aziende ed enti pubblici, come ad esempio Day RistoService, produttore di servizi attraverso l'emissione di buoni pasto (ticket restaurant); altre si occupano della gestione di servizi di pulizia o di conduzione di farmacie; altre svolgono attività di tipo complementare, sempre in linea con le strategie della capogruppo, ad esempio la ristorazione nei poli fieristici di Rimini e Firenze, e servizi di banqueting e catering specializzati. Infine, società a partecipazione mista pubblico-privata nate sulla base della collaborazione tra Camst e gli Enti Pubblici che si occupano prevalentemente delle gestioni

E a Milano c'è il nuovo Bar Caveau

Camst non poteva mancare nella Milano dell'Expo, tanto più che si parla di cibo e nutrimento come energia per la vita. E così in largo Cairoli, proprio all'ombra del Castello, è aperto al civico 1 il Bar Caveau, il nuovo bar Camst aperto tutti i giorni dalle 8,00 alle 20,30, ottimo per la colazione, uno spuntino o un aperitivo con un buon calice di vino, una birra o uno spritz, accompagnato da uno sfizioso buffet. Sconti del 30% ai dipendenti Camst.

dirette delle refezioni scolastiche. Tutto questo tenendo fede ai valori di un tempo: principi imprenditoriali e sociali che hanno permesso al gruppo di raggiungere importanti risultati in termini economici e di qualità, rispettando l'ambiente, creando occupazione e dando un contributo significativo all'interno settore della ristorazione italiana. “Italianità, leadership, innovazione, affidabilità, sicurezza e qualità sono i nostri valori”, dicono da Camst. Comprensibile, quindi, l'orgoglio dell'attuale presidente di Camst, **Antonella Pasquariello**, che ha festeggiato la ricorrenza all'Arena del Sole in una festa molto bolognese (Camst è ancora un punto di riferimento anche occupazionale in Emilia-Romagna) ma anche tanto, tanto italiana. Nel segno dell'hashtag #70camst, la festa continua per tutto il 2015: fino a dicembre, infatti, tutta la comunicazione di Camst assume un carattere celebrativo, a partire dal logo “Camst 70”, che sostituirà il logo tradizionale per tutto l'anno in corso. Da non perdere l'album dei ricordi all'indirizzo www.settanta.camst.it



legionella, ecco le nuove linee guida

di Simone Finotti

Pubbligate a cura del Ministero della Salute le nuove Linee Guida per la prevenzione e il controllo della Legionella, che completano, integrano e sostituiscono le precedenti del 2000. Un documento complesso che dedica ampio spazio anche ai rischi nelle strutture turistico-ricettive.

li e normative. Le nuove Linee guida, pubblicate a cura del Ministero della Salute e realizzate con il supporto dell'Istituto Superiore di Sanità e di esperti del settore, sono state approvate in maggio in Conferenza Stato-Regioni, e si pongono come riferimento aggiornato in questo senso.

Aspetti generali ed epidemiologia

Si tratta di un documento corposo e dettagliato: quasi 150 pagine suddivise in 6 capitoli e ben 13 allegati. Si parte dagli aspetti generali, con la descrizione delle fonti di infezione, delle modalità di trasmissione, dei fattori di rischio, della frequenza della malattia, dei sintomi e dei metodi di diagnosi. Nella seconda parte si parla di sorveglianza e di indagini epidemiologiche: fra l'altro del registro nazionale della legionellosi e della sorveglianza internazionale della legionellosi nei viaggiatori.

I protocolli di controllo

Ma la parte che ci interessa maggiormente inizia con il capitolo 3, "Protocollo di controllo del rischio legionellosi". Tre le fasi in cui si suddivide il controllo: valutazione, gestione, comunicazione del rischio. E' necessario che il Protocollo venga applicato in ogni struttura (sia civile sia industriale) nel quale siano presenti impianti potenzialmente a rischio legionellosi. Nei sottocapitoli da 3.2 a 3.4 si dettagliano i casi delle strutture turistico-ricettive, degli stabilimenti termali e delle strutture sanitarie, e cioè quegli ambienti in cui il rischio legionella è maggiormente presente.

A quindici anni dalla pubblicazione, nel 2000, delle "Linee guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi", primo documento nazionale finalizzato a fornire agli operatori sanitari informazioni aggiornate sulla legionellosi, sulle diverse fonti di infezione, sui metodi diagnostici e di indagine epidemiologica ed ambientale, esce ora un aggiornamento del testo con lo scopo di riunire, aggiornare e integrare tutte le indicazioni riportate nelle precedenti linee guida naziona-



Le strutture turistico-ricettive

Concentriamoci ora sulle strutture alberghiere e turistico-ricettive: la legionella, vale sempre la pena di ricordarlo, è stata scoperta proprio in ambito alberghiero, e precisamente negli Stati Uniti: nell'estate del 1976 colpì un gruppo di veterani della American Legion riuniti in un albergo di Filadelfia, causando ben 34 morti su 221 contagiati (oltre 4mila erano i veterani presenti). E ancora oggi, nonostante la malattia si conosca molto bene e vi siano tutti gli strumenti per prevenirla, non è escluso il rischio di contrarla proprio in albergo, o in strutture ricettive in generale. Ricordiamo anche che molti alberghi sono dotati di spa, strutture di benessere in cui l'acqua ha un ruolo centrale. La colonizzazione degli impianti idrici o aereali rappresenta una condizione necessaria per lo svi-





luppo della legionella e, pertanto, l'obiettivo da perseguire è la minimizzazione del rischio di colonizzazione o il suo contenimento. Gran parte del capitolo 3 è dedicata proprio alle strutture turistico-ricettive. Per un'efficace prevenzione è d'obbligo che il gestore di ogni struttura turistico-recettiva effettui con periodicità (biennale, preferibilmente annuale) la valutazione del rischio legionellosi, ovvero del rischio che nella struttura possano verificarsi uno o più casi di malattia. La valutazione deve essere effettuata da una figura competente, responsabile dell'esecuzione di tale attività. La valutazione del rischio è fondamentale per acquisire conoscenze sulla vulnerabilità degli impianti in termini di: potenziali di proliferazione batterica al loro interno e di esposizione ad aerosol d'acqua che essi possono determina-

re; stima del possibile impatto potenzialmente causato dagli impianti sulla salute dei loro utenti e, più in generale dei frequentatori (lavoratori compresi); definizione ed implementazione delle contromisure adeguate a mitigare il rischio, con un impegno di sforzi e risorse commisurati al potenziale impatto. Una corretta valutazione del rischio correlato ad una struttura turistico-recettiva deve partire da una ispezione degli impianti a rischio, supportata, qualora disponibili, dagli schemi d'impianto aggiornati. Il capitolo 4 è dedicato ai metodi di ispezione e controllo del sistema idrico.

Come progettare e realizzare impianti a basso rischio

Nell'ampio capitolo 5 le Linee si concentrano su quello che, forse, è l'aspetto principale del problema, se lo

si considera dal punto di vista preventivo: e cioè come progettare, realizzare e gestire gli impianti aerulici e idro-sanitari. La prevenzione delle infezioni da Legionella si basa essenzialmente sulla corretta progettazione e realizzazione degli impianti tecnologici che comportano un riscaldamento dell'acqua e/o la sua nebulizzazione. Sono considerati tali, in primis, gli impianti idro-sanitari, gli impianti di condizionamento con umidificazione dell'aria ad acqua, gli impianti di raffreddamento a torri o a condensatori evaporativi, gli impianti che distribuiscono ed erogano acque termali, le piscine e le vasche idromassaggio; sull'adozione di misure preventive (manutenzione e, all'occorrenza, disinfezione) atte a contrastare la moltiplicazione e la diffusione di legionella negli impianti a rischio.

La gestione degli impianti

Seguono poi, nello specifico, le indicazioni pratiche sulla realizzazione e sulla gestione degli impianti, e sugli accorgimenti da tenere in considerazione per ridurre il rischio. Ad esempio: nelle strutture di nuova edificazione e in quelle soggette a ristrutturazione totale, le reti dell'acqua fredda e della acqua calda sanitaria devono essere adeguatamente distanziate tra loro e da altre fonti di calore oltre che adeguatamente isolate termicamente. Le reti, inoltre, devono essere il più possibile lineari, evitando tubazioni con tratti terminali ciechi e senza circolazione dell'acqua, dove possono più facilmente radicarsi colonie. O ancora: i serbatoi di accumulo, quando installati, devono essere facilmente ispezionabili al loro interno e disporre, alla base, di un rubinetto, tramite il quale effettuare le operazioni di spurgo del sedimento. Anche la tipologia dei materiali, utilizzati per la realizzazione dell'impianto, deve garantire la possibilità di eseguire adeguati trattamenti di disinfezione. Indicazioni vengono date anche sulla temperatura dell'ac-



qua di ricircolo e sulle modalità di disinfezione alternative nel caso non si riuscisse a mantenere una temperatura adeguata, sulle prese d'aria esterna e sulla filtrazione.

Filtrazione... senza badare a spese

Per quanto riguarda la filtrazione, è necessario non considerare soltanto l'aspetto del costo iniziale: il costo di una filtrazione più efficace, infatti, è ben inferiore a quello della pulizia dei componenti delle reti di distribuzione. Le Linee guida consigliano pertanto di installare filtri di classe Eurovent EU7 a monte delle unità di trattamento dell'aria e ulteriori filtri di classe EU8/9 a valle. Sui sistemi di ripresa dell'aria dovrebbero essere installati filtri almeno di pari classe e, ove la tipologia dei locali o della struttura lo

richieda, filtri a maggiore efficienza. Inoltre non è consentito l'utilizzo di sistemi di umidificazione che possono determinare ristagni d'acqua.

La sanificazione degli impianti aereali

Il punto 5.5 elenca le misure di controllo per la gestione degli impianti idro-sanitari, mentre il successivo è dedicato all'impianto arealico e alla sua sanificazione. Riportiamo qui alcune indicazioni: tutte le batterie di scambio termico, le vasche di raccolta dell'acqua di condensa, gli umidificatori, i ventilatori, le serrande e le griglie devono essere puliti utilizzando uno o una combinazione dei seguenti metodi: lance ad aria ad alta pressione; sistemi a vapore; apparecchiature ad acqua; aspirazione con aspiratori dotati di filtri Hepa; detergenti non aggressivi; disinfettanti; sistemi manuali. Attenzione, però: è importante che le operazioni di pulizia non causino alcun danno, erosione o modifica della disposizione delle alette di passaggio dell'aria. La sezione filtrante deve essere accuratamente pulita ed ogni residuo o ruggine rimosso. I filtri devono essere regolarmente sostituiti, nel rispetto delle specifiche fornite dal costruttore. Sulla base della valutazione del rischio, il circuito della sezione di umidificazione deve essere regolar-

mente sanificato senza compromettere l'integrità del componente. Qualora necessario, è richiesta anche la disincrostazione e la regolazione degli ugelli nebulizzatori. Anche le canalizzazioni devono essere preliminarmente pulite e successivamente disinfettate mediante nebulizzazione, con apparecchiature idonee, del prodotto disinfettante. Tale operazione deve essere eseguita in più punti della distribuzione aerea, per consentire il dispendimento del prodotto disinfettante su tutta la superficie delle canalizzazioni.

Sicurezza sul lavoro

Nelle Linee guida viene poi ricordato che il datore di lavoro ha l'obbligo di considerare che il rischio di legionellosi può riguardare sia i propri lavoratori, sia coloro che frequentano ciascun sito di sua responsabilità e pertanto viene ribadito l'obbligo di effettuare una valutazione del rischio revisionandola almeno ogni tre anni, salvo disposizioni più restrittive, al fine di mettere in atto tutte le misure di prevenzione e controllo.

Link utile

Link con le Linee Guida e le indicazioni nazionali e internazionali uscite dal 2000 in avanti

http://www.legionellaonline.it/linee_guida.htm

30
GSA
OTTOBRE
2015



SANITEC®

igiene sicura



**GARANTISCI ALLE TUE SUPERFICI L'ECCELLENZA DEL PULITO
CERTIFICATO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE**

WWW.SANITECITALIA.COM

ITALCHIMICA S.p.A. - RIVIERA MAESTRI DEL LAVORO - 10 - 36127 PADOVA (PD) - ITALY
INFO@ITALCHIMICA.IT - WWW.ITALCHIMICA.IT

cimex lectularius: il nemico tra le lenzuola

La recente pubblicazione, a cura di Teamwork, del bel manuale pratico "A letto con il nemico" ci offre l'occasione per tornare a parlare di uno dei nemici giurati degli albergatori: la cimice dei letti, o "bed bug", una compagna che nessuno vorrebbe mai trovarsi tra le lenzuola...

di Antonio Bagnati

Un manuale per gli hotel!

Così si legge nel ricco manuale pratico per gli albergatori "A letto con il nemico. Prevenzione ed eliminazione delle cimici dei letti (e di altri ospiti indesiderati)", recentemente dato alle stampe da Teamwork, società di Rimini che vanta un'esperienza trentennale nel mondo alberghiero. "Proprio la nostra esperienza -spiega **Mauro Santinato** di Teamwork- ci ha insegnato quanto sia semplice e rapido rovinare la reputazione che un hotel si è costruito lentamente e con grande impegno e fatica. Oggi, con la visibilità offerta dai portali di recensioni online e, in generale, dal web, la situazione è ulteriormente cambiata. Se da una parte le strutture godono di una visibilità enorme rispetto al passato, dall'altra sono continuamente sotto giudizio degli ospiti. Con tutto quello che ne consegue".

Mettiamoci nei panni dell'ospite...

E d'altra parte, mettendosi nei panni dei clienti, poche cose possono rovinare un soggiorno quanto la presenza, nella stanza, di ospiti indesiderati. Ecco il senso della pubblicazione, che fa seguito al riemergere, anche in Italia, di un problema spesso sottovalutato. Tanto più che l'incremento del numero di viaggiatori internazionali rispetto al passato ha contribuito ad aumentare la possibilità di diffusione delle cimici spesso trasportate involontariamente dagli stessi viaggiatori insieme ai loro bagagli. "Negli Usa -confida Santinato- il problema è presente ormai da diversi anni, e le linee-guida in questo senso sono già presenti, molto precise



e seguite. Purtroppo lo stesso non può dirsi qui da noi, dove molti albergatori prendono la cosa alla leggera salvo poi pentirsene quando è troppo tardi".

Perdita di immagine e costi economici

Proprio a loro è dedicato questo manuale operativo, snello e agevole, il più aggiornato ad oggi in Italia sulle cimici dei letti nel mondo alberghiero. In una sessantina di pagine la pubblicazione illustra e spiega esaurientemente, riuscendoci molto bene, cosa fare per riconoscere, prevenire e nel caso affrontare questo nemico silenzioso ma agguerritissimo. Se escludere e prevedere le infestazioni è pressoché impossibile, è infatti possibile gestire il rischio e minimizzare l'esposizione alle cimici, oltre che minimizzare il pericolo, che per l'hotel è rappresentato in grossa misura dalle lamentele degli ospiti, con conseguenti esiti disastrosi sulla reputazione della struttura e, nella peggiore delle ipotesi, azioni legali, ai quali vanno aggiunti gli alti costi per la risoluzione della problematica e la perdita in termini di fatturato.

Ripassiamo un po' di entomologia

Si parte con l'identikit delle cimici dei letti, ectoparassiti ematofagi



temporanei dei vertebrati omeotermi, cioè insetti che si nutrono del sangue di uccelli e mammiferi e che vivono sul corpo dell'ospite esclusivamente per il periodo necessario al loro nutrimento. Per il resto del tempo, invece, si insediano in microambienti vicini all'ospite stesso. Le cimici adulte presentano un colore identificabile tra il bruno e il rossiccio, simile alla ruggine, e la loro grandezza va dai 5 ai 7 millimetri. Sono insetti dal corpo piatto, ovale e lucido, dotato di occhi e piccole antenne, mentre il torace presenta due espansioni laterali. L'addome è la parte più sviluppata di tutto il corpo, sia in lunghezza che in larghezza. Non sono presenti ali nella parte posteriore del corpo, mentre quelle anteriori sono molto piccole e squamose, a testimonianza del fatto che, originariamente, questi insetti (che sembrano venire dall'Asia) erano in grado di volare e procurarsi il cibo; perdendo questa funzionalità, hanno poi ripiegato sul sangue umano come nutrimento. Con un ciclo di sviluppo diviso in tre fasi o stadi (uova, ninfa, adulto), le bed bugs si riproducono al ritmo di una-cinque uova al giorno nell'arco di due-tre mesi. Il tempo di maturazione delle uova dipende dalla temperatura dell'ambiente circostante. In genere si schiudono nel giro di dieci giorni dal momento della deposizione in ambienti con una temperatura di 20°C e di circa cinque giorni a 35°C. A contatto con temperature superiori ai 37°C, invece, le uova non riescono a schiudersi e in tre mesi perdono completamente vitalità. Con una temperatura media passano circa cinque settimane dalla schiusura dell'uovo al raggiungimento dello stadio adulto. Le cimici si nutrono di sangue e sono tendenzialmente attive nel

procacciarsi cibo a partire dalla tarda sera anche se possono provare ad alimentarsi in altre ore della giornata, qualora ne sussista la possibilità. Raggiungono la vittima spostandosi lungo pavimenti e superfici ma anche lasciandosi cadere dal soffitto. Ad attrarle sono il calore corporeo e il diossido di carbonio esalato tramite la respirazione. Una volta a contatto con la preda, la cimice ne perfora la pelle e ne estrae il sangue, solitamente colpendo le zone più esposte come viso, collo, braccia e gambe. Nel frattempo inietta la propria saliva che contiene sostanze anticoagulanti anestetiche, dopodiché si alimenta per circa cinque minuti prima di tornare al proprio nascondiglio. La puntura viene avvertita con una sensazione di prurito sulla zona interessata dopo alcuni minuti, ma talvolta passano anche delle ore. Attenzione a un altro "dettaglio": questi animali possono sopravvivere oltre un anno senza alimentarsi, grazie a una sorta di letargo che permette loro di sopravvivere a lungo. Attenzione quindi: non sempre il pericolo è scomparso come sembra...

**Stare all'occhio...
ma anche al... naso!**

D'accordo, ma la sua presenza come si riconosce, possibilmente prima di ricevere le ovvie lamentele da parte degli ospiti? Spesso nella fase iniziale dell'infestazione le cimici non sono perfettamente visibili a occhio nudo. Il fatto di non riuscire a vederle, tuttavia, non significa che non siano presenti, in quanto l'infestazione si sviluppa in vari stadi. La cimice adulta è ben visibile sia per dimensioni che per il caratteristico colore rossastro. Appena nata, invece, presenta un colorito semi trasparente o marrone molto chiaro e la dimensione è

C'È SEMPRE UNA ROSSA FATTA APPOSTA PER TE.



KILO, PER ESEMPIO!

LA PIU' PICCOLA LAVAPAVIMENTI CON UN VERO SEDILE.

KILO è la lavapavimenti professionale più compatta del mercato e "unica" per scelte tecniche originali e soluzioni innovative. Unisce la maneggevolezza ed il **costo contenuto** della lavapavimenti con operatore a terra con l'**alta produttività** e la comodità di quella con operatore a bordo.

ECOMONDO Rimini 3-6 Novembre PAD 05 STAND 051



scopri KILO



motoscope & lavasciuga

quella di un seme di papavero. Ma attenzione anche alle prove “olfattive”: tra gli indicatori più comuni della presenza di bed bugs, infatti, c'è l'odore misto tra acre e dolciastro emanato dalle secrezioni ghiandolari, e la presenza di piccole tracce di sangue e di feci sotto forma di minuscole macchie nere su lenzuola, cuscini e pavimenti.

Niente danni permanenti, ma...

Una cosa che gli albergatori devono sapere, anche per tranquillizzare i propri ospiti negli sfortunati casi di apparizione di questi insetti, è che le punture delle cimici dei letti non costituiscono un effettivo pericolo per la salute fisica dei malcapitati, salvo in caso di particolari allergie. L'effetto estetico non è il massimo, però, e il fastidio è innegabile: il tipo più comune di lesione è rappresentato da un'eruzione cutanea con ferite piatte e localizzate di colore rosso. Generalmente sono molto pruriginose e possono presentarsi allineate in gruppi di tre. A volte la lesione può gonfiarsi o dare luogo a vere e proprie piaghe.

Ce n'è abbastanza, insomma, per far imbestialire anche il cliente più affezionato, quindi attenzione.

L'importanza della prevenzione (che inizia dall'igiene)

A questo punto è doveroso chiedersi che fare: dopo aver raccontato alcune case histories italiane (tutti hotel molto belli e accoglienti, con ottime valutazioni online), il manuale ribadisce l'importanza della prevenzione. La pulizia degli ambienti, ovviamente, è il requisito indispensabile: le cimici dei letti possono entrare annidandosi nei mobili usati, in valigie o indumenti e spostarsi lungo tubature e cavi di collegamento, ma una pulizia e un'ispezione regolari dell'albergo, compresa l'aspirazione dei materassi, possono aiutare a prevenire o a scoprire un'infestazione nelle sue fasi iniziali. Innanzitutto un ambiente ordinato consentirà un'ispezione più precisa e contribuirà a ridurre il numero di luoghi in cui le bed bugs possono nascondersi. Le cimici dei letti possono diffondersi al rimo di una stanza ogni 7 setti-

mane in ogni direzione, e molto spesso gli ospiti se ne accorgono quando l'infestazione ha già raggiunto livelli di guardia.

Ecco il catalogo delle zone a rischio

Ecco un elenco di oggetti ricchi di fessure che possono diventare rifugi particolarmente appetibili per le cimici durante il giorno e da tenere quindi sotto controllo: televisori; telecomandi; vani batteria; telefoni, smartphone e cordless; lampade; poltrone e divani; sveglie; computer; giocattoli; animali di peluche; scatole di cartone; contenitori; libri e riviste; fessure delle porte; plafoniere; rivelatori di fumo; condizionatori; termosifoni; testate letto; reti e materassi; cornici; moquette; tappeti; tende.

Prevenire e intervenire

Qui inizia quello che è il “cuore” della pubblicazione, ovvero le metodologie di prevenzione e di intervento: innanzitutto è importante monitorare l'eventuale presenza dei piccoli insetti, delle loro uova e di minuscole macchie di sangue e di escrementi su lenzuola e coperte. Questi sono i primi campanelli d'allarme. Può essere utile cominciare controllando nel dettaglio un'area di 3-6 m circa intorno ai letti. Sarà anche importante tenere un registro scritto di tutte le camere e spazi dell'hotel, con particolare attenzione ai posti più a rischio. La prima cosa da fare sarà controllare tutti gli elementi citati sia a occhio nudo che, laddove serve aiutandosi con una lente d'ingrandimento e una torcia elettrica. Macchie di sangue e feci e presenza visibile delle cimici sono ovviamente i primi segnali da tenere in considerazione, ma non basta. Dopo aver utilizzato l'aspirapolvere per la pulizia del materasso, pulire il filtro Hepa e controllare accuratamente l'eventuale presenza di cimici. Occorrerà controllare bene tutte le cuciture dei materassi e togliere i cassetti per ispezionarli accuratamente, fessure comprese.



Alcuni consigli indispensabili**Affidarsi ad un'impresa seria e capace**

In caso di rinvenimento, la soluzione migliore è assicurarsi che siano completamente uscite insieme a ogni eventuale residuo, raccogliercle, schiacciarle con della carta assorbente e smaltirle al di fuori dell'hotel. Le bed bugs possono infatti sopravvivere e proliferare anche, e soprattutto, dentro cestini, bidoni e sacchetti dell'aspirapolvere. Svuotare subito tutti gli armadi, smontare le tende e togliere la biancheria dai letti e dai bagni. Sigillare indumenti, lenzuola, coperte, tende e asciugamani in sacchi di plastica e lavarli almeno a 60° in lavatrice, o a secco. Liberare gli spazi da tutto ciò che può essere d'ingombro alla pulizia. Eliminare tutto il materiale che non è possibile pulire e sanificare, per esempio carta e cartone: chiudere il tutto in sacchi di plastica e portarlo direttamente in discarica facendo molta attenzione agli spostamenti per evitare che le cimici si disperdano nell'ambiente dando così origine a nuovi centri d'infestazione. A questo punto, anche se sono state espulse dall'hotel le cimici trovate e ogni altra traccia visibile, sarà bene far visionare gli ambienti da un esperto di disinfestazione per fugare ogni dubbio e registrare tutte le attività in una scheda. Altrettanta attenzione va posta per letti e cuscini: a questo proposito, sul mercato sono presenti soluzioni ad hoc.

Incoraggiare gli ospiti a riferire l'eventuale presenza o sospetto di bed bugs. Fornire consigli alla reception, lasciare delle brochure informative nelle camere non sarà percepito come allarmismo, anzi, gli ospiti si sentiranno protetti e rassicurati.

Formazione, formazione... e ancora formazione. Fare in modo che tutto lo staff sia in grado di affrontare il problema e non venga in alcun caso colto impreparato è un dovere verso gli ospiti dell'hotel e può evitare tante spiacevoli situazioni. Sigillare e tappare il più possibile buchi e fessure aiuta a ridurre gli spazi in cui si possono annidare le bed bugs, limitando così la possibilità che si spostino.

Non cedere mai al panico: il compito dello staff è quello di rassicurare l'ospite e mostrare di avere la situazione sempre sotto controllo.

La disinfestazione: a che impresa

Accorgimenti importanti, che tuttavia possono non bastare. Ecco allora che arriva il momento della disinfestazione: l'ideale è scegliere una ditta di fiducia con la quale tenersi in contatto, da chiamare in casi di dubbio, per ricevere consigli mirati e per far ispezionare ciclicamente l'hotel. Occorre però saper scegliere quella più adatta alle esigenze specifiche dell'hotel su più livelli: logistica, know-how, prezzo e riconosciuta efficacia. Il manuale precisa anche, in modo sintetico ma chiaro, quali sono gli indizi per verificare l'affidabilità della ditta. Mentre arriva l'impresa occorre comunque:

- assicurarsi che l'accesso alla camera infestata sia proibito;
- non rimuovere niente dalla stanza;
- trasferire gli ospiti in un'altra camera, assicurandosi che portino con loro esclusivamente gli effetti personali, lasciando in camera il bagaglio;
- se la stanza è già stata pulita, rimuovere l'aspirapolvere dall'area e isolarlo;
- vuotare e gettare via il contenuto dell'aspirapolvere precedentemente utilizzato;
- qualunque altra attrezzatura utilizzata nella camera infestata deve essere accuratamente controllata per veri-

ficare eventuale presenza di infestanti. Ci penserà poi l'impresa a fare il resto, utilizzando i tradizionali trattamenti chimici o innovativi sistemi a caldo.

Padroneggiare il problema

C'è poi un ultimo aspetto da tenere in considerazione, ed è quello della rassicurazione del cliente. Nel manuale sono presenti esempi di recensioni disastrose su TripAdvisor, e tutte sottolineano un aspetto: l'incompetenza del gestore della struttura, o la sua tendenza a "fregarsene" o comunque a sottovalutare la rilevanza del problema. Spesso, infatti, il gestore si lascia prendere dal panico e manifesta reazioni nervose, scontrose o scomposte perché teme "grane": dall'ospite che si rifiuta di pagare ad altre ripercussioni sul piano economico, di immagine o addirittura legale. Ecco, è proprio quello da non fare: il cliente deve essere sempre rassicurato ma, soprattutto, il gestore dell'hotel non deve mai dare l'impressione di non padroneggiare la situazione. Anche per questo conoscere il problema è fondamentale: occorre dargli la giusta dimensione, sapere con quali "nemici" si ha a che fare e saper intervenire subito in modo efficace e sicuro. Niente panico, quindi, ma nemmeno superficialità.

regolamento ue 1169 del 2011: *luci ed ombre*

di Claudio Campion

Da dicembre 2014 si applica un Regolamento Europeo che ha in parte riordinato la normativa nell'ambito dell'etichettatura degli alimenti, o meglio delle informazioni obbligatorie destinate al consumatore finale riguardo a tutti gli alimenti, da quelli preimballati a quelli non preimballati, introducendo anche alcune importanti novità.

Stiamo parlando del Regolamento Europeo UE 1169/2011 al cui art.3, in termini generali, precisa che le informazioni sugli alimenti devono mirare a un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo loro le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche. Fino a qui tutto bene e tutto condivisibile, in linea teorica: il prodotto che si acqui-

sta sotto casa o al proprio supermercato di fiducia deve essere confezionato da una industria alimentare, grande o piccola che sia in base a questo obiettivo, fornendo sull'etichetta di vendita tutte le informazioni necessarie. Tuttavia il Parlamento o il Legislatore, come meglio si voglia dire, ha deciso di spostare l'obbligo di fornitura delle informazioni rivolte al consumatore finale, ad un ulteriore soggetto della filiera alimentare, ovvero la Cucina e qui iniziano i problemi. In sostanza, con l'applicazione del regolamento UE 1169/2011 anche la collettività, *ossia qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale*, è obbligata a fornire le informazioni. In questi casi, tuttavia, l'unica informazione obbligatoria prevista si limita solo ed esclusivamente alla presenza di sostanze che possono provocare allergie e/o intolleranze, utilizzate nella preparazione di pasti e/o alimenti, anco-

ra presente nel prodotto finito anche se in forma alterata.

Perché è così importante tale informazione a tal punto che il legislatore ha ritenuto renderla obbligatoria e quali sono questi prodotti e/o sostanze?

Attualmente sono quasi tre milioni gli italiani affetti da sintomi riconducibili ad una allergia di tipo alimentare, di cui 570.000 hanno meno di 18 anni e, secondo i dati forniti dalla Società italiana di allergologia e immunologia clinica (SIAIC), i numeri delle allergie alimentari nel nostro Paese sono praticamente raddoppiati nel corso degli ultimi dieci anni. Diventa pertanto importante rispettare quanto imposto dal Regolamento UE 1169/2011 per tutelare il consumatore e renderlo sicuro di ciò che mangia senza che possa correre rischi. Il soggetto intollerante o allergico, pertanto, non è un capriccioso che ha deciso di farci diventare matti nel momento in cui richiede informazioni sul pasto che si accinge a consumare, ma è una persona che può mettere a grave rischio la propria vita per la superficialità di altri.



Le sostanze e/o prodotti che provocano allergie e/o intolleranze alimentari che il Regolamento UE 1169/2011 obbliga a fornire al consumatore finale nell'ambito della collettività evidenziandoli con caratteri grafici particolari (dimensioni, stile, colore dello sfondo) sono contenute nell'allegato II e sono indicate nella tabella a fianco.

Il Regolamento UE 1169/2011 definisce inoltre chi è il responsabile dell'informazione che verrà data al consumatore finale. Come indicato all'art. 8 *l'operatore del settore alimentare* (di seguito OSA) *responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non appartenga all'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione*. E' quindi chiaro che la prevenzione di possibili incidenti legati ad allergie ed intolleranze vede il coinvolgimento attivo dell'OSA, chiamato a predisporre e attuare le misure necessarie al fine di fornire le informazioni utili al consumatore, che è comunque sollecitato a richiederle in relazione alle proprie eventuali allergie e/o intolleranze. Tenuto conto della potenziale severità delle problematiche sanitarie riconducibili all'assunzione di alimenti in soggetti allergici e/o intolleranti, è opportuno ricordare quali siano in ogni caso gli obblighi fondamentali dell'OSA:

- individuare il pericolo "allergeni" e gestire i rischi documentandone analisi, misure di controllo e verifiche all'interno del proprio Piano di Autocontrollo.
- verificare in maniera scrupolosa e pretendere le informazioni necessarie dagli anelli precedenti della filiera (fornitori), al fine di poter mettere a disposizione del consumatore informazioni complete e corrette;
- predisporre un ricettario scritto al fine di assicurare che entrino a fare parte dell'alimento solo gli ingredienti previsti e oggetto di comunicazione al consumatore;
- assicurare adeguata formazione al personale al fine di garantire il puntuale ri-

						
1. Cereali	2. Crostacei	3. Uova	4. Pesce	5. Arachidi	6. Soia	7. Latte
						
8. Sesamo	9. Sedano	10. Senape	11. Frutta a guscio	12. Anidride solforosa e Solfiti	13. Lupini	14. Molluschi
<p>1. Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di Uova. 4. Pesce e prodotti a base di Pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di Arachidi. 6. Soia e prodotti a base di Soia. 7. Latte e prodotti a base di Latte (incluso lattosio).</p>						
<p>8. Semi di Sesamo e prodotti a base di Semi di Sesamo. 9. Sedano e prodotti a base di Sedano. 10. Senape e prodotti a base di Senape. 11. Frutta a guscio 12. Anidride solforosa e Solfiti In concentrazioni superiori a 10 mg/kg, 10 mg/litro in termini di SO₂ totale 13. Lupini e prodotti a base di Lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di Molluschi.</p>						

spetto delle buone pratiche di lavorazione/somministrazione/vendita (importanza del rispetto delle ricette, prevenzione delle contaminazioni crociate, ecc.), incluse le modalità di comunicazione al consumatore;

- verificare l'aggiornamento delle informazioni fornite e delle modalità della loro comunicazione al consumatore. E' fondamentale, pertanto, nel perseguire l'obiettivo di tutelare i consumatori che manifestano sintomi allergici o intolleranze, che i gestori di servizi di ristorazione commerciale e/o collettiva, in qualità di responsabili che garantiscono

e verificano l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, assicurino che le stesse informazioni siano trasferite in modo da risultare leggibili, chiare, precise, veritiere, leali, facilmente accessibili, tali da non indurre in errore e sempre aggiornate.

La scelta circa la modalità da utilizzare per rendere edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell'operatore e sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale.

L'operatore del settore alimentare può, ad esempio, limitarsi ad indicare per

Parola chiave: allergie e intolleranze.

Per definire le intolleranze alimentari è necessario, prima di ogni altra cosa, effettuare una netta distinzione tra esse e le allergie alimentari. Nel linguaggio corrente infatti i due termini sebbene percepiti alla stregua di sinonimi, tuttavia, dal punto di vista scientifico e quindi per gli addetti ai lavori, le due cose sono molto diverse, anche se, per la verità, la questione per gli specialisti è ancora alquanto controversa: infatti non tutto quel che si dice o si conosce in materia è unanimemente condiviso. Proviamo tuttavia a districarci, brevemente, nei termini della diatriba. Le allergie e le intolleranze alimentari insieme con reazioni tossiche (avvelenamenti) ed avversioni psicotiche (avversioni di natura psicologica) appartengono al più vasto ambito delle reazioni avverse al cibo. La caratteristica che differenzia questi disturbi è il coinvolgimento o meno del sistema immunitario, attivo, anche se in maniera differente, in allergie ed intolleranze, assolutamente estraneo, invece, nei processi di reazioni tossiche ed avversioni psicogene. Nelle allergie le cellule immunitarie, erroneamente, scatenano anticorpi IgE contro molecole o proteine di alimenti che dai più sono tranquillamente tollerate. Gli anticorpi o immunoglobuline, divise in 5 distinte categorie di proteine e prodotte da un tipo di globuli bianchi, i linfociti B, in condizioni normali, hanno il compito di contrastare ed interagire con gli antigeni, quel complesso di sostanze che il sistema immunitario a torto o a ragione individua come nocive.

iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio" o, in alternativa, riportare una dicitura del tipo: "per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio". È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011 risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.

Se le informazioni vengono fornite oral-

mente, deve essere stabilito un metodo che permetta all'avvenuta informazione di essere verificabile, e che le informazioni vengano fornite sempre in maniera omogenea e completa. Questo deve avvenire non solo su richiesta del consumatore ma obbligatoriamente devono anche essere date informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza (es contaminazione crociata).

Tali informazioni infine possono essere riportate anche su altro sistema equivalente ad esempio tecnologico, per singola preparazione, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente. Teniamo presente che il consumatore finale utilizza sempre di più lo strumento informatico

come strumento di informazione e condivisione, infatti da una analisi fatta ben 11% dei cittadini ha utilizzato, nell'ultimo anno, applicazione scaricata sul proprio smartphone per conoscere informazioni nutrizionali sugli alimenti e un ulteriore 11% è interessato a utilizzarle. I dati sono forniti dall'Osservatorio Innovazione Digitale della School of Management del Politecnico di Milano

A titolo esemplificativo, leggendo con il proprio terminale mobile, smartphone, mediante una semplice applicazione che consente la lettura dei QR code, scaricabile gratuitamente dai diversi store, si potrà accedere ad un menù informatizzato che potrebbe essere utilizzato da un qualsiasi ristorante per fornire le informazioni richieste dal Regolamento UE 1169/2011 al consumatore finale.





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
italсан@italсан.it - www.italсан.it**

SANYTRONIK



SANYTRONIK è il sanitizer di nuova generazione. **SANYTRONIK** è alimentato da una cartuccia con PMC. **SANYTRONIK** vi permetterà di tenere pulito e disinfettato il wc, senza sprechi e a costi contenuti

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.



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

tax credit e click day: rinnovare l'hotel è più facile

di Umberto Marchi

Arriva il “credito d'imposta” per le ristrutturazioni e riqualificazioni in hotel: ecco i lavori ammessi e gli estremi per fare domanda. A disposizione 50 milioni per gli anni 2016-2019. La domanda va fatta in via telematica. A gennaio 2016 la “finestra” per le spese di quest'anno.

Ristrutturazioni in hotel? Lavori di riqualificazione in arrivo? Efficientamento energetico o abbattimento delle barriere architettoniche? Niente paura, arriva il “tax credit per la riqualificazione e l'accessibilità delle strutture ricettive”, previsto dal DM 7 maggio 2015. Lo possono chiedere i legali rappresentanti delle strutture alberghiere esistenti alla data del 1° gennaio 2012. Lo Stato mette a disposizione 20 milioni di euro per l'anno 2015 e 50 milioni di euro per gli anni dal 2016 al 2019 e fino ad esaurimento delle risorse disponibili di ciascuno degli esercizi medesimi. Ecco alcuni dettagli, a partire dalle prestazioni ammesse al credito.

Interventi di riqualificazione edilizia

Tecnicamente, per “interventi di riqualificazione edilizia si intendono “gli interventi di manutenzione straordinaria di cui all'articolo 3, comma 1, lettera b) del DpR 380/2001, e successive modifiche, ossia: opere e modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici; opere e modifiche necessarie per realizzare ed integrare i servizi igienici

co-sanitari e tecnologici, sempre che non alterino la volumetria complessiva degli edifici e non comportino modifiche delle destinazioni di uso; gli interventi consistenti nel frazionamento o accorpamento delle unità immobiliari con esecuzione di opere, anche se comportanti la variazione delle superfici delle singole unità immobiliari nonché del carico urbanistico, purché non sia modificata la volumetria complessiva degli edifici e si mantenga l'originaria destinazione d'uso; gli interventi di restauro e di risanamento conservativo rivolti a conservare l'organismo edilizio e ad assicurarne la funzionalità. Tali interventi comprendono il consolidamento, il ripristino e il rinnovo degli elementi costitutivi dell'edificio, l'inserimento degli elementi accessori e degli impianti richiesti dalle esigenze dell'uso, l'eliminazione degli elementi estranei all'organismo edilizio. A questi si aggiungono interventi come quelli previsti dalla lettera d), vale a dire quelli rivolti a trasformare gli organismi edilizi mediante un insieme sistematico di opere che possono portare ad un organismo edilizio in tutto o in parte diverso dal precedente. Tali interventi comprendono il ripristino o la sostituzione di alcuni elementi costitutivi dell'edificio, l'eliminazione, la modifica e l'inserimento di nuovi elementi ed impianti. Nell'ambito degli interventi di cui al presente numero sono ricompresi anche quelli consistenti nella demolizione e ricostruzione con la stessa volumetria di quello preesistente. Rimane fermo che, con riferimento agli immobili sottoposti a vincoli, gli interventi di demolizione e ricostruzione e gli



interventi di ripristino di edifici crollati o demoliti costituiscono interventi di riqualificazione edilizia soltanto ove sia rispettata la medesima sagoma dell'edificio preesistente.

Eliminazione delle barriere architettoniche

Per eliminazione delle barriere architettoniche si intendono gli interventi volti ad eliminare gli ostacoli fisici che sono fonte di disagio per la mobilità di chiunque ed in particolare di coloro che, per qualsiasi causa, hanno una capacità motoria ridotta o impedita in forma permanente o temporanea; gli ostacoli che limitano o impediscono a chiunque la comoda e sicura utilizzazione di spazi, attrezzature o componenti; la mancanza di accorgimenti e segnalazioni che permettono l'orientamento e la riconoscibilità dei luoghi e delle fonti di pericolo.

Incremento dell'efficienza energetica

Poi ci sono gli interventi di riqualificazione energetica, ovvero: inter-



venti che conseguono un indice di prestazione energetica per la climatizzazione non superiore ai valori definiti dall'Allegato A al decreto del Ministro dello sviluppo economico 11 marzo 2008, e successive modificazioni; gli interventi sull'involucro edilizio: interventi su un edificio esistente, parti di un edificio esistente o unità immobiliari esistenti, riguardante strutture opache verticali e orizzontali (pareti, coperture e pavimenti), gli interventi di sostituzione, integrale o parziale, di impianti di climatizzazione con: impianti dotati di caldaie a condensazione e contestuale messa a punto del sistema di distribuzione; impianti dotati di pompe di calore ad alta efficienza ovvero impianti geotermici a bassa entalpia, e contestuale messa a punto ed equilibratura del sistema di distribuzione; impianti di cogenerazione o trigenerazione ad alto rendimento e contestuale messa a punto ed equilibratura del sistema di distribuzione.

Spese per acquisto di mobili e componenti d'arredo destinati esclusivamente alle strutture alberghiere

Per spese per acquisto di mobili e componenti d'arredo, si intendono quelle: relative a rifacimento o sostituzione di cucine o di attrezzature professionali per la ristorazione, quali, tra l'altro, apparecchiature varie di cottura, forni, armadi frigoriferi e congelatori, macchine per la preparazione dinamica, elementi per la preparazione statica, macchine per il lavaggio delle stoviglie, macchine per il lavaggio dei tessuti, abbattitori di temperatura, produttori di ghiaccio, con altri aventi caratteristiche migliorative rispetto a quelle esistenti in termini di sicurezza, efficienza energetica, prestazioni relative a mobili e complementi d'arredo da interno e da esterno.

Le caratteristiche del credito

Questo l'elenco sommario degli interventi ammessi al credito. Il de-

reflexx®

E SEI IN MANI SICURE!

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



**QUALITÀ
ALTA TECNOLOGIA
SERVIZIO**



SPONSOR
VIADANA RUGBY TEAM

www.reflexx.com

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

Tabella riassuntiva in relazione ai due Tax credit riqualificazione e digitalizzazione per la presentazione delle istanze negli anni 2016 e 2017

Per le istanze presentate nell'anno	Tax credit riqualificazione		Tax credit digitalizzazione	
	Compilazione istanza sul Portale dei procedimenti	Click day	Compilazione istanza sul Portale dei procedimenti	Click day
2016 (relative ai costi sostenuti nel 2015)	11-29 gennaio	1-5 febbraio	8-22 febbraio	23-26 febbraio
2017 (relative ai costi sostenuti nel 2016)	9-27 gennaio	30 gennaio 3 febbraio	6-21 febbraio	22-28 febbraio

creto poi dettaglia le spese eleggibili, intervento per intervento. Tali spese devono essere certificate tramite attestazione rilasciata da soggetto autorizzato giuridicamente responsabile della veridicità dei dati oggettivi dichiarati (effettività delle spese sostenute ed esistenza della documentazione contabile). Le singole voci di spesa elencate sono eleggibili, ciascuna, nella misura del 100%. L'importo totale delle spese eleggibili è, in ogni caso, limitato alla somma di 666.667 euro per ciascuna impresa alberghiera. Il 30% del totale delle spese eleggibili sostenute dal 1° gennaio 2014 al 31 dicembre 2016. Se le spese eleggibili risultano essere il massimo ammissibile, ovvero euro 666.667, il relativo credito d'imposta riconoscibile (pari al 30% delle spese eleggibili) sarà di € 200.000. Il credito d'imposta è alternativo e non cumulabile, in relazione a medesime voci di spesa, con altre agevolazioni di natura fiscale. Il credito d'imposta viene riconosciuto nel rispetto dei limiti di cui al regolamento (UE) n. 1407/2013 della Commissione europea del 18 dicembre 2013 e comunque fino all'importo massimo di 200.000 euro nei tre anni d'imposta. In un triennio, la singola impresa non

può usufruire complessivamente più di 200.000 euro di aiuti *de minimis*, compresi quelli relativi al riconoscimento del credito d'imposta. Il credito riconosciuto può comunque essere utilizzato entro 10 anni, esclusivamente in compensazione tramite presentazione del modello F24 da inoltrare tramite i servizi telematici all'Agenzia delle entrate con le modalità stabilite dalla medesima, pena il rifiuto dell'operazione di versamento. Per ottenere il credito d'imposta non basta chiederlo al MiBACT, ma va indicato nella dichiarazione dei redditi relativa al periodo d'imposta per il quale è concesso.

Domande telematiche e click day

La domanda va fatta esclusivamente in via telematica, insieme all'attestazione di effettività delle spese sostenute, tramite il Portale dei Procedimenti <https://procedimenti.beniculturali.gov.it>. Ma attenzione: le scadenze si distinguono in una fase preparatoria e in un click day, nel quale sarà possibile presentare l'istanza. Durante la fase preparatoria sarà possibile compilare l'istanza sul portale dei procedimenti, previa registrazione al medesimo. Finita la fase preparatoria, non

sarà più possibile iscriversi al portale, e bisognerà solo attendere il "click day", cioè la finestra temporale in cui sarà possibile inviare l'istanza. In occasione del click day, il rappresentante legale dell'impresa può accedere al Portale dei Procedimenti tramite codice d'accesso, e concludere il procedimento con l'invio telematico dell'istanza e l'attestazione di effettività delle spese sostenute, già perfezionate dalle firme digitali. Le date delle "finestre" sono già stabilite: ogni anno vale per le spese sostenute nell'anno precedente. E così le **spese sostenute nel 2015 si possono attestare dall'11 al 29 gennaio 2016**, e quelle **per il 2016 dal 9 al 27 gennaio 2017**. Per informazioni più dettagliate è possibile consultare il tutorial online del Ministero Tax credit per la riqualificazione e l'accessibilità delle strutture ricettive, scaricabile dal portale. http://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/documents/1438709735329_TUTORIAL_4_AGOSTO_2015.pdf

Concentrati sull'HO.RE.CA.



Una linea completa e testata di prodotti intelligenti, sostenibili e specifici per **la ristorazione, gli ambienti e la lavanderia**, richiesti nella stesura dei piani H.A.C.C.P. Bettari Detergenti affronta il mondo dell'Ho.Re.Ca. attraverso **soluzioni integrate per la detergenza e l'igienizzazione**, appositamente progettate per soddisfare le alte esigenze di qualità, innovazione e pulizia in diverse condizioni operative ed ambientali.

Contattaci per scoprire la gamma di detergenti dedicata ai professionisti dell' HO.RE.CA



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

 **Bettari** DETERGENTI
CONCENTRATI SULLA PULIZIA

prevenzione incendi in albergo, ecco il decreto

Il DM 14 luglio 2015, entrato in vigore ad agosto, fissa le disposizioni tecniche per la prevenzione degli incendi negli alberghi da 25 a 50 posti letto. Critica la posizione di Asshotel.

Quando si parla di alberghi il tema della sicurezza è sempre in primo piano, perché l'ultima cosa che deve succedere a un ospite è di sentirsi a rischio in una struttura dell'hospitality. E il rischio incendio è uno dei più seri. E' alla luce di questo che si devono leggere le recenti disposizioni in tema di prevenzione incendi: ci riferiamo in particolare al DM 14 luglio 2015 del Ministero dell'Interno "Disposizioni di prevenzione incendi per le attività ricettive turistico - alberghiere con numero di posti letto superiore a 25 e fino a 50", pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale- Serie Generale n.170 del 24-7-2015 ed entrato in vigore in agosto.

Gli obiettivi e il campo di applicazione

La disposizione, che consta di sei articoli e un allegato, si applica (art. 1) per la progettazione, la realizzazione e l'esercizio delle attività ricettive turisti-

di Giuseppe Fusto

co-alberghiere esistenti alla data di entrata in vigore del decreto. In particolare il provvedimento è stato emanato ai sensi dell'art. 11 del D.L. 150/2013, che - in sede di proroga al 31 ottobre 2015 dei termini per l'adeguamento alle disposizioni antincendio - aveva previsto, al comma 2, l'emanazione di una regola tecnica che semplificasse gli adempimenti di cui al D.M. 9 aprile 1994 per le strutture alberghiere da 25 a 50 posti letto. Le disposizioni contenute nel decreto in oggetto trovano applicazione per la progettazione, la realizzazione e l'esercizio delle attività ricettive turistico-alberghiere, così come definite dal decreto del 1994, che abbiano un numero di posti letto superiore a 25 e fino a 50, esistenti al 22 agosto 2015.

E' l'articolo 2 a fissare gli obiettivi del provvedimento, che sono, in sintesi:

- a) minimizzare le cause di incendio;
- b) garantire la stabilità delle strutture portanti al fine di assicurare il soccorso agli occupanti;
- c) limitare la produzione e la propagazione di un incendio all'interno della struttura ricettiva;
- d) limitare la propagazione di un incendio ad edifici od aree limitrofe;
- e) assicurare la possibilità che gli occupanti lascino i locali e le aree indenni o che gli stessi siano soccorsi in altro modo;
- f) garantire la possibilità per le squadre di soccorso di operare in condizioni di sicurezza.

Le disposizioni tecniche

L'allegato 1, richiamato dall'articolo 3, contiene la regola tecnica per la prevenzione degli incendi, che viene ap-



plicata anche per le opere di ristrutturazione o di ampliamento limitatamente alle parti interessate dall'intervento e che comportano l'eventuale rifacimento dei solai in misura non superiore al 50%. La regola tecnica è costituita da 8 punti. Il punto primo riguarda l'ubicazione degli alberghi la cui attività può essere svolta, e cioè: in edifici costruiti per la specifica destinazione, isolati o tra essi contigui; in edifici costruiti per la specifica destinazione, contigui e separati da altri che hanno destinazioni diverse; nel volume di edifici con destinazione mista (sono indicate delle limitazioni, come la presenza di quelle attività in cui sono detenute o manipolate sostanze o miscele pericolose, o in cui si effettuano lavorazioni pericolose ai fini dell'incendio o dell'esplosione). Il punto 2 parla di separazioni-comunicazioni degli alberghi, per le quali sono prescritte le caratteristiche di resistenza al fuoco. Il terzo punto passa in rassegna le caratteristiche costruttive, il quarto le misure per l'evacuazione, il 5 altre disposizioni soprattutto per le aree a rischio specifico, il 6 mezzi ed impianti, il 7 segnaletica e l'ottavo e ultimo il piano d'emergenza. Peraltro il responsabile delle attività ha la facoltà di optare per l'applicazione





delle pertinenti disposizioni di cui al decreto del Ministro dell'interno 9 aprile 1994 e successive modificazioni, rinunciando ad usufruire delle semplificazioni di cui al decreto in oggetto.

I prodotti da impiegare

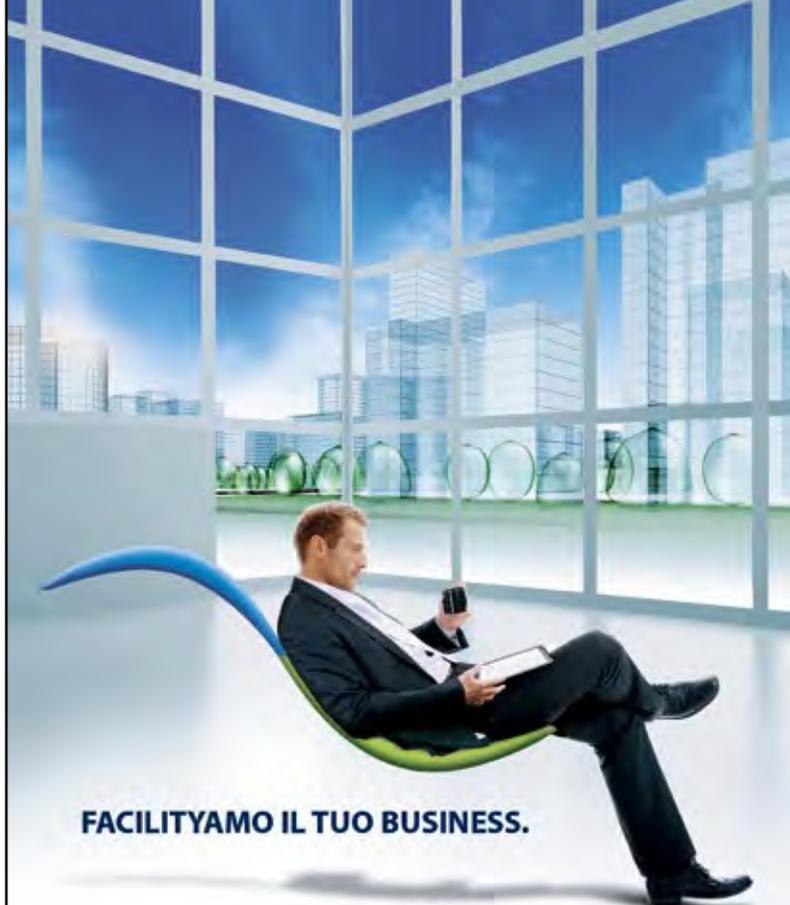
Ed ecco i prodotti che possono essere impiegati: i prodotti regolamentati dalle disposizioni comunitarie applicabili ed a queste conformi; gli estintori portatili, gli estintori carrellati, i liquidi schiumogeni, i prodotti per i quali è richiesto il requisito di reazione al fuoco, diversi da quelli di cui alla lettera precedente, gli elementi di chiusura per i quali è richiesto il requisito di resistenza al fuoco, disciplinati in Italia da apposite disposizioni nazionali, già sottoposte con esito positivo alla procedura di informazione comunitaria, che prevedono apposita omologazione per la commercializzazione sul territorio italiano e, a tale fine, il mutuo riconoscimento, sempre che siano conformi alle suddette disposizioni; le tipologie di prodotti non contemplati dalle lettere precedenti, purché legalmente fabbricati o commercializzati in uno degli Stati membri dell'Unione europea o in Turchia, in virtù di specifici accordi internazionali stipulati con l'Unione europea, ovvero legalmente fabbricati in uno degli Stati firmatari dell'EFTA, per l'impiego nelle stesse condizioni che

permettono di garantire un livello di protezione, ai fini della sicurezza antincendio, equivalente a quello prescritto dal decreto in oggetto.

Per Asshotel “una semplificazione mancata”

Questo il dettato di legge. Ma ci sono già posizioni piuttosto critiche. Su tutte, sventa la voce di Asshotel Confesercenti, il cui presidente **Filippo Donati** è stato molto esplicito a riguardo: “Si era parlato di semplificazione- ha commentato- ma così non è stato. Ancora una volta, nella redazione del decreto non c'è stato nessun effettivo coinvolgimento delle associazioni di categoria. Diversamente da quanto auspicato – conclude il presidente di Asshotel – non è stato creato un gruppo di lavoro composto, in equa misura, da rappresentanti dei Vigili del Fuoco e degli albergatori. Questo senza ascoltare la nostra proposta che, una volta accertati i requisiti minimi di sicurezza ai fini dell'ammissione al piano straordinario biennale di adeguamento antincendio, in modo analogo a quanto fatto in molti altri Paesi europei, suggeriva di rimandare i lavori di adeguamento antincendio ai lavori di ampliamento e/o ristrutturazione dell'albergo”.

http://www.ecolavservice.com/cgi-bin/allegati/DM_14_07_15.pdf



FACILITYAMO IL TUO BUSINESS.

SERVIZI GENERALI

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

MANUTENZIONE IMPIANTI

Realizzazione, gestione e manutenzione impianti:

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



Facility & Energy Management

Passione, innovazione, integrazione.

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

in giappone l'albergo dove i robot fanno tutto (ma non le pulizie)

di Laura Guidi

A Sasebo, in Giappone, ha aperto un hotel quasi completamente gestito da robot. Fanno il check in. Trasportano i bagagli, organizzano il guardaroba ma... non fanno le pulizie. E poi dicono che per pulire non ci vuole professionalità...



un'altra notizia che ha per protagonisti proprio loro, i nostri servitori (l'etimo slavo rabota vuol dire proprio questo) automatici.

In un parco vicino a Nagasaki

Questa volta però si tratta di un hotel, e precisamente l'Hen-na di Sasebo. Si trova in un parco divertimenti nella regione di Nagasaki ed è aperto dal 17 luglio scorso. Sembra un hotel normale, almeno a vederlo da fuori. Il fatto è che appena entri ti accorgi che non è così. Lo shock inizia alla reception, dove, a seconda del tuo turno in coda, possono accoglierti una dolcissima "geisha" biancovestita con scarpina e copricapo d'ordinanza, un robot vero e proprio in puro stile Star Wars, oppure... udite udite, un dinosauro meccanico (anche lui col cappellino) che ti fa il check-in sciorinando file di denti aguzzi e minacciosi. La registrazione vera e propria è operata dagli ospiti con l'aiuto di un tablet: una foto scattata all'ingresso garantisce poi il riconoscimento facciale per aprire le proprie camere. Lo step successivo è il guardaroba, che proprio come nei supermercati automatizzati (ne abbiamo visto un esempio ad Expo) è gestito da un braccio meccanico intelligente che raccoglie gli oggetti personali dei clienti e li mette in scatole molto simili alle cassette di sicurezza dei caveau bancari. Al momento opportuno, poi, gli oggetti sono tirati fuori per essere riconsegnati ai proprietari. E i bagagli pesanti? Niente paura: un robot carrellato li porta fino a destinazione.

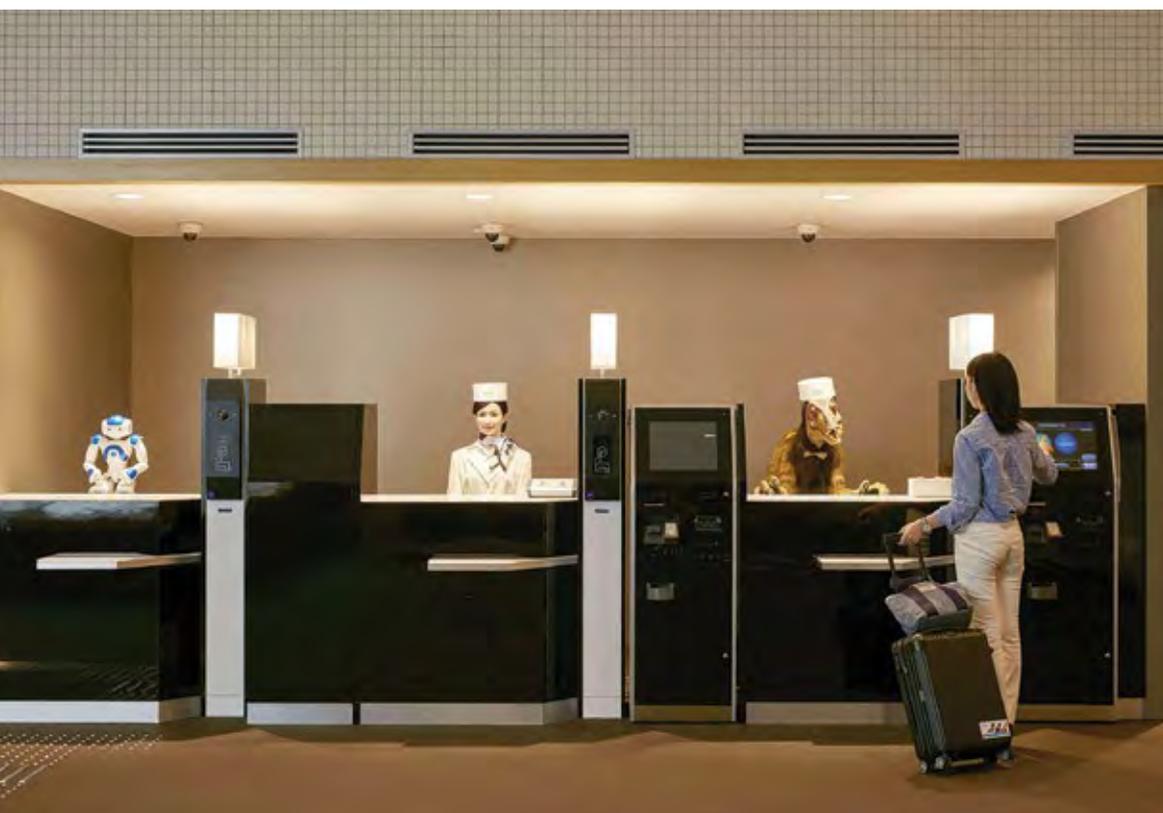
Fanno quasi tutto

Ed eccoci in camera: oltre al riconoscimento del viso che serve per entra-

46
GSA
OTTOBRE
2015

Sotto la reception e sopra il robot che porta nelle camere i bagagli

Non c'è che dire: in Giappone la passione per i robot, meglio se antropomorfi, è davvero una cosa seria: non abbiamo nemmeno fatto in tempo a vedere lo straordinario automa con le fattezze di Leonardo da Vinci appena sbarcato al Museo della Scienza di Milano (made in Japan, of course...), che già ci arriva dal Sol Levante



VERDE ECO PAVIMENTI 5C

DETERGENTE MANUTENTORE
5 VOLTE CONCENTRATO

- > BASSO COSTO IN USO
- > IDEALE PER TUTTI I PAVIMENTI,
ANCHE TRATTATI
- > NON NECESSITA DI RISCIAQUO



LINEA VERDE ECO
10 PRODOTTI CERTIFICATI ECOLABEL
Più Valore al Pulito
Più Valore all'Ambiente

INTERCHEM
ITALIA

Scopri la linea Verde Eco sul nuovo sito:
www.interchemitalia.it

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

Hideo Sawada in una camera



Il braccio meccanico che gestisce il guardaroba

re, all'interno c'è un sistema che scansiona e riconosce la voce del cliente: serve per far funzionare l'illuminazione e per offrire all'ospite info e servizi. Vuoi sapere che tempo farà domani? Non hai che da chiederlo, e se il tuo timbro è familiare il robot Tuly ti risponderà in men che non si dica. Insomma, un Albergo Evoluto (questo significa il nome Hen-na) dove la componente umana è ridotta ai minimi termini, per questioni soprattutto economiche, come ha precisato il titolare **Hideo Sawada**, che voleva una struttura divertente, tecnologica ma anche in grado di abbassare i costi di soggiorno. E la ricerca in robotica, che in Giappone è dav-

vero all'avanguardia, ci ha messo del suo. Il risultato sono stanze da 9mila yen la notte: circa 65 euro, davvero pochino per il Giappone.

Ma non pulizia e sorveglianza

Tutto ok, ma... come sempre c'è un ma. Oltre alla vigilanza, che viene gestita comunque da telecamere controllate da agenti umani, un'altra cosa che gli automi non possono fare è la pulizia. E la cosa, ammettiamolo, un po' ci fa piacere: si tratta forse di un'attività così importante e professionale che non si può lasciare nelle mani nemmeno dei robot più evoluti? A quanto pare sembra proprio di sì.

innovazione e funzionalità: *il binomio vincente del purus award*

di Carlo Ortega

Nilfisk, Vileda, Sca e Kärcher sono i vincitori del Purus Award di Cms Berlino 2015. Aspiratori leggeri, dispenser bagno dal design funzionale, sistemi pre-impregnati ultraefficienti e un'iniziativa di grande spessore culturale: ecco come si coniugano efficacia e spirito innovativo.

vamente convincenti. Quest'edizione è stata particolarmente contesa (quasi 50 i candidati all'inizio), e alla fine a spuntarla è stato il giusto mix tra innovazione e funzionalità: un binomio che ormai fa scuola sul mercato del cleaning professionale.

I vincitori

Su 47 candidature iniziali, sono stati 15 i prodotti selezionati per la fase finale, da cui sono usciti i vincitori di martedì 22 settembre: si tratta di **Nilfisk, Vileda, SCA e Kärcher**, che hanno vinto nelle rispettive categorie grazie a soluzioni smart e innovative. In particolare, per la categoria "Macchine" Nilfisk per **VP600**, aspirapolvere professionale, dal peso leggero, con avvolgicavo automatico e con elementi facilmente sostituibili. Nella categoria attrezzature il premio è andato a Vileda Professional per **UltraSpeed Pro** (sistema mop piatto bagnato). Per la categoria Igiene per il bagno ha vinto SCA Hygiene Products con **Tork Immagine Design**,® una gamma di dispenser dallo stile sobrio e funzionale.

Nilfisk

Iniziamo dalle macchine: l'aspiratore VP600 offre una vasta gamma di funzioni, così che sia possibile trovare sempre la versione più adatta ad ogni tipo di lavoro di pulizia. Basta scegliere il cavo ideale per le proprie esigenze, e depositare gli accessori direttamente sull'aspirapolvere per maggiore comodità ed ergonomia. La funzione di doppia velocità e il basso livello sonoro rendono la macchina ideale per le pulizie giornaliere in orari e luoghi sensibili, quali alberghi, ristoranti, uffici e luoghi istituzionali. Il filtro Hepa è di serie per garantire un ambiente di lavoro sempre pulito. Grande importanza ha anche il design modulare, che permette non solo una grande flessibilità, cioè la possibilità di scegliere esattamente ciò che serve, ma rende anche la macchina di facile manutenzione per gli anni a venire. Quando un cavo viene usurato o danneggiato, può essere facilmente sostituito in poco tempo, così da annullare i fermi macchina. Per Nilfisk ha ritirato il premio il marketing manager **Steffen Gloeckner**.

48
GSA
OTTOBRE
2015



Si è chiusa venerdì 25 settembre l'edizione 2015 di Cms Berlino, fiera internazionale della pulizia professionale svoltasi nella capitale tedesca dal 22, appunto, al 25 settembre. Fra gli appuntamenti più attesi della prima giornata c'è stata la premiazione dell'ambito Purus Award, che ancora una volta ha fornito agli addetti ai lavori importanti spunti in chiave di innovazione e ricerca di prodotto. Il premio, come si ricorderà, viene assegnato ai prodotti più innovativi e funzionali, particolarmente interessanti e qualitati-





Vileda Professional

Vileda Professional: ultra-veloce, ultra-performante

Per la categoria attrezzature ha vinto un'altra multinazionale da sempre impegnata nell'innovazione: parliamo di Vileda Professional, con Ultra Speed Pro, il sistema completo di mop piatti da usare bagnati che combina la pulizia intensiva delle microfibre con una pressa rivoluzionaria dalle alte performance. Il sistema è così facile da usare che chiunque può pulire senza il bisogno di una formazione. La particolare pressa strizza fuori più acqua che le tradizionali presse, permettendo ai pavimenti di asciugarsi più velocemente e tornare quindi utilizzabile subito, un requisito che si rivela essenziale nelle zone ad alto passaggio e traffico intenso. Il fissaggio particolare della striscia di mop significa che non c'è bisogno di rimuoverli per strizzarli. A rappresentare l'azienda in occasione della premiazione è stato **Steve Colin**, marketing assistant Vileda Professional.

Con Tork il bagno fa un salto di categoria

Il bagno, si sa, è uno degli ambienti più difficili da pulire, più a rischio e più importanti per la qualità dell'igiene complessiva degli edifici. Per questo a Berlino viene dedicata all'Igie-

ne del bagno una categoria a sé stante. In quest'ambito le soluzioni Tork di Sca si confermano alleati importanti: a Cms 2015, in particolare, ha conquistato la giuria la linea di dispenser Immagine Design, semplici e dal design accattivante. Questi sistemi garantiscono che ogni cliente possa trovare la soluzione più rispondente alle proprie esigenze, oltre ad offrire agli utenti un'esperienza piacevole. Al centro di tutto c'è il concetto di design funzionale, molto semplice in teoria, ma molto meno da realizzare in pratica: si tratta di coniugare piacevolezza estetica, ma anche manutenzione, facilità di ricarica e semplicità di utilizzo in modo semplice e intuitivo. I dispenser a marchio Tork sono caratterizzati da una combinazione esclusiva di de-



sign e funzionalità che eleva il bagno a una categoria superiore. Molto contenta **Doris Berens-Bredahl**, senior product manager washroom SCA.

Con Kärcher rivive la cattedrale di Aquisgrana



Per il settore Brand Communication, vale a dire capacità di comunicazione del marchio, la vittoria è andata ad **Alfred Kärcher** per la pulizia di restauro della cattedrale di Aquisgrana. Dopo un susseguirsi di numerosi test condotti presso il centro tedesco per la salvaguardia dei "Siti Patrimonio dell'Umanità" in Germania, Kärcher e l'Unesco hanno deciso di collaborare per riportare all'antico splendore la Cattedrale di Aachen, vale a dire Aquisgrana, l'antica capitale dell'Impero carolingio. L'azienda tedesca, quest'anno, ha fatto incetta di premi nelle fiere di settore: è ancora fresca la vittoria dell'Innovation Award a Verona e già arriva quest'altro prestigioso riconoscimento. Più che comprensibile, dunque, la soddisfazione **Frank Schad**, responsabile della comunicazione della multinazionale "giallonera". Che certo non riposerà sugli allori.

le scale portatili: *conoscerle per evitare rischi*

Prosegue la pubblicazione delle "Guide Inail" sulle attrezzature "a rischio" utilizzate negli ambienti di lavoro. Stavolta tocca alle scale portatili, protagoniste loro malgrado di incidenti e infortuni anche mortali. Sceglierle e impiegarle correttamente può evitare spiacevoli incidenti.

di Umberto Marchi

Si rischiano incidenti anche gravi

Le tipologie di incidenti riguardano principalmente la stabilità nell'uso e la resistenza strutturale nei riguardi del comportamento alle sollecitazioni cicliche. Tali caratteristiche non sono verificate con idonee prove dalla normativa di prodotto europea vigente, in quanto vengono parzialmente e indirettamente valutate con considerazioni geometriche per quanto concerne la stabilità, e con prove di carattere esclusivamente statico per la resistenza strutturale. L'individuazione delle misure progettuali e di sperimentazione per ridurre al minimo i rischi connessi con le attività effettuate è in diretta relazione con la possibilità di verificare le caratteristiche di resistenza e di stabilità delle stesse attraverso prove sperimentali.

Usarle solo se non se ne può fare a meno

Innanzitutto una premessa sull'utilizzo: le scale portatili, si legge nella premessa al documento, vanno utilizzate, come posto di lavoro in quota, solo nei casi in cui l'uso di altre attrezzature di lavoro considerate più sicure non sia giustificato a causa del limitato livello di rischio e della breve durata di impiego oppure delle caratteristiche esistenti dei siti che non possono essere modificati. Come tutti gli altri Quaderni, anche questo parte dall'inquadramento terminologico e giuridico.

Possibili impieghi

La quarta parte è dedicata ai possibili impieghi. Le scale portatili possono essere utilizzate: nelle lavorazioni nel-



le quali ci sia la necessità di operare in altezza; nei lavori in quota (attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza superiore a 2 m rispetto ad un piano stabile) solo nei casi in precedenza descritti.

Le indicazioni da fornire

Dopo una parte dedicata alla descrizione delle varie tipologie di scale, in particolare quella doppia (a profilo triangolare, che si autosostiene), di appoggio (ossia che deve essere appoggiata a un muro) o trasformabile (cioè che può essere configurata in entrambi i modi), si entra nel vivo con le indicazioni per il loro impiego. Importante il fatto che le informazioni di base, in accordo alla UNI EN 131-3, devono essere riportate, sotto forma di pittogrammi ben visibili, su tutte le scale. Si tratta di norme di sicurezza, come indicare i tre pioli che non vanno oltrepassati, il carico massimo, il divieto di sporgersi, l'obbligo di appoggio su una superficie stabile, ecc. Tutte cose che vanno esplicitate e, in fase di impiego, devono essere lette e considerate molto attentamente.

Scelta, posizionamento e uso

Molto importante la parte 7: "Indicazioni essenziali per la scelta, il posizionamento, l'uso e la rimozione". La scelta di una scala portatile, qua-

Tra i Quaderni Tecnici Inail dedicati alle attrezzature più a rischio negli ambienti di lavoro, particolarmente interessante per il nostro settore è quello riguardante le scale portatili, alleate quotidiane dei lavori di pulizia e manutenzione. Le scale portatili sono attrezzature largamente diffuse e usate in ambienti di lavoro e di vita. Vengono adottate, quale mezzo di accesso e lavoro, in molteplici attività effettuate nei cantieri temporanei o mobili, ma purtroppo sono tutt'altro che esenti da rischi.





le attrezzature di lavoro da adottare in una specifica realizzazione, dipende dai rischi da eliminare e/o ridurre, preventivamente individuati nell'attività di valutazione dei rischi. Essa deve avvenire dopo aver considerato che: la scala doppia non è idonea come sistema di accesso ad altro luogo, e non deve superare l'altezza di 5 m. Per quanto riguarda la scala in appoggio: è idonea come sistema di accesso ad altro luogo; usata per l'accesso dovrà essere tale da sporgere a sufficienza (ad esempio, per almeno 1 metro) oltre il livello di accesso, a meno che altri dispositivi garantiscano una presa sicura; comunque non deve superare l'altezza di 15 m. La scala trasformabile: nelle sue possibili configurazioni deve essere usata con una altezza massima di 5 metri per la configurazione doppia e con una altezza massima di 15 metri per la configurazione in appoggio, in configurazione di scala doppia non è idonea come sistema di accesso ad altro luogo, in configurazione di scala in appoggio è idonea come sistema di accesso ad altro luogo e dovrà rispettare tutte le indicazioni previste per questo tipo di scala.

Lavorare sempre in sicurezza

Per tutte le tipologie di scale portatili la scelta deve avvenire dopo aver considerato che si dovrà salire sulla scala

fino a un'altezza tale da consentire al lavoratore di disporre in qualsiasi momento di un appoggio e di una presa sicura; non ci si dovrà esporre lateralmente per effettuare il lavoro; non si dovrà salire/scendere dalla scala portando materiali pesanti o ingombranti che pregiudichino la presa sicura; una scala a pioli permette un breve posizionamento in altezza della persona; una scala a gradini permette un breve posizionamento in altezza della persona, con un confort maggiore rispetto a quella a pioli. Occorre poi verificare la conformità della scala al D.Lgs. 81/08 che riconosce la norma tecnica UNI EN 131 e la presenza di un foglio o libretto recante tutte le indicazioni necessarie.

Posizionamento

Le scale portatili, quali attrezzature di lavoro, devono essere posizionate ed utilizzate in conformità alle istruzioni d'uso fornite dal fabbricante. In particolare, il posizionamento delle scale in appoggio ad elementi innestabili o all'italiana richiede lo specifico addestramento del lavoratore addetto. Per l'uso della scala portatile è indispensabile attenersi alle indicazioni del fabbricante. Prima dell'uso della scala è necessario assicurarsi di essere in condizioni fisiche che consentano l'uso della scala. Tutto tenendo presente che alcune condizioni mediche, assunzione di farmaci o abuso di alcol o droghe potrebbero rendere l'uso della scala non sicuro. Inoltre occorre assicurarsi che sia correttamente posizionata per evitare danni se la si trasporta su un portapacchi o in un autocarro; ispezionarla dopo la consegna e prima del primo utilizzo per verificare le condizioni e il funzionamento di ogni sua parte; controllare visivamente che non sia danneggiata e che possa essere utilizzata in modo sicuro all'inizio di ogni giornata di lavoro. Insomma, prima di utilizzare la scala occorre verificare se si è in condizioni idonee e se lo strumento non sia



deteriorato, danneggiato nel complesso o in qualche sua parte. Completano la pubblicazione alcune illustrazioni esplicative e una serie di faq sull'impiego corretto di questi indispensabili strumenti di lavoro.



Apri una Porta nel Mondo della Detergenza



Una gamma completa di prodotti per
concessionari, distributori e rivenditori

Prodotti specifici per comunità e ristorazione, autofficina
e autolavaggio, industria alimentare e artigiani in genere.
Prodotti a marchio personalizzato, corsi di formazione
commerciale, corsi di formazione tecnica e corsi specifici HACCP.

Oltre 400 detergenti per tutti i settori

CHEM-ITALIA S.R.L.
Via Galileo Galilei 41 - 24040 Chignolo d'Isola (BG)
Tel. 035 4944127 - Fax 035 4944078
www.chem-italia.com - info@chem-italia.com





“Sanificazione nell’industria alimentare”, tanti applausi per l’evento Afidamp

Grande successo per la Tavola rotonda “Il valore scientifico della sanificazione nell’industria alimentare”, svoltasi il 2 ottobre a Milano, promossa da AfidampFed con il patrocinio di Otall, Ordine dei Tecnologi Alimen-

tari – Regione Lombardia e Liguria, e organizzata da AfidampCom. Il dibattito, in forma di talk show moderato dalla giornalista Tg2 Chiara Lico, ha perfettamente centrato l’obiettivo di affrontare problemi molto sentiti nel settore in modo mai pesante e accademico, ma sempre stimolante e approfondito. Tra i momenti più attesi, la presentazione dell’indagine “Pulizia nell’industria alimentare”, svolta dall’Istituto Piepoli su commissione Afidamp. Ne è emerso un quadro fatto

di luci e ombre che, a voler considerare il “bicchiere mezzo pieno”, svela le enormi opportunità che il settore alimentare riserva ancora all’industria del cleaning: “Per due aziende su tre delle 251 interpellate -ha sottolineato Alessandro Amadori, dell’Istituto Piepoli- il costo della pulizia incide meno del 5% nel processo produttivo. Per 8 aziende su 10 la pulizia viene fatta in autoservizio, e sempre per l’80% delle industrie i costi per l’igiene non variano da almeno tre anni e resterà invariato anche nei prossimi. Se da un lato, poi, le aziende sono virtuose nell’impiegare prodotti professionali (almeno 7 su 10), dall’altro nel 40% dei casi risultano carenti sul piano della formazione specifica. Il capitolo controlli è ancora più critico, perché in un caso su due non vengono effettuati. La presenza di Aiisa (Associazione Igienisti aerulici) alla giornata non è stata casuale. Qui le notizie sono (in parte) più rosee ma con un segno meno, perché la grande maggioranza (83%) ricorre ad imprese di pulizia e servizi non certificate. Solo 17 industrie su 100 affidano la loro qualità dell’aria indoor a tecnici specializzati.

Manutencoop, nuove nomine ai vertici

Due nuove nomine ai vertici di Manutencoop. Andrea Gozzi è stato nominato Chief Operating Officer di Manutencoop Facility Management, società capofila del gruppo italiano attivo nell’integrated facility management. Gozzi riporterà direttamente al Presidente del Consiglio di Gestione e Consigliere Delegato, Claudio Levorato, e sarà responsabile del coordinamento e dell’otti-



mizzazione delle attività commerciali, progettuali ed operative del Gruppo in Italia. A Gozzi faranno capo le Direzioni Progettazione & Miglioramento Continuo, Commerciale

& Marketing e Acquisti, oltre a tutte le 6 Aree Operative attive sul territorio nazionale.

Inoltre, in coerenza con le linee strategiche di sviluppo del Gruppo per i prossimi anni, che individuano nell’internazionalizzazione il principale orizzonte di crescita, è stata costituita la nuova Divisione Mercato Internazionale la cui responsabilità è stata affidata a Danilo Bernardi, che avrà il compito di potenziare le iniziative operative del gruppo all’estero. “Capacità di anticipa-

re le esigenze dei clienti, tempestività nell’adattare l’offerta alle mutate condizioni di mercato e coraggio nel compiere scelte rilevanti in momenti chiave sono da sem-



pre tra i punti di forza del nostro Gruppo. – ha dichiarato Claudio Levorato, Presidente e Consigliere Delegato di Manutencoop Facility Management–. Credo, pertanto, che le nuove nomine possano rappresentare la risposta migliore alle sfide che il nostro Gruppo si trova ad affrontare oggi, con l’obiettivo di raggiungere gli ambiziosi traguardi di crescita, in Italia e all’estero, che intendiamo perseguire nel corso dei prossimi anni.”

[www.manutencoopfm.it]

Passa l'emendamento Booking, hotel potranno fare prezzi più bassi

Gli alberghi saranno liberi di fissare prezzi più bassi rispetto a quelli presenti sulle piattaforme di prenotazione online. La Camera ha dato il via libera all'emendamento al Ddl concorrenza che permetterà agli hotel di offrire sul proprio sito internet camere a prezzi più bassi rispetto a quelli praticati attraverso intermediari terzi, anche online. E' il cosiddetto emendamento "Booking", dal nome di una delle piattaforme online più usate per le prenotazioni.

La decisione della Camera "Dà ragione al mercato e al buon senso e stabilisce un nuovo e più corretto equilibrio nel rapporto tra le imprese ricettive e le multinazionali dell'intermediazione, completando il percorso che l'Antitrust aveva iniziato e timidamente lasciato a metà" dichiara Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi. "Quando la legge entrerà in vigore - prosegue Bocca -, dopo la definitiva approvazione in Senato, tutti gli attori saranno spronati a nuovi investimenti e ad una gestione più efficiente. Gli alberghi che vorranno potenziare le vendite dirette dovranno aumentare gli investimenti in tecnologia e nella



formazione degli addetti. A loro volta, i portali, non potendo più contare sulla rendita di posizione offerta dalle clausole di parity, dovranno investire sulla qualità del servizio e sulla riduzione delle commissioni."

54
GSA
OTTOBRE
2015

Werner & Mertz organizza "Cradle to Cradle expert talks"

Werner & Mertz, prima al mondo a certificare Cradle to Cradle Gold una gamma completa di prodotti per la pulizia professionale, ha organizzato insieme ad Epea Switzerland, ente certificatore della prestigiosa Cradle to Cradle, una due giorni all'insegna della sostenibilità ed economia circolare. Il 29 e 30 settembre scorsi si sono riunite a Milano aziende appartenenti a comparti diversi certificate Cradle to Cradle per un confronto sulla propria esperienza. Comune denominatore: una filosofia di sostenibilità ambientale senza compromessi, testimoniata appunto dalla scelta di una certificazione tra le più avanzate in materia di riduzione dell'impatto ecologico che si pone l'obiettivo di cambiare il modo in cui vengono realizzate le cose per la società, l'economia e il pianeta, introducendo il principio di eco-efficacia, eliminando all'origine il concetto di rifiuto. Non si limita a certificare la formula, ma prende in considerazione tutti gli aspetti produttivi come tipologia di materiali utilizzati, salubrità degli in-



gredienti, riciclabilità del packaging, biodegradabilità del prodotto, utilizzo di energia verde nel sito di produzione, qualità delle acque reflue. Il primo giorno, al mattino, visita ad Expo per poi proseguire al Museo di Storia Naturale per parlare di "economia circolare" per i prodotti tessi-

li. La sera, piacevole cena con lo staff W&M in un esclusivo ristorante. Il secondo giorno allo spazio multifunzionale MIL, oltre alle presentazioni delle aziende sulla propria esperienza di certificazione, si è svolto un "esperimento" molto e stimolante: i partecipanti sono stati divisi in tavoli tematici di lavoro (tessile, carta, plastica, legno e prodotti di consumo, materiali edili, sanità e settore pubblico, design) dove si è discusso sulle problematiche dei vari settori rispetto ai temi ambientali, sulle eventuali difficoltà e sui vantaggi del certificarsi Cradle to Cradle, su come poter trasformare questa certificazione in un vantaggio competitivo, su come poterne diffondere i paradigmi, sulle reazioni del mercato. Per quanto riguarda il cleaning, è emerso che a fronte di un mercato sempre più sensibile, soprattutto nel segmento consumer, e di case produttrici più orientate ad offrire soluzioni green, è ancora deficitaria la comunicazione e il fondamentale dialogo con le istituzioni. Molte aziende sono "diffidenti" per via dei tempi e costi di certificazione e il proliferare di label diverse non agevola la scelta. L'esperienza di Werner e Mer-

#TourismReload: workshop gratuito sul rilancio dell'impresa alberghiera

Dopo il successo della scorsa edizione, #TourismReload riparte il suo viaggio lungo lo Stivale: Milano (26 ottobre), Firenze (19 novembre), Rimini (10 dicembre), Catania (19 gennaio), Riva del Garda (1 febbraio), Matera (24 febbraio).

Si parlerà di:

- indicatori economici degli alberghi,
- di quanto vale oggi un albergo,
- di efficientamento energetico,
- di design alberghiero e di tenden-

ze nell'hotellerie a livello mondiale,
- di finanziamenti alle imprese alberghiere.

Si tratta di giornate di aggiornamento, di confronto e di studio su come si può rilanciare il turismo in Italia.

[www.tourismreload.it]



tz è stata di grande successo, la linea Green Care ha duplicato le vendite da quando è certificata e dimostra che un prodotto certificato Cradle to Cradle può essere efficiente ed anche estremamente competitivo a livello di prezzo. Frank Vancraeyveld, CEO Professional, ha sottolineato i grandi sforzi dell'azienda per arrivare al traguardo: "Per ottenere la certificazione C2C -ha detto la nostra azienda ha: verificato ben trentanove materie prime che compongono i prodotti "Green Care professional" per le superfici; modificato gli oli profumati di due prodotti per adeguarli a quanto richiesto dagli standard di certificazione; verificato i 15 componenti del packaging in PE; verificato i 30 componenti dei tappi, sostituendo alcuni ingredienti e coloranti non ammessi; verificato i 60 componenti delle nuove etichette multilingua. Un processo molto impegnativo che ha coinvolto tutti i fornitori lungo l'intera filiera produttiva, che si sono sottoposti come noi ad un percorso di valutazione lungo oltre un anno."

[wmpof.com/it]

di
PER ESTINGUERSI BASTA POCO.



- Prodotti e macchinari unici e garantiti
- Un partner con oltre 50 anni di esperienza
- Un metodo innovativo che migliora la produttività

PARTNER D'IMPRESA

Medusa, detergenti e specialità chimiche ad uso professionale ed industriale

Le competenze ricoprono quasi tutti i settori professionali: cucina, ambien-

ti vari, pavimenti, HACCP, lavanderie, piscine, agroindustria ed industria no-food, autolavaggi.

Nel corso dell'estate 2015 l'azienda ha spostato i propri impianti produttivi presso il nuovo stabilimento di Bagnoli di Sopra (PD), aumentando



in questo modo le capacità produttive e di magazzino.

Nel frattempo è continuato il successo del nuovo prodotto INTENSE ENERGY, un detergente per la pulizia delle superfici dure, concentrato e superprofumato.

Un litro di INTENSE ENERGY corrisponde a 10 litri di un comune prodotto lavapavimenti e sviluppa un'azione pulente che, a seconda del dosaggio, può soddisfare le esigenze sia della pulizia quotidiana che di quella periodica di fondo. I tensioattivi di ultima generazione garantiscono una rapida pulizia, senza bisogno di risciacquare.

Grande importanza è stata data alla scelta delle otto fragranze: Papaya, Talco, Magnolia, Cenere Attiva, Pesca, Fior di Loto, Flowers & Fruits e Pino Silvestre. Tutte le profumazioni sono dotate di una elevata persistenza; gli ambienti rimangono gradevolmente profumati per molte ore: il giorno dopo l'utilizzo le note sono ancora ben riconoscibili all'olfatto.

La confezione da 1 litro giustadose permette di versare in modo esatto la quantità di prodotto desiderata.

Medusa concede i propri prodotti in esclusiva ai propri distributori specializzati, offrendo la possibilità di differenziarsi attraverso la personalizzazione di packaging ed etichettatura.

www.medusasrl.com



DIVISIONE CLEANING PROFESSIONALE

Macchine e prodotti per le specifiche esigenze di imprese private ed enti pubblici, dal piccolo ufficio alla grande industria.

DIVISIONE INNOVATIVE CUSTOMIZED SOLUTIONS

Analisi e progetti sul core business, interventi su misura, consulenza selezione prodotti, formazione ed addestramento del personale.

SIL ADVANCED SRL

FIDENZA (PR) - 0524 525821 - www.siladvanced.it

Kärcher SGV 8/5: massima igiene con il vapore ad 8 bar

La SGV 8/5 punta tutto sul vapore a 8 bar di pressione e su una potente funzione di aspirazione wet&dry per garantire massima igiene in ambienti "critici" come cucine, bagni e corsie di ospedali e case di cura. Massimo risultato in termini di efficacia con il minimo sforzo da parte dell'operatore. Il vapore pressurizzato è efficace contro grasso, e sporco. Grazie alla potente aspirazione l'area pulita è anche immediatamente asciutta. La funzione di auto-pulizia -presente solo su questa macchina- assicura la totale pulizia della stessa a fine sessione per la massima garanzia in termini di igiene. La funzione detergenza, inoltre, è ideale per la pulizia profonda di grandi aree, come ampi pavimenti, laddove sia richiesta particolare lucentez-



za o l'utilizzo di determinate fragranze. Ingombro ridotto, manubrio alto e grandi ruote fanno della SGV 8/5 una macchina estremamente agile e maneggevole. Grazie ai brevissimi tem-

pi di riscaldamento e ai molti accessori, sempre a portata di mano, la SGV garantisce risultati eccellenti in termini di pulizia e massima convenienza.

[www.kaercher.it]

Arco presenta al mercato il Kit Cleaning Infyniti!

Dal mese di ottobre la vasta gamma di detergenti della linea Infyniti, realizzati da ARCO Chimica si arricchirà di una nuova proposta: il Kit Cleaning Infyniti. Il nuovo confezionamento va incontro alle molteplici esigenze espresse del cliente finale, sia in termini di ingombro e peso, sia per la composizione, per la qualità e l'assortimento di referenze. Il kit sarà disponibile in due versioni: "completa", destinata alla fase di start-up e "ricarica", messa a punto per quella di mantenimento. "Il kit Cleaning Infyniti", spiega Mauro Cocconi, direttore commerciale di ARCO Chimica - Arco Chemical Group, "rappresenta un nuovo modo di proporre la linea Infyniti, che prevede la presenza di caps da 100 ml, per i due pronto uso, Elkasan per il bagno ed Eis per gli ar-



redi, oltre a diversi tipi di caps da 15 ml, come Kiss, Green e Lipari cedro per la manutenzione, senza contare le due bottiglie da 750 ml complete di spruzzini. Il tutto confezionato con un frontale di plastica termo riscaldata e retro di cartone nel quale sono riportate le immagini e le fasi di

presentazione dell'innovativo sistema. I tipi di prodotto inseriti possono rispondere sia ai bisogni domestici delle imprese in piccoli cantieri, sia all'acquisto del kit per uso domestico. Utilizzando il kit si possono programmare al meglio gli acquisti della detergenza al fine di ridurre gli sprechi e gli spazi di magazzino, raggiungendo il quasi azzeramento dei rifiuti da smaltire rispetto al prodotto confezionato in modo tradizionale. Verrà effettuato un lancio promozionale per i nostri dealers a delle condizioni particolari. I destinatari finali sono rappresentati sia dalle imprese di servizi che dai clienti privati, i quali troveranno il kit nei negozi al dettaglio dei nostri rivenditori. Siamo fiduciosi sugli esiti del lancio perché questo progetto ha ottenuto già la validazione dei clienti finali in alcuni test effettuati in diverse regioni italiane".

[www.arcochimica.it]

**IPC Cleano:
ora anche
da 10 e 30 cm**

Cleano è il sistema professionale per la pulizia delle superfici interne in grado di ridurre fino al 50% i



tempi di lavoro, garantendo lavaggio e asciugatura perfetti.

Grazie a Cleano, secchio, straccio e tergi vetri appartengono al passato, il

presente è fatto di microfibre in grado di pulire e far splendere finestre, tavoli, porte e scaffali in breve tempo e senza sforzo.

Leggero e facile da usare, permette di pulire superfici e vetri interni fino ad un'altezza di 5 m in assoluta sicurezza, lavorando comodamente da terra.

HYGAN unyrain PROFESSIONAL

**Efficace quanto serve,
delicato quanto basta.**

ecologico
umwelt
freundlich

www.hygan.eu

HYGAN
ENJOY VALUE

dal
1963



Oggi Cleano è disponibile anche nelle versioni da 10 e 30 cm.

Raccomandati per qualsiasi tipo di superfici, sia orizzontali che verticali, i Cleano rendono le operazioni di pulizia più facili e veloci rispetto alla classica spugna.

L'impugnatura ergonomica e il supporto versatile e snodabile combinati con un'ampia gamma di panni in microfibra, fanno di questo attrezzo la soluzione più efficiente per le operazioni di pulizia quotidiane.

Le versioni da 10 e 30 cm sono particolarmente indicate per l'utilizzo su superfici orizzontali di piccole e medie dimensioni come tavoli di vetro, plastica e metallo, scaffali e porte.

[\[www.ipcleaning.com\]](http://www.ipcleaning.com)

Da Ica una linea Unica per l'HoReCa

Una gamma di prodotti ad hoc per il canale Ho.Re.CA: è questa la sfida di Ica System, che da qualche anno ha lanciato sul mercato la linea UNICA, detergenti professionali specifici per la pulizia delle cucine e delle lavanderie professionali e ora ne raccoglie i frutti.

“Alberghi, caffetterie, bar e ristoranti hanno esigenze di pulizia ed igiene altamente specializzate e diversificate”, ci racconta Luigino Durante amministratore unico di Ica System, “Le dimensioni dei locali, il numero di dipendenti, i clienti diversi ogni giorno sono elementi che richiedono una soluzione professionale mirata e appositamente progettata.

Ambienti puliti, ordinati e igienicamente sicuri sono - proprio come il comfort e la qualità del servizio - determinanti per qualsiasi clientela, che deve acquisire una sensazione piacevole dalla propria esperienza di “soggiorno” ed essere completamente soddisfatta. L'obiettivo principale di Ica System” continua Luigino Durante “è fornire al canale Ho.Re.Ca una gamma di prodotti e servizi per i vari ambienti che risponda ai requisiti di igiene, pulizia e ordine - dalle cucine alle lavanderie, dai bagni e alle sale comuni, dalle camere alla reception e al bar.”

La linea UNICA si distingue per qualità, ampiezza di gamma e formulazioni all'avanguardia. I prodotti sono specifici a seconda degli ambienti di destinazione: quelli per la cucina, a norma Haccp, comprendono detergenti per lavastoviglie, per forno, per piatti a mano, brillantanti, sgrassanti, disincrostanti, sanificanti e formulati speciali. E poiché un uso corretto dei prodotti e delle macchine permette di risparmiare sui costi del detergente e di gestione, i tecnici Ica seguono il cliente in tutte le fasi della formazione.

Lo stesso avviene per i prodotti della Linea Lavanderia, che grazie ai dosatori automatici di detergente assicura sempre la massima igiene con il minor consumo di energia. Anche in questo caso i professionisti Ica System assicurano la massima serietà e competenza nella formazione e nella installazione degli impianti.

Inoltre sfruttando le varie formule di noleggio personalizzate, i professionisti del settore si assicurano le migliori attrezzature per il lavaggio della biancheria e un costante servizio di assistenza qualificata.

Sicurezza, efficienza e produttività delle macchine e dei sistemi di dosaggio sono garantiti da adeguati piani di manutenzione programmata e dall'utilizzo di prodotti di alta qualità.

ICA System riserva un ampio spazio del proprio catalogo a detergenti a zero impatto ambientale come i deter-



genti della linea ESUM per la pulizia delle superfici e degli arredi, dell'ambiente bagno e la deodorazione delle superfici tessili come moquette e tendaggi e a prodotti green a marchio Ecolabel comprendente carta, panni, detergenti per le mani e materiali di consumo vari.

Ampia scelta di catalogo infine per i prodotti dedicati al decoro della tavola e all'arredo degli ambienti come tovagliato, portamenù, candele, dispenser, e accessori vari indispensabili per gli operatori del canale Ho.Re.Ca.

[www.icasystem.it]

59
GSA
OTTOBRE
2015

Aspirapolvere Silent: compatto e silenzioso

Aspirapolvere compatto e potente di tipo professionale: SILENT risulta sorprendentemente leggero e maneggevole, ma allo stesso tempo efficace, grazie al motore monostadio ad alta efficienza.

Riuscito pienamente l'intento di fondere le principali qualità dei prodotti professionali insieme agli indiscutibili vantaggi delle dimensioni contenute, senza penalizzare la capacità del serbatoio di raccolta.

Massima silenziosità ed efficacia filtrante sono le caratteristiche salienti di SILENT, garantite dall'innovativo motore ultra silenzioso e dalla combinazione del filtro panno in tessuto con il sacchetto filtro raccogliitore che assicura

alto grado di filtraggio ed estrema facilità di pulizia.

E' provvisto di una ricca dotazione di accessori. Ideale per i professionisti che cercano prestazioni ed affidabilità, SILENT è attento alle esigenze delle piccole attività, delle imprese di pulizia, nonché dei lavaggi auto, senza tralasciare i settori commerciali come supermercati, oppure di ambienti come scuole, ospedali, palestre, alberghi, bar e ristoranti.

[www.lavorpro-online.it]



Lavasciuga Rolly, per i professionisti più esigenti

La nuova lavasciuga ultra compatta Rolly rappresenta la risposta di Ghibli & Wirbel alle richieste dei professioni-

sti del cleaning più esigenti. Dimensioni ultra compatte e maniglione snodabile (brevettato) permettono di lavorare agilmente in spazi stretti, dove nessun'altra lavasciuga può arrivare. Batterie al litio di ultima generazione, racchiuse in una pratica valigetta, garan-



tiscono resistenza, affidabilità e prestazioni di alto livello. Performance di pulizia eccellenti, su qualsiasi tipo di superficie, grazie alla testata cilindrica con tre modalità selezionabili di pressione a terra. Lo speciale tergitore, a doppia aspirazione alternata (anch'esso brevettato), è sicuramente uno degli elementi più innovativi di Rolly, in grado di garantire risultati di asciugatura al top, pur mantenendo assorbimenti e consumi limitati e ottimizzati. La bassa rumorosità (solo 54 dbA) e l'estrema maneggevolezza la rendono perfetta per il day cleaning e per il lavoro in aree sensibili come ospedali, scuole e case di riposo. Ma Rolly vuol dire soprattutto semplicità! Durante il lavoro è possibile modificare e tenere sempre sotto controllo le differenti funzioni della macchina, grazie al pratico ed intuitivo pannello comandi. Leve e manopole colorate aiutano l'operatore nella gestione quotidiana della macchina e delle sue funzioni. Un sistema immediato di aggancio e sgancio spazzole, la testata scorrevole che può essere tolta e rimessa senza alcuna difficoltà, la facilità di inserimento e rimozione delle gomme tergiture rendono la manutenzione ordinaria estremamente semplice: Rolly può così essere usata da tutti! Disponibile nei due litraggi da 7 1/2 e 11, declinati nelle versioni a cavo e a batteria (due varianti da 10 Ah e 20 Ah), per la massima affidabilità in qualsiasi ambiente e in ogni situazione: la soluzione che mancava al settore Ho.Re.Ca!

[www.ghibli.com]

NUOVO!

KIEHL

die saubere Lösung

AvenisFoam

Schiuma invece di spruzzo
con Avenis Foam.

La schiuma **deter-**
gente per sanitari
con certificato
Ecolabel



Una nuova innovativa
combinazione di acidi

Ulteriori informazioni sulla nostra
app di semplice utilizzo, oppure
sul sito web.



www.sonner-partner.de

Johannes KIEHL KG
Robert-Bosch-Straße 9
D-85235 Odelzhausen
Tel. +49 (0) 8134 / 93 05-0
Fax +49 (0) 8134 / 64 66
Info@kiehl-group.com

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



www.kiehl-group.com

È ora di evolversi: è arrivata FIMOP

FIMOP non è una semplice lavasciuga pavimenti, ma la lavasciuga pavimenti che realizza il sogno di milioni di negozi, bar e piccole attività commerciali ancora schiave di straccio e secchio. È stata progettata per porre fine alla scomodità di preparare ed utilizzare il mop o straccio e secchio, al tempo perso per strofinare i pavimenti e poi per attendere che si asciughi, a risultati di pulizia approssimativi ed insoddisfacenti.

Il paragone tra la nuova proposta di Fimap ed il vecchio metodo è quasi impossibile. Per cominciare, i risultati di igiene sono nettamente superiori, il lavoro meccanico della spazzola cilindrica permette di rimuovere lo sporco e pulire più in profondità rispetto alla pulizia manuale. Inoltre l'acqua sporca non resta a contatto con il pavimento in quanto viene subito aspirata, e qualsiasi residuo viene rimosso dal passaggio del tergipavimento, che rifinisce l'asciugatura. La combinazione di alcune fondamentali caratteristiche rendono FIMOP nell'aspetto e nell'uso decisamente più simile ad un elettrodomestico che ad una lavasciuga pavimenti, pur mantenendone, nella funzionalità, le qualità ed i vantaggi. Per iniziare si mettono acqua e detergente nel contenitore apposito, si accendono gli unici due pulsanti a disposizione, uno le fornisce energia, l'altro attiva il lavaggio, e FIMOP è già al lavoro. Per rendere ancora più semplice la fase di preparazione Fimap ha pensato anche al detergente, realizzando le Chemical Card. Si tratta di monodosi, disponibili in tre profumazioni che identificano diverse tipologie di pavimento, che hanno la forma sottile di una tessera. L'innovativo sistema permette di versare il contenuto nel serbatoio dell'acqua con una mano sola, senza mai entrare in contatto con il detergente. FIMOP è alimentata da una batteria agli ioni di litio, soluzione che



l'azienda ha scelto per rendere questo modello sempre pronto all'uso. Questa tecnologia permette infatti di ricaricarla in qualsiasi momento, totalmente o anche solo in parte secondo necessità. Inoltre è in grado di garantire una lun-

ga autonomia, in quanto eroga più potenza quando è necessario, ad esempio per pulire sporco difficile e aderente, e risparmia quando possibile ad esempio durante la pulizia di manutenzione.

[\[www.fimap.com\]](http://www.fimap.com)

Rubino Chem The specialty Company

L'estate è ormai terminata. Cambiano colori, temperature e tipologie di sporco; per questo Rubino Chem consiglia la linea Luxury di Oïè Essenza; in particolare Ruby ed Emerald. Profumi ed essenze irrinunciabili per pulire e rinfrescare ogni tipo di superficie. Prodotti altamente efficaci che profumano, desodorizzano, detergono e diradano la polvere con un unico utilizzo. Affrontare il cambio di stagione è sempre complicato; consigliamo anche i nostri prodotti senza allergeni: Bordeaux, Ecrù e Scarlatta. Consigli per l'uso.

Profumazione. Vaporizzare direttamente nell'aria per profumare gli ambienti. Inumidire un panno e riporlo su radiatori o qualche goccia in aspirapolvere e umidificatori.

Desodorizzazione. Nebulizzare direttamente in ambienti per eliminare cattivi odore di fumo, frittura e wc.

Detersione. 2 spruzzate in 5 litri di ac-



qua ed è possibile lavare le superfici. Diradamento della polvere. Grazie all'azione antistatica, è sufficiente inumidire un panno con qualche goccia e stenderlo direttamente sulle superfici.

Rubino Chem è a Modugno, polo industriale della Provincia di Bari; grazie alle sue linee di lavorazione altamente tecnologiche e al reparto sviluppo e ricerca che conduce studi in collaborazione con l'Università di Bari, realizza prodotti altamente performanti con caratteristiche tecniche all'avanguardia. Sul sito internet www.rubinochem.it è possibile trovare tutte le linee di prodotto sia per uso professionale, sia per uso industriale.

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

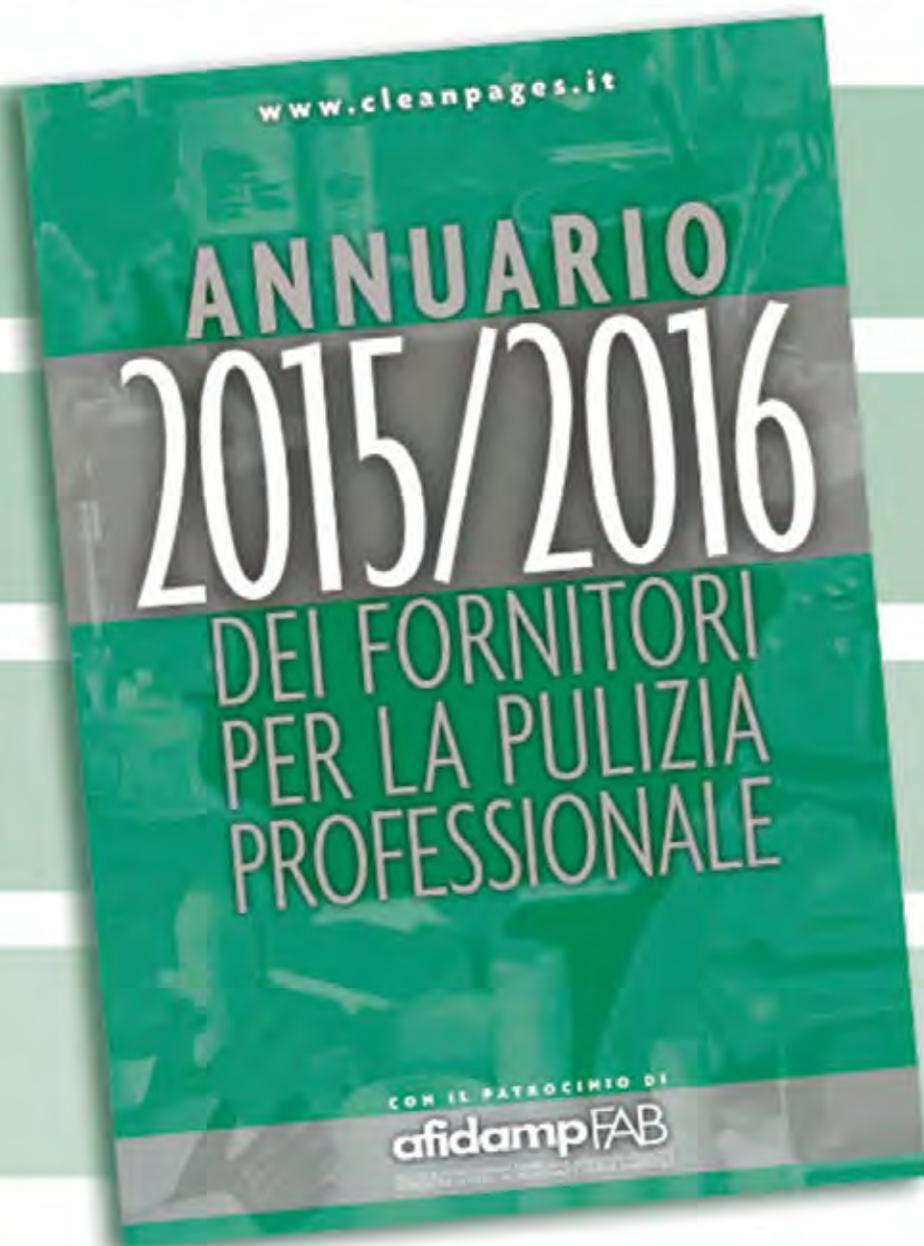
**L'Annuario dei fornitori per la pulizia professionale è indispensabile per gli acquisti nei comparti:
Hotellerie, Imprese di pulizia, Sanità pubblica e privata, Distribuzione organizzata, Industria e molti altri...**

800 rivenditori selezionati
su tutto il territorio nazionale

Consultazione con ricerca
per categoria merceologica,
area geografica, ragione sociale

Scheda dei dati anagrafici dei
rivenditori, con link attivi e
indicazione dei beni e servizi offerti

Comunicazioni commerciali
delle principali aziende
produttrici del settore



L'Annuario dei Fornitori per la pulizia professionale è un eccezionale strumento per la ricerca di rivenditori di prodotti chimici, macchine, attrezzature, prodotti di consumo, D.P.I., per la pulizia, la disinfestazione ed i servizi connessi.

L'Annuario è disponibile per consultazione sul sito www.cleanpages.it



IDENTITY

STYLE FOR EFFICIENCY

Identity, una linea innovativa, dedicata all'area washroom nata per esprimere valori che conquistano.
Le sue forme distintive esaltano lo stile di ogni ambiente e raddoppiano la bellezza nelle varianti bianco e nero.
La sua anima tecnologica garantisce un'efficienza assoluta e produce un risparmio che conta.
Il suo cuore green alloggia le carte certificate ecologiche Lucart Professional, una vera innovazione ecosostenibile.
Identity è tutto quello che non c'era prima.



www.lucartprofessional.com



LUCART
PROFESSIONAL

GRUPPO

ICA *system*

SISTEMI PER LE PULIZIE INDUSTRIALI

Il tuo dealer di fiducia
forniture per il cleaning professionale

**La ristorazione è un mestiere,
una passione e un SERVIZIO**



Servizi per l'HO.RE.CA. che aiutano a ottimizzare l'operatività:
fornitura anche in kit programmati, di detergenti e attrezzature professionali;
noleggio e assistenza di impianti per cucine e lavanderie.

hotel • ristoranti • catering • bar • mense



unica

Gruppo ICA System Leader in Italia nelle forniture per pulizie professionali.

Unica è la linea di prodotti creata dal gruppo ICA System e dedicata al canale HO.RE.CA. Specifica per la pulizia degli ambienti cucina e lavanderia professionali, si distingue per qualità, ampiezza di gamma e formulazioni all'avanguardia.

Le nostre sedi: TREVISO - MILANO - BRESCIA - TRENTO info@icasystem.it - www.icasystem.it