

N.10

OTTOBRE 2014

GSA

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

postatarget
magazine

DC0055538
NAZ/195/2008

Posteitaliane



MENSILE DI GESTIONE, PULIZIA, DISINFESTAZIONE

TERZA PAGINA

global service
etichettatura
nuovo contratto

GESTIONE

prevenzione
incentivi
igiene ambienti

SCENARI

sostenibilità
iniziative eco
expodetergo
fiere

TECNOLOGIE

controllo acque



EDICOM
www.gsaneews.it

OXIPUR®

Piacevole sensazione di pulito



La nuova linea di prodotti per la lavanderia professionale



- DETERGENTI con materie prime ecocompatibili
- ADDITIVI a base di cloro attivo o ossigeno attivo
- DISINFETTANTI ad azione battericida e fungicida
- AMMORBIDENTI con profumo micro-incapsulato

PER SISTEMI DI DOSAGGIO AUTOMATICO E MANUALE

www.sutterprofessional.it
professionalitalia@sutter.it



Sutter
PROFESSIONAL
Hi-cleaning Solutions

Cleano 100

migliore pulizia di vetri e superfici



Sistema snodi 360°



Pratica pompa



Nebulizzatore antigoccia

Pratico, sicuro, veloce, Cleano 100 è il nuovo Cleano studiato per la pulizia di vetri e superfici negli uffici, negozi e spazi commerciali in genere. Utilizzato senza detergenti è particolarmente indicato per la rimozione di polvere ed impronte su vetrine e banchi frigo.

Cleano 100 rappresenta la versione più compatta e leggera della gamma Cleano.

Versatile ed affidabile, funziona con ogni inclinazione per la pulizia di:

- vetrine e banchi frigo
- specchi e pareti divisorie
- mobili e superfici lavabili
- ripiani, tavoli e scrivanie
- finestre e vetrate in genere

Better cleaning for a better world



IPC Pulex

Integrated Professional Cleaning



info:

pulex@pulex.it

tel. +39 030 2026011

www.ipcpulex.com



"Un piccolo carrello per grandi risultati,"
* dal concessionari Falpi a partire da 153€

www.falpi.com

Falpi[®]

**SMART
inox
trolleys**

PORTA IL FUTURO DEL CLEANING SUL TUO TABLET



App INFynITi

Determina costi e risparmi della detergenza in 55 secondi

Quattro buone ragioni per installare l'App Infyniti

CONOSCERE
PREVENTIVAMENTE
IL COSTO DELLA
DETERGENZA

TRASFORMARE
UN COSTO
VARIABILE IN
UN COSTO FISSO

OTTIMIZZARE LA
PROGRAMMAZIONE DEGLI
ACQUISTI IN BASE AI
CONSUMI PREVENTIVATI

ADOTTARE LE RESE
CORRETTE NELLE
OPERAZIONI DI
PULIZIA NEL PIANO



ARCO CHIMICA SRL
via Canalazzo 22/24 – 41036 Medolla (MO)
tel. +39 0535 58 890 – info@arcochimica.it
www.arcochimica.it



www.infyniti.it



INTUITIVE SOLUTIONS SRL
via Canalazzo 22/24 – 41036 Medolla (MO)
tel. +39 0535 731 432 – info@intuitivesolutions.it
www.intuitivesolutions.it

SOMMARIO



ATTUALITÀ	7
AFFARI E CARRIERE	47
CARNET	48
ORIZZONTI	49



INSERTO

TERZA PAGINA

- 15 Hotel: la gestione dell'eccellenza
[di Simone Finotti]
- 20 Nuove etichette, l'Europa coinvolge anche catering e collettività
[di Umberto Marchi]
- 20 Ristorazione collettiva: verso un ccnl autonomo?
[di Giuseppe Fusto]

GESTIONE

- 26 La prevenzione degli infortuni nel settore horeca
[di Silvio Cartabia e Silvia Curti]
- 28 Credito di imposta del 30% per rinnovare gli alberghi
[di Antonio Bagnati]
- 30 Pulizia degli ambienti nell'horeca: il punto della situazione
[di Laura Guidi]

SCENARI

- 32 La sostenibilità si allarga: ecco gli asp per la detergenza negli ambienti per il settore h&I
[di Antonio Bagnati]
- 34 Hotel energivori e inquinanti? Non più, arriva la "rivoluzione verde!"
[di Umberto Marchi]
- 36 Expodetergo dialogo sempre più stretto col cleaning
[dalla redazione]
- 40 Il turismo fa il "boom" al Sia Guest di Rimini: parola d'ordine innovazione
[dalla redazione]

TECNOLOGIE

- 42 Spa e wellness: igiene delle superfici e controllo delle acque
[dalla redazione]

Formulato Giusta Dose
Compound Iper Concentrato 250 gr
Eco Ricarica per

Oiè SURFACES®

Detergente Igienizzante
Profumante
con la profumazione
di Oiè Essenza ad alta persistenza

24 fragranze

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

- In ogni scatola sono contenuti 12 flaconcini da 250 gr di Formulato Giusta Dose Oiè Surfaces. Eco Ricarica Compound Iper Concentrato.
- Riempi il contenitore etichettato originale con poco meno di 5 litri di acqua dolce.
- Versare tutto il contenuto di 250 gr del Formulato Giusta Dose Oiè Surfaces. Eco Ricarica Iper Concentrato nella tanica piena di acqua.
- Chiudere il contenitore e agitare per 30 secondi.
- Si ottiene così facendo 5 litri di prodotto Oiè Surfaces Detergente Manutentore Ecologico. Il risultato è un effetto detergente immediato e profumante. Il prodotto è pronto all'uso per la pulizia. Per un'ulteriore informazione si può consultare il manuale 5 L. per 500 gr di acqua. Il risultato è un prodotto Oiè Surfaces Detergente Manutentore Ecologico 5 L. per 500 gr di acqua.

il miglior sistema di eco ricarica innovativo ed ecologico

Rubino Chem
S.p.A.
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

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

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

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



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



© Copyright EDICOM srl - Milano

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

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

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

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

Nasce Fiberpack®: il futuro della sostenibilità.



Fiberpack® è una conquista ambientale e tecnologica che nasce dalla collaborazione tra Lucart e Tetra Pak®.

Fiberpack®, la materia prima con cui sono realizzati tutti i prodotti EcoNatural, è ottenuta dal riciclo delle fibre di cellulosa presenti nei cartoni per bevande.

Con la linea Lucart Professional EcoNatural aiuti concretamente l'ambiente:

- dai nuova vita a materiali altrimenti destinati alla discarica;
- contribuisci alla riduzione delle emissioni di CO₂ in atmosfera;
- eviti il taglio di alberi.



Il futuro continua su www.fiberpack.com | Scopri la gamma EcoNatural su www.lucartprofessional.com



LUCART
PROFESSIONAL

ECONATURAL

Puligest e Sutter, quando la serietà paga



La serietà di un'impresa parte dalle persone che ci lavorano. E si vede in tutte le scelte che fa, prima fra tutte quella dei fornitori. Nata nel 1987, l'impresa toscana Puligest "da allora non è mai cambiata, a parte la nuova sede inaugurata nel 2009", come sottolinea il fondatore **Massimo Bruschi**. Il che significa, facendo due conti, che l'impresa di Campi Bisenzio può vantare quasi 30 anni di continuativa esperienza in vari settori: industriale, ospedaliero, dell'industria editoriale, degli istituti bancari, della grande distribuzione... non ultimo il settore alberghiero e horeca, dove Puligest gestisce commesse di varia natura, compresi, quando occorre, manutenzioni, portierato e facchinaggio.

Un servizio davvero globale

"Dalla gestione rifiuti alle disinfezioni/derattizzazioni, dai trattamenti specifici alla pulizia del fotovoltaico, cerchiamo sempre di offrire ai nostri clienti un servizio globale che vada al di là delle semplici esigenze di pulizia e manutenzione". Una delle parole d'ordine di Puligest è migliorarsi sempre: e infatti, negli ultimi anni, molte risorse sono state impegnate per il raggiungimento dei migliori standard qualitativi con il conseguimento delle certificazioni Iso 9001:2008 (qualità) e 14001:2004 (ambiente). Puligest pone inoltre estrema attenzione all'applicazione del D.lg. 81/08 per la sicurezza e la prevenzione dei lavoratori, ed è certificata secondo lo standard Ohsas 18001 mediante la graduale adozione di un Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza del Lavoro.

Con Sutter, serietà e competenza garantite

Un cammino di grande serietà, coronato, dicevamo, dalla scelta di fornitori altrettanto affidabili: come Sutter, che da diversi anni Puligest ha scelto come suo partner d'eccellenza per detergenti di ogni genere, deodoranti e profumanti per ambienti, cere. "Ma non si tratta solo dei prodotti, che sono ottimi e sempre adatti alle specifiche esigenze. Quello che ci piace di Sutter è la puntualità, la disponibilità a studiare con noi soluzioni anche particolari, la competenza e la serietà nel fare formazione in cantiere".

Con circa 800 dipendenti e un raggio d'azione che, oltre alla Toscana, comprende Veneto, Lombardia, Piemonte, Liguria, Emilia-Romagna, Umbria, Marche e Lazio, Puligest ha bisogno di partner in grado di seguirla ed affiancarla dovunque e per qualunque necessità. Anche le più "scomode" e difficili. Gli aneddoti sono tanti. "Anni fa -ricorda Bruschi- ci trovammo a dover sgrassare vasche di lavorazione particolarmente sporche. Sembrava quasi impossibile, eppure proprio insieme ai tecnici Sutter abbiamo trovato il modo di venirne a capo brillantemente. Sono cose come queste che consolidano il rapporto". La stima reciproca, d'altra parte, si tocca con mano: "A volte è importante anche potersi sedere intorno a un tavolo a discutere insieme di una commessa particolarmente interessante. Il rapporto è fatto anche di questo, e nel tempo la correttezza paga".

Aggiornamento, affiancamento. Qualità sempre all'avanguardia

In Puligest si parla spesso anche di continua specializzazione e aggiornamento. "Il nostro lavoro è soddisfare i clienti, e con i tempi che corrono non puoi stare fermo. Il nostro mercato è in continua evoluzione e non si può dormire sugli allori. Anche in questo Sutter ci aiuta molto, proponendoci prodotti e soluzioni sempre più innovativi e formando il nostro personale al loro corretto

impiego. Emblematico è il caso dei superconcentrati, in cui Sutter crede molto. E fa bene, visto il risparmio economico e i benefici in termini di sostenibilità". L'ambiente, appunto. "Con Sutter condividiamo molti valori. Non ultimo l'impegno ambientale e il grande lavoro che stiamo facendo per la sostenibilità".

Condivisione di valori

Racconta Bruschi che ormai certi clienti si sono talmente affezionati ai prodotti Sutter, alla loro qualità, al gradevole profumo che lasciano negli ambienti, che quando per qualche ragione è indispensabile cambiarli arrivano subito le telefonate di lamentela. "E' lì che ti accorgi di cosa vuol dire la qualità, e di come sia apprezzata dai clienti". Non dimentichiamo poi la grande attenzione che l'impresa toscana riserva al versante sicurezza: "Oltre all'elevato standard qualitativo raggiunto nel corso degli anni anche grazie all'utilizzo di prodotti sempre all'altezza, un altro nostro pallino è la sicurezza: anche in questo caso ci sono di grande aiuto le tecnologie all'avanguardia, sempre più *user friendly* e sicure, e i prodotti detergenti e sanificanti come quelli di Sutter, che ci consentono di sanificare gli ambienti riducendo al minimo i possibili rischi di patologie".

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



Tutte le novità di Reflexx



Reflexx, azienda giovane e dinamica, ha recentemente cambiato la sua denominazione sociale. Incontriamo l'AD **Gianni Isetti**, che ci racconta crescita, strategia e tendenze di mercato. "L'azienda -dice- è nata nel 2005 come SGR S.r.l. per servire la casa madre, ARIX SpA, con prodotti di importazione generici dal Far East. Solo nel 2006 abbiamo iniziato ad abbozzare la gamma di guanti Reflexx con i primi modelli in lattice, vinile e nitrile. La mia esperienza di 25 anni nel mondo dei guanti ci ha aiutato a crescere velocemente, focalizzandoci principalmente sul mercato del cleaning e dell'horeca. Oggi distribuiamo nel solo settore professionale oltre 300 milioni di guanti e siamo apprezzati per la qualità che riusciamo a garantire con i prodotti a marchio Reflexx®. Coerentemente con una chiara e proficua politica di marchio, supportata da uno sforzo pubblicitario importante, SGR S.r.l. si è trasformata nel luglio scorso in Reflexx S.r.l. Negli ultimi 8 anni siamo cresciuti molto e veniamo identificati come azienda professionale ed attenta alla qualità. Abbiamo recentemente traslocato nei nuovi uffici per dare spazio ad un'organizzazione che negli

anni si è sviluppata molto: oggi possiamo contare su una rete vendita capillare di 26 agenti su tutto il territorio italiano".

La qualità paga anche in anni di crisi dunque?

"Da 25 anni, ovvero dagli albori del guanto monouso, si è sempre parlato di prezzo prima di tutto, ma alla fine il cliente ha sempre cercato un guanto che possa garantire un buon equilibrio tra protezione e costo. Il guanto di qualità paga oggi come allora. Inoltre le numerose direttive e normative a tutela degli utilizzatori oramai impongono una fase di progettazione scrupolosa che dubitiamo possano essere comprese e perseguite da importatori occasionali. Direttive quale la 2004/1935/CEE, relativa ai MOCA, per esempio, impongono valori di migrazione bassissimi e non tutti i guanti passano questi test. I Dispositivi di Protezione Individuale (Dir. 95/686/CEE) come i Dispositivi Medici (Dir. 93/42/CEE) richiedono valori di resistenza meccanica e assenza da difettosità molto restrittivi. Da diversi anni effettuiamo test di progettazione prima di immettere un Dispositivo in circolazione e vengono effettuati test periodici per il controllo dei valori nel tempo. Abbiamo a disposizione una banca dati che per il settore definirei eccezionale. Oggi le principali problematiche sono legate alle normative sul contatto con alimenti, sempre più restrittive a tutela del consumatore finale. Non tutti i guanti passano infatti le prove di migrazione e Reflexx S.r.l. è capace di dimostrare l'idoneità dei propri prodotti mostrando in maniera trasparente i test effettuati con laboratori italiani e soprattutto avvalendosi di test periodici e recenti sugli ultimi lotti di produzione".

Sicuramente la clientela sarà interessata a conoscere il futuro andamento prezzi

"Negli ultimi 12 mesi, l'euro forte, materie prime tendenzialmente sotto la media e grandi capacità

produttive lontane dall'essere sature, hanno permesso una discesa del prezzo dei guanti. Oggi, la scelta della BCE di abbassare la forza ingiustificata dell'Euro per favorire esportazione ed inflazione sta creando, precisamente come voluto, una crescita dei costi in Euro di tutti i prodotti d'importazione. I paesi di produzione sono più o meno legati all'andamento del dollaro USA e, molto semplicemente, l'euro oggi vale meno e ci vogliono più euro per comperare prodotti extra-UE. Un nostro consulente finanziario l'altro giorno mi ha detto "gli articoli d'importazione sono prodotti di servizio, se l'Italia manifatturiera andrà meglio per via dell'Euro debole, venderai sicuramente più guanti" e mi è parsa una corretta osservazione".

Quali sono stati i prodotti più interessanti del 2014 e quali saranno le tendenze per il 2015?

"Nel 2014 abbiamo visto crescere ulteriormente i prodotti in nitrile che sono diventati i primi prodotti, non più solo a valore ma anche a volume. Il prezzo di un guanto in nitrile senza polvere oggi è molto vicino, se non più competitivo di un guanto in Lattice senza polvere. L'eliminazione della polvere, in paesi come USA o UK, era avvenuta già da diversi anni, e ora anche da noi pare un traguardo molto vicino. L'eliminazione della polvere permette migliore igiene, minore contaminazione e maggiore biocompatibilità. Il nitrile, rispetto al lattice, ha migliori resistenze meccaniche e chimiche, oltre che avere minori migrazioni verso gli alimenti e dunque è entrato nell'uso comune della maggior parte degli operatori. Reflexx ha una gamma prodotti di altissima qualità e ha conquistato, su questo segmento, i favori di un vasto pubblico di utilizzatori".

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



E' pratico, sicuro, economico, ecologico: è EXA-SYSTEM



Da sempre l'uomo studia, progetta e cerca di realizzare strumenti di lavoro mirati al risparmio, ottimizzando gli sprechi, il tempo e gli spazi.

Nel settore delle pulizie professionali, oggi più che mai, questa esigenza è particolarmente sentita come una necessità da parte degli operatori del settore.

L'uso dei prodotti detergenti tradizionali spesso rappresenta un impegno nella gestione degli acquisti, dello stoccaggio, del trasporto, del dosaggio e dello smaltimento dei confezionamenti vuoti; infatti ogni detergente contiene una quantità di acqua e una percentuale di principio attivo.

EXA-SYSTEM consente di acquistare, trasportare e stoccare solo la parte più importante, cioè il detergente concentrato da dosare e miscelare all'acqua già disponibile nel luogo dell'utilizzo.

Ecco perché è sempre più apprezzato da attività quali hotel, ristoranti, case di riposo, case di cura, ospedali e imprese di pulizia.

Il sistema è un prezioso connubio tra un dispen-

ser, una gamma di prodotti e un codice: il dispenser garantisce un dosaggio semplice e preciso (senza essere collegato alla rete idrica o elettrica), è sicuro, economico, evita i sovradosaggi perché temporizzato. La gamma dei prodotti EXA è completa ed efficace: stoviglie a mano, pavimenti, cucine, bagni e superfici speculari. Ogni prodotto è stato formulato per il pulito e l'igiene di tutti i giorni. Il codice è rappresentato da un Colore - Numero - Simbolo riportato su ogni sacca di prodotto, cartone, dispenser, flacone e tabella di istruzioni che permette a chiunque di utilizzare il sistema con tanti vantaggi.

Dosaggio semplice e preciso, a differenza del sistema venturi dove la pressione dell'acqua e la densità del prodotto possono modificare il dosaggio, il dispenser EXA-SYSTEM eroga sempre la giusta dose impostata (ricordarsi sempre che flaconi, secchi e lavelli vanno preventivamente riempiti con la dovuta quantità d'acqua. Sicurezza nell'utilizzo, l'erogazione del prodotto può avvenire solo dopo aver armato l'apposita leva e dopo aver posizionato il flacone o il secchio. Il sistema inoltre elimina il rischio di pericolosi schizzi sull'operatore e sulle superfici. Evita i sovradosaggi, dopo l'erogazione del prodotto ultraconcentrato, un meccanismo temporizzato blocca il sistema per 30 secondi impedendo così ulteriori inutili dosate con conseguente aggravio dei costi.

Riduzione e controllo dei costi, la precisione del dosaggio, il meccanismo di blocco temporizzato, la riduzione dello stoccaggio, permettono un considerevole risparmio sui costi, nonché un accurato controllo sugli stessi.

Riduzione dei rifiuti da smaltire, le sacche di prodotto ultraconcentrato una volta vuote hanno un

peso inferiore di oltre il 90% rispetto ad un imballo tradizionale, inoltre i flaconi con spruzzino sono riutilizzabili con conseguente risparmio sui costi di acquisto e sullo smaltimento.

Vantaggi di tipo ambientale, oltre alla citata riduzione degli imballi, EXA-SYSTEM riduce i volumi di trasporto, lo stoccaggio e gli sprechi, tutti fattori che si traducono in un minor inquinamento ambientale. Riduzione degli ingombri, ogni sacca corrisponde a 75 secchi o lavelli di soluzione e ad altrettanti flaconi di prodotto pronto uso.

Per una maggiore utilità e praticità di utilizzo dell'EXA-SYSTEM è disponibile un comodissimo supporto in metallo "STAFFA EXA-MAGIC" ed un



carrello su cui applicarla "CARRELLO EXA-MAGIC". Ogni staffa può portare fino a 3 dispenser EXA-SYSTEM e ogni carrello può portare fino a 2 staffe, quindi un totale di 6 dispenser.

Infatti i vantaggi di questa soluzione sono molteplici: il carrello può essere consegnato sul cantiere già con i dispenser applicati, evitando così i costi di installazione; il carrello può essere posizionato in qualsiasi locale senza praticare fori sui muri evitando così di fare danni (tubazioni, fili elettrici, ecc.); il carrello può essere riportato in magazzino alla fine dell'appalto, senza incorrere in costose disinstallazioni; il carrello può essere lasciato nel furgone o nell'autovettura per l'utilizzo nei piccoli cantieri (condomini, piccoli uffici, ecc.). La soluzione combinata STAFFA e CARRELLO EXA-MAGIC permette di ottenere tutti i

risparmi dati da EXA-SYSTEM sia nei grandi che nei piccoli cantieri, sempre e in qualsiasi situazione con un notevole risparmio sulla gestione e sul costo in uso dei prodotti.

[www.interchemitalia.com]

Qualità, innovazione, sostenibilità: Firma gioca il tris anche 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 imprevedibili, 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 alla 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 manuten-

tore 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 attiva 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 sa-



nitare, 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, tutto il facility in un'impresa

Res Nova S.p.A. svolge la propria attività nel panorama dei servizi di Facility 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.

Passione, innovazione, integrazione

I punti di forza di Res Nova sono l'attenzione continua alle esigenze dei propri clienti, l'utilizzo di tecniche e metodologie operative di elevata qualità, la sensibilità ecologica, il rispetto e la sicurezza delle persone ed un comportamento responsabile.



Il Facility 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.

Un costante investimento in ricerca

L'azienda investe moltissimo nella specializzazione e nella ricerca costante di tecniche e prodotti di nuova concezione e a basso impatto ambientale: ciò contribuisce all'erogazione di un servizio efficiente ed affidabile e ad un comportamento attento, così come sancito dal Codice Etico aziendale.

L'impegno di Res Nova in tal senso è rafforzato dalla sua adesione al progetto "Corporate Social Responsibility" (CSR) Piemonte, promosso dal-

la Regione in collaborazione con Unioncamere, e dall'adesione dell'azienda alla "Carta dei Principi per la Sostenibilità Ambientale di Confindustria", che costituisce uno strumento di indirizzo per le imprese aderenti.

Certificazioni, non parole!

Res Nova vanta, infatti, un sistema organizzativo ecocompatibile e qualitativamente elevato, i cui requisiti rispettano interamente le disposizioni imposte dalla normativa di riferimento; la società è infatti in possesso del certificato di qualità aziendale UNI EN ISO 9001 – 2008 e ambientale UNI EN ISO 14001 – 2004 e attestazioni SOA nelle categorie OG1, OG11, OS3, OS28 e OS30.

Inoltre l'azienda ha deciso di certificare il sistema di gestione della sicurezza secondo la norma BS OHSAS 18001:2007 in quanto una corretta gestione dei rischi sulla salute e la sicurezza dei lavoratori, oltre a diminuire il numero di infortuni sul lavoro, può determinare effetti positivi sia sui servizi proposti che sui risultati economici.

Il recente ampliamento dei servizi

Di recente vi è stato un ampliamento dei servizi offerti da Res Nova, nel campo delle manutenzioni impiantistiche, nello specifico: la manutenzione microbiologica degli impianti di climatizzazione mirata alla sanificazione; la realizzazione e successiva gestione e manutenzione di impianti di produzione di energia elettrica mediante l'impiego di pannelli fotovoltaici integrati e semi-integrati; la realizzazione di nuovi impianti di illuminazione a led in sostituzione di quelli esistenti (corpi illuminanti contenenti gas).

Dalle strade agli ospedali

Infine, una nuova tipologia di servizio che la società è in grado di erogare è la realizzazione, gestione e manutenzione della segnaletica stradale. Res Nova utilizza materiali della migliore qua-



lità ed attrezzature di alto livello tecnologico nel rispetto delle norme del Codice della strada e di quelle in materia di prevenzione infortuni, tutela e sicurezza dei lavoratori. L'azienda sarà a breve in possesso della relativa attestazione SOA per la categoria OS10 fornendo, inoltre, servizi di consulenza, progettazione, produzione, installazione, manutenzione, studi di fattibilità e innovazione. In questo ambito vengono realizzate le seguenti tipologie di segnaletica: verticale, orizzontale, aziendale, stradale e di sicurezza, antinfortunistica e D.P.I., impianti semaforici e rotonde, barriere di sicurezza e acustiche, arredo urbano. L'azienda ha inoltre recentemente ampliato il proprio portafoglio clienti con l'acquisizione di due nuovi contratti importanti in ambito ospedaliero, nello specifico la manutenzione e conduzione degli impianti situati nei locali della Fondazione del Piemonte per l'Oncologia e degli edifici facenti parte dell'ASL TO5.

www.resnovaspa.com



Concentrati sulla pulizia



Concentrati da 50 anni sulla **PULIZIA**, sino ad adottarla come filosofia, le attribuiamo il significato di **Etica** nelle relazioni, **Responsabilità** nella produzione, **Attenzione** alle persone e **Sensibilità** verso l'ambiente. Tutto questo ci ha portato a realizzare prodotti intelligenti, sostenibili e gradevoli studiando per i vari mercati e settori specifiche **soluzioni integrate per la detergenza e l'igienizzazione**.

Il governo completo del processo produttivo e un team di giovani professionisti ci permette di offrire il massimo della qualità, innovazione, formazione e servizio.



Fornire **professionalità ed efficienza** al servizio di quelle aziende che vogliono sviluppare brand commerciali di proprietà.



Costruire una **partnership esclusiva** con i nostri migliori clienti distributori, perseguendo una comune politica di marca per vincere la sfida del mercato.



Offrire **consulenza** nei diversi settori industriali, studiando e realizzando prodotti innovativi e **soluzioni ad-hoc** per il raggiungimento del miglior risultato.



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



OTTOBRE
2014

INSERTO

IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

TERZA PAGINA

GLOBAL SERVICE
ETICHETTATURA
NUOVO CONTRATTO **15**

GESTIONE

PREVENZIONE
INCENTIVI
IGIENE AMBIENTI **26**

SCENARI

SOSTENIBILITÀ
INIZIATIVE ECO
EXPODETERGO
FIERE **32**

TECNOLOGIE

CONTROLLO ACQUE **42**

GSA
IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

VEICOLI ELETTRICI

E



HAI MAI PENSATO AD UN VEICOLO ELETTRICO PER LA TUA ATTIVITÀ?

Gruppo Pulingross, leader nella fornitura di sistemi per la pulizia, ha ampliato la sua proposta commerciale con la divisione Eureco, attiva nella vendita e noleggio di veicoli elettrici: pratici, economici, eco-compatibili, ideali per trasportare persone, attrezzature, macchinari o aiutare la tua impresa nei lavori di tutti i giorni.

Pordenone - Via Roveredo 1/A - 0434 365710 - www.eurecoitalia.it

EURECO



www.gruppopingross.it

AMSTERDAM
INNOVATION
AWARD
2014
WINNER



Kärcher B 60/10 C: mop o lavasciuga? Entrambe

Kärcher Mopvac B 60/10 C ridefinisce ogni tecnica nel lavaggio dei pavimenti. Simile a una lavasciuga compatta, non necessita di alcuna alimentazione: è sufficiente una lieve spinta da parte dell'operatore. Il detergente è applicato al tampone di pulizia mentre una pompa meccanica aspira l'acqua sporca e la deposita in un serbatoio dedicato. Tutto in un unico passaggio e senza sforzi. Grazie a un'ampiezza di lavoro di 60cm, Mopvac B 60/10 C pulisce cinque volte più rapidamente di scopa e secchio per consentire massimo risparmio di tempo e risorse.

Dedicato ai professionisti di tutto il mondo: le soluzioni Kärcher fanno la differenza.



KÄRCHER

makes a difference

Vieni a provare i nuovi Kärcher B 60/10 C nei nostri Kärcher Center: Rho (MI) - Silmar (BZ) - Spléndex (ME) - CAMO (VA) - Eurosystem (GE) - PAT (PD).



Seguici sulla pagina Facebook di Kaercher Italia e sul sito www.kaercher.it

hotel: *la gestione dell'eccellenza*

di Simone Finotti

Negli hotel di categoria superiore non basta un servizio impeccabile. Occorre anche un modello organizzativo razionale, comunicazioni rapide, precise e univoche disponibili sempre e in tempo reale. E controlli serrati e rigorosi. Solo così si dà il meglio in albergo.

Prendiamo un albergo esclusivo, uno di quelli di categoria "superior", e iniziamo poco alla volta a porci qualche domanda: vi siete mai chiesti, tanto per dirne una, come fanno ad esserci sempre i prodotti di cortesia disposti in un certo modo sul lavabo? O ancora: con tante camere da fare, come fa chi riassetta la camera a sapere, che so, che il cliente della 152 desidera una bottiglia di brut nel frigobar la sera prima della sua partenza? Come possono le biro essere sempre disposte a 45°, non uno di più, non uno di meno, sui comodini accanto alle abat-jour? E le grucce negli armadi? Come sapere sempre la giusta posizione e l'eventuale richiesta di personalizzazioni? Poi passiamo alla pulizia, e qui apriamo un capitolo pressoché infinito: basti dire che oltre alla qualità, alla resa dei prodotti e all'uso delle tecnologie più all'avanguardia, che a certi livelli è quasi un'eresia mettere in dubbio, è questione di organizzazione, di sapere ciò che occorre sapere e ciò che effettivamente c'è da fare, per evitare di perdere tempo e scontentare il cliente.

La comunicazione, il tassello spesso mancante

Spesso, banalmente, non è semplice per la cameriera ai piani nemmeno sapere se una camera è vuota, occupata, se qualcuno ci è già passato, cosa c'è da fare effettivamente,

in che condizioni si trovi. Senza tralasciare tutte le attività di supporto, dal facchinaggio - che a certi livelli non è affatto un lavoro semplice, specie in fase organizzativa - alla realizzazione di convegni, meeting, congressi e presentazioni, servizi che i grandi alberghi offrono sempre più spesso, e che sono un altro importante biglietto da visita. Cosa dire, poi, dei servizi di housekeeping a 360°. Del *food and beverage*, della sanificazione degli impianti idrici e aeraulici (non dimentichiamo che la legionella è stata scoperta proprio in un albergo)? E non tralasciamo nemmeno il versante green: tutto ciò, il futuro del nostro pianeta ce lo impone, dev'essere fatto in modo quanto più possibile sostenibile e poco impattante. Il che nel caso dell'albergo assume un valore ancor più profondo visto che ne va, in primo luogo, del benessere e della sicurezza dei clienti.

Organizzazione, esecuzione, controllo: le tre fasi dell'eccellenza

Gestire un albergo d'eccellenza non è impresa semplice, e se si opta per l'esternalizzazione bisogna sapere in che mani ci si mette. Sul mercato italiano ci sono aziende specializzate proprio nella gestione globale dei servizi alberghieri di alta categoria. Una di queste è la milanese Jobbing, una società che si avvale della consulenza di 10 consulting, detentrici del marchio 10 housekeeping.

Outsourcing, quando conviene e quando no

La prima cosa che bisogna fare, con grande onestà - ci suggeriscono gli esperti - è valutare se e quando conviene esternalizzare. Regole fisse non ce ne sono, ma in generale si può dire che programmare l'esternalizza-



zione globale dei servizi conviene quando un hotel è in fase di start-up, per evidenti ragioni di razionalizzazione e di organizzazione in partenza (più semplice che una ri-organizzazione ad attività già avviata); oppure in tutti quegli hotel che non possono contare su un andamento costante dell'occupazione per tutto il corso dell'anno, come nel classico caso degli stagionali, e questo per motivi di flessibilità. Esternalizzano le grandi catene, che devono poter contare su un livello di servizio uniforme su un vasto territorio, e anche chi vuole avere un unico interlocutore affidabile (il requisito è essenziale) per una pluralità di servizi che altrimenti si rischierebbe di trovarsi a gestire in maniera discontinua e disorganica.

Una buona impresa?

Indispensabile, ma non basta

Comunque la si guardi, una cosa è fuori di dubbio: a certi livelli una buona impresa è condizione necessaria, ma non sufficiente. Anche l'organizzazione vuole la sua parte. Per questo la vocazione delle società come

Jobbing non è solo quella di dare un servizio impeccabile, ma prima di tutto quella di strutturare, coordinare e produrre servizi. Per gli alberghi in fase di start up di un appalto, è importante l'affiancamento nella definizione dell'organico necessario e dell'organigramma di commessa con seguente analisi ed eventuale razionalizzazione dei costi di investimento.

Sistemi, prodotti

Nel mondo alberghiero di lusso, un elemento che fa la differenza è, naturalmente, quello dei prodotti e delle tecnologie impiegati. Il codice colore, ad esempio, dev'essere utilizzato davvero, e non un semplice specchietto per le allodole. Il sistema più sicuro è quello di impiegare una rigorosa "pulizia per colori" come quella nata in ambiente sanitario: elementi chiave di un buon sistema sono l'utilizzo di panni mop monouso e, appunto, del codice colore. Il sistema impiegato, poi, dovrà garantire le massime prestazioni con la minor quantità possibile di soluzione detergente, permettendo una pulizia conveniente ed ecosostenibile. La tecnologia della microfibra, ormai impiegata un po' ovunque con grande successo, consente la rimozione dello sporco mediante azione meccanica,

e al termine del servizio tutti i materiali in ultramicrofibra impiegati verranno lavati e sanificati in lavatrice, per prepararli a un successivo impiego. Importante anche, al fine di evitare la commistione tra panni utilizzati per diverse tipologie di aree. D'altra parte che per gli arredi camera e i sanitari si debbano impiegare panni diversi ci sembra cosa scontata. Eppure...

Formazione

Come si sa la formazione è una premessa irrinunciabile per un lavoro qualificato: gli strumenti, anche i più tecnologici, sono un tassello importante ma non sufficiente per assicurare elevati standard di igiene. È importante che l'operatore sia dunque qualificato, che sappia cosa fare e come disciplinare le operazioni. Per questo la formazione è un caposaldo da cui non si può prescindere per ottimizzare i risultati del servizio reso. Così come importante è la gestione ambientale del servizio. Già in fase di formazione del personale, nel caso specifico, si dovranno introdurre le principali nozioni di salvaguardia ambientale nel servizio di pulizia e quelle riferite alle certificazioni esistenti; vengono presi in esame i prodotti chimici utilizzati e il loro corretto sistema di diluizione per un ottimale svolgimento del servizio. Particolare attenzione è infine dedicata alle modalità con cui effettuare la raccolta differenziata, il corretto utilizzo dei sacchetti in polietilene ed i relativi colori da utilizzare. E poi ancora: la gestione delle certificazioni ISO14000 e le principali procedure contenute nel manuale di certificazione. In ultimo, la tematica delle "ispezioni periodiche": qui gli operatori apprenderanno non solo la natura e le modalità con cui verranno effettuate le ispezioni, bensì anche come effettuarle ai fini di un elevato sistema di autocontrollo.

Questioni marginali?

Non proprio...

Vengono poi le questioni più "giuridiche", magari meno affascinanti ma altrettanto centrali: la conoscenza del Contratto Collettivo di categoria, e quella dei costi del lavoro, anche se si tratta di problematiche che spesso sfuggono a chi gestisce un ho-

16
GSA
OTTOBRE
2014



tel, perché non considerate parte del core business. In questo tipo di servizi bisogna porre molta attenzione anche all'analisi del capitolato e del piano di lavoro e, naturalmente, alla sicurezza.

Un sistema housekeeping... a portata di tablet

Ma ciò che qualifica un servizio davvero di alto profilo sono modelli e sistemi di gestione e controlli. E qui torniamo al punto di partenza: lo sviluppo di sistemi di gestione personalizzati per la realizzazione di un servizio deve avvenire secondo principi di efficacia ed efficienza. La progettazione del servizio di housekeeping non può e non deve essere lasciata al caso. In questo senso il marchio 10housekeeping è sinonimo di controllo, in tutte le fasi del lavoro. Il sistema "housekeeping tablet manager" è un gestionale per progettare, gestire e controllare il servizio di housekeeping in tutti i suoi molteplici aspetti.

Dietro il lusso c'è l'organizzazione

Come funziona la comunicazione in hotel, e come dovrebbe funzionare? Questa è la domanda centrale. Purtroppo, ad oggi, la grande maggioranza degli alberghi, anche di fascia alta, non dispone ancora di un sistema di comunicazione cameriere-housekeeping affidabile e funzionale. Ci si affida a fogli, appunti, foglietti sparsi e telefonate. Con un dispendio di tempo ed energia notevole. Senza contare le incomprendimenti che generano nella migliore delle ipotesi perdite di tempo e nella peggiore attriti fra dipendenti o malumori della clientela. Uno "spettacolo" che, più sono le stelle, meno ci si può permettere di mettere in scena. La sintesi è presto fatta: grazie all'utilizzo di *tablet* le governanti possono verificare il servizio e comunicare in tempo reale la disponibilità delle stanze al concierge. Ma la realtà è molto più articolata: si tratta a tutti gli effetti di un servizio di esternalizzazione fornito in "pronta consegna" dalla A alla Z, ad un livello di eccellenza tale che ha consentito alla società di annoverare tra i suoi clienti hotel di prestigio assoluto. Si può parlare, appropriatamente, di

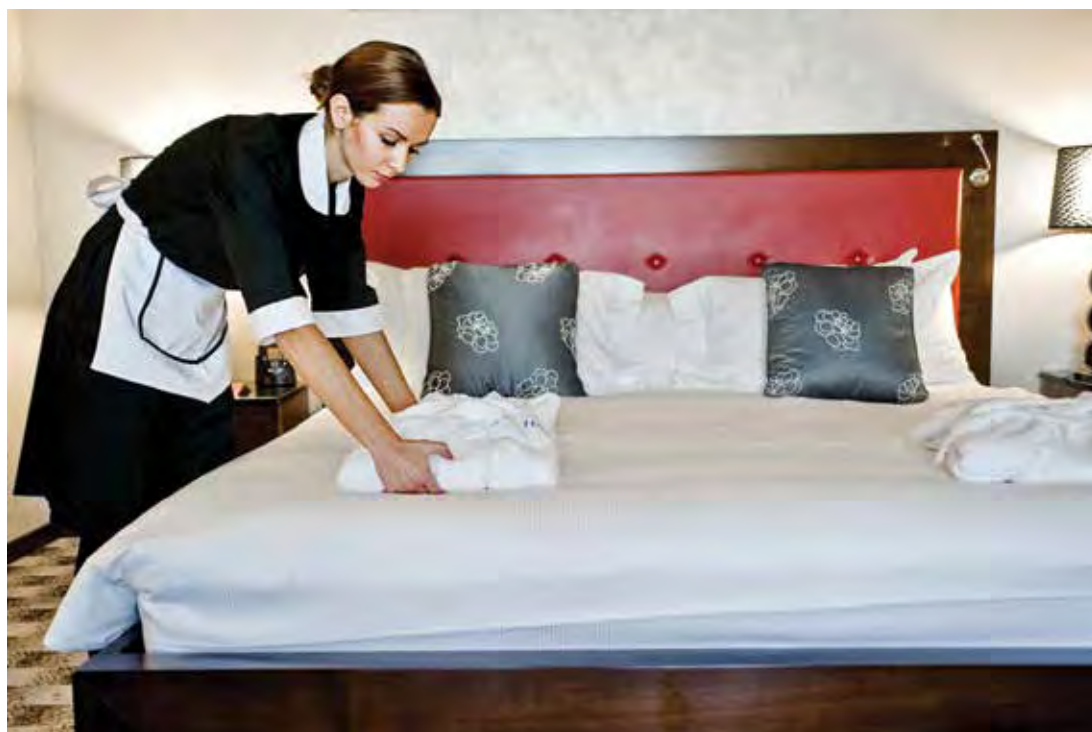
un housekeeping in outsourcing, che permette la gestione degli aspetti tecnici e finanziari in tempo reale.

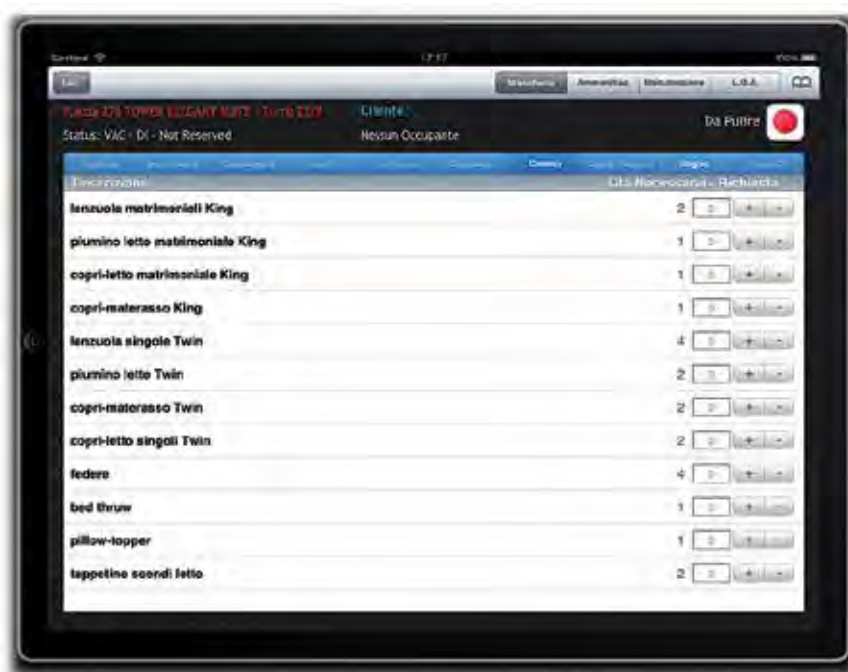
Adattabile a tutti gli hotel

La gestione dell'housekeeping si adatta a tutti gli alberghi, che dovranno semplicemente fornire i propri dati e le planimetrie in Cad dei singoli piani. Il sistema di pulizia vero e proprio, importato dal mondo ospedaliero, prevede l'impiego del monouso per la massima sicurezza igienica, un aspetto molto apprezzato dai clienti e fondamentale per la "fidelizzazione" del cliente, per l'immagine ma anche, aspetto da tenere sempre in conto, per questioni di sicurezza. Ma questa è solo una parte del lavoro: prima occorre stilare un buon piano di lavoro (programmare le pulizie quotidiane, il riassetto delle stanze, le operazioni periodiche per le aree comuni, l'assegnazione camere da riassetto alle cameriere, ecc.). In questo caso il software, dato in utilizzo alla governante o alle *housekeeper* dei singoli piani, permette di segnalare in tempo reale alla *conciergerie* lo stato delle camere, abbinando un codice colore per ogni situazione della stanza: fuori servizio, in pulizia, da pulire, pulita libera e pulita occupata, con ciascuno stato abbinato



to a un codice-colore ben preciso e intuitivo anche per il personale meno a proprio agio con le novità: insomma, parliamo di una varietà di possibilità informative che è già molto maggiore rispetto ai sistemi tradizionali. Ma non è tutto: il sistema permette anche l'utilizzo da parte delle singole cameriere, grazie ad applicazioni Ipad installabili direttamente sui carrelli delle pulizie. Spingendosi addirittura più in là, è possibile gestire la biancheria, le amenities ed entrare virtualmente in camera personalizzando la stanza secondo le abitudini, esigenze o desideri del cliente, fino addirittura a nome e cognome: negli alberghi di categoria





18
GSA
OTTOBRE
2014

superiore è d'obbligo chiamare il cliente per nome e le cameriere, spesso, non possono ricordarsi tutti nomi... Il programma, insomma, è perfetto anche per coccolare l'ospite: per le grandi catene è possibile anticipare i desideri degli ospiti grazie a un database in cui vengono automaticamente inseriti i suoi desiderata: sapone di un tipo o dell'altro, doppio o triplo cuscino, lenzuola di seta, e così via. E così se io da Milano prenoto un hotel a Londra o a Pari-

gi della stessa catena, mi troverò la camera riassetata e preparata secondo i miei desideri. E alla fine di tutto basta un click e la fatturazione è fatta. 10consulting, fra l'altro, rimane nella commessa facendosi interfaccia fra l'impresa di servizi e l'albergo, a garanzia dell'alta qualità del servizio offerto e della qualificazione del personale. In breve: si tengono sotto controllo tutti gli aspetti dell'housekeeping e della parte finanziaria: turnazione del personale, gestione presen-

ze, gestione badge, gestione stock amenities; gestione stock biancheria; gestione in progress pulizia camere; reportistica controlli; reportistica servizi da fatturare; gestione comunicazioni con l'hotel; gestione cespiti e manutenzione macchinari. E ancora: accesso utente multilingua governante e/o cameriera; visualizzazione turno di lavoro e camere assegnate; gestione grafica dello stato camera; gestione controlli; visualizzazione multilingua procedure operative; gestione amenities singola camera; gestione biancheria singola camera; gestione controlli del servizio LQA; gestione richiesta manutenzioni.

Per non perdere punti...

Dettagli? Certo che no, anche perché gli alberghi di una certa categoria sono soggetti anche ai cosiddetti "mystery guest", cioè alle visite "a sorpresa" da parte di ispettori che verificano i requisiti di qualità. Ogni cosa fa perdere punti: la mancata personalizzazione nella configurazione della stanza, i ritardi nell'effettuare un servizio, la posizione degli accessori. In alcuni alberghi, ad esempio, è importante conoscere sempre nome e cognome del cliente, per potersi rivolgere a lui in modo personalizzato. Se non lo fai, ecco ancora scendere i punti-qualità. Va da sé che per gestire tutto questo ci dev'essere un supporto snello, efficace e sempre aggiornato. Oltretutto con questo tipo di software, che arriva ad elaborare un vero e proprio "cruscotto via web", è possibile per le cameriere avere anche davanti, sempre e ovunque, gli standard fotografici che rappresentano come dev'essere la stanza. E ogni cambiamento in questo senso può essere salvato e registrato in tempo reale, con conseguente adeguamento immediato del servizio. L'organizzazione, in questo modo, può partire da una base certa e l'impresa non deve preoccuparsi più di "quanto tempo" ci mette, ma della qualità del lavoro. Come a dire: dietro il lusso c'è non solo qualità, ma prima di tutto organizzazione.



25°
1987-2012



ITALIA
INTERCHEM

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

**LA SCELTA
DIVERSA**



EXA-SYSTEM

Sistema protetto per
la diluizione ed il
dosaggio dei prodotti
ultraconcentrati
in sacca deformabile

AS-DOSING

Sistema di dosaggio
per prodotti
superconcentrati
per secchi,
flaconi e lavelli



Soluzioni per un pulito a minore impatto ambientale

nuove etichette, l'europa coinvolge anche catering e collettività

di Umberto Marchi

Entra in vigore, il prossimo 13 dicembre, il Regolamento europeo 1169/11 sulle etichettature dei prodotti alimentari, che -novità- riguarda anche gli operatori del catering. Anche i prodotti forniti "alle" e "dalle" comunità rientrano appieno nelle nuove prescrizioni di legge. Non ci si può più sottrarre.

Tre anni fa, e precisamente nell'autunno del 2011, il Parlamento Europeo approvava il Regolamento 1169/11, recante norme volte alla sicurezza e alla trasparenza alimentare, e valido sia per gli alimenti che seguono i normali canali di distribuzione,

sia per quelli venduti online. Entrato in vigore il 13 dicembre 2011, il Regolamento è stato poi applicato per fasi successive.

Decisivo il prossimo 13 dicembre

Un passaggio decisivo sarà quello del prossimo, e ormai imminente, 13 dicembre. A partire da quella data, infatti, sarà obbligatorio applicare il Regolamento: se non una "rivoluzione", quello che si profila all'orizzonte è un cambiamento sostanziale per tutti gli operatori del settore alimentare, ma soprattutto per gli specialisti del catering. Questo perché, come prevede esplicitamente il Regolamento 1169/11, d'ora in poi non solo le industrie alimentari, ma anche le "collettività", ovvero tutti i luog-

ghi e strutture in cui si preparano e forniscono alimenti per il consumo immediato (mense, punti ristoro, ospedali, scuole, insomma tutti i contesti in cui siano previsti servizi di ristorazione al pubblico), saranno soggetti per legge a precisi obblighi informativi.

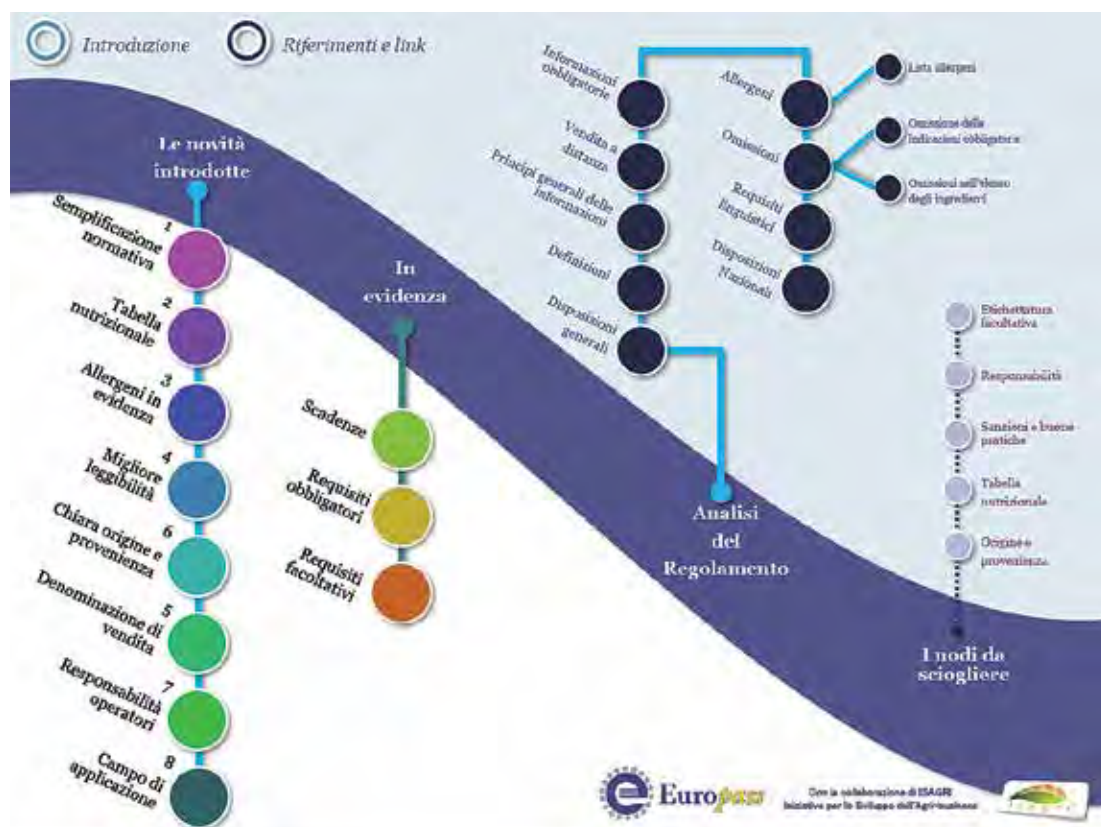
Coinvolte anche le "collettività"

A tal proposito il nuovo Regolamento è piuttosto chiaro: *"Le norme -si precisa all'art. 1, terzo comma, si applicano agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena, e a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività e quelli destinati alla fornitura delle collettività"*. Non fanno eccezione i servizi di ristorazione forniti dalle imprese di trasporto. Quattro i motivi che hanno portato il legislatore europeo a realizzare questo nuovo intervento normativo: la necessità di realizzare una normativa comune a livello europeo, che quindi uniformasse definitivamente le diverse normative presenti nei singoli stati; semplificare e armonizzare la struttura normativa; riscontrare le esigenze dei produttori; aumentare la tutela e l'informazione dei consumatori. A questo proposito, il testo unico raccoglie ed armonizza le norme relative a etichettatura -anche nutrizionale, come vedremo-, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, comprese le norme relative all'informazione delle sostanze che possono provocare allergie. Le norme sull'etichettatura, in questo modo, diventano omogenee in tutti i paesi membri.

Chi mangia ha diritto di sapere, e con chiarezza

Per farla breve: chi mangia, usufruendo di un servizio di ristorazione pubblico, ha di-

20
GSA
OTTOBRE
2014



ritto a sapere con chiarezza cosa sta mangiando, da dove viene, ad avere informazioni trasparenti sulla filiera e quant'altro. E se fino a ieri la ristorazione collettiva era equiparata a una sorta di "consumatore finale", in quanto destinataria di prodotti già pre-confezionati, dal 13 dicembre non sarà più così. Dalla leggibilità alla chiarezza sui potenziali allergeni, dalla tracciabilità alle info nutrizionali, tutto dovrà essere migliorato, e la cosa richiederà un'attenzione ancor maggiore da parte di tutti i componenti della filiera. A maggior ragione in un momento, come l'attuale, in cui si è alzato il livello di allarme su fenomeni, di cui si sente parlare sempre più spesso, come le allergie e le intolleranze alimentari. E c'è anche il problema dell'obesità, che in molti paesi occidentali sta diventando una vera piaga sociale. *"Il grande pubblico - si legge nella premessa al Regolamento - è interessato al rapporto tra l'alimentazione e la salute e la scelta di una dieta adeguata alle esigenze individuali. Nel Libro bianco della Commissione del 30 maggio 2007 riguardante una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità si segnala che l'etichettatura nutrizionale è uno dei metodi principali per informare i consumatori sulla composizione degli alimenti e aiutarli ad adottare decisioni consapevoli. La comunicazione della Commissione del 13 marzo 2007 dal titolo «Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007-2013 - Maggiori poteri per i consumatori, più benessere e tutela più efficace» ha sottolineato che consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli è essenziale per garantire al tempo stesso una concorrenza efficace e il benessere dei consumatori stessi".*

Dalle definizioni alle indicazioni obbligatorie, ecco come orientarsi

Ma per ottenere tutto ciò c'è bisogno di un grande sforzo da parte di tutti. Innanzitutto dovrà essere garantita la leggibilità delle informazioni essenziali: le notizie riportate in etichetta dovranno essere tali da poter essere consultate facilmen-

II> Allergie, intolleranze, obesità: le informazioni nutrizionali possono aiutare

Fra le informazioni obbligatorie previste per la nuova etichettatura, un grande peso hanno le informazioni nutrizionali, che devono essere chiare, esplicite e coglibili in un unico colpo d'occhio. Una necessità emersa alla luce dell'accentuarsi di diverse patologie legate proprio a cattive abitudini alimentari, e della necessità di contrastare obesità, sovrappeso e altre situazioni riconducibili a diete squilibrate e stili di vita poco salutari. Capitolo intolleranze alimentari: si tratta di un fenomeno sempre più diffuso, e verso il quale l'attenzione dell'opinione pubblica si sta facendo sempre più sensibile. Ecco perché (punto 3) è importante informare sulla presenza di ingredienti allergenici, vale a dire su sostanze che possono causare disturbi dovuti proprio a intolleranze alimentari. Un ulteriore concetto-cardine è dato dalla tracciabilità, che gli ultimi interventi legislativi hanno cercato di rendere sempre più trasparente: anche nel caso del Regolamento 2011 si avvertiva la necessità di fare ulteriore chiarezza sull'effettiva provenienza dei prodotti, anche a seguito del crescente interesse verso alimenti "green" ed ecosostenibili. Anche qui, dunque, entra in scena il tema della sostenibilità. Necessità, infine, di migliorare la trasparenza delle notizie in merito alla composizione dei vari alimenti.

Etichettatura legale degli alimenti:
il nuovo Regolamento UE 1169/2011



te da chiunque. Partendo, naturalmente, dalla cosa più ovvia, e cioè gli ingredienti e le relative definizioni: il Regolamento, nella prima parte, ribadisce le corrette definizioni di espressioni a volte usate scorrettamente, come "additivo", "enzima", "aromi", "trattamento", "ingrediente primario", ecc. Poi si passa alla parte sulle indicazioni obbligatorie, che riguardano, oltre agli ingredienti: la denominazione

dell'alimento; qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata; la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti; la quantità netta dell'alimento; il termine minimo di conservazione o la data di scadenza; le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego; il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti; il paese d'origine o il luogo di provenienza; le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento; per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo; una dichiarazione nutrizionale.

Una guida per orientarsi

Gli articoli dopo il 10, poi, dettagliano con precisione tutto ciò che si deve fare per mettere a disposizione del consumatore informazioni chiare e dettagliate. A tale proposito, sebbene la cosa migliore sia leggere direttamente e con attenzione il

II> Denominazioni di vendita e filiera delle responsabilità tra le altre novità

Novità anche nelle denominazioni di vendita: la denominazione dell'alimento, infatti, comprende (o è accompagnata) da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto, o dello specifico trattamento che ha subito (esempio: "lioofilizzato"). A tale proposito, il nuovo Regolamento introduce diciture come: Prodotto decongelato, Carne o pesce ricomposto, Acqua aggiunta a carne o pesce, Ingrediente sostitutivo, Involucro non edibile (per gli insaccati). E' stato uniformato anche il campo della definizione delle responsabilità: rispetto alla situazione precedente, infatti, il Regolamento 1169 introduce le responsabilità dei vari operatori lungo la catena di approvvigionamento, e definisce (cosa molto importante) le pratiche leali di informazione. Ad esempio, le informazioni riportate sul prodotto o sull'imballaggio, o trasmesse in pubblicità, non devono indurre in errore il consumatore, devono essere precise, chiare e facilmente comprensibili, non devono attribuire al prodotto proprietà terapeutiche. Questi obblighi, mentre prima erano limitati a tutti i prodotti destinati al consumatore finale, oggi comprendono anche i prodotti che vengono preparati da ristoranti, mense e catering, o venduti a distanza.

Regolamento 1169/2011, uno strumento molto utile per orientarsi è un documento interattivo pubblicato da Europass e realizzato in collaborazione con Isagri (Iniziativa per lo sviluppo dell'agri-business). Tale documento, che si trova al link www.europass.parma.it/allegato.asp?ID=900084, vuole essere una guida rivolta a tutti gli operatori del settore agroalimentare coinvolti nell'applicazione del regolamento,

e analizza, oltre al resto, le novità introdotte, le scadenze, i requisiti obbligatori e quelli facoltativi. Nel documento, in tutto 77 pagine, sono spiegate passo per passo le nuove regole, con tanto di spiegazione della *ratio* che ha portato alla loro definizione, e confronto tra la situazione precedente e quella che si verrà, appunto, a determinare con l'entrata in vigore delle norme.

I punti-chiave: cosa fare?

Nove i punti-chiave introdotti: innanzitutto la semplificazione normativa, con l'acorpamento di diverse norme in un testo unico. Poi le indicazioni nutrizionali: a differenza di quanto accadeva prima, ora le indicazioni nutrizionali divengono obbligatorie per tutti i prodotti, e tutti gli alimenti confezionati (come in diversi casi già avviene) dovranno contenere una tabella con l'indicazione, chiara, precisa e in un unico campo visivo, di sette elementi: contenuto energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, proteine, zuccheri, sale. L'indicazione può essere integrata con una parte facoltativa con acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, poliooli, amido, fibre, Sali minerali o vitamine. Al punto 3, come già accennato, gli allergeni in evidenza, con riconsiderazione di dimensioni, colore e contrasto dei caratteri in etichetta. Migliore leggibilità, come accennavamo, anche per ciò che riguarda origine e provenienza dei prodotti, con obbligatorietà estesa anche per le carni ovine, caprine, suine e avicole. Davvero stringente la normativa a questo proposito: verranno infatti indicate tutte le fasi di lavorazione del prodotto, compresa la provenienza degli ingredienti agricoli di partenza. Ma in tutto questo, ed è la questione-chiave, cosa deve fare la mensa o il catering? Semplice: sia che il prodotto sia preimballato, sia nel caso acquisti gli ingredienti e le materie prime dai suoi fornitori, dovranno accertarsi che le schede dei prodotti o materie prime acquistati contengano le informazioni obbligatorie e, se possibile, il maggior numero di informazioni accessorie, e poi essere in grado di fornire tutte queste informazioni ai clienti. Con questo regolamento, insomma, anche le cosiddette "aziende di trasformazione" si trovano pienamente coinvolte nelle responsabilità di legge come parte attiva della filiera. C'è ancora poco tempo per adeguarsi e non farsi cogliere impreparati.

Link al PDF del Regolamento:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:IT:PDF>



La FORZA dell'INNOVAZIONE !



BIO
DEGRADABILE

NUOVA
FORMULA

SENZA
EDTA

*Detergente
LAVASTOVIGLIE
di ULTIMA
GENERAZIONE !!!*



cleprin
chimica italiana
www.cleprin.it

io **COMPENSO**
per l'acqua dura



per la vostra qualità !

Via Campofelice, 21 - Loc. Casamare - 81037 **SESSA AURUNCA** (CE)
Tel. +39.0823706543 | Fax +39.0823706928 | info@cleprin.it

ristorazione collettiva: verso un ccnl autonomo?



di Giuseppe Fusto

L'Angem- Associazione nazionale ristorazione collettiva e le Associazioni Cooperative (AGCI Servizi, Federlavoro e Servizi Confcooperative e Legacoop Servizi) che si riconoscono nell'ACI Servizi e Utilities- Alleanze delle Cooperative Italiane stanno trattando con le organizzazioni sindacali per un contratto che valorizzi le peculiarità del settore. Un comparto che vale oltre 7,5 miliardi di euro, ed esprime un alto valore sociale.

24
GSA
OTTOBRE
2014

Oltre 80.000 addetti in Italia, dipendenti e soci lavoratori delle aziende più rappresentative del settore, e un valore sociale ed economico che spesso si tende a sottovalutare: questa, in sintesi, l'Angem - e le Associazioni Cooperative (AGCI Servizi, Federlavoro e Servizi Confcooperative e Legacoop Servizi) Associazioni nazionali di ristorazione collettiva e servizi vari, che da tempo punta a "smarcarsi" dal Contratto Collettivo del Turismo, rinnovato nel febbraio del 2010, per proporre uno strumento contrattuale che recepisca e valorizzi le peculiarità distintive del settore della ristorazione.

Un settore che "pesa"

Un settore che "pesa" davvero tanto, basti pensare che la dimensione totale del mercato della ristorazione collettiva in Italia è di circa 7,5 miliardi di euro di cui il settore sanitario (ospedali, casa di cura, case di riposo) rappresenta il 34%, lo scolastico il 30% ed il resto, inteso come ristorazione aziendale e commerciale il 36%. Per non parlare, come dicevamo, del valore socia-

le, inteso a trecentosessanta gradi, perché il pasto è un momento fondamentale della giornata per la nostra salute e il nostro benessere. Senza contare, naturalmente, la dimensione relazionale.

E che cerca una "qualificazione distintiva"

E se non è un mistero che, ormai, buona parte degli italiani consumino almeno un pasto fuori casa, è ben comprensibile come Angem, insieme ad ACI Servizi e Utilities - Alleanze delle Cooperative Italiane stia lavorando al recepimento, in sede contrattuale, delle peculiarità del settore. E così le suddette associazioni hanno recentemente annunciato l'avvio della trattativa con le Organizzazioni sindacali per il nuovo contratto nazionale della ristorazione. Comprensibile la soddisfazione di **Carlo Scarsciotti**, presidente Angem, per l'avvio della negoziazione: "Angem ha avviato un percorso virtuoso e necessario per raggiungere quella "qualificazione distintiva" a cui il settore della ristorazione collettiva deve ambire, visto anche l'alta funzione sociale che è chiamata ad assolvere. È anche per questo che abbiamo voluto proporre un Contratto nazionale sulla ristorazione: un contratto che, a differenza del Contratto Nazionale collettivo del turismo del 20 febbraio 2010 attualmente applicato, realmente rappresenti le peculiarità tipiche di imprese che operano nel settore della ristorazione collettiva, un comparto economico e sociale chiamato ad avere in modo crescente un ruolo fondamentale per la vita dei cittadini".

La crisi si sente anche qui

Come tutto il comparto dei servizi, che lavora essenzialmente sull'indotto di attività pubbliche e private, anche la ristora-

zione collettiva ha subito gli effetti della situazione economica degli ultimi tre anni: sono aumentati i fallimenti di clienti privati e pubblici con perdite di fatturato che superano i 50 milioni di euro; c'è stato un decremento dei prezzi medi negli ultimi due anni (ristorazione aziendale -2%; ristorazione sanitaria -2,1%; ristorazione scolastica -2,2%), oltre al ritardo dei pagamenti da parte delle stazioni appaltanti (i giorni medi di incasso sono 180 giorni, con punte medie di 204 giorni per il settore della sanità pubblica). Scarsciotti punta il dito soprattutto sulla situazione congiunturale: "Le nostre aziende stanno soffrendo soprattutto per il deterioramento del contesto macroeconomico, normativo e istituzionale che ha pesantemente penalizzato gli operatori con ripercussioni sui bilanci delle imprese e sui livelli occupazionali".

Ma ci sono anche altre criticità

Un altro momento critico, per il settore, è coinciso con l'applicazione del Decreto Liberalizzazioni, che ha fissato termini molto restrittivi per i pagamenti da parte degli operatori della ristorazione. "L'art 62 del Decreto Legge n. 1 del 2012 (il c.d. Decreto Liberalizzazioni), che ha imposto alle imprese del settore di pagare i fornitori di prodotti alimentari deperibili a 30 giorni, a 60 giorni il resto, malgrado i ritardi di pagamento dei clienti, che nel caso della Pubblica Amministrazione arrivano e a volte superano anche i due anni. O ai bandi di gara della PA, che spesso contengono richieste e obblighi a cui è sempre più difficile rispondere: dall'utilizzo di prodotti alimentari a maggior costo (biologico, filiera corta, tipicità locali) alla possibilità di scaricare gli investimenti fatti sui fornitori di servizi di ristorazione".

Un paese che ha bisogno di cambiare passo

D'altra parte non ci si può più nascondere dietro a un dito: l'Italia ha bisogno di un cambio di passo e non è un caso che la discussione di questi giorni sulla riforma del lavoro sia particolarmente accesa. A questo proposito Scarsciotti è molto chiaro "L'Italia sta vivendo una nuova stagione e il piano nazionale delle riforme ha tra i suoi pilastri la riforma del lavoro. Angem e ACI Servizi e Utilities hanno risposto prontamente all'invito del Governo. Un confronto costruttivo con i Sindacati per un nuovo contratto potrà sicuramente contribuire al superamento della crisi e al rilancio dello sviluppo occupazionale, dando nel contempo al settore della Ristorazione collettiva la giusta collocazione e visibilità nell'economia del Paese".

Verso un Contratto premiante e flessibile

In questo scenario, Angem sta promuovendo la formulazione di un nuovo strumento contrattuale che da un lato esca dalle rigidità del CCNL Turismo, dall'altro sia incentivante e premiante per le aziende. Un concetto ben illustrato da **Alberto Armuzzi**, portavoce di ACI Servizi e Utilities e Presidente Legacoop Servizi Emilia Romagna. "Il nuovo modello contrattuale proposto da Angem e ACI Servizi e Utilities prevede da un lato un percorso sperimentale di qualificazione delle imprese, del lavoro, dei lavoratori e dei soci lavoratori basata su logiche premiali e incentivanti per un rilancio del settore, dall'altro una disciplina dei rapporti di lavoro basata sul concetto di flessibilità e produttività, coerente con le dinamiche operative del settore".

Ecco su cosa si discute

Sono cinque, essenzialmente, i punti-caldi della discussione, intorno a cui si giocherà la partita più importante al tavolo delle trattative: tra questi al primo posto c'è la flessibilità, che si traduce nella possibilità di distribuire l'orario in modo più funzionale alle specificità del lavoro. In pratica si suggerisce di introdurre una

"banca ore" a cui attingere i "riposi compensativi". Quanto alla tipologia contrattuale dominante, pur ribadendo la centralità del tempo indeterminato, si sottolinea la necessità di utilizzare intelligentemente anche altre forme contrattuali. Si punta anche all'incremento dell'efficienza, con

una nuova disciplina che regoli permessi e assenze per malattia. Un altro grande problema (in generale, e non solo nel comparto) è quello del costo del lavoro. Inoltre, sono previsti interventi anche su welfare e incentivi e sulla qualificazione delle imprese.

**Pulizia, manutenzione ed igiene
perfetti nel settore ricettivo**



www.kiehl-group.com

la prevenzione degli infortuni nel settore horeca

di Silvio Cartabia e Silvia Curti*

Il regime
sanzionatorio in
materia di sicurezza

La maggior parte degli infortuni si può prevenire con una gestione e supervisione adeguate, unite a un'efficace formazione. Si possono scongiurare la maggior parte degli infortuni e delle malattie sul lavoro individuando e riducendo al minimo i pericoli.

Il settore alberghiero, della ristorazione e del catering (HORECA) è uno dei settori in più rapida crescita nel nostro Paese, dove si stima che gli occupati superino abbondantemente il milione di unità. Di questi, circa i tre quarti vengono assorbiti da ristoranti e bar, ovvero, nella maggioranza dei casi, da piccole imprese con meno di 10 dipendenti.

Dal punto di vista infortunistico, da alcuni anni il settore alberghiero e della ristorazione fa registrare un andamento sostanzialmente stabile, con una media di circa 33.500 denunce l'anno. Di queste, una su tre riguarda nello specifico il comparto ristorativo, dove i cuochi risultano essere gli operatori che si infortunano di più, seguiti da camerieri e baristi.

Quello dell'HORECA è un mondo dove esistono condizioni di lavoro particolari, che spesso possono avere conseguenze importanti sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori. Pensiamo per esempio a quanto sia pesante lavorare in cucina, con temperature e umidità elevate, spazi di lavoro ristretti e ritmi frenetici. Ma anche in reparti che sembrano meno critici da questo punto di vista, come per esempio il ricevimento e il front-office, si verificano talvolta condizioni di lavoro a rischio, caratterizzate dal mantenimento di posture erette e statiche per periodi prolungati, dal contatto con clienti a volte molto difficili, dai turni di lavoro che possono svolgersi anche di sera e di notte, a scapito dell'equilibrio vita-lavoro delle persone.

Ma di che infortuni parliamo normalmente all'interno del settore HORECA? Nella maggior parte dei casi si tratta di ferite da punta o da taglio, seguite da scivolamenti e infine da bruciature e scottature. Indipendentemente dal genere di incidente, è indubbio che la migliore strategia di azione sia la **prevenzione**; per altro i datori di lavoro hanno l'obbligo morale, oltre che legale, di garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre. E se proprio non fosse sufficiente questa riflessione, allora pensiamo ai vantaggi economici degli obblighi in termini di sicurezza: la perdita di un valido dipendente, infatti, rappresenta per l'impresa un danno monetario legato alla manca-

Nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione	arresto da 3 a 6 mesi o ammenda da € 2.500 a € 6.400
Formazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione (D.lgs. 195)	(se RSPP è il datore di lavoro) arresto da 3 a 6 mesi o ammenda da € 2.500 a € 6.400
Se previsto, è stato nominato il Medico Competente	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.500 a € 6.000
Nomina del rappresentante dei lavoratori	ammenda da € 500 per la mancata comunicazione all'INAIL
Formazione del rappresentante dei lavoratori	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.200 a € 5.200
Nomina e formazione del personale addetto alla prevenzione incendi	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.200 a € 5.200
Nomina e formazione delle persone addette al primo soccorso	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.200 a € 5.200
Prova di evacuazione di tutto il personale annuale	arresto da 3 a 6 mesi, ammenda da € 2.000 a € 5.000
Tutti i lavoratori sono stati formati sui rischi generali e specifici secondo quanto previsto dall'accordo stato regioni (rischio basso 8 ore)	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.200 a € 5.200
È presente il documento di valutazione dei rischi	ammenda da € 2.000 a € 4.000
Valutazione del rischio incendio (D.M. 10.3.98)	ammenda da € 2.000 a € 4.000
Piano di emergenza (D.M. 10.3.98)	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.200 a € 5.200
Dispone di Certificato Prevenzione Incendi	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.200 a € 5.200
Se previsto, è stata effettuata la riunione annuale periodica (più di 15 dipendenti)	sanzione amministrativa pecuniaria da € 500 a € 1.800
È stato redatto il DUVRI (Documento Unico Valutazione Rischi Interferenti)	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.500 a € 6.000
È stata effettuata la riunione di coordinamento	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.500 a € 6.000



ta produttività, oltre che all'eventuale ricerca di sostituti.

Datori di lavoro e lavoratori dovrebbero avere tutto l'interesse ad una maggiore sicurezza sul lavoro. Tuttavia, i compiti relativi alla prevenzione permanente degli infortuni non si basano sulla libertà individuale, ma sono stati dettagliati dal Legislatore nel D.Lgs. 81/08 – Testo Unico. Il regime sanzionatorio applicato in caso di eventuali omissioni è particolarmente importante, soprattutto tenendo conto che ci troviamo di fronte ad un settore costituito prevalentemente da imprese di piccole-medie dimensioni spesso a carattere familiare.

Da un recente rapporto dell'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro, emerge che i fattori chiave per il successo delle iniziative di prevenzione includono una buona valutazione dei rischi, il coinvolgimento di tutti i lavoratori, l'impegno del management e la capacità di adattare le attività di formazione alle caratteristiche delle diverse categorie di persone coinvolte: donne, giovani e stranieri. Il rapporto, in particolare, sottolinea che quella della prevenzione è la sfida principale che attende in linea di massima tutti i settori produttivi, ma che nel caso dell'HORECA riveste se possibile ancora più importanza, considerando che il comparto negli ultimi anni si è rivelato uno dei più dinamici per la creazione di nuovi posti di lavoro.

**[Fshconsulting, Milano]*

Qualche suggerimento pratico per la prevenzione dei principali infortuni che si manifestano nel comparto HORECA

Scivolamento e caduta	corretta pulizia dell'ambiente di lavoro rimozione di eventuali ostacoli non previsti utilizzo di calzature adeguate illuminazione idonea utilizzo di corrimano per le scale, di tappeti antiscivolo e di segnali di sicurezza per avvisare di eventuali pericoli
Utensili taglienti e coltelli	corretta affilatura dei coltelli lavaggio dei coltelli separato rispetto alle altre stoviglie utilizzo di coltelli idonei rispetto all'operazione che si deve svolgere utilizzo di adeguati taglieri antiscivolo corretta conservazione dei coltelli in appositi portacoltelli riposti su uno scaffale oppure su un supporto magnetico a parete formazione dei dipendenti sull'uso sicuro degli strumenti di lavoro corretta manutenzione delle macchine da taglio
Ustioni e bruciature	supporto di apposito vassoio o carrello nel caso in cui si debbano servire alimenti liquidi o piatti bollenti messa in sicurezza delle vie di passaggio del personale (per esempio dotando le porte della cucina di finestre) formazione dei dipendenti sulle opportune tecniche di manipolazione di oggetti caldi (per esempio sollevare i coperchi delle pentole mantenendo il corpo a una certa distanza)
Movimentazione manuale di carichi e disturbi muscoscheletrici	individuazione di eventuali rischi al fine di stabilire se è possibile evitare sollevamenti e trasporto di carichi utilizzo, laddove possibile, di mezzi meccanici come carrelli a due o a quattro ruote formazione del personale sulle corrette modalità per la movimentazione dei carichi
Rumore	rimozione di eventuali fonti di rumore pericolose utilizzo di adeguate protezioni acustiche
Sostanze pericolose	netta distinzione dei contenitori di detersivi e detergenti rispetto a quelli per alimenti utilizzo di dispositivi di protezione mentre si usano detersivi e detergenti pericolosi (mascherine, occhiali di sicurezza, maschere protettive per evitare inalazioni, guanti di protezione, grembiuli di gomma, stivali di sicurezza) chiare istruzioni d'uso per gli utilizzatori, in particolare sulle necessarie misure di prevenzione e le norme sul corretto comportamento d'uso
Gas compresso per la mescita di bevande	informazione a tutto il personale sui rischi specifici associati ai gas usati per mescolare le bevande adeguata ventilazione dei locali dove potrebbero verificarsi importanti fughe di gas e installazione di un sistema di rilevazione di gas munito di allarme piani d'emergenza e formazione dei lavoratori sulle opportune procedure corretta programmazione delle consegne, in maniera tale da garantire che il numero e le dimensioni delle bombole di gas siano ridotti al minimo regolare ispezione e manutenzione di tutte le tubature, le condutture e i rubinetti, seguendo le istruzioni del fornitore
Esposizione a temperature elevate	installazione di un impianto di ventilazione generale utilizzo di piastre di cottura a induzione, che sfruttano campi magnetici per produrre "calore freddo", senza utilizzo di fiamma riduzione del tasso di umidità tramite installazione di impianti di condizionamento e deumidificatori e intervenendo sulle fonti di umidità predisposizione di distributori di acqua potabile fresca nei pressi dell'area di lavoro informazione ai dipendenti sui rischi che si possono correre lavorando a temperature elevate formazione sulle corrette prassi di lavoro
Pericoli di incendio	controllo regolare delle attrezzature elettriche segnalazione di vie di fuga e uscite di sicurezza, il cui accesso deve sempre essere libero da ostacoli regolare ispezione degli estintori installazione di opportuni sistemi antincendio formazione dei lavoratori in materia di sicurezza antincendio
Pericoli psicosociali	riduzione di eventuali orari di lavoro prolungati e irregolari ridefinizione delle mansioni sottoposte a carichi di lavoro eccessivi coinvolgimento dei lavoratori nel processo decisionale miglioramento della sicurezza dei lavoratori a contatto con la clientela e formazione per la gestione dei clienti difficili

credito di imposta del 30% per rinnovare gli alberghi

di Antonio Bagnati

Convertito in legge il decreto cultura e turismo: importanti incentivi per ristrutturazione e digitalizzazione delle strutture ricettive, con un credito d'imposta del 30%.

In piena estate il Parlamento ha convertito in legge il decreto legge recante misure urgenti per la tutela del patrimonio culturale, lo sviluppo della cultura e il rilancio del turismo (legge n. 106/2014). Fra le altre agevolazioni previste, ce ne sono alcune che interessano il mondo dell'ospitalità.

Credito del 30% per digitalizzazione e ristrutturazione degli alberghi

Per quanto riguarda le strutture ricettive, in particolare, è previsto un credito d'imposta del 30% per la digitalizzazione e la ristrutturazione. Tali disposizioni si trovano al titolo II (Misure urgenti a supporto dell'accessibilità del settore culturale e turistico), artt. 9 e 10.

Digitalizzazione

L'articolo 9 è dedicato alla digitalizzazione degli hotel: Disposizioni urgenti recanti introduzione di un credito d'imposta per la digitalizzazione degli esercizi ricettivi. Il comma 1 recita: *"Per sostenere la competitività del sistema turismo, favorendo la digitalizzazione del settore, per i periodi di imposta 2014, 2015 e 2016 agli esercizi ricettivi singoli o aggregati con servizi extra-ricettivi o ancillari, nonché, per una quota non superiore al 10 per cento delle risorse di cui al comma 5, alle agenzie di viaggi e ai tour operator che applicano lo studio di settore approvato con decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 28 dicembre 2012, pubblicato nel supplemento straordinario n. 17 alla Gazzetta Ufficiale n. 303 del 31 dicembre 2012, che risultino appartenenti al cluster 10 – Agenzie intermediarie specializzate in turismo incoming, o al cluster 11 – Agenzie specializzate in turismo incoming, di cui all'allegato 15 annesso al citato decreto, è riconosciuto un credito d'imposta nella misura del trenta per cento dei costi sostenuti per investimenti e attività di sviluppo di cui al comma 2, fino all'importo massimo complessivo di 12.500 euro nei periodi di imposta sopra indicati, e comunque fino all'esaurimento dell'importo massimo di cui al comma 5 del presente articolo. Il credito d'imposta è ripartito in tre quote annuali di pari importo.*

Da leggere con attenzione, al comma 2, l'elenco delle attività riconosciute come destinatarie del credito d'imposta:

Il credito di imposta di cui al comma 1 è riconosciuto esclusivamente per spese relative a:

a) impianti wi-fi ;



b) siti web ottimizzati per il sistema mobile;

c) programmi e sistemi informatici per la vendita diretta di servizi e pernottamenti, purché in grado di garantire gli standard di interoperabilità necessari all'integrazione con siti e portali di promozione pubblici e privati e di favorire l'integrazione fra servizi ricettivi ed extra-ricettivi;

d) spazi e pubblicità per la promozione e commercializzazione di servizi e pernottamenti turistici sui siti e piattaforme informatiche specializzate, anche gestite da tour operator e agenzie di viaggio;

e) servizi di consulenza per la comunicazione e il marketing digitale;

f) strumenti per la promozione digitale di proposte e offerte innovative in tema di inclusione e di ospitalità per persone con disabilità;

g) servizi relativi alla formazione del titolare o del personale dipendente ai fini di quanto previsto dal presente comma.



...e riqualificazione

Della riqualificazione si parla all'articolo 10, recante *Disposizioni urgenti per riqualificare e migliorare le strutture ricettive turistico-alberghiere e favorire l'imprenditorialità nel settore turistico*.

Al fine di migliorare la qualità dell'offerta ricettiva per accrescere la competitività delle destinazioni turistiche, per il periodo d'imposta in corso alla data di entrata in vigore del presente decreto e per i due successivi, alle imprese alberghiere esistenti alla data del 1° gennaio 2012 è riconosciuto un credito d'imposta nella misura del 30 per cento delle spese sostenute fino ad un massimo di 200.000 euro nei periodi d'imposta sopra indicati per gli interventi di cui al comma 2. Il credito d'imposta è riconosciuto fino all'esaurimento dell'importo massimo di cui al comma 7.

In quali casi si applica

Come all'articolo precedente, anche il comma 2 è riferito all'ambito in cui si può riconoscere il credito di imposta: *il credito d'imposta di cui al comma 1 è riconosciuto per le spese relative a interventi di ristrutturazione edilizia di cui all'articolo 3, comma 1, lettere b), c) e d), del d.P.R. 6 giugno 2001, n. 380, e successive modi-*

ficazioni, o a interventi di eliminazione delle barriere architettoniche, in conformità alla legge 9 gennaio 1989, n. 13, e al decreto del Ministero dei lavori pubblici 14 giugno 1989, n. 236, anche tenendo conto dei principi della "progettazione universale" di cui alla Convenzione

delle Nazioni Unite sui diritti delle persone con disabilità, adottata a New York il 13 dicembre 2006, resa esecutiva con legge 3 marzo 2009, n. 18, e di incremento dell'efficienza energetica. Grande attenzione, dunque, è posta anche alle persone con difficoltà.

II> In sintesi

Si parla dei periodi di imposta 2015, 2016 e 2017: al fine di sostenere la competitività del sistema turismo, agli esercizi ricettivi singoli o aggregati con servizi extra-ricettivi o ancillari, è riconosciuto un credito d'imposta nella misura del trenta per cento dei costi sostenuti per investimenti e attività di sviluppo, fino all'importo massimo complessivo di 12.500 euro nei periodi di imposta sopra indicati, e comunque fino all'esaurimento dell'importo massimo di 15 milioni di euro per ciascuno dei periodi d'imposta dal 2015 al 2019. Il credito d'imposta è ripartito in tre quote annuali di uguale importo.

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.



pulizia degli ambienti nell'horeca: *il punto della situazione*

di Laura Guidi

Horeca: gli ambienti in cui si lavorano e si servono i cibi devono essere sottoposti a procedure igieniche rigorose. Superfici e oggetti a contatto coi cibi meritano almeno la stessa attenzione degli alimenti stessi. Negli ultimi anni i passi in avanti sono stati molti. Purtroppo, però, c'è ancora parecchio da fare in questo senso. Vediamo a che punto siamo.

Preoccuparsi dell'igiene e della sicurezza degli alimenti senza fare lo stesso per gli ambienti in cui essi vengono lavorati, preparati e serviti rischia di essere fatica sprecata. Ecco perché nell'Horeca è importante badare all'ambiente, e assicurare una pulizia accurata di tutte le superfici e gli oggetti a contatto coi cibi.

Sempre più attenzione all'Horeca

Gli ambienti di preparazione e lavorazione

degli alimenti sono senza dubbio uno di quei contesti in cui è irrinunciabile un'igiene perfetta. "Crediamo che in un momento come questo —ha recentemente detto il presidente di AfidampCom **Franco Bertini** intervenendo a una tavola rotonda organizzata a EpoCleaning Sud — Catania sull'argomento— sia importante dedicare attenzione al mondo dell'Horeca, che per la maggioranza dei piccoli e medi rivenditori rappresenta una colonna portante del loro volume d'affari. D'altra parte è prima di tutto una questione di sicurezza: è fondamentale poter contare su una perfetta igiene laddove vengono preparati e serviti i cibi che mangiamo".

Senza formazione e conoscenza non si va da nessuna parte

Ragionamento che non fa una piega. D'altra parte senza formazione, consapevolezza e autocontrollo non si può intraprendere nessun percorso serio. E se troppo spesso, parlando di igiene degli alimen-

ti, si considera soltanto ciò che concerne la produzione, la trasformazione, il trattamento, il confezionamento, la distribuzione e la cottura, si tende però a tralasciare un aspetto fondamentale, ovvero quello della pulizia degli ambienti e delle persone a contatto con gli alimenti stessi. In un paese, come è l'Italia, in cui la sicurezza alimentare *stricto sensu* sta raggiungendo nell'industria altissimi livelli qualitativi, ancora troppo spesso nei locali e negli esercizi commerciali si incontrano taglieri o i piani di lavoro puliti in modo inadeguato, ambienti dall'igiene discutibile, superficialità delle persone. Senza contare gli stessi arredi dei locali, o gli accessori come sedie, menu, maniglie e oggetti vari. Che sono anch'essi, come è noto, potenziali veicoli di agenti patogeni. Roba da "Cucine da incubo" e simili, che non a caso, prima ancora che l'abilità degli chef, mettono sotto processo lo stato igienico del locale...

"Cucine da incubo"?

Inutile sottolineare che strumenti e ambienti, se non vengono correttamente puliti, interferiscono sulla ricontaminazione del ciclo produttivo, rendendo gli alimenti a rischio di alterazione. E così finisce che preoccuparsi dell'igiene degli alimenti senza poi fare lo stesso per gli ambienti in cui essi vengono lavorati rischia di essere fatica sprecata. E' centrale innanzitutto che il personale venga formato a una corretta prassi igienica, educazione all'autocontrollo e responsabilizzazione su quelli che possono essere i danni provocati da un comportamento superficiale risultano quindi fondamentali. Di pulizia c'è sempre bisogno, anzi, sempre di più. Ma che sia una pulizia di qualità, svolta con competenza e preparazione.



Mancano ancora standard di legge

Tra le maggiori criticità c'è quella legata all'assenza di standard di legge su sicurezza e igiene. E così c'è il rischio che il pulito resti qualcosa di soggettivo, lasciato il più delle volte al buon senso del singolo. Sebbene il tecnologo alimentare abbia le competenze tecniche per valutare la sicurezza sugli impianti e sugli ambienti di lavorazione, oltre che sul processo di trasformazione degli alimenti, non ha tuttavia la responsabilità della corretta prassi igienica, che resta di competenza dei produttori, dei ristoratori e degli esercenti stessi, che in ogni caso non possono affidarsi ad una normativa specifica. Il pulito continua ad essere qualcosa di soggettivo: la sfida è farlo diventare oggettivo, attraverso la creazione di una forte consapevolezza nella cultura dell'igiene come tutela della salute pubblica e come qualità della vita che si può ottenere soltanto attraverso la formazione. Emerge quindi l'esigenza di portare il pulito già nelle scuole, facendola diventare materia di formazione scolastica di base, fino all'inserimento di corsi specifici all'interno delle facoltà universitarie inerenti l'alimentazione.

Pulizia primo biglietto da visita

Venendo ai pubblici esercizi, non è sempre certo se, e soprattutto quanto, i ristoratori e i gestori di bar, pizzerie, paninoteche e locali affini abbiano la consapevolezza della pulizia e della sua importanza. Per ogni ristoratore e operatore del settore, la pulizia è un fattore imprescindibile, se non altro per il fatto di essere il primo biglietto da visita di un locale nei confronti dei propri clienti e dei potenziali nuovi avventori. Non bisogna del resto sottovalutare la difficoltà, da parte dei titolari, di far fronte alla miriade di norme e di regole a cui gli esercenti devono rispondere, che spesso li porta a non avere il controllo diretto su tutti i processi. Per quanto concerne la pulizia e l'igiene una questione centrale resta quella della formazione, che non può essere effettuata direttamente dall'esercente, ma che dovrebbe essere competenza o del tecnologo alimentare o dei consulenti per l'HACCP, tenendo ben presente il ri-

II> La crisi incide, ma la superficialità di più

Quanto la crisi economica incide sull'acquisto di prodotti per la pulizia? Non poco, perché spesso si tende a risparmiare comperando meno e tagliando sulla qualità. Qui però entra in scena l'osservatorio privilegiato di Afidamp (Associazione fabbricanti italiani di macchine, attrezzature e prodotti per la pulizia professionale), che questi dati li tiene sotto attento controllo. Il presidente Matteo Marino, ha affermato con chiarezza che l'utilizzo di strumenti professionali con tecnologie innovative contribuisce ad una minore incidenza dei costi per l'acquisto di prodotti e a una maggiore efficacia nell'igienizzazione. Importante anche saper scegliere e usare i prodotti appropriati a seconda della superficie e soprattutto dello sporco da pulire. E qui è questione di mancanza di cultura specifica e di competenza: il che porta a errori anche banali, come credere, ad esempio, che l'ipoclorito di sodio (candeggina) sia la panacea per tutti i tipi di sporco!



schio che si commettano errori nell'utilizzo di prodotti non professionali per l'igiene degli ambienti.

La richiesta dei pubblici esercizi

Ma cosa ne pensano i pubblici esercizi? Quasi scontata la richiesta di supporto e di know-how da parte di chi di pulito si occupa professionalmente. E l'interlocutore degli esercenti sono in questo caso i dealer, quelli che i prodotti li vendono e insegnano a usarli bene. Così si spiega la proposta lanciata da Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), per bocca del suo presidente, che sia il rivenditore, nel momento in cui propone il prodotto, a sensibilizzare i titolari sulla necessità di fare formazione sull'igiene, spiegando tutti i controlli che possono essere effettuati e il beneficio ottenuto dall'utilizzo corretto di prodotti e attrezzature professionali. Cosa che molto spesso accade già. Basta scegliere gli interlocutori più preparati. **Stefania Verrienti**, segretario Afi-

dampCom, sottolinea come associazione e operatori professionali presenti e attivi sul territorio siano più che disposti a interagire con i ristoratori al fine di formare il personale e ha lanciato la proposta di creare all'interno di ciascun pubblico esercizio un "responsabile di igiene" che supervisioni l'operato dei colleghi in merito alle metodologie e alle strumentazioni utilizzate. Insomma, se ne esce agendo sinergicamente. Ancora una volta l'approccio deve essere "di sistema", è questa la parola d'ordine. Tutti gli attori della filiera sono chiamati a fare la propria parte.

Un'idea potrebbe essere, ad esempio, la possibilità di inserire nozioni di strumenti e tecniche per la pulizia professionale degli ambienti anche all'interno degli stessi corsi di laurea per tecnologi alimentari, con l'obiettivo di dare loro un ruolo più centrale e di responsabilità nella gestione del servizio di pulizia da parte dei pubblici esercizi.

la sostenibilità si allarga: ecco gli asp per la detergenza negli ambienti per il settore I&I

Si amplia ancora l'orizzonte della sostenibilità, con l'allargamento degli ASP (coccarda verde per formule e imballaggi sostenibili) al settore Detergenza per la cura e la pulizia degli edifici. A beneficiarne saranno anche, seppure indirettamente, gli alberghi, che potranno costruirsi un'immagine ancora più amica dell'ambiente.

di Antonio Bagnati

catori chiave di prestazione. Del Charter, per alcune categorie di prodotti, esiste anche una versione "migliorata" che, oltre ad incentrarsi sulle procedure di sostenibilità e sugli indicatori chiave di processo, prende in considerazione in maniera dettagliata la formula dei prodotti. Le categorie di prodotti per le cui formule sono stati definiti gli ASP (Profili Avanzati di Sostenibilità) possono fregiarsi del marchio costituito dalla coccarda verde.



Si allarga sempre più l'orizzonte della sostenibilità: si ampliano gli ASP e se ne avvantaggia il Charter nella versione migliorata, quella che prende in considerazione in maniera approfondita anche la formula dei prodotti. Il Charter, ormai, lo conosciamo: si tratta del bollino blu AISE per la pulizia sostenibile introdotto nel 2004 in tutti i paesi dell'UE e inoltre in Norvegia, Islanda e Svizzera.

Il Charter e gli Asp (profili avanzati di sostenibilità)

La certificazione Charter copre tutte le categorie di prodotti dell'industria della detergenza e di manutenzione. Si tratta di un'iniziativa a carattere volontario, ma fortemente innovativa perché ha incoraggiato l'adozione di pratiche gestionali sostenibili per tutti gli stadi del ciclo di vita del prodotto, con l'obiettivo di promuovere modelli di consumo più sostenibili. Le aziende che aderiscono al Charter devono sottoporsi in tutta l'UE a un controllo esterno indipendente e a una valutazione annuale che misura una serie di aspetti economici, sociali e ambientali attraverso alcuni indi-

Nel segno della sostenibilità: la coccarda verde degli ASP

L'industria della detergenza, come abbiamo sempre testimoniato in queste pagine, si muove ormai da qualche anno nella direzione della sostenibilità, approntando iniziative che hanno l'obiettivo di promuovere un consumo sempre più sostenibile e meno "sprecone". E oggi accanto al logo del bollino blu che testimonia l'adesione ai principi del Charter, che dimostra l'impegno a salvaguardare la salute delle persone e dell'ambiente, trova sempre maggior diffusione quello caratterizzato dalla coccarda verde che indica come il prodotto superi specifici requisiti legati alla formula e all'imballaggio: stiamo parlando degli ASP, ovvero dei Profili Avanzati di Sostenibilità, che sono stati messi a punto per un numero sempre maggiore di categorie di prodotti e che consentono quindi di dimostrare la loro efficienza in tema di sostenibilità.

In cosa consistono

Ma in cosa consistono in buona sostanza questi ASP? Per potersi fregiare dell'etichetta verde con la coccarda, il prodotto deve

aver superato, come dicevamo, una serie di prerequisiti fondamentali. In particolare, per quanto riguarda la formulazione, tutti gli ingredienti contenuti nel composto devono necessariamente aver superato l'ESC (Environmental Safety Check). L'ESC consiste in pratica nella applicazione di un modello matematico che consente di calcolare, per ogni ingrediente di formula, la concentrazione prevedibile nelle acque e di confrontarla con i livelli pericolosi per quell'ingrediente specifico; solo nel caso si verifichi l'esistenza di ampi margini di sicurezza il test viene superato positivamente. Dopo di ciò, il prodotto viene esaminato ulteriormente per verificarne le prestazioni di lavaggio; le dosi raccomandate per il lavaggio per ottenere le prestazioni dichiarate devono rientrare entro determinati limiti che variano a seconda della categoria di prodotto. Infine, viene esaminato il consumo di materiale d'imballaggio: anch'esso dev'essere inferiore a un livello massimo che varia a seconda della tipologia di prodotto. Inoltre il packaging, oltre ad es-

Gli ASP

In dettaglio i nuovi ASP per i prodotti professionali per la cura e la pulizia degli edifici	
Formula	Superare ESC con tutti gli ingredienti. Rapporto minimo di diluizione: 1/100 per prodotti da usare con il secchio, in macchine lavapavimenti, a schiuma 1/50 per prodotti in bottiglie a spruzzo riutilizzabili
Imballaggio	≤0,7g/l per prodotti da usare con il secchio, in macchine lavapavimenti, a schiuma ≤1,4 g/l per prodotti in bottiglie a spruzzo riutilizzabili
Uso di cartone di riciclo	Contenuto minimo di cartone riciclato 60% In alternativa, il cartone vergine deve essere certificato (FSC,SFI, PEFC e simili) proveniente da gestione sostenibile delle foreste
Materiale d'imballaggio diverso dal cartone	Nessun minimo, ma tutto il materiale riciclato utilizzato è escluso dal conteggio.
Sistemi di dosaggio	Uso di sistemi di dosaggio accurati ed affidabili
Addestramento	Personale qualificato deve offrire addestramento e assistenza personalizzata ai clienti.
Informazioni all'utilizzatore	Utilizzo (opzionale) sul prodotto delle icone messe a punto da A.I.S.E. per il settore I&I +informazioni sul dosaggio (opzionali sul prodotto) +uso dei codici-colore +fornitura di schede informative
Prestazioni	Evidenza disponibile che le prestazioni del prodotto sono state valutate e hanno raggiunto un livello soddisfacente al dosaggio raccomandato

sere leggero, dev'essere in materiale riciclato da fonti sostenibili. In particolare nel packaging di cartone, più del 60% dell'imballaggio dev'essere riciclato (per polveri e monodose, imballaggio primario + secondario, per liquidi solo secondario) o in alternativa la percentuale del non riciclato può essere del 100% se proviene da fonti sostenibili certificate.

Il ruolo di Assocasa

Questa è storia nota. Così come noto è il ruolo di Federchimica – Assocasa, l'associazione che in collaborazione con AISE promuove numerose iniziative settoriali volontarie allo scopo di divulgare la cultura di uno sviluppo sostenibile e garantire la

sicurezza dei prodotti. Assocasa è referente italiano per il programma Charter, un'iniziativa che fin da subito si è configurata come un progetto a lungo termine, in evoluzione continua. Dal 2010, anno cruciale per il programma Charter, la certificazione, in origine concepita solo per garantire che, durante tutto il ciclo di vita del prodotto esso venisse concepito, prodotto, distribuito ed utilizzato in maniera rispettosa dell'ambiente, si è estesa in maniera più approfondita al prodotto stesso, sempre secondo standard scientifici. Questa fase certificatoria si è andata costruendo nel tempo e ora si sta allargando sempre più "a macchia d'olio". Con gli ultimi aggiornamenti sono ormai numerose le categorie di pro-

dotto che possono aspirare a fregiarsi del logo del Charter anche nella versione che tiene conto in modo specifico delle caratteristiche del prodotto, oltre che dell'impegno alla corretta gestione, dal punto di vista dell'impatto ambientale, di tutte le attività per la messa a punto, produzione e distribuzione del prodotto. E anche per gli ASP si può dire la stessa cosa. Ormai le categorie di prodotti che possono ottenere l'ASP sono diverse: Detersivi per bucato in polvere e liquidi; Ammorbidenti per bucato; Detersivi per lavastoviglie; Detersivi per pulizie generali; Detersivi per piccole superfici in trigger; Detersivi per piatti a mano; Detersivi per WC.

Da oggi l'Asp è anche per i prodotti professionali per ambienti

Ma c'è una grande novità, ed è per questo che ne parliamo qui: da pochissimo il Charter è sbarcato anche nel segmento della pulizia degli edifici, con la categoria "Detersivi professionali per la cura e la pulizia degli edifici". Quest'ultima, di recentissima introduzione, dimostra come l'interesse specifico per la sostenibilità si allarghi sempre più anche al settore I&I. Per le peculiarità che la contraddistingue, quest'ultima categoria ha richiesto la messa a punto di parametri specifici per valutare l'impatto sulla sostenibilità di prodotti che, per la prima volta, coinvolgono un utente diverso dal consumatore. Per questo motivo, per questi detersivi, oltre che il rispetto di parametri che sono molto più stringenti che per il mondo consumer, consentiti dall'utilizzo con macchine ad alta efficienza, viene valutata anche la possibilità di addestramento offerta ai clienti. Viene poi introdotto un codice-colore per evitare la possibilità di contaminazioni fra aree diverse ed una serie di icone per ottimizzare l'uso corretto ed efficiente anche in un settore in cui gli operatori possono avere problemi di lingua. Si tratta di un'opportunità interessante non solo per chi produce i detergenti, ma anche per gli utilizzatori finali, in questo caso gli hotel, che potranno così dare valore, e visibilità, a una fase del lavoro che di solito non viene percepita dal cliente.

hotel energivori e inquinanti? *non più, arriva la “rivoluzione verde”!*

di Umberto Marchi

Gli alberghi, tradizionalmente considerati strutture fortemente impattanti, spesso obsolete e a grande dispendio energetico, si stanno facendo perdonare anni di scarsa attenzione alla riqualificazione “green”. La partita non è solo ambientale, ma anche economica.



34
GSA
OTTOBRE
2014

Ebbene sì: anche negli alberghi è scoppiata la “rivoluzione verde”. E’ un trend che va avanti ormai da tempo, ma mai come in questi ultimi mesi sono fioccate le iniziative, le certificazioni, i riconoscimenti in tutto il mondo e anche qui da noi per premiare e incentivare gli hotel ecologicamente sostenibili.

Sempre più albergatori scelgono di farsi amici dell’ambiente

Una tendenza che ormai si è affermata anche in Europa, e in Italia in particolare, se è vero, come risulta dagli ultimi dati Hotel Tonight, che gli ultimi anni hanno registrato un impegno crescente da parte degli albergatori italiani. Decisivi i 24 mesi appena trascorsi, nel corso dei quali la metà degli albergatori interpellati ha applicato pratiche eco-friendly, contro il 23% che già da 5 anni lavora in una logica “green”. A non aver fatto nulla di tutto questo resta un misero 4%, e c’è da scommettere che anche questa cifra si assottiglierà sempre più.

Le iniziative più scelte, dalle lampadine ai detersivi

Ma la vera notizia è che ciò che ha spinto gli albergatori in questa direzione è il fattore economico, e non semplicemente il desiderio di darsi lustro con best practices che fanno tendenza. Sei albergatori

su dieci, infatti, hanno registrato benefici per il portafoglio, e solo l’1% dei sentiti è convinto che il verde non serva al business. Entrando più nel concreto, che cosa hanno fatto gli albergatori? Fra le tante iniziative prese, quasi tutti hanno scelto le lampadine a risparmio energetico (siamo al 94%); il 62% ha lavorato sul riutilizzo della biancheria in camera (62%) e ben il 58%, dato che fa onore a tutto il nostro comparto, si è dotato di prodotti per la pulizia non nocivi per l’ambiente. In questo senso, ripetiamolo, una gran mano la danno i prodotti Ecolabel. Come a dire: un punto di riferimento c’è, non dimenticatelo! Ovviamente c’è poi chi ha investito nelle rinnovabili (specie la geotermica), negli inverter e nei pannelli solari, nella differenziata e nella carta riciclata. Anche quello dello smaltimento rifiuti, detto per inciso, è un campo su cui si potrebbe fare molto di più.



Ormai si viaggia green, a dirlo è TripAdvisor

Teniamo conto di un altro dato importante: secondo le stime di TripAdvisor (e stiamo parlando del sito di viaggi più grande al mondo, scusate se è poco...), due viaggiatori europei su tre prevedono, nel prossimo anno, di fare un viaggio eco-friendly (nei 12 mesi passati era stato un quarto degli europei a fare questa scelta), cioè di optare per strutture alberghiere e soluzioni di viaggio poco impattanti. Proprio in quest’ottica TripAdvisor ha recentemente annunciato il lancio europeo (nel mondo sono già 6.000 gli alberghi riconosciuti EcoLeader) del programma EcoLeader, per incentivare i viaggiatori nel mondo a puntare ancora di più su alberghi e bed and breakfast verdi. Sviluppato in collaborazione con Habitech, Legambiente Turismo, United Nations Environmental Programme e International Tourism Partnership, il programma premia con il titolo EcoLeader di TripAdvisor gli hotel e i B&B qualificatisi sulla base delle pratiche green da loro adottate. La cosa bella è che, grazie a questa iniziativa, saranno gli stessi viaggiatori a personalizzare la loro ricerca su TripAdvisor e poter consultare direttamente una lista dettagliata delle pratiche ecosostenibili effettivamente attuate dagli alberghi.

Ci credono sempre di più anche le associazioni

In Italia lo stimolo, d'altra parte, arriva anche dal mondo associativo della categoria, sempre più persuase del valore del green. Di recente, per dirne solo una, è stato rinnovato a Roma il protocollo d'intesa tra Asshotel-Confesercenti e Legambiente per la sostenibilità e la competitività delle strutture alberghiere, che prevede il rilascio di un'etichetta ecologica alle aziende ricettive virtuose. L'obiettivo è quello di migliorare e far percepire la qualità ambientale delle destinazioni turistiche, tutelando il territorio, il paesaggio e il patrimonio storico artistico, adottando incentivi, misure cautelative e vincoli in grado di garantire agli ospiti di hotel e alberghi e alla comunità un futuro sostenibile dal punto di vista dell'ambiente e, quindi, del benessere di tutti: cuore del programma è un'etichetta ecologica alle aziende ricettive virtuose.

Incentivi importanti a chi si riqualifica

Ma non si tratta solo di etichette. Notizie di interessanti incentivi arrivano anche dal governo, almeno a giudicare dal decreto legge 31 maggio 2014 n. 83, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 125 del 31 maggio 2014 ed entrato in vigore il giorno successivo, 1° giugno. In particolare per le strutture ricettive si prevede un credito d'imposta del 30% per la digitalizzazione, a sostegno della competitività del sistema turismo, valido per i periodi 2015, 2016 e 2017, e un credito di imposta del 30% per la ri-

qualificazione degli immobili (*si veda articolo apposito*). Oltre che più sostenibili e più nuovi, gli alberghi potranno così essere anche più accessibili.

Eco-certificatevi!

Ma le iniziative, in Italia e in Europa, sono davvero molte: su tutte, merita attenzione la campagna di EcoWorldHotel e Certiquality per eco-certificare gli alberghi italiani. Ha preso infatti il via anche il nuovo iter certificativo per l'ottenimento del Marchio EcoWorldHotel, affidato all'ente di certificazione internazionale Certiquality, scelto per effettuare l'audit presso le strutture alberghiere. La certificazione consente alle strutture ricettive di dimostrare in maniera chiara e semplice il loro impegno nella sostenibilità ambientale. In "palio" c'è la possibilità di fare parte del gruppo d'acquisto che seleziona attentamente i giusti prodotti e i giusti servizi e rende accessibili, alle miglio-

ri condizioni, i prodotti ecologici, biologici ed eco-certificati. Non poco, in un momento in cui è sempre più sentita, da parte del mercato, l'esigenza di prodotti e soluzioni green nelle strutture turistiche e ricettive. Anche l'Italia, dunque, si muove in tal senso, e, diciamo, era ora.

Intanto, all'ombra della Grande Muraglia...

E nel mondo? Anche i paesi che non ti aspetti non stanno certo a guardare. La Cina, per esempio, dove è allo studio un progetto per riqualificare strutture alberghiere obsolete e fatiscenti trasformandole in modernissimi "depuratori d'aria" del tutto naturali! A fare da "spugne" dell'inquinamento saranno infatti le piante, che nell'idea dei promotori del progetto dovranno creare una sorta di involucro verde intorno alle strutture, dal tetto ai balconi delle camere, integrando nelle strutture anche un "polmone verde coperto", cioè un grande atrio green da posizionare sotto un lucernario. L'atrio verrà poi integrato con sistemi che faranno sì che l'aria fresca, filtrata attraverso le piante possa circolare per tutta la struttura. I "Green air hotel" (così si chiameranno queste modernissime strutture) sorgeranno un po' dovunque nel paese più popoloso al mondo, anche perché le autorità cinesi hanno recentemente annunciato severe sanzioni contro chi inquina. Si parla di non meno di 200.000 strutture, quasi sette volte il numero totale degli alberghi italiani.



expodetergo

dialogo sempre più stretto col cleaning

dalla redazione

La 17esima edizione della fiera di riferimento mondiale per il settore delle lavanderie industriali si è chiusa a Milano il 6 ottobre con risultati che ne confermano la leadership. E dal 19 al 21 maggio, a Verona, si “replica” con Pulire Clean, che occuperà un intero padiglione della biennale italiana del cleaning.

36
GSA
OTTOBRE
2014

Più di 20mila visitatori da 102 paesi di tutto il mondo, con un 50% di stranieri, il che significa oltre un quinto in più rispetto a quattro anni fa, quando i paesi rappresentati erano “solo” 84. Questi i dati di chiusura di Expodetergo 2014 (Rho Fieramilano, 3-6 ottobre), la 17esima edizione della fiera leader mondiale nel comparto delle macchine e attrezzature per lavanderie professionali e manutenzione tessili, un settore storicamente d'eccellenza del *made in Italy*. Confermati numeri da leader anche per gli espositori (298), che hanno occupato uno spazio netto di 17.316 metri quadrati (oltre il doppio lo spazio lordo). Presenti tutti i grandi player internazionali del settore.

Il dialogo col cleaning, sempre più stretto

Quasi scontata la grande soddisfazione di **Luciano Miotto**, presidente di Expodeter-

go: “Questa fiera - ha affermato al termine della manifestazione - ha sostanzialmente confermato le presenze dell'edizione di quattro anni fa, sottolineando il suo ruolo di evento di riferimento di un settore ormai maturo, che oggi sempre più trova nel turismo, nell'accoglienza e nelle case di riposo nuovi mercati di sbocco. La qualità, il livello di innovazione e la ricerca di ergonomia tipici del *made in Italy* continuano a riscuotere l'interesse dei mercati esteri come dimostrano i risultati di questi giorni in cui gli espositori hanno chiuso numerose trattative e siglato ordini, confermando la vocazione all'export delle nostre aziende, che in alcuni casi raggiunge punte massime anche del 90%”. Miotto, fra l'altro, non ha mai nascosto la sua volontà di far dialogare il settore delle lavanderie industriali con quello del cleaning professionale.

Aspettando Pulire Clean

Proprio la sua vicinanza, rinsaldatasi negli ultimi mesi, con il mondo Afidamp (Associazione Fabbrikanti Italiani di macchine, attrezzi e prodotti per la pulizia professionale) gli ha permesso di stringere un importante accordo (vedi box) che si concretizzerà dal 19 al 21 maggio, a Verona, con la prima edizione di Pulire Clean: un intero padiglione della kermesse scaligera, il n. 1, verrà occupato da aziende del segmento della lavanderia industriale. Una decisione presentata ufficialmente il 3 ottobre, primo giorno di Expodetergo, e commentata così dall'Amministratore Delegato di Afidamp Servizi **Toni D'Andrea**: “Pulire è una manifestazione che si presenta sempre dinamica e sempre nuova per gli operatori del settore, pur mantenendo la storicità della sua connotazione. Questo nell'ottica di essere sempre più onnicomprensiva dell'universo del cleaning professionale e di tutti



i settori ad esso contigui. Abbiamo proposto per la prima volta nell'edizione 2013 il concept 2.0, che amplieremo ulteriormente nel 2015, ed è con grande soddisfazione che comunichiamo l'intenzione di aprire un luogo dedicato al lavaggio e cura dei tessuti. Crediamo che riservare un padiglione di Pulire a questo comparto così fortemente legato alla pulizia sia la dimostrazione di un'organizzazione fortemente orientata al mercato e della volontà di costruire una rete di relazioni sempre più capillare”.

Innovazione la parola d'ordine

Tanto più che i due settori sono legati anche dal filo rosso dell'innovazione. E se per Pulire se ne attende in gran quantità (e qualità), nemmeno Expodetergo ha deluso le aspettative: grandi linee di trattamento completamente automatizzate che favoriscono il risparmio energetico e di acqua e sono pensate per evitare contaminazioni tra i capi, lavatrici capaci di contenere più di cento chilogrammi di biancheria in spazi molto contenuti, etichette RFID per il riconoscimento e lo smistamento dei capi che riducono le perdite di biancheria e quindi garantiscono un risparmio al cliente, macchinari per la stireria, pensati per i mercati asiatici e americani ma che guardano oggi anche all'Italia, in grado di stirare oltre cento camicie all'ora con un notevole risparmio di risorse, i detersivi a impatto zero... Questi sono solo alcuni esempi delle numerose novità tecnologiche in mostra per tutte le fasi del trattamento dei capi e della biancheria: dal



II> Un settore che sa reinventarsi

Nuove formule, flessibilità, capacità di ripensarsi... A fare la differenza è la capacità di "inventarsi" una cornice in cui inserire la propria attività. E' il caso, ad esempio, dei servizi di lavanderia per gli hotel di Venezia, comprensivi di raccolta di lenzuola e biancheria attraverso barconi, gestiti con successo da un'azienda con sede a Milano. Una nuova esigenza, invece, sempre più specializzata e nuova per l'Italia è la lavanderia per gli abiti da lavoro: bar, ristoranti, piccole aziende o laboratori, trovano oggi conveniente riutilizzare le divise servendosi di imprese specializzate al loro lavaggio, che abbattano i costi di gestione e di ricambio di questi particolari indumenti.

trasporto e stoccaggio degli abiti e dei prodotti tessili sporchi alla selezione dei trattamenti, fino al lavaggio, alla stiratura e all'impacchettamento per la consegna finale. Soluzioni pensate per un mercato che si evolve e che chiede sempre di più soluzioni efficaci, efficienti ed economiche, senza dimenticare la forte attenzione alla salvaguardia ambientale.

Il pulito da una diversa prospettiva

Per "noi del cleaning", parlare di lavanderia industriale è un po' come scoprire l'altra faccia del pulito. E anche in questo caso, come nel nostro settore, a monte troviamo produttori di macchine, tecnologie, prodotti e servizi per lavanderia, stireria e manutenzione del tessile, una realtà leader in Italia che vale oltre 4 miliardi di euro (3 miliardi e 500 milioni per forniture alle lavanderie industriali e 1 miliardo per tintolavanderie e lavasecco). A "valle", cioè tra i destina-



tari di queste tecnologie, troviamo oltre 15.000 lavanderie e lavasecco in tutta Italia, un settore che coinvolge circa 35.000 addetti per un fatturato di 1,5 miliardi a cui si devono aggiungere alcune migliaia di lavanderie self-service e, grazie alla vocazione turistico-alberghiera del nostro Paese, decine di migliaia di piccole lavanderie interne agli hotel. Da non trascurare il settore medicale, dove sempre più spesso si sceglie di terziarizzare il servizio di lavanderia per biancheria piana, ma di seguire internamente il servizio di lavanderia per la biancheria dell'ospite. Ma le analogie non si fermano qui: anche quello delle lavanderie, come il nostro, è un settore ad alta presenza di manodopera femminile, visto che il 70% degli addetti è donna (dati e stime sono di Assofornitori).

La crisi non ha colpito come altrove

Quanto alla crisi, si tratta di un settore che ha saputo resistere molto bene, subendo flessioni solo marginali: e oggi, grazie a nuove formule di vendita, nuovi servizi e ambiti di applicazione, le tintolavanderie puntano nuovamente a crescere. In un contesto così vitale, la Lombardia risulta la prima regione in Italia sul fronte dei servizi offerti da lavanderie. Sono 3.821 gli esercizi nel territorio regionale, in sostanziale tenuta nel 2013 rispetto alle 3.877 del 2012 e alle 3.841 del 2009. Milano resta saldamente al comando, con 1.400 esercizi che occupano circa 3.500 addetti.

C'È SEMPRE UNA ROSSA FATTA APPOSTA PER TE.



TERA, PER ESEMPIO!

TI SIEDI E CON UN SOLO GESTO LEI FÀ QUELLO CHE TI SERVE.



GO GREEN è la modalità di lavoro preimpostata per la pulizia di manutenzione rapida che riduce al minimo l'impatto ambientale, senza rinunciare alla qualità di pulizia. E poi sai, prima di iniziare, anche quanto ti costerà.



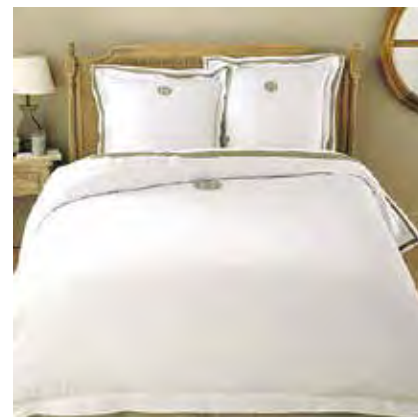
motoscope & lavasciuga

RCM CLEANING SOLUTIONS

www.rcm.it

II> Cleaning e lavanderie si incontrano: va in scena a Verona Pulire Clean

Il settore del lavaggio industriale e della pulizia e cura dei tessuti sarà presente per la prima volta a Pulire 2015 con un intero padiglione dedicato (Verona, 19/21 maggio). E' questa la novità presentata da Afidamp durante una conferenza stampa il 3 ottobre a Fiera Milano Rho all'interno della manifestazione Expodetergo. A questo segmento di mercato sarà assegnato interamente il padiglione 1 della fiera a Verona, con l'obiettivo di valorizzare gli espositori e le novità di un mondo sempre più sinergico al cleaning professionale in uno spazio immediatamente riconoscibile e fortemente caratterizzato. Pulire ospita i maggiori produttori di mop, frange e divise che necessitano di soluzioni di lavaggio specifiche. In area prodotti chimici, sarà possibile creare sinergie e partnership nell'ottica della realizzazione di un servizio completo di lavatrici e detergenti, dedicato a ho.re.ca, ospedali, strutture sanitarie e comunità. Pulire inoltre offre numerose opportunità di contatto agli operatori della lavanderia professionale, come grandi imprese e di facility management che offrono servizi in outsourcing in particolar modo per l'ospitalità e il settore ospedaliero. Il 40% sono invece distributori, concessionari, rivenditori, importatori, gruppi di acquisto.



re non ci si può improvvisare. Negli ultimi anni l'orientamento è quello di offrire un servizio di livello elevato sotto tutti gli aspetti, cominciando da quelli gestionali e di comfort degli indumenti e dei capi in genere trattati. Oltre a conoscere la macchina e le varie opportunità che la tecnologia mette a disposizione, il nuovo "lavandaio" può oggi diventare imprenditore di se stesso dialogando continuamente con le aziende, e individuando canali di sostegno al business che le stesse imprese fornitrici di servizi e tecnologie mettono a disposizione.

Un settore su cui investire

Parliamo dunque di un settore stabile, sempre più diffuso attraverso nuove formule, come quella delle lavanderie a gettoni, diventa una buona proposta anche per quanti desiderano "mettersi in proprio" con un'attività sicura. La spesa per una "start-up" nel mondo della pulitintura professionale prevede un investimento iniziale stimabile in

circa 60.000 euro per avviare una lavanderia automatica in franchising: il fatturato medio annuo per questo tipo di attività si aggira intorno ai 120.000 euro (dati: Assofornitori e Annuario Franchising). Così in breve tempo è già possibile teoricamente rientrare dell'investimento per l'attrezzatura. Ma cosa serve per diventare pulitintori? Certo, va detto, anche qui come nel nostro setto-

IPC Soteco pulizia nel segno della sicurezza

Le soluzioni industriali di IPC Soteco rappresentano la migliore soluzione per ogni applicazione garantendo la massima efficienza e sicurezza operativa.

Aspiratori robusti industriali in Acciaio Inox

Struttura compatta, contenitore di raccolta facilmente sganciabile, efficienza di filtrazione e pulizia, garanzia di messa a terra per tutti i componenti. Disponibili con filtrazioni assolute HEPA, in carta o poliestere.

Soluzioni antideflagranti

La linea industriale IPC Soteco offre una gamma di macchinari ideati ad operare in tutti gli ambienti di lavoro classificati ATEX, a rischio di esplosione, in presenza di materiali combustibili e infiammabili.



Better cleaning
for a better world



IPC Soteco

Integrated Professional Cleaning



ATEX

www.ipcsoteco.com

cerchi
qualità, igiene e risparmio
nel lavaggio delle stoviglie?



Dove solo l'acqua non basta



Osmo Det "3C"

detergente liquido superconcentrato
acque trattate



Stovibel Strong HS "3C"

detergente liquido superconcentrato



Osmo Brill "3C"

brillantante superconcentrato
acque trattate



Superlux Blu PV "3C"

brillantante superconcentrato

è semplice,
come un bicchiere d'acqua.

Grazie ai prodotti dell'innovativa **LINEA 3C SEPCA**, appositamente formulata per il lavaggio a macchina delle stoviglie, si ottengono **risultati eccezionali per qualità e igiene**.

In abbinamento al sistema compatto di dosaggio **WASH CONTROL 6** è possibile ottenere una

riduzione effettiva dei consumi del 70%.



SEPCA s.r.l.
Via Guido Rossa, 13 - 42023
Cadelbosco Sopra (Reggio Emilia) - ITALIA

Tel. 0522 911000 - Fax: 0522 911081 - E-mail: sepca@sepca.it

AZIENDA CON SISTEMA DI CERTIFICAZIONE
INTERNAZIONALE CERTIFICATO DA DNV
UNI EN ISO 9001:2000
UNI EN ISO 14001:2004



www.sepca.it

il turismo fa il “boom” al sia guest *di rimini: parola d'ordine innovazione*

dalla redazione

Oltre 60mila visitatori (+18% rispetto alla scorsa edizione) per il 63esimo Salone Internazionale dell'Accoglienza, tenutosi a Rimini dal 9 al 12 ottobre. Tanti gli spunti di grande interesse, tra nuove frontiere dell'informazione, ecosostenibilità e design.



te dalla presenza del Ministro del Turismo **Dario Franceschini**, protagonista di un atteso *question time* con le domande degli operatori. Di grande significato la presenza in fiera del Ministro egiziano del Turismo S.E. Hisham Zaazou.

Al centro, l'innovazione

Al centro di tutto, l'innovazione. Un concetto che ormai è divenuto un mantra, ma che contiene, se la si sa fare davvero, un dirompente valore strategico. E così le giornate riminesi hanno scattato l'istantanea di un settore fortemente orientato al nuovo, e in questo stimolato da tecnologie e prodotti in continua evoluzione. Una frontiera molto interessante, ad esempio, è quella delle tecnologie dell'informazione: da quando

c'è la rete, tanto per dirne una, il nostro modo di viaggiare, scegliere e prenotare le strutture di soggiorno non è più quello di prima. Stando ai dati diffusi dal Centro Studi Federalberghi (il riferimento è la ricerca *@Hotel: digital marketing operations*, curata da **Daniela Mazzacano**), nel 2012 il fatturato dell'e-tourism in Italia è stato pari a 4,3 miliardi. Ed è in continua crescita. D'altra parte, se alcuni albergatori non sono stati in grado di comprendere appieno le potenzialità della rivoluzione informatica, in altri casi si sta assistendo a vere e proprie esplosioni di e-business. Di nuove tecnologie e accoglienza si è parlato anche nel seminario "Web reputation - in albergo e per l'albergo", organizzato dall'Ada - Associazione direttori d'albergo e tenuto da **Ludovico Marengo**. Il tema la gestione della propria reputazione online agendo su tre fronti: condividere contenuti di qualità che generino interesse, osservare cosa si dice di noi, partecipare a blog, community e social network.

Brutto tempo?

No, vestiti troppo leggeri!

Per dare la dimensione di quanto stia cambiando nel panorama del turismo, basta ascoltare le parole di **Ali Kasikci**, manager di Belmond Hotels e docente alla Cornell University di Ithaca. Nel corso del seminario "Strategic leadership in turbulent times" svoltosi al Sia, ha sottolineato come l'ultimo quarto di secolo sia stato cruciale



per l'hospitality. Un settore —ha detto— che è cambiato pochissimo per quasi un secolo, e che ha avuto un'accelerazione innovativa a partire dagli anni Novanta. Ora l'unica regola è che non ci sono regole". Quanto al futuro, Kasickci ha sottolineato che "siamo nell'occhio del ciclone, all'interno di un perfect storm in piena regola: il mondo è veloce, tutto sta cambiando e chi non sa rompere gli schemi e pensare in modo diverso resta indietro: la verità è che non esiste il brutto tempo, esistono solo vestiti inadeguati".

Dove cercare nuove idee se non al Sia Guest?

E quale palcoscenico migliore del Sia Guest per cercare idee nuove? Ecco perché i numeri continuano a premiare la più grande kermesse italiana dedicata all'ospitalità professionale: complessivamente oltre 130 i Paesi rappresentati, mille i buyers esteri presenti e 35.000 i business meeting. Numeri che danno la misura di un volano efficace e al servizio della filiera, in un matching virtuoso e con grandi margini di sviluppo. Rilevante l'attenzione dei media, con oltre 700 giornalisti accreditati. E il pubblico degli operatori ha trovato in fiera spunti di sicuro interesse. Tutte da vedere e da vivere le proposte dei grandi progettisti, oggi come non mai attenti al panorama alberghiero. E' finito il tempo in cui l'albergo —a eccezione degli extralusso— era ritenuto un contenitore di "serie B" che doveva costare poco e rendere assai, ed è finito anche quello in cui la progettazione alberghiera era in balia dei "mal di pancia" degli architetti. Soluzioni innovative, investimenti contenuti, grande attenzione alla sostenibilità ambientale hanno caratterizzato le installazioni firmate dai grandi designer presenti a Rimini.

Alcuni progetti di designer. Ma anche tanta formazione

I Love My Wellness, progetto realizzato in collaborazione con Wellness Design, ha rappresentato ciò che il mercato propone di più innovativo per concretizzare interventi che mirano al risparmio energetico, alla fruibilità e alle risorse di marketing.

II> I riconoscimenti all'innovazione digitale

Nemmeno gli alberghi possono più sottrarsi all'onda digitale: al Sia Guest ha avuto luogo una competizione tra le strutture più evolute nell'uso dei social: gli Hospitality Social Awards, un progetto ideato da Teamwork e organizzato in collaborazione con SIA GUEST. Fra le attività di social media marketing per destinazioni turistiche è stata premiata la Regione Abruzzo; la miglior attività di social media marketing per catene e strutture ricettive aggregate è risultata Baglioni Hotels; l'hotel più amato dalla rete il Continental (Nago di Trento). E poi: miglior pagina Facebook Bulgari Hotel, Milano; miglior account Twitter Hilton Molino Stucky, Venezia; miglior account Instagram Dimora Monsignore, Termoli; miglior account Pinterest Ca' de Memi, Piombino Dese, Padova; miglior Video Pineta Hotels, Ceredo di Trento; miglior Blog Volti di Pietra, Sassoferrato di Ancona.



Flying Room ha proposto un modello di ospitalità made in Italy basato su una concezione di stanza d'albergo dall'alto tasso di fruibilità e comodità a prescindere da stile, categoria, budget e posizionamento. Quindi, a cura dello **Studio Mussapi**, una camera con caratteristiche tali da soddisfare le reali esigenze di tutte le tipologie di ospiti e viaggiatori. A Sia Guest anche le creazioni di **Simone Micheli**. Renovation Hotel ha dialogato coi visitatori immaginando nuove strade per realizzare intelligenti e sostenibili interventi di rinnovamento dell'hotel, e per trasformarlo in un'opera iconica capace di originare, attraverso la sua identità, estese positività economiche. Con **Fai la Mossa Giusta**, gli architetti **Alessio Cuzzolin** e **Silvia Giannini**, coi tecnici e consulenti specializzati nella progettazione di Hotel e Benessere, hanno sintetizzato la comprensione di esigenze imprenditoriali, caratteristiche specifiche e criticità per sviluppare un progetto unico. Da **Roberto Semprini** un ipotetico Dehors a bor-

do piscina con oggetti di design. Un'isola felice denominata Dehor Beach Hotel per concedersi una pausa di relax e ritemperarsi. Da non sottovalutare la formazione, o meglio il binomio tra formazione e business. Numerosissimi gli appuntamenti in fiera dedicati alla formazione professionale, con i workshop concentrati sulle tematiche del ÔBreakfast', oltre ad incontri sulla sicurezza in hotel e sull'annosa questione riguardante le norme antincendio.

Un format apprezzato

Ne è derivato un panorama di rilievo per ciò che concerne le forniture, il contract alberghiero e l'offerta dei sistemi tecnologici per la gestione dei servizi. Molto apprezzata anche la contemporaneità dei saloni Sia, Ttg e Ibe: il risultato premia dunque un format unico nel settore turistico, nel quale convivono l'unico salone in Italia dedicato specificatamente alle forniture alberghiere e la commercializzazione del prodotto turistico italiano ed internazionale.

spa e wellness: *igiene delle superfici e controllo delle acque*

dalla redazione

I centri wellness stanno conoscendo forte sviluppo nel settore dell'ospitalità. Alberghi e strutture ricettive se ne dotano per ampliare la propria offerta e aumentare il business. Ma non basta aprirli: bisogna anche saperli mantenere nel modo giusto.



42
GSA
OTTOBRE
2014

Il termine wellness, è noto, unisce l'idea del well-being (benessere) e quella del fitness. Si tratta di strutture molto apprezzate dai clienti, fino a diventare, in molti casi, elemento decisivo per la scelta. E così sempre più alberghi e strutture ricettive arricchiscono la propria offerta con centri wellness, che vanno dalla semplice piscina a vere e proprie "cittadelle del benessere" dotate di saune, vasche idromassaggio, bagno a vapore, spazi per il fitness, servizi di massaggio e varie cure di bellezza per il corpo utilizzati dalle donne e sempre di più anche dagli uomini. Ottima cosa, non c'è dubbio: il problema è che non basta offrirli. Se non li si gestisce nel modo giusto, anche dal punto di vista igienico, si rischiano problemi seri. Superfici (specie quelle a frequente contatto) e acqua i principali indagati. Per fare chiarezza in materia incontriamo un esperto, **Claudio Beati** di Controlchemi per lui queste questioni sono il pane quotidiano.

Cosa dobbiamo pretendere da un centro wellness, come clienti prima ancora che come addetti ai lavori?

"La prima cosa che si richiede ad un centro benessere è un elevato grado di pulizia ed in generale di igiene nelle strutture. Non è sempre facile farsi un'idea precisa ad occhio nudo, anche perché lo sporco grossolano si vede, mentre i microrganismi sono

invisibili. Però molto si capisce anche subito: una superficie ben pulita e ben visibile può essere un indice anche di un'adeguata disinfezione".

Quali sono le maggiori criticità?

"Senza dubbio sono legate alla frequentazione. I locali dei centri benessere sono frequentati da persone che hanno una maggiore esposizione della pelle a contatto con le strutture ed istintivamente, solo nel caso di superfici perfettamente pulite i clienti sono disposti all'utilizzo di tali strutture. Il gestore, con un certo impegno e con l'utilizzo di attrezzature e prodotti ad hoc, riesce a pulire e disinfettare adeguatamente le superfici".

Il problema più difficile è la "cura" dell'acqua utilizzata dai clienti

"E' vero. Si tratta dell'acqua delle piscine e minipiscine, degli idromassaggi, dei percorsi caldo-freddo, delle SPA e non ultimo delle docce. L'acqua può essere un importante veicolo di infezioni ed il trattamento dell'acqua presenta ben più problemi di quelli di una buona pulizia delle superfici".

Ora cerchiamo di approfondire. Per SPA cosa si intende?

"Con il termine SPA oggi si intende sia un po' tutto il complesso del centro benessere, che la sola vasca idromassaggio ad acqua calda. Ci sono due correnti di pensiero per il significato del termine SPA. Qualcuno afferma che sia l'acronimo del latino "salus per aquam" (salute attraverso l'acqua) altri invece si riferiscono ad una cittadina termale belga che si chiama appunto Spa. Per quanto mi riguarda, qualunque sia l'origine, chiamo Spa una vasca (idromassaggio) di dimensioni inferiori a 10 metri cubi.

Negli alberghi se ne incontrano sempre più spesso. Ma quali sono le responsabilità di chi le gestisce?

"E' evidente che il gestore di una struttura sia responsabile della salute dei suoi ospiti come per qualsiasi altro danno che può loro arrecare. La cosa "drammatica" è che il gestore della struttura non ha punti di riferimento per come trattare l'acqua di una vasca non adibita ad attività natatorie. Purtroppo, non esiste neppure una normativa europea, né dell'UNI,

che indichi le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche dell'acqua di queste vasche. Vi è solo una generica responsabilità del gestore di queste strutture che l'acqua non sia causa di danno agli utilizzatori".

Si tratta, comunque, di un ambiente a rischio igienico

"L'inquinamento organico e microrganico dell'acqua di una SPA è estremamente alto. Basta pensare che l'inquinamento dell'acqua di una SPA di 3-4 metri cubi utilizzata da 3-4 persone è equivalente a quello di una piscina di 500 metri cubi (25 x 10 x 2 m.) con 500 persone in acqua o una di 1.000 metri cubi con 1.000 persone in acqua. Immaginiamo di vedere tali piscine con tutte quelle persone accalcate a ½ metro di distanza l'una dall'altra per avere un'idea di come diventa quell'acqua".

Bisogna stare attenti, quindi

"Per il cliente, un aspetto da tenere in considerazione per diminuire il carico organico che consuma il cloro ed in parte protegge i microrganismi è quello della doccia prima di utilizzare le strutture wellness. Per il gestore, occorre tenere presente che la disinfezione dell'acqua delle SPA deve essere migliore di quella di una piscina. Il che si traduce in trattamenti dove l'agente disinfettante deve essere utilizzato in concentrazioni nettamente superiori".

Ma non è l'unico problema...

"Le SPA presentano anche il problema della discontinuità dell'utilizzo. Esiste inoltre la difficoltà di installare sistemi automatici di dosaggio controllati da sonde e centraline come invece sono presenti nelle piscine. E' necessario prevedere frequenti rinnovi dell'acqua e la pulizia giornaliera dei filtri per evitare eventuali accumuli di colonie batteriche nei filtri stessi. I ricambi di acqua si possono calcolare sulla base del numero di frequentatori che hanno utilizzato le SPA. Non vi sono normative europee a riguardo. Un buon riferimento è dato dalla normativa australiana e può essere una buona guida per i gestori" (cfr. tabella).

Cerchiamo di capire meglio la tabella

"Se sono troppo tecnico mi interrompa...



Partiamo dalla clorazione (Puraklor). Si tratta del sistema universalmente riconosciuto efficace per il trattamento sia dell'acqua potabile che per quello di balneazione. Questo perché la sostanza liberata dai composti cloranti chiamata acido ipocloroso è una molecola estremamente rapida anche a basse concentrazioni per eliminare batteri e virus. Più difficile è l'eliminazione di funghi e di Protozoi. L'acido ipocloroso ha inoltre la capacità di liberare ossigeno in forma di radicale libero (ossigeno atomico) in grado di ossidare (bruciare) nell'acqua le sostanze organiche e decomporle come avviene quando si brucia all'aria qualcosa di combustibile".

Ci sono. E quindi?

"Questa capacità, e analogamente la rapidità dell'azione disinfettante, si raggiunge quando l'acqua possiede un'adeguata concentrazione di ossigeno per la presenza di sufficiente concentrazione dell'acido ipocloroso. La clorazione, se ben gestita, mantenendo costantemente i valori indicati di concentrazione e di potenziale Redox, è in grado di abbattere

re con buona sicurezza i microrganismi patogeni potenzialmente presenti nell'acqua dei centri benessere, in particolare, i batteri patogeni della *Pseudomonas aeruginosa* e della *Legionella pneumophila*. Le cisti protozoiche della Giada e della *Trichomonas vaginalis*, più resistenti, ma di dimensioni più grosse, sono trattenute dal filtro che deve essere giornalmente pulito".

Ci sono altri agenti patogeni?

"Nelle SPA all'esterno vi possono essere anche escrementi di uccelli e di topi con rischio di leptospirosi. La Legionella è un batterio che generalmente arriva con l'acqua di riempimento delle vasche, specie se si utilizza acqua da pozzo o da cisterne di stoccaggio o da zone carenti di acqua. La concentrazione nell'acqua di alimento delle UFC (Unità Formanti Colonie) della Legionella deve essere monitorata. Questo perché anche l'acqua delle docce è possibile veicolo di infezione che, si ricorda, si prende respirando l'acqua. Nelle SPA il movimento dell'acqua calda con insufflaggio d'aria agevola l'inalazione.

Ricambio giornaliero 30-40 litri a persona al giorno. I consumi dipendono dall'uso della vasca.

Tipo di disinfettante	Concentrazione da tenere nell'acqua	pH ottimale	Consumo giornaliero
PURAKLOR (1)	2-3 mg/l	7,4 – 7,6	1 g / m3/giorno + 2-4 g per persona
SANIBROM (2)	4-6 mg/l	7,6 – 8,0	1,5 g / m3/giorno + 4-6 g per persona
OXYKLAR (3) + CONTROL ALG (3)	10-20 mg/l	Indipendente dal pH Indipendente dal pH	10-20 g per persona 50 g per m3 di acqua ricambiata (*)



La *Legionella pneumophila* è un batterio ubiquitario ed è sempre presente nell'acqua anche di acquedotti ben gestiti. La concentrazione delle U.F.C. non deve superare il limite di 100 UFC/litro. Quando si riscontrano questi valori e nel caso fosse frequente il loro superamento, è necessario installare sistemi di clorazione in continuo sulle linee di arrivo alla struttura. La Legionellosi è una malattia molto grave, a volte anche con esito mortale”.

Nella seconda colonna è indicata la bromazione (disinfettante SANIBROM)

“Esatto. L'uso di composti che liberano acido ipobromoso, simile all'acido ipocloroso, è anch'esso consigliato. L'acido ipobromoso è un ossidante e disinfettante un po' meno efficace dell'acido ipocloroso. Presenta però il vantaggio di non formare composti irritanti come invece avviene per i composti cloranti. L'odore è più leggero di quello della clorazione”.

Passiamo ora all'uso del persolfato e poliquaternari (disinfettanti OXYKLAR E CONTROL ALG)

“Il persolfato è un composto in grado di liberare ossigeno come radicale libero analogamente all'acido ipocloroso e all'acido ipobromoso. Il composto non rilascia odori.

Il prodotto è disponibile sia in granuli che in pastiglie rapidamente solubili.

Mentre l'acido ipocloroso e l'acido ipobromoso liberati dai rispettivi prodotti cloranti e bromanti sono dei potenti disinfettanti, oltre che ossidanti, il persolfato è solo una fonte di ossigeno con poco potere disinfettante.

I consumi dipendono dall'uso della vasca come si vede dalla Tabella.

Le aggiunte sono effettuate ogni 2-3 giorni o quando il Redox scende sotto i 600 mV.

Quest'azione ossidante deve essere completata da un'azione disinfettante che si ottiene con l'aggiunta di un disinfettante a base di poliquaternari.

Questi composti oltre l'azione germicida possiedono anche un'azione flocculante molto utile per coagulare le particelle di sporco organico e le cisti protozoiche che rimangono più facilmente bloccate sul filtro”.

Cosa si può concludere, dunque?

“La clorazione, la bromazione e l'ossigenazione con persolfato integrato con poliquaternari sono tecniche importanti per il mantenimento delle caratteristiche dell'acqua delle SPA.

E' necessario un minimo di conoscenza o di professionalità da parte dei gestori e degli addetti, che devono imparare ad effettuare le misurazioni ed i relativi dosaggi corretti.

Solo così si può considerare i Centri Benessere fonte di piacere fisico e non fonte di potenziale rischio per gli utilizzatori”.

DETERGENTI PROFESSIONALI
PRODOTTI PERSONALIZZATI PER OGNI ESIGENZA

Pulisce

Via dell' Artigianato, 23/D - Conselve (PD)
Tel. 049 5352393 Fax 049 7423107
www.medusasrl.com - info@medusasrl.com




...non solo pulizia

Specializzazione **HoReCa** 

Servizi specialistici in outsourcing per
strutture ricettive in tutta Italia:

- Hotel di lusso a alberghi
- Ristoranti e aziende alimentari
- Strutture turistiche e ricettive

-  DIVISIONE PULIZIE
-  DIVISIONE RISTORAZIONE
-  DIVISIONE LAVANDERIA

DA 25 ANNI AL VOSTRO SERVIZIO



Elevata specializzazione



Professionalità e cortesia



Esperienza e affidabilità



800-017-129

PULIRÁPIDA SRL
Via Avogadro 21 - 61032 Rosciano di Fano (PU)
www.pulirapida.it

CONDIVIDIAMO?



Condividi gli ultimi articoli di GSA NEWS
DOVE E QUANDO VUOI

- vai su **www.gsanews.it**
- apri con Google Chrome e clicca su "Aggiungi alla schermata Home"; comparirà l'icona della web app sul tuo dispositivo
- d'ora in poi cliccando sull'icona accederai direttamente alla web app e potrai condividere i link delle pagine che visiti tramite mail e social network



Scansiona il codice QR e apri con il browser

Visita
il sito www.gsanews.it

Condividi
la web app e il tuo articolo preferito

L'importanza dell'igiene delle mani espressa in immagini

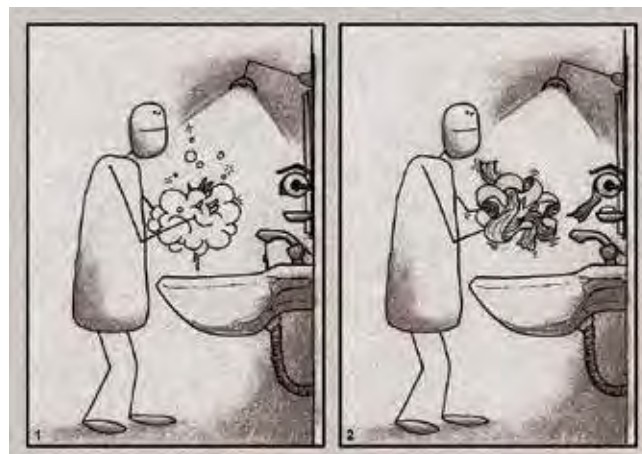


Giovani disegnatori provenienti da tutto il mondo si sono aggiudicati i principali premi del concorso di fumetto dello European Tissue Symposium di quest'anno. Le opere vincitrici saranno esposte a Bologna e su una pagina Facebook dedicata. Nei mesi successivi saranno inoltre presentate nell'ambito di una più ampia campagna divulgativa sui social media, sottolineando l'importanza di una buona igiene delle mani per prevenire la diffusione delle infezioni e per promuovere la salute.

Il primo premio del concorso di fumetto ETS va a Elisa Canaglia, Italia, per il suo lavoro "Il nostro futuro".

Il vincitore dell'International Cartoon Contest è l'iraniano Rahim Biyarash, con il suo "Sapone – carta". Ognuno dei due vincitori del primo premio riceverà 1.000 euro.

Il commento di Roberto Berardi, presidente dello European Tissue Symposium, "ETS è fortemente impegnata nella comunicazione dell'importanza dell'igiene delle mani. Per questo siamo lieti di sostenere giovani talenti che ci aiutano a esprimere visiva-



mente questo nobile obiettivo per un pubblico più ampio, in occasione della giornata dedicata all'igiene delle mani. Abbiamo ricevuto tanti lavori eccellenti, e ne pubblicheremo la maggior parte sulla pagina Facebook e sul sito Web creati appositamente. Li riutilizzeremo inoltre in occasione di successivi eventi."

47
GSA
NOVEMBRE
2014

Davide Polidori è il nuovo responsabile export di Arco

Da qualche mese Davide Polidori è il nuovo export sales manager di Arco Chemical Group, con il compito di coordinare e sviluppare le esportazioni dell'industria modenese sui mercati esteri. Ha alle spalle una robusta formazione nelle tecniche di vendita, comunicazione e marketing.

Com'è approdato in Arco?

"Conosco da tempo il titolare di Arco. Da maggio 2014 la proprietà mi ha assegnato l'incarico di sviluppare ed incrementare la presenza all'estero facendo leva sulla mia lunga esperienza: un compito che ho accettato con grande entusiasmo".

Quale sarà il suo ruolo?

"La mansione che mi è stata assegnata si divide in due fasi: la prima è finalizzata a sviluppare ed incrementare i mercati esteri già esistenti; la seconda è quella di aumentare il peso specifico delle nostre innovative proposte, inserendo il brand di Arco Chimica nello scenario europeo ed extra europeo".

Come valuta l'attuale momento del mercato?

"Ovunque occorre un nuovo tipo di approccio alla vendita dei prodotti, perché quello classico ha già dato. Serve qualcosa di veramente innovativo e stimolante da offrire ai nuovi bisogni dei mercati internazionali. Proposte che facciano leva su inedite tecniche di vendita e argomentazioni focalizzate sul costo certo e preventivato della detergenza".

Parliamo di Arco Group nel mondo.

"Al momento siamo presenti in Portogallo, Spagna, Brasile e Romania. Stiamo inoltre consolidando i primi, promettenti rapporti commerciali in Grecia, Slovenia, Malta, Perù, Ghana, UAE, Irlanda e Turchia".

Qual è il prodotto più promettente per l'estero?

"Senz'altro la nuova linea in caps Infyniti nella quale possiamo trovare prodotti sia per la manutenzione che per lavaggi di fondo. Inoltre la stessa permette di adattare la diversa capacità delle caps, da 15 ml sino a 100 ml, parametrize a quelle dei diversi tipi di secchi per il lavaggio manuale e dei serbatoi delle macchine".

[www.arcochimica.it]



L'app Infyniti di Arco finalista allo Smau mob app awards

Prestigioso riconoscimento per Arco Chemical Group. L'App di Infyniti è infatti entrata da protagonista nella ristretta rosa dei tre

finalisti alla terza edizione dello Smau Mob App Awards, volto a dare voce al mondo delle App. "Si tratta di un traguardo davvero importante, oserei dire inaspettato, che premia i nostri sforzi", confessa il direttore generale Luca Cocconi. "Credo si tratti di un obiettivo di rilevante portata non so-



sorma

PARTNER D'IMPRESA

Da sempre macchine e attrezzature per il cleaning professionale.

We always produce machinery and equipment for professional cleaning.

www.intuitive-solutions.it

METODO SORMA
LAVORO MEGLIO & RISPETTO L'AMBIENTE



ARCO entra negli App Store

App INFYNITI
Il tuo business nel palmo della mano

App INFYNITI

Cosa puoi fare:
- Prevedere i costi in uso dei detergenti
- Sfogliare e consultare il tuo catalogo
- Creare e inviare ordini

Intuitive Solutions **ARCO**

lo per il nostro gruppo industriale, ma per l'intero mondo del cleaning professionale". L'ingegner Loris Castellani, responsabile dei progetti ricerca/sviluppo e della linea servizi di Arco Chemical Group spiega: "Infyniti App è un'applicazione unica nel settore del cleaning professionale che permette di definire il "costo in uso" della detergenza (euro/mq di superficie da pulire-sanificare) secondo standard qualitativi personalizzabili; permette inoltre di definire il miglioramento ambientale in termini di riduzione del consumo di energia elettrica, di acqua, di imballi di cartone e di plastica e di emissioni di CO₂ nell'aria utilizzando la nuova linea di detergenti concentrati "Infyniti caps" di Arco Chimica al posto dei detergenti tradizionali.

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

Aral: un Elisir di qualità



Negli ultimi anni Aral ha deciso di investire molto sulla sua linea di detergenti professionali, indispensabili dove l'igiene è un must. La gamma è suddivisa in diverse sottolinee pensate per i vari ambienti: cucina, manutenzione, pulizia di fondo, protezione, linea bagno, prodotti speciali, lavamani, igienizzanti, superconcentrati, prodotti alla spina. All'interno di questo ampio ventaglio, spiccano i superconcentrati, che garantiscono risparmio, ottimizzazione d'uso, grande attenzione all'ambiente e ai costi anche di trasporto. Alla base dei formulati ci sono tanta ricerca e innovazione, così come l'utilizzo di tecnologie recentissime come le nanotecnologie, in modo da garantire alti standard di qualità. Per il settore Horeca, merita attenzione Elisir, uno dei nuovi prodotti Aral. E' un prodotto dai mille impieghi: elimina i cattivi odori, profuma, igienizza... il tutto in una sola spruzzata. Studiata per neutralizzare i cattivi odori, rilascia nell'ambiente una delicata nota dell'essenza scelta (mela verde, fiori di muschio, limoni di Sorrento, sandalo e patchouli, fiordaliso, fiori di

Sicilia & pesca, the verde). Elisir non è solo un deodorante ambientale ad alta resa e persistenza ma può essere utilizzato come detergente per superfici grazie alla sua formula igienizzante e antistatica.

[www.aralsrl.com]

Arix: spugne per ogni soluzione

ARIX SpA è uno dei maggiori produttori a livello europeo di abrasivi. Le proposte della Divisione Professionale di ARIX si articolano principalmente tra prodotti Sintetici, Naturali e Metallici.

Per il settore Ristorazione vengono suggerite alcune spugne innovative che permettono di rimuovere le incrostazioni più tenaci.

Il nuovo prodotto PLASTIK 25 in maglia di polipropilene ad elevata capacità abrasiva con tessitura larga permette il drenaggio anche dello sporco più grossolano (ad es. residui di formaggio da una teglia). Grazie alla capacità di resistenza termica del Polipropilene, ha il vantaggio di poter essere lavato anche in lavastoviglie. PLASTIK 25 è stata realizzata in colorazione blu per soddisfare le esigenze più avanzate della ristorazione.

Le Spugne METAL-X sono la versione inossidabile delle classiche spugne Zincate che ancora oggi hanno importanti consumi presso le mense e le grandi cucine. Sono prodotte in lega di acciaio inossidabile, conformi alle esi-



genze della ristorazione che non vuole rinunciare ad un attrezzo che rimane la migliore soluzione per rimuovere efficacemente lo sporco grossolano da teglie e padelle di alluminio. Il laboratorio di Ricerca e Sviluppo ARIX ha recentemente progettato una nuova spugna con agente antibatterico che rallenta la formazione di batteri e funghi all'interno della spugna. Le spugne sono sempre a contatto con sporco di origine organica e possono rimanere umide a lungo, sviluppando cariche batteriche anche significative ed arrivando a contaminare il lavello ed altri piani di lavoro. La spugna CONVERT 80 di Arix Professional presenta ottime capacità di inibizione della crescita microbica e quindi proprietà batteriostatiche nei confronti dei microorganismi di prova.

[professional@arix.it]

49
GSA
NOVEMBRE
2014

Utili effetti collaterali

Ogni addetto ai processi produttivi delle filiere alimentari sa di dover combattere contro le incrostazioni derivanti da accumuli di grasso, proteine e amidi. Occorre dunque eliminare le incrostazioni dalle tubature, dalle trappole per grasso, dalle fosse biologiche, senza dimenticare il trattamento dei depuratori e l'eliminazione dei cattivi odori. Tra gli obiettivi da non sottovalutare ce n'è anche un altro, e non trascurabile: un minor utilizzo degli autospurghi. Per tutto questo la Italsan di Venegono Superiore (Varese) offre una soluzione: il binomio BIODUST - BE-2, un sistema unico, esclusivo e brevettato che laddove è stato applicato ha già dato ottimi risultati, a partire dalla diminuzione, statisticamente significativa, del grado di infestazione da scarafaggi.

Il sistema è costituito da un erogatore elettronico, automatico e programmabile e da una polvere anidra. Gli effetti non tardano a manifestarsi, a partire dalla sottrazione del pabulum alimentare attraverso la fluidificazione e la rapida biodegradazione delle incrostazioni. Per raggiungere questo obiettivo occorre rispettare i dosaggi consigliati, che assicurano il massimo di azione aggressiva, e scegliere con cura gli orari di erogazione. Ma non è in questa fase che si riscontra il cockroach control, bensì nella fase di mantenimento, quando cioè le incrostazioni sono ormai eliminate e i liquidi defluiscono regolarmente. Il sistema, che vede in abbinamento BIODUST e BE-2, è già stato messo in opera con ottimi esiti da imprese di disinfes-

stazione specializzate nel monitoraggio, nella stima e nel controllo della presenza di insetti come la Blatta orientalis, e, in alcuni casi, anche della Blattella germanica e della Periplaneta americana.

[www.italsan.it]



FA15+ di Fimap, efficienza e praticità in un piccolo aspirapolvere

L'aspirapolvere FA15+ è un modello compatto realizzato con un design funzionale che rende il lavoro di chi lo utilizza decisamente più

confortevole. Secondo gli standard imposti dal Regolamento della Commissione Europea con l'obiettivo di alzare gli standard degli aspiratori abbassando i consumi energetici, l'efficienza relativa al consumo annuo di energia riportata sull'Etichetta Energetica Europea di FA15+ è di classe B. Si rivela particolarmente



pratico da usare soprattutto quando si tratta di interventi di pulizia prolungati, che includono spostamenti da un ambiente ad un altro, soste e l'aspirazione sia su superfici dure che su superfici tessili, come accade nel settore alberghiero dove si può passare durante lo stesso intervento dalla pulizia delle camere ai corridoi, a sale meeting e zone di ricevimento. L'accensione è a pedale, quindi immediata e comoda, mentre i tubi sono in alluminio quindi leggeri per non affaticare e robusti per resistere ad eventuali urti. Il particolare design della maniglia la rende utile sia per appoggiare momentaneamente il tubo in caso di soste durante l'utilizzo che per avvolgere il cavo al termine dell'operazione di pulizia, per poterlo riporre in modo ordinato e sicuro. Per rendere ancora più efficaci gli interventi di pulizia sono disponibili di serie numerosi accessori, tra cui diverse tipologie di bocchette per soddisfare diverse esigenze: la bocchetta per aspirare su rivestimenti in tessuto, come poltrone o divani, la bocchetta per il parquet o la bocchetta per le fessure, per raggiungere anche i punti più difficili. Si può richiedere come optional la turbo spazzola, ideale per l'aspirazione su tappeti o moquette, in quanto le setole integrate aprono le fibre permettendo di aspirare più in profondità. FA15+ viene realizzato anche in versione Eco Energy Hepa, dotata appunto di filtri Hepa in ingresso e in uscita. Questa tipologia di filtro garantisce una filtrazione ottimale anche in presenza di polveri molto fini. L'elevata capacità filtrante e la restituzione nell'ambiente di aria perfettamente pulita, rende questo modello ideale non solo per il settore alberghiero, ma anche sanitario ed in strutture pubbliche come scuole o asili.



Il nuovo pulito che profuma di più!



Nuova linea di detergenti ultraconcentrati in gel e profumatori superattivi in 4 fragranze



HOOVER
Professional

Khiel: l'Ecolabel di tutti i giorni



In un ipotetico futuro qualcuno riuscirà a sviluppare sistemi evoluti capaci di generare un livello igienico-sanitario all'altezza delle nostre aspettative senza creare inquinamento? Questo è quello che tutti aspettano ma al momento possiamo impegnarci al massimo per rendere minore l'impatto ambientale nelle operazioni di detergenza ed igiene nel settore ricettivo. Per iniziare a dare una risposta Kiehl ha sviluppato e creato una serie di prodotti certificati Ecolabel capaci di soddisfare gran parte delle necessità

quotidiane. Facili, funzionali e economici in uso, i prodotti Ecolabel Kiehl sono applicabili anche per il lavaggio meccanico e manuale delle stoviglie, per forni-grill, bollitori e superfici in genere in ambiente cucina. Kiehl risponde ad ogni esigenza delle strutture ricettive come alberghi, ospedali, case di cura. Pulizia, manutenzione ed igiene vengono garantite per tutti i settori della pulizia professionale come camere ed appartamenti, bagni e locali sanitari, aree benessere (SPA), sale riunioni, reception, cucine, lavanderia. I prodotti Ecolabel vengono inoltre consigliati per il trattamento del legno e pietre naturali, preservando nel tempo con la massima cura il valore delle superfici. I sistemi e le soluzioni Kiehl garantiscono un alto valore di igiene e sicurezza per gli ospiti.

[\[www.kiehl-group.com\]](http://www.kiehl-group.com)

Il mondo ho.Re.Ca.: un'opportunità da cogliere

La produzione di macchine, prodotti ed attrezzature per la pulizia professionale ha registrato 2 tendenze: da un lato l'export cresce a doppia cifra a testimonianza della vocazione internazionale del nostro sistema produttivo forse più apprezzato all'estero che in casa; dall'altro il mercato interno sostanzialmente stabile (+2% - fonte AfidampFAB); quindi se un produttore può e deve tentare di aggredire i mercati esteri, come può un operatore locale difendersi da questa "stagiazione dell'economia"? Il settore dell'ho.re.ca. (hotel, ristoranti e catering) rappresenta un universo complesso, per certi versi anomalo poiché in molti casi legato a fenomeni prettamente stagionali, in cui troppo spesso il fattore prezzo risulta determinante per aggiudicarsi un appalto in un campeggio o in un pool di strutture ricettive. Sorma affronta questo mondo con la consapevolezza che la semplice proposta di un prodotto o di un macchinario non basta più: servono procedure standardizzate, soluzioni "chiavi in mano" da proporre ai responsabili acquisti che gestiscono l'approvvigionamento dei prodotti del cleaning e l'erogazione del servizio; inoltre serve anche un metodo vincente con cui affiancare le imprese di pulizia affinché possano davvero competere in questo mercato, potendo contare su un vero partner d'impresa e liberando così risorse ed energie indispensabili per lavorare in modo efficiente; d'altronde chi conosce questo mondo sa perfettamente che in stagione non c'è il tempo di "provare nuovi prodotti" o "testare nuovi macchinari", si deve poter invece contare su soluzioni "ready to use" che solo un partner strategico con anni di esperienza alle spalle può fornire. Questo è Sorma... la vera differenza nel cleaning.

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



Gioco di Squadra

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



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



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



**MAIN SPONSOR
VIADANA RUGBY TEAM**

Hai mai pensato ad un veicolo elettrico per il tuo business?

Il Gruppo Pulingross, leader nella fornitura di sistemi per la pulizia, ha attivato la divisione Eureco Italia, specializzata nella vendita, il noleggio e l'assistenza di veicoli elettrici. Il veicolo elettrico rappresenta un'opportunità da cogliere per enti pubblici, ma anche per soggetti privati che a vario titolo manifestano un'esigenza di mobilità pratica, flessibile e soprattutto ad impatto zero. Infatti il veicolo elettrico si muove sfruttando la sola energia elettrica, quindi



“classica golf cart” per agevolare il trasporto dei loro ospiti, ma anche e soprattutto per dotare il personale di mezzi veloci e sicuri per svolgere al meglio i loro compiti; ecco che un veicolo elettrico viene normalmente utilizzato dal personale che si muove all'interno della struttura, oppure dagli operatori di pulizia o di manutenzione del verde che spesso lavorano in orari e situazioni delicate, in cui il silenzio è un fattore cruciale. Se il settore turistico sta regalando diverse soddisfazioni con un impiego sempre crescente del veicolo elettrico, in Eureco recentemente è stato inaugurato un canale sports & events, ovvero una proposta di noleggio

per periodi limitati ed esigenze specifiche come ad esempio ristoranti o aziende attive nel settore del catering che organizzano eventi mondani come feste aziendali o meeting, celebrazioni uniche come matrimoni in location suggestive o anniversari; ma anche attività strettamente legate alla promozione, in quanto sempre di più esibizioni, fiere e manifestazioni richiedono nuove esigenze di mobilità che solo il veicolo elettrico può garantire; in questo caso Eureco fornisce il veicolo ed esegue il trasporto da e verso la location, occupandosi anche delle pratiche amministrative. Infine essere parte del Gruppo Pulingross consente all'azienda un'offerta variegata che spazia dalla mobilità alle macchine specifiche per la pulizia industriale (da quelle “uomo a terra” per grandi spazi a quelle più piccole per esigenze più specifiche), dai prodotti per la pulizia (chimico, consumabile, detergenti, prodotti specifici per la lavanderia industriale) alle attrezzature. Veicoli Elettrici e Cleaning, un binomio vincente garantito dal marchio Gruppo Pulingross.

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

PULINGROSS

52
GSA
NOVEMBRE
2014

con consumi praticamente nulli, non inquina e rispetta l'ambiente. Dove poterlo impiegare? L'utilizzo maggiore e più frequente in Eureco deriva dal settore del turismo e dell'intrattenimento: ogni anno vengono noleggiati veicoli per alberghi e villaggi turistici in tutta Italia che si servono della



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





by **ITALSAN**

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



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



Da Medusa la qualità in microcapsule

Medusa, azienda specializzata nella produzione di detergenti professionali ed industriali, si contraddistingue per la flessibilità con la quale riesce a soddisfare ogni richiesta dei propri clienti e per l'ampia gamma di referenze. Le linee di competenza comprendono i settori lavanderia, pulizia ambienti e pavimenti, cucina e lavastoviglie, HAC-CP, autolavaggi, piscine, zootecnia ed agroindustria, linea Intense (superconcentrati e superprofumati) e tutta una serie di prodotti di nicchia, difficilmente classificabili. Tra le ultime referenze introdotte, spicca il nuovo ammorbidente profumato per lavanderia: Ammorbidente M.I. Si tratta di un ammorbidente neutro di qualità professionale, nel quale sono contenute due tipologie di profumo. Un mix a tecnologia standard, ovvero olii essenziali in forma libera, scelti per la loro gradevolezza e persistenza. Un mix di essenze microincapsulate, che si differenzia per la tecnologia di nuova generazione (M.I. è l'acronimo di Micro Incapsulato). Il mix di essenze, scelte per la freschezza e la persistenza, è contenuto in speciali microcapsule di polimero inerte. Le microcapsule si depositano sui capi durante il risciacquo e conservano a lungo la fragranza; resistono ai trattamenti comuni in ambito professionale, quali l'asciugatura e la stiratura al mangano. Successivamente, mentre il tessuto asciutto è "a riposo", le essenze restano imprigionate all'interno dell'involucro di polimero inerte; quando si indossa il capo, a causa dello sfregamento, le capsule via via si dischiudono, rilasciando gradualmente il profumo. Ammorbidente M.I. è in definitiva l'ammorbidente ideale per l'utilizzatore professionale.

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

Sepca: "Il futuro è oggi"



Slogan quanto mai appropriato per la nuova proposta della Sepca di Cadelbosco Sopra, azienda tra i leader nel settore dei prodotti per la detergenza e cosmetica. Perché quando si è sempre in prima fila nell'innovazione tecnologica, ogni nuova idea ha qualcosa in più, per catturare l'interesse del cliente e in un'ottica di fruibilità e comodità di primissimo livello. Seguendo questa tendenza nasce il nuovo dosatore per paste fluide e lavamani in gel: Sepca Modular System. Un prodotto che già nelle caratteristiche e nelle premesse promette di diventare ben presto un must nel settore.

I suoi punti di forza? La valvola dosatrice a doppio effetto, con molla e sfere in acciaio, che garantisce una erogazione precisa e costante, all'insegna della più alta affidabilità e dall'assenza di qualsiasi necessità di manutenzione. Ad essa si aggiungono le ricariche in materiale morbidissimo e leggero, che assicurano la migliore resa, igiene totale e, importantissimo di questi tempi, un bassissimo impatto ambientale. Disponibile in due colori risulta robusto, affidabile, igienico, molto compatto ma altrettanto capiente, e, soprattutto, di fatto non vi costa niente! Dato che sarà ceduto in comodato d'uso. Disponibile in due colori, si adatta già perfettamente alle esigenze odierne ed è pronto per quelle del domani. Non a caso, come si è detto: il futuro è oggi. E altro non potrebbe essere per un'azienda consolidata e all'avanguardia quale è la Sepca. Unitamente alla Sepca Modular System sarà possibile dotarsi delle pratiche ricariche da 2 litri, contenenti creme e gel lavamani secondo l'abitudine, e riconosciuta, qualità dei prodotti Sepca.

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



reflexx[®]

E SEI IN MANI SICURE!

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



QUALITÀ ALTA TECNOLOGIA SERVIZIO



reflexx È UN MARCHIO

SGR

www.sgrsrl.com



SPONSOR
VIADANA RUGBY TEAM

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

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

Il trattamento preventivo in tempi di spending review

TERZA PAGINA

TERZA PAGINA
A Ecomondo il 5 e 6 novembre
gli stati generali della green
economy

437 imprenditori a controllo sull'economia: tutti i risultati dell'indagine del Consiglio Nazionale.

La presentazione del programma della terza edizione degli Stati Generali della Green Economy, dedicata a "Lo sviluppo delle imprese della green economy per uscire dalla crisi italiana", in programma il 5-6 novembre a Economia-Key Energy e...

NEWS
Legacoop Servizi "Al
inizio del Paese":
Roma il 4 e 5

4 novembre 2014 -
Il 4 e 5 novembre, al Centro Congressi Freataci di Roma, Legacoop Servizi organizza l'Assemblea di mandato "Al servizio del Paese. Centralità del lavoro nella legalità e per il cambiamento". Si parte martedì 4, alle...

**Gestione rifiuti urbani:
caos normativo e
monopoli pubblici
frenano l'Italia**

3 novembre 2014
"Mancata apertura alla
concorrenza, persistenza degli
affidamenti in-house e
rafforzamento dei monopoli
pubblici che producono
inefficienze nella gestione dei
rischi e costi più alti per i
cittadini: tutto ciò al centro di
un quadro normativo..."

**Secondo appuntamento
sul MEPA.**
Approfondimenti sulle
attività di luglio e sui
temi dell'attore

FIROTEK
 ificazione Canali Aria
 onifica Legionella
 servizi di trattamento acque
www.firotek.it

...e conferma l'idea di un

Esposizione 2014 - Come è cominciata

Esposizione 2014 si è iniziata a Milano il 5 ottobre con l'apertura dei padiglioni. I visitatori hanno visitato i 50 stand espositivi, con un totale di 1.200 espositori.

...mean in scena a Verona

8 ottobre 2014 - **Forattini** A. **Contino**
Il settore del lavaggio industriale è oggi pulito e puro dei tentati sarà
presente per la prima volta a Pura 2014 con un stand polifunzionale
dedicato. E' questo lo stand presentato da Alcamo durante una

Sia Guest 2014 la fibra italiana
e il suo connettore a Rimini Mare

16 settembre 2014 - **Luigi A. Savarino**

5. economie turistica italiana, con le imprese protagoniste della domanda estera, variano di scatto a Roma e giovedì 9 e domenica 12 ottobre 2014 quattro servizi imprese (insieme

DAL MERCATO

Firma con il nuovo secchio
frangicorrente ad aspirare la
tua gamma di attrezzi da
giardinaggio in modo
più sicuro e più
comodo.

Brix, ossia la modularità e la versatilità fatte carrello.

È questo la caratteristica
principale del nuovo camino
realizzato da IPC Euroim e
IPC Realty System, la due
società del Gruppo IPC leader
nel segmento della stovatura
per il design professionale.
Presentato in prossima
versione.

INTERCHEM ITALIA
sviluppo e
innovazione
ecosostenibile

FIROTEK
Santificazione Canali Aria
Bonifica Legionella
Servizi di trattamento acque
www.firotek.it

GSA **LEGGI SUBITO**

Annuario fornitori per i professionisti

FOCUS

con un click!

PULIRE 2.1

THE SMART SHOW

l'ultima fetta*



*85% area venduta

141006re00

19/21 maggio 2015
VERONA / Italia

Fiera Internazionale della
Pulizia Professionale



www.pulire-it.com
per informazioni:
Afidamp Servizi srl
Tel.: +39 02 6744581

Lavasciuga pavimenti Optima *New*



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

