

GSASPECIALEPMI²⁰²¹⁻²⁰²²

EDIZIONE MONOGRAFICA PER LE PICCOLE E MEDIE IMPRESE DI PULIZIA



Confederazione Nazionale dell'Artigianato
e della Piccola e Media Impresa



Zero natural force

LA FORZA PULENTE A IMPATTO ZERO
NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE



L'EVOLUZIONE NATURALE DELLA GAMMA

COMPLETAMENTE
BIODEGRADABILI*



SENZA NICKEL, COBALTO
E CROMO**



SENZA ALLERGENI***
SENZA PARABENI



DERMATOLOGICAMENTE
TESTATI



NON CLASSIFICATI
COME PERICOLOSI****



www.zero.sutterprofessional.com



**Detergenza e
Disinfezione**
per il cleaning
professionale
con efficacia
biocida*



PER AMBIENTE
OSPEDALIERO E HACCP



PER TUTTE LE SUPERFICI
DURE LAVABILI



ANCHE PER SUPERFICI
A CONTATTO CON ALIMENTI

*I tensioattivi presenti nei prodotti sono facilmente, completamente e rapidamente biodegradabili in base al Reg. 648/2004/CE - **Senza nickel, cobalto e cromo (< 0,01 ppm) - ***Contiene profumi senza allergeni (Reg. 648/2004/CE) - ****Classificazione valida solo per la gamma Zero e non per la Zero extra

(*) Efficacia biocida a 20° - Diluizione: pronto all'uso - Tempo di contatto: 5 min: Azione Battericida in accordo alle norme EN 1276 e EN 13697 per gli Organismi: Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Escherichia Coli. Azione Battericida addizionale in accordo alla norma EN 1276 per gli Organismi: Salmonella enterica subsp. salamae serotype Tranoroo, Listeria monocytogenes. Azione Lievificida in accordo alle norme EN 1650 e EN 13697 per l'Organismo: Candida Albicans. Azione Virucida in accordo alla norma EN 14476-41 per il virus dell'Influenza A/H1N1.

Usare i biocidi con cautela. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Numero di autorizzazione biocida: EU-0006622-0010. - Autorizzazione del Ministero della Salute n. IT/2017/00395/AUT.



www.sutterprofessional.it
professionalitalia@sutter.it

Sutter
PROFESSIONAL



**DISPOSITIVO
DI DISINFEZIONE
A VAPORE**
(rif. AFNOR NF T72-110)

**MADE IN
ITALY**

POLTI®

IL NOSTRO VAPORE DISINFETTA I TUOI AMBIENTI E TUTTE LE SUPERFICI

I prodotti **Politi Sani System** e **Politi Vaporetto MV*** sono dei **Dispositivi di Disinfezione a Vapore (DDV)** conformi alla norma AFNOR NF T72-110 - ambito medicale e hanno dimostrato effetto battericida, sporicida, fungicida, levuricida e virucida - incluso il virus SARS-CoV-2.



EFFICACE

Elimina fino al 99,999%** di microrganismi in pochi secondi.



RISPETTOSO

Il segreto dei DDV (Dispositivi di Disinfezione a Vapore) Polti è la forza naturale del nostro vapore.



TUTTE LE SUPERFICI

Il vapore Polti è ideale su tutte le superfici, avvolge gli ambienti disinfettando istantaneamente e senza lasciare aloni.



SEMPRE PRONTO

I DDV (Dispositivi di Disinfezione a Vapore) Polti possono essere usati più volte al giorno, anche in presenza di persone e animali.



Disinfezione senza contatto



Disinfezione a contatto

POLTI
+SANISYSTEM®

POLTI
vaporetto®



CHECK



PRO



EXPRESS



BUSINESS



MV 60.20



MV 40.20



MV 20.20



MV 10.20

* L'efficacia dei prodotti della gamma Polti Vaporetto MV utilizzati con la spazzola Vaporflexi o con il Kit Polti Sani System per Polti Vaporetto MV è stata testata per l'ambito medicale in conformità alla norma AFNOR NF T72-110 - marzo 2019 dimostrando effetto disinfettante battericida, sporicida, fungicida, levuricida e virucida.

**Test e/o studi di laboratori terzi e indipendenti attestano che Polti Sani System uccide fino al 99,999% di microrganismi (virus, germi, batteri, funghi, spore e lieviti)



Con i nostri contenitori PCR*-lasciamo un'ulteriore impronta verde



..... Nuovo ! Nuovo ! Nuovo !
Materiale di riciclaggio PCR al 100%!

Il nostro sistema di recupero
dei contenitori vuoti, attivo da
oltre 25 anni, ha portato ad un
risparmio di rifiuti plastici pari a
2,5 Mln di chilogrammi.

Da allora abbiamo fatto in modo di proteggere
l'ambiente aggiungendo:

- Contenitori sviluppati per garantire massima sicurezza e minimo utilizzo di materie plastiche
- Utilizzo di energia da fonti rinnovabili come sistemi geotermici e pannelli solari.
- Architettura e tecnologia di produzione ad alto risparmio energetico
- Trattamento e recupero delle acque reflue
- Dotare la nostra flotta di veicoli di trasporto a basse emissioni

Da adesso ancora più Verdi:
un contenitore da 5 L realizzato con materiale
al 100% PCR riciclato che può anche essere
rigenerato e riutilizzato.

* PCR - post consumer recycled

sommario/



EDITORIALE

7 | Fiducia nella ripartenza

SCENARI

- 8 | ISSA Pulire, una scommessa vinta!
- 10 | Cleaning in buona salute: parola di Afidamp e Cerved_ON!
- 14 | Pulito sostenibile e tracciabile: così i “Prodotti dell’anno” 2021
- 18 | CAM servizi di pulizia e sanificazione: ultimi aggiornamenti
- 20 | Pulire bene gli impianti per un’aria a prova di virus

ATTREZZATURE

- 22 | Sicurezza ed ergonomia con erGO! clean di Unger
- 24 | Covid e carrelli: sicurezza igienica in GDO
- 24 | Sicurezza ed ergonomia con erGO! clean di Unger

MACCHINE

- 28 | Le macchine lavano, asciugano e disinfettano in tempi di pandemia
- 32 | Aspiratori industriali certificati Atex: un’opportunità contro il rischio esplosioni

PRODOTTI

- 34 | Piastre, quel “dettaglio” da non sottovalutare nella pulizia delle cucine
- 36 | Detergenti e sanificanti per gli ambienti, produttori del cleaning in prima linea

DISINFESTAZIONE

- 40 | Pest control e sostenibilità
- 42 | Infestanti del cibo, dalla prevenzione alla gestione integrata

MERCATO



PRONTI A TUTTO, SUBITO.

L'assistenza professionale che abbatte gli imprevisti.



Tremand con la sua rapidità è il partner ideale per le imprese che vogliono avere continuità nei loro servizi di pulizia.

Per maggiori informazioni:

+39 0362 334110

info@tremand.it

www.tremand.com

-  **OPERATIVI
TUTTO L'ANNO**
-  **TEMPI DI
INTERVENTO RAPIDI**
-  **ASSISTENZA
TECNICA MULTIMARCA**
-  **OFFICINA MOBILE
ATTREZZATA**
-  **MACCHINARI
SOSTITUTIVI**
-  **CONTRATTI DI ASSISTENZA
PERSONALIZZATA**
-  **MANUTENZIONI
PROGRAMMATE**

**Direzione, Amministrazione,
Redazione e Pubblicità**

EDICOM s.r.l.
Sede legale: via Zavanasco, 2
20084 Lachiarella (MI)
Sede operativa:
Via Alfonso Corti, 28
20133 Milano
tel. 02 70633694
fax 02 70633429
e-mail: info@gsanews.it
http://www.gsanews.it

Direttore responsabile
Giovanna Serranò

Redazione
Simone Finotti, Antonia Risi

Sviluppo e pubblicità
Marco Veschetti, Andrea Lucotti

Segreteria
Barbara Amoruso

Diffusione
Giovanni Mastrapasqua

Progetto grafico e impaginazione
A&C Studio

copia EURO 2,58

c.c.p. 38498200

Fotolito e stampa
A&C Studio
Aziende Grafiche Printing - Peschiera Borromeo
(MI)

In collaborazione con

CNA/ASSOPULIZIE
Piazza M. Armellini, 9A
00162 Roma
cna@cna.it

Autorizzazione del tribunale di Milano n°787
del 12/12/2000.

La pubblicità non supera il 45%
del numero delle pagine di ciascun
fascicolo della rivista.

© Copyright EDICOM s.r.l. - Milano

ASSOCIATO

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

"Ai sensi delle Regole deontologiche relative 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 Regolamento EU 2016/679"

editoriale/ **Fiducia nella ripartenza**

Eccoci di nuovo con un'altra edizione di Gsa Speciale PMI, che, con cadenza annuale, si rivolge al mondo delle Piccole e Medie Imprese del settore pulizie, multiservizi, servizi integrati. In questo numero ci occupiamo innanzitutto della fiera Issa Pulire 2021, che ha avuto luogo a Verona lo scorso settembre e che è stata la prima manifestazione del settore della pulizia professionale a svolgersi in presenza dall'inizio della pandemia. Si è trattato di una grande scommessa che, dati alla mano, si può considerare ampiamente vinta. Un'edizione di successo che ha rappresentato un forte segnale di fiducia nella ripartenza del comparto della pulizia professionale.

Sempre da ISSA Pulire 2021 arriva anche l'indagine Cerved_On commissionata da Afidamp (Associazione dei Fabbrianti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia Professionale e l'Igiene degli ambienti) che fotografa lo stato dell'intero settore che, non solo resiste alla crisi, ma riprende a crescere con fermento sia nel settore della produzione che in quello della distribuzione.

Non manca un approfondimento tecnico sul prestigioso premio "Prodotto dell'Anno" che, sempre durante ISSA Pulire, è stato assegnato da una giuria internazionale. Un vincitore e 4 finalisti scelti tra più di 40 candidati che hanno presentato soluzioni innovative, molte delle quali in risposta all'emergenza sanitaria.

Da non perdere le novità introdotte in materia di CAM per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione, alla luce del Decreto Correttivo entrato in vigore ad ottobre. Molte le modifiche introdotte, ma anche le questioni aperte per una sua corretta applicazione. Se c'è una cosa che la pandemia ci ha insegnato, è una maggiore attenzione all'igiene e alla sicurezza nei nostri ambienti di vita e di lavoro. Ma quanto conta la corretta manutenzione degli impianti aeraulici nel contenimento del contagio da Covid 19? A questa domanda rispondono gli esperti di AIISA (Associazione Italiana Igienisti Impianti Aeraulici).

La seconda parte di questo speciale presenta l'ormai tradizionale rassegna merceologica sulle tracce dei principali trend del mercato, con interessanti focus sulle macchine lavasciuga e sui prodotti sanificanti per arrivare alla disinfestazione, con un interessante contributo sulla sostenibilità nel pest control e sui principali infestanti del cibo.

Buona lettura!

GSA
IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI



ISSA Pulire, una scommessa vinta!

La 25° edizione di ISSA PULIRE 2021 (Verona 7/9 settembre 2021) ha rappresentato per espositori, visitatori e per la stessa organizzazione una scommessa vinta.

“Un’edizione memorabile”

Nel complesso si è trattato di un’edizione di grande successo, ma ancor prima di una sfida vinta. Tra gli espositori si è respirato un clima di fiducia per il ritorno in presenza dopo oltre un anno e mezzo di assenza dalle fiere. Issa Pulire è, infatti, la prima manifestazione del settore della pulizia e sanificazione professionale a celebrarsi nella sua forma originale dall’inizio della pandemia. “C’era bisogno di dare un segnale di ripresa al settore- ha commentato a caldo **Toni D’Andrea**, Ceo di Issa Pulire Network- e credo che la fiera sia stata l’occasione migliore per ripartire insieme. Le aziende e le imprese presenti hanno creduto nel progetto e hanno dato vita a un’edizione memorabile. L’accreditamento del quartiere fieristico di Veronafiere al programma GBAC STAR, l’unico studiato per aiutare le strutture a stabilire un sistema completo di pulizia, disinfezione e prevenzione delle malattie infettive, ha reso ancora più sicura la partecipazione in fiera.”

I numeri di una ripresa

Quasi 300 gli espositori distribuiti in oltre 12000 mq e 10.037 i visitatori di cui

oltre il 14% stranieri. Tra i corridoi era evidente il sentimento di serenità di poter finalmente reincontrare e rivedere partner e clienti, ma anche di poter dialogare con nuovi interlocutori con cui instaurare nuove opportunità di business.

“Aspettative superate” è stato il più frequente commento degli espositori, piacevolmente sorpresi dalla partecipazione di visitatori sia italiani che esteri. Insomma, con l’appuntamento veronese il settore del cleaning professionale ha voluto lasciarsi alle spalle la pandemia portando in fiera le soluzioni e i prodotti innovativi nati in risposta all’emergenza sanitaria, di cui numerosi frutto di collaborazione tra istituzioni, università, imprese di servizi e fabbricanti.

Il “Theatre”, cuore pulsante della manifestazione

L’Issa Pulire Theatre, organizzato da ISSA Pulire network, ONBSI e GSA e cuore pulsante della manifestazione, ha ospitato numerosi eventi tematici, con un calendario serrato che ha visto avvicinarsi quasi senza sosta importanti relatori ed interventi su problematiche inerenti il mondo



delle pulizie e dell'igiene in sanità, con la partecipazione di ben 10 tra le più importanti imprese di servizi e facility management del panorama italiano e un'azienda leader nella realizzazione di un sistema gestionale e informativo per il collaudo continuativo degli appalti di servizi di pulizia e disinfezione anche in contest.

Il premio Product of the year

All'ISSA Pulire Theatre si è anche svolta la cerimonia di premiazione del premio Product of the year. È EnozoPRO Aqueous Ozone Spraybottle di Consesus Group il vincitore della seconda edizione del premio. Gli altri 4 finalisti sono stati: XIBU hybrid dispenser monitoring system di Hagleitner Hygiene International GmbH, DVC750LZX1 – 18V Brushless Vacuum Cleaner di Makita SpA, BHRV di NOVALTEC GROUP SRL, AD4 Sanirobot di Newpharm S.r.l.

La partecipazione di Afidamp

Afidamp ha dedicato un importante spazio ai propri associati, cogliendo questa occasione di incontro per rinnovare il forte legame tra l'associazione di categoria

e le aziende del proprio settore.

Le tre giornate di manifestazione sono state scandite da momenti di formazione, con un intenso programma di seminari, ma anche da momenti di consulenza agli associati di networking.

È stato celebrato il 40° anniversario dell'associazione con l'assegnazione dei riconoscimenti Senior Member e Best Member. Altri momenti sono stati la presentazione del Corso di Alta Formazione in Cleaning Management in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e l'approfondimento dei nuovi CAM con il Ministero per la Transizione Ecologica e degli incentivi per la Transizione 4.0 con Marco Belardi, Consulente del Ministero per lo Sviluppo Economico.

Arrivederci a Milano

La prossima edizione aprirà un nuovo capitolo della storia di ISSA PULIRE, che per la prima volta si terrà a Milano dal 9-11 maggio 2023.

Tutti gli interventi possono essere visti on-demand all'indirizzo platform.issapulire.com



Toni d'Andrea, CEO ISSA Pulire Network

Cleaning in buona salute: parola di Afidamp e Cerved_ON!

Nonostante la crisi, il settore della pulizia professionale resiste e, anzi, riprende a crescere con vigore. Lo certificano andamento e nuove tendenze emersi dall'indagine realizzata da Cerved ON_ per Afidamp, presentata in anteprima a Issa Pulire 2021 che analizza l'intero comparto del cleaning professionale -produzione e distribuzione- sotto il profilo quantitativo, ma anche qualitativo.

••••• Dati e numeri per fotografare il settore del cleaning non solo dal punto di vista quantitativo, ma anche -e questa è la novità- sotto il profilo qualitativo, raccogliendo immagini, impressioni, suggestioni e "sentiment" dei vari attori del mercato. Era questo l'ambizioso obiettivo -pienamente raggiunto- dell'indagine realizzata da Cerved_ON per Afidamp e presentata in anteprima a Issa Pulire 2021.

Afidamp e Cerved_ON insieme per fotografare il settore

••••• Due, per la verità, i fronti di indagine: una qualitativa sul settore Distribuzione, e un'altra sia qualitativa, sia quantitativa del settore Produzione. Ne è emerso un settore in pieno fermento, che ha vissuto gli ultimi due anni rispondendo con serietà e preparazione alle richieste di un mercato, e di un mondo, modificato dall'emergenza sanitaria da Covid-19. Insomma: se il 2020, anno segnato dal Covid 19, ha mostrato un andamento contrastante per il settore, in base all'area di operatività, le tendenze il 2021 segnala una netta ripresa. E tutto lascia presagire che sia solo l'inizio dei segni "più".

Anni molto particolari...

••••• Come sappiamo bene, e non abbiamo mancato di rilevare in questi difficili mesi, le aziende della produzione e della distri-

buzione del settore del Cleaning professionale hanno dovuto far fronte a richieste modificate, a difficoltà di consegne e approvvigionamenti, alle chiusure totali che hanno interessato parte della propria clientela. Ma ce l'hanno fatta brillantemente, dimostrando di sapere reagire con forza, motivazione e spirito di sacrificio, senza rinunciare alla ricerca e innovazione che da tempo le contraddistinguono. Per questo, pur inserendosi nel solco di una tradizione ormai consolidata, le indagini commissionate da Afidamp a Cerved_ON acquisiscono quest'anno ancora maggiore rilevanza in questo nuovo contesto nazionale (e internazionale).

Oltre 160 aziende coinvolte

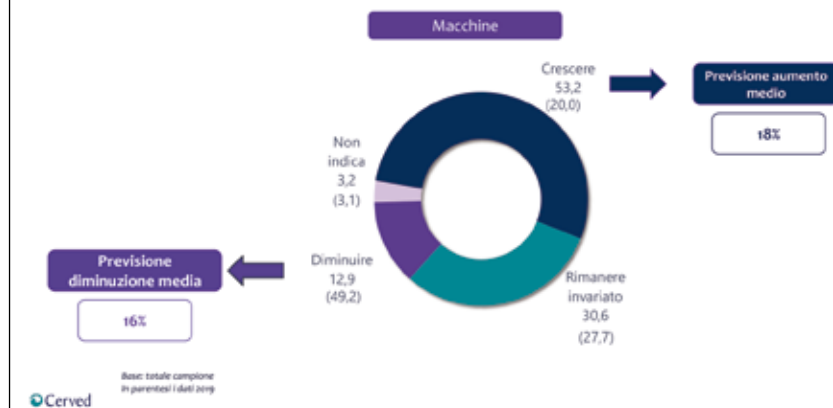
Il campione è rilevante: sul fronte produzione sono state intervistate 163 aziende, soprattutto di macchine e prodotti chimici. Il fatturato delle diverse categorie che compongono il settore è elevato per i prodotti chimici e le macchine, mentre è decisamente più basso per le aziende di attrezzature e soprattutto per fibre e panni.

La distribuzione geografica

Se poi si passa ad analizzare la distribuzione geografica dei mercati, si scopre che circa la metà della produzione del settore è destinata alla clientela italiana. Per le macchine si ha un netto spostamento

La valutazione previsiva del 2021

Rispetto al 2020 lei prevede che il fatturato del 2021 possa...



verso il mercato estero, e solo un terzo del comparto produce per l'Italia. In termini di fatturato, tenuto conto che la stima media per il 2020 si aggira intorno ai 3,5 miliardi di euro, per il 2021 appare positivo l'andamento per oltre quattro aziende su dieci. I prodotti chimici hanno evidenziato la quota più ampia di aziende con trend in crescita (57%).

Si riprende a “pensare a crescere”

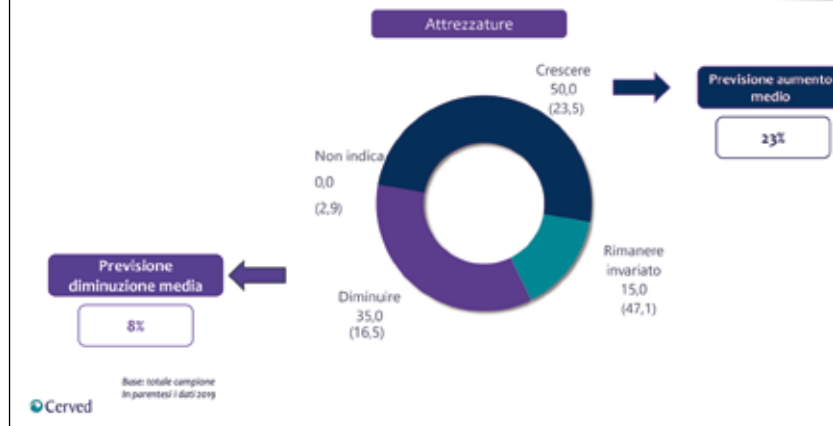
Le stime sono nel complesso ottimistiche, anche se non mancano fisiologiche cautele: per il 2021 il 44% delle aziende prevede una crescita del fatturato. Ciò vale in special modo per le aziende produttrici di macchine (53%) e attrezzature (50%). Sono riprese a pieno regime le pianificazioni strategiche miranti non solo alla “sopravvivenza”, ma anche alla crescita e alle prospettive di ampliamento: in particolare, le azioni principali su cui puntano le aziende riguardano la ricerca di nuovi clienti e la diversificazione dell'offerta, soprattutto -ed è comprensibile- verso l'area dei disinfettanti e delle soluzioni idroalcoliche. Ma anche l'e-commerce gioca un ruolo importante, così come l'utilizzo dei canali digitali e dei big data.

Fidelizzazione e reinvestimento, leve importanti

Guardando i dati ancor più nel dettaglio, emerge che sono ritenuti importanti anche il reinvestimento utili in azienda e la fidelizzazione della clientela attuale. Sotto il profilo “qualitativo” non va dimenticato che nel periodo pandemico gli effetti dei comportamenti della clientela si sono sentiti: le aziende hanno osservato che si sono ridotti o modificati gli acquisti abituali e i clienti si sono rivelati più esigenti. Vita più

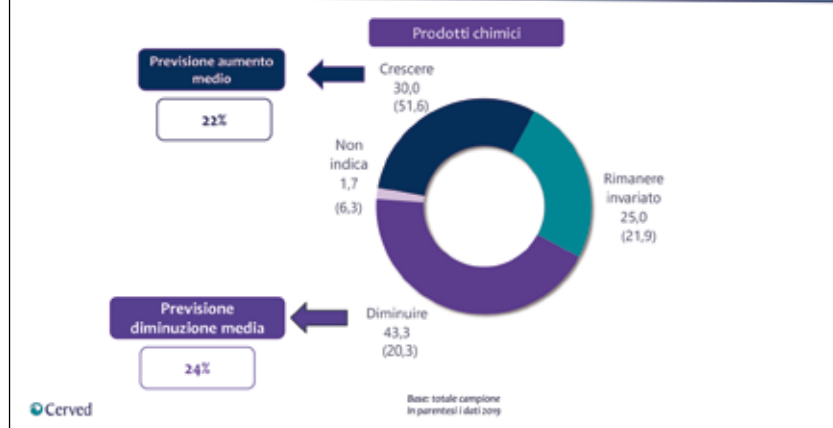
La valutazione previsiva del 2021

Rispetto al 2020 lei prevede che il fatturato del 2021 possa...



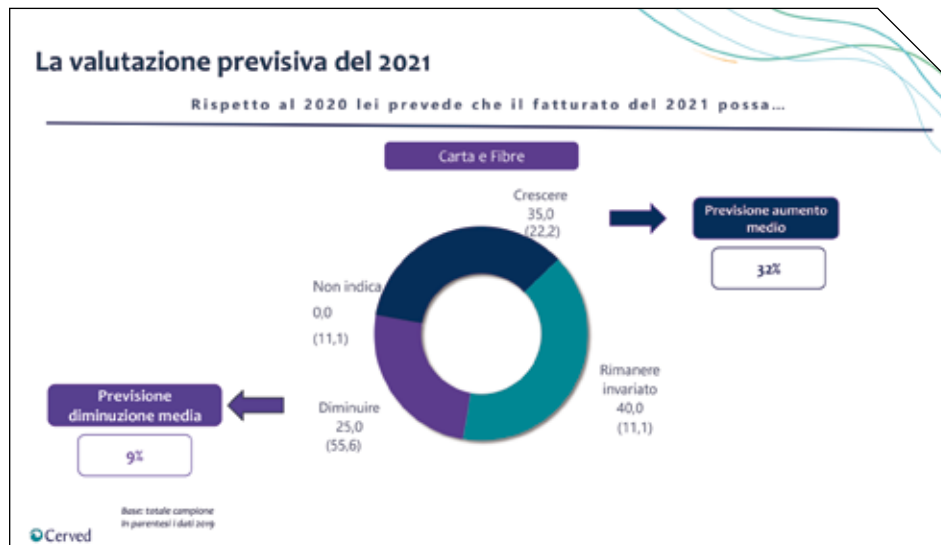
La valutazione previsiva del 2021

Rispetto al 2020 lei prevede che il fatturato del 2021 possa...



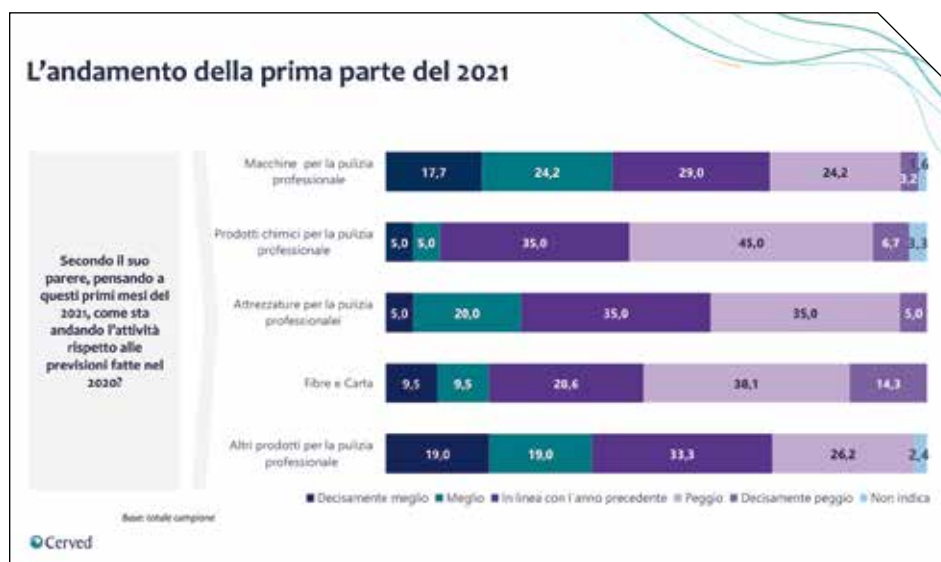
dura per i fornitori, che si sono visti costretti a dilatare i tempi di consegna e aumentare i costi. Industria e Horeca risultano essere i settori più promettenti per il settore cleaning professionale, ed è anche imma-

ginabile, perché si è trattato -soprattutto per ciò che concerne l'horeca e le attività cosiddette “non essenziali”- di segmenti fortemente penalizzati dalle chiusure emergenziali.



Una costellazione numerosa

Questo è un dato "psicologicamente" interessante, perché pare testimoniare come il settore sia guardato con fiducia non solo da parte di chi già ci lavora, ma anche di chi si avvicina per la prima volta a questo mercato. Nell'universo di partenza fornito da AfidampCom le realtà in target si stima possano essere circa un migliaio. Nei due codici di attività economica più ricorrenti si stima possano esserci circa 650 realtà non presenti nell'universo di partenza, per un universo complessivo pari a circa 1.650 realtà: ed ecco da dove nasce il dato.



L'impennata dei "dpi"

Un grosso impatto sulla crescita, non va sottovalutato, lo ha determinato anche la crisi pandemica che ha generato valore attraverso la vendita dei dispositivi di protezione individuale. E non di sola distribuzione si tratta: è infatti importante sottolineare che più dell'80% delle realtà del settore oltre alla vendita, offre servizi di assistenza soprattutto sul piano consulenziale, in particolar modo lato vendita e sui piani di lavoro.



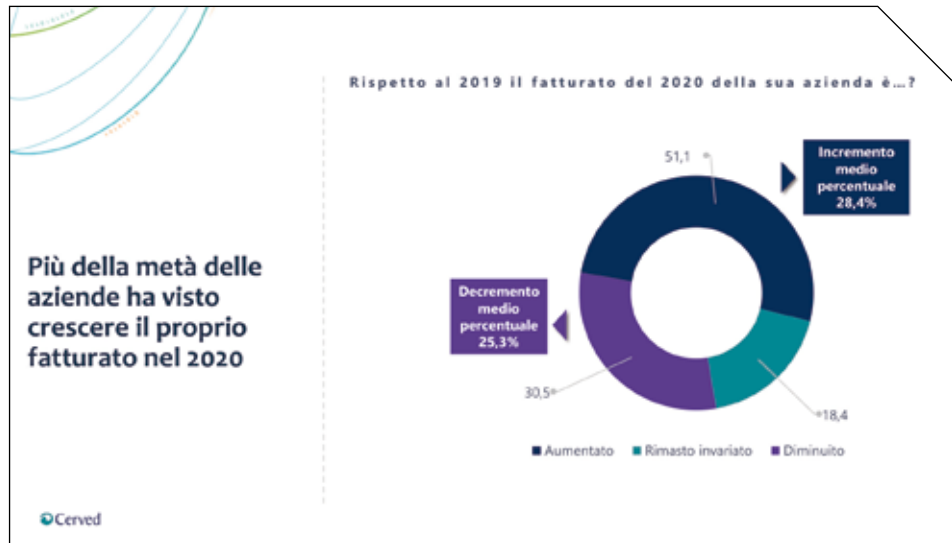
Distribuzione concentrata in fascia "low"

Per quanto riguarda le classi di fatturato delle aziende del settore si nota una distribuzione polarizzata sulla classe più bassa: stiamo parlando del 36% delle aziende che complessivamente incidono sul fatturato del settore per il 4%. Circa il 10% delle aziende fattura più di 5 milioni ma determina complessivamente quasi metà del fatturato del settore. Le vendite dei prodotti chimici (28% con generazione di 640 milioni di euro di fatturato), assieme a quella di macchinari (si parla del 18% con generazione di 500 milioni di euro di fatturato) e quella di prodotti di consumo (20% con generazione di 500 milioni di euro di fatturato) rappresentano le delle voci più importanti nel fatturato di settore.

Distribuzione a tutta ripresa

Altrettanto positive le notizie sul fronte dei distributori: in questo caso l'indagine ha analizzato circa 1.650 aziende, che generano un fatturato di circa 2,5 miliardi di euro con

una discreta crescita rispetto all'indagine precedente (2018), dovuta soprattutto al saldo positivo tra aziende nate e aziende cessate nell'anno e all'aumento di fatturato delle aziende già presenti sul mercato.



Fiducia “del” e “nel” settore

Spingendoci ancora più nel dettaglio, si stima che dai dispositivi di protezione individuale arrivino ben 280 milioni di euro di fatturato per il settore.

Le imprese di pulizia e l'industria sono i due settori di destinazione che più incidono sul fatturato del 2020: insieme generano circa 1,2 miliardi di euro. Ma quello che maggiormente colpisce, e spinge a guardare il futuro con ottimismo, è il versante fiducia: sia lato produttori, sia lato distributori, si pensa a strategie di marketing

e di consolidamento-pubblicizzazione dei marchi e dei prodotti.

Molto importante il rapporto umano

Gettonatissimi i canali online, ma tengono anche le riviste di settore e le modalità di comunicazione e pubblicizzazione più tradizionali.

Grandissimo valore è ancora attribuito al rapporto umano.

Fra i tanti dati degni di approfondimento spicca il fatto che moltissimi dealers (il 60%) considerino il rapporto diretto con il cliente il loro “plus” irrinunciabile.

Il che in tempi di distanziamento sociale e comunicazioni necessariamente “mediate” fa davvero riflettere.

METAL FRAME SWEEPERS

SPAZZATRICI URBANE E INDUSTRIALI

SMART WIND

MAX WIND

MAX WIND IDROJET

<https://www.mp-ht.it/spazzatrici>

MP-HT
METAL FRAME SWEEPERS

www.mp-ht.it
info@mp-ht.it
Via Tamburini, 19 Limena 35010 Padova

Pulito sostenibile e tracciabile: così i “Prodotti dell’anno” 2021

Il sistema EnozoPRO si aggiudica a Verona il premio Product of the year ISSA PULIRE 2021. Cogliamo l’occasione per fare un punto sulle tendenze del mercato a partire dalle caratteristiche innovative dei cinque prodotti e sistemi finalisti: per la maggiore vanno sostenibilità, tracciabilità e sicurezza anche in chiave anti-Covid. Focus su vapore, sistemi di distribuzione, robotica intelligente.

Ed eccoci all’approfondimento sui trend del mercato e dell’innovazione tecnologica nel settore del cleaning visti attraverso la lente d’ingrandimento del premio “Product of the Year Issa Pulire 2021”, il riconoscimento -giunto alla sua seconda edizione- che ha raccolto il testimone dello storico e ambitissimo “Premio Innovazione”.

A questa edizione hanno partecipato ben 45 prodotti di 32 aziende provenienti da Italia, Paesi Bassi, Svizzera, Austria, Stati Uniti e Svezia: prodotti originali con elementi di novità, di miglioramento e di vantaggio competitivo nel confronto diretto con la concorrenza.

I criteri

Sette i principali criteri di cui la giuria internazionale ha tenuto conto in fase di nomination: qualità tecnica, funzionalità e facilità di utilizzo, efficienza economica/energetica, progresso tecnologico, benefici per l’utente, strategia di innovazione, sostenibilità sociale, ecologica ed economica. E’ stata considerata premiante anche ogni informazione relativa a come il progetto candidato abbia contribuito ad affrontare la pandemia da COVID-19 in termini di strategie attuate e procedure implementate.

La giuria internazionale

Dicevamo della giuria, con nomi prestigiosi come Taher Patrawala, Managing Director of Media Fusion Llc, Yusuf Salford Presidente

dell’Associazione Contract Cleaners Association of Ghana (Ccag); Andrew Dunning Direttore dell’ Industrial Cleaning Machine Manufacturers Association (Icmma) e Toni D’Andrea, Ceo di Issa Pulire Network: profondi conoscitori dei mercati internazionali del settore e delle loro dinamiche.

Il “ventaglio” dei finalisti

Alla fine l’ha spuntata il sistema EnozoPro Aqueous Ozone Spraybottle di Conesus Group, premiato durante la cerimonia del giorno 8 settembre presso l’Issa Pulire Theatre. L’evento è stato l’occasione per annunciare anche gli altri 4 finalisti: Xibu hybrid dispenser monitoring system di Hagleitner Hygiene International GmbH, DVC750LZX1 – 18V Brushless Vacuum Cleaner di Makita SpA, Bhrv di Novaltec Group Srl, AD4 Sanirobot di Newpharm S.r.l. Vediamoli dunque uno per uno, con le principali caratteristiche e gli elementi di innovazione che sono destinati a “fare scuola” nel settore.

EnozoPRO: dall’acqua corrente pulizia e disinfezione

Partiamo naturalmente dal vincitore assoluto, un apparecchio multiuso che utilizza acqua del rubinetto, piastre diamantate brevettate e una piccola carica elettrica per creare un detergente, disinfettante e deodorante sicuro ed efficace. Questo innovativo prodotto sostituisce la necessità di prodotti chimici sintetici industriali che contribuiscono all’inquinamento chimico, ai rifiuti e ai rischi di irrita-



zione. È in grado di svolgere le operazioni di sanificazione (un termine che in tempi di Covid sentiamo spessissimo...) in modo più accurato e sicuro grazie all'ozono, impiegato in luogo di tradizionali prodotti di pulizia, con un buon risparmio di tempo e risorse.

L'ozono acquoso prodotto può arrivare ad uccidere il 99,9% di alcuni dei batteri più dannosi. Agisce in perfetta sicurezza e attacca anche gli odori indesiderati senza necessità di profumi o coloranti aggiunti. Il potere pulente elimina la necessità di altri prodotti chimici sintetici e non lascia residui: perfetto dunque per chi ha allergie o pelle sensibile.

Inoltre si tratta di una soluzione sostenibile, perché riduce l'impiego di acqua e, in generale, la carbon footprint e non lascia residui dannosi. L'ozono acquoso, infatti, viene prodotto quando l'acqua e l'aria si caricano elettricamente, a creare uno degli ossidanti più potenti del pianeta in modo del tutto naturale. Se tutto ciò non bastasse, anche l'impiego è semplice e non necessita di particolare formazione da parte degli operatori. Insomma, un'alternativa intelligente, pulita, efficace e sostenibile anche per le operazioni più "strong".

Newpharm Sanirobot

Non da meno, nel suo campo di impiego, è AD4 Sanirobot di Newpharm: una soluzione tecnologica e organizzativa innovativa basata su piattaforma robotica autonoma mobile (Amr), in grado di ridurre il rischio di contaminazione degli operatori e garantire la sicurezza delle persone sui luoghi di lavoro, sia in ambito produttivo sia nei servizi. Le caratteristiche fondamentali sono navigazione autonoma, sistema di nebulizzazione smart, monitoraggio da remoto. Sanirobot è in grado di muoversi autonomamente sfruttando algoritmi di localizzazione e mappatura simultanea. La sanificazione avviene tramite la nebulizzazione di un disinfettante a base tri-amminica autorizzato dal Ministero della Salute. Il robot vaporizza il liquido miscelato in-



ternamente su una determinata area. Ogni ciclo di lavoro del sistema viene chiamato "Sanificazione/Disinfezione", e può trattare una o più aree calpestabili. Il sistema è composto da due elementi fondamentali: Amr Omron LD90, un robot in grado di eseguire attività di spostamento in maniera autonoma all'interno di ambienti produttivi e aree civili, e Payload, un nebulizzatore automatico installato sulla parte superiore del robot. Il suo compito è quello di effettuare la miscelazione del liquido sanificante/

disinfettante con acqua, e nebulizzare questo liquido miscelato sotto forma di nebbia fredda secca. Evita l'impiego di attrezzature meccaniche ingombranti e pesanti che devono essere spostate frequentemente, richiedendo sforzo fisico da parte degli operatori. Infatti, dopo una prima fase di programmazione, è in grado di automatizzare il processo.

Novaltec, il futuro del vapore

Da Novaltec arriva invece Bhrv, una tecnologia 4.0 che permette di avere l'intero parco macchine monitorato 24h su 24. Qualche esempio concreto? Raccolta dati finalizzata al miglioramento del prodotto, informativa costante sui consumi dell'acqua e degli eventuali detergenti, manutenzioni programmate, monitoraggio di tutti i componenti, avviso immediato alla centrale dati e conseguente pronto intervento o spedizione in 24 ore del ricambio per ogni eventuale danno, service programmato per ogni componente in usura (inclusi cambio filtro o pulizia caldaia), possibilità di intervento online per esempio escludendo una resistenza in corto e far lavorare il cliente con le altre funzioni.

La macchina si presenta forte di un nuovo accattivante design (il futuro del vapore, appunto), oltre che di un sistema di filtraggio a 3 livelli dell'aria di scarico, che se non correttamente filtrata viene rimessa



nell'ambiente contaminando i locali successivi; due lampade UV sotto la testata sono destinate al controllo della carica batterica e dei cattivi odori nel contenitore dell'acqua sporca. Semplice il controllo del livello acqua e del detergente.

Fra le altre specifiche si segnalano lo stop temporizzato del motore di aspirazione in caso di troppo pieno e le plastiche antibatteriche per evitare che la macchina sia veicolo per agenti patogeni, maneggiata e spostata da un ambiente ad un altro come caricata su vari mezzi per il trasporto. Un ulteriore elemento di sicurezza è dato dal pannello di controllo in bassissima tensione (12 volt).

XIBU Hagleitner, distribuzione digitalizzata per ottimizzare l'uso e ridurre gli sprechi

Passiamo ora al sistema di distribuzione digitale Xibu di Hagleitner, anche questo basato sulla totale tracciabilità: i nove diversi dispositivi ibridi, infatti, non solo erogano disinfettante per le mani, per il sedile del water, carta igienica, sapone in schiuma/crema, asciugamani di carta e deodorante



per ambienti e molto altro, ma trasmettono anche dati in tempo reale sul loro consumo individuale, livello di riempimento, stato energetico e requisiti di manutenzione tramite Bluetooth a un gateway gestito da LAN, Wi-Fi o SIM, da dove viene eventualmente trasferito a un database sicuro. Per accedere e valutare questi dati, Hagleitner ha sviluppato un'app e uno strumento di gestione delle strutture online (HsM). È proprio questa la caratteristica che rende il sistema unico nel suo genere.

L'app consente la regolazione delle impostazioni dell'erogatore (dosi e intervalli) per ogni singola unità da smartphone e tablet, e lo strumento gestionale permette statistiche aggiornate su frequenza di attivazione di ciascun dispenser e quantità di prodotto erogato. I distributori possono essere alimentati tramite batteria ricaricabile, adattatore CA o scatola di energia. Sia l'app XIBU che HsM sono disponibili in 17 lingue. Il design dei dispenser consente una ricarica e un utilizzo facili e corretti e il sistema di monitoraggio del distributore digitale riduce gli sprechi, la manodopera e i

costi di stoccaggio. La app mostra lo stato di ogni dispenser e permette di tracciare esattamente quanta carta e prodotti sono stati consumati. In chiave efficace contro il Covid-19 va anche sottolineato come in questo modo l'intero processo di igiene risulti perfettamente documentato.

Makita 18V Wet & Dry, un gioiellino al litio!

E chiudiamo (ma ricordiamoci: last but not least!) con il potente Makita Aspirapolvere portatile 18V Wet & Dry, uno strumento multiuso in grado di garantire la perfetta pulizia di ambienti domestici, uffici, negozi, mezzi di trasporto e molto altro. L'elemento innovativo, in questo caso, riguarda soprattutto la scarsa - per non dire nullanecessità di manutenzione-. La macchina è infatti dotata di motore Brushless ad alte prestazioni, alimentato a batterie, che non necessita di alcun intervento manutentivo. Cuore del sistema, e della sua portata innovativa, sono proprio le al litio di ultima generazione. Dotato di sacchetto

filtro (Pet) e filtro Hepa che trattiene fino al 99,97% delle particelle.

E non è l'unico elemento che rende questa attrezzatura particolarmente funzionale, interessante ed innovativa: a fare il suo è anche l'ergonomia sofisticata ottenuta da un corpo macchina compatto che consente operazioni altrimenti precluse come in spazi ristretti (ad esempio nelle cabine dei mezzi di trasporto e nei vani di stoccaggio).

L'aspirapolvere può anche essere utilizzato in abbinamento ad utensili per il taglio del legno con recupero di polveri derivate. Non poteva mancare, in un premio del nuovo millennio, anche l'elemento sostenibilità. Si tratta infatti di una macchina costruita con materiali riciclabili di ultima generazione e plastiche riciclate, per il minimo impatto ambientale. Che non si esaurisce soltanto nell'aspetto più puramente ecologico (materiali impiegati), ma si estende anche a quello acustico, dato che l'attrezzatura garantisce minimi livelli di rumorosità. Non si può proprio chiedere di più...



Kemika

La Forza della Tradizione
da sempre qualcosa in più

- ➔ Linea di formulati di **altissima qualità e resa**
- ➔ Rispetto dell'ambiente: la gamma comprende prodotti formulati nel **rispetto delle più attuali normative ecologiche** del settore
- ➔ **Informazioni chiare e dirette** necessarie al corretto impiego del prodotto



Inquadra il QR Code per accedere al mondo Kemika

Il codice QR sulle etichette permette di accedere a informazioni aggiuntive, scheda tecnica e di sicurezza



***A ciascuno la sua soluzione
Un prodotto una soluzione***

Chiedi supporto al Team Kemika.

Scrivi a info@kemikaspa.com e provvederemo ad inviarti tutte le informazioni che ti necessitano.

KemikaSPA

Via G. Di Vittorio 55 CO.IN.OVA 2 - 15076 Ovada (AL) ITALY
Tel. (+39)0143-80.494 info@kemikaspa.com www.kemikagroup.com



CAM servizi di pulizia e sanificazione: ultimi aggiornamenti

Un Decreto Correttivo entrato in vigore il 3 ottobre 2021 modifica i CAM Cleaning Professionale: vediamo come e quali rimangono le questioni aperte.

di Paolo Fabbri

Con il Decreto del Ministero della Transizione Ecologica (Mite) del 24 settembre 2021 (pubblicato in G.U. n. 236 del 2 ottobre 2021) è stato modificato il DM n. 51 del 29 gennaio 2021, con il quale sono stati adottati i CAM per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti ed entrato in vigore il 19 giugno 2021.

Le principali novità

Le modifiche introdotte dal Decreto Correttivo interessano, in prima battuta, le Specifiche Tecniche dei detergenti per quanto riguarda "Sostanze e miscele non ammesse o limitate".

In particolare vengono introdotte nuove deroghe per la presenza di:

- fosfati organici nelle cere;
- fosfati organici;
- sostanze classificate H 411 Molto tossico per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata;
- sostanze classificate H 410 Tossico per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata nelle cere metalliche.

Uno dei contenuti particolarmente controversi dei nuovi CAM del cleaning riguardava i prodotti ausiliari per l'igiene.

Nello specifico per gli affidamenti del servizio di pulizia sia in ambito civile che sanitario si prevedeva il divieto di utilizzo di "elementi tessili e carta tessuto monouso, fatto salvo documentati motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con la struttura di destinazione".

Il Decreto Correttivo prevede che in ambito sanitario tale divieto venga eliminato, mentre in ambito civile è ammessa la possibilità da parte della stessa stazione appaltante di derogarlo per motivi di sicurezza che non devono essere più documentati.

Le questioni aperte

Il Decreto Correttivo però non ha preso in considerazione alcuni elementi ancora da chiarire e che interessano l'affidamento del servizio di pulizia.

Dall'analisi dei sub-criteri premianti attraverso i quali si articola il "Contenimento degli impatti ambientali lungo il ciclo di vita del servizio offerto", alcuni di questi meriterebbero ulteriori approfondimenti per



renderne chiara l'applicazione da parte delle stazioni appaltanti e delle imprese di pulizia, in particolare:

1. la **fornitura di prodotti in carta tessuto** costituiti da polpa non sbiancata, oltre che in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024. Dal confronto con il mercato sembra di non facile attuazione garantire nel processo produttivo della carta tissue l'assenza di processi di sbiancatura e di aggiunta di imbiancanti ottici. Alcune stazioni appaltanti hanno modificato questo criterio premiante richiedendo l'assenza di cloro gassoso come agente sbiancante delle polpe di cellulosa.
2. l'**adozione di tecniche di pulizia innovative** in grado di avere almeno la medesima efficacia in termini di igiene/qualità microbiologica (da dimostrare attraverso una pubblicazione scientifica) e la capacità di ridurre gli impatti ambientali (da dimostrare attraverso un LCA comparativo). L'applicazione di tale criterio dovrà passare dalla definizione del significato di "tecniche di pulizie innovative" e di "tecniche tradizionali": ad oggi non presente in alcun "documento ufficiale" prodotto dal Ministero della Transizione Ecologica.
3. l'erogazione del **servizio di pulizia con operazioni esclusivamente manuali**. In questo caso dovrebbe essere esplicitato per quali tipologie di cantieri le stazioni appaltanti potrebbero ricorrere a tale criterio premiante: edifici o ambienti nei quali, per la collocazione dei locali, per le dimensioni ristrette, per l'eventuale presenza di ingombri non amovibili o per altre analoghe caratteristiche, l'utilizzo delle macchine può essere limitato ma difficilmente eliminato.

Per dirimere i dubbi sulla corretta applicazione di questi criteri premiati sarebbe auspicabile la predisposizione, da parte del Ministero competente, di una Circolare esplicativa oppure di una relazione di accompagnamento, come è stato fatto rispettivamente per i CAM per le forniture di cartucce toner/cartucce a getto di inchiostro e per i CAM per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

UNGER®

Quality Tools for Smart Cleaning

THE ALL NEW **nLITE®**



**LE NUOVE ASTE nLITE® ED IL NUOVO
MACCHINARIO RO S SONO LA SOLUZIONE
PERFETTA PER LA PULIZIA DELLE FACCIATE
IN VETRO E DEI PANNELLI FOTOVOLTAICI:**

- Sicuro: pulizia fino a 20 metri di altezza con i piedi a terra
- Veloce: grazie all'uso di acqua demineralizzata si evita l'asciugatura con il tergivetro
- Ecologico: si evita l'utilizzo di prodotti chimici



Per info:
italia@ungerglobal.com
www.ungerglobal.com





Pulire bene gli impianti per un'aria a prova di virus

La quasi totalità delle strutture ricettive è ormai dotata di più o meno evoluti sistemi aeraulici. Quanto conta la loro corretta manutenzione nel contenimento del contagio da Covid 19? Il dibattito è acceso e vale la pena sentire l'opinione degli esperti. Facciamo il punto con AIIISA, Associazione italiana igienisti sistemi aeraulici: nessuno meglio di loro può rispondere ai nostri quesiti. "La pulizia è un'operazione preliminare e fondamentale", mette in chiaro l'esperto Andrea Casa.

La speranza di tutti è quella di lasciarci alle spalle quanto prima la fase emergenziale. Ma sappiamo perfettamente che, anche quando questo sarà avvenuto, niente sarà più come prima: e in molti casi sarà un bene, perché lo tsunami Coronavirus, nella sua drammaticità, ci ha insegnato (o almeno dovrebbe averlo fatto) una maggiore attenzione all'igiene e alla sicurezza dei nostri ambienti di vita e lavoro.

Hotel sotto i riflettori

In questo senso il mondo del turismo, delle strutture ricettive e dell'horeca in generale, risulta più di altri sotto i riflettori: in primo luogo perché si tratta di un motore fondamentale per l'economia nazionale e mondiale; inoltre per l'indiscutibile valore simbolico connesso alla ripresa di viaggi, spostamenti e incontri in presenza. E gli alberghi sono, per vocazione, il luogo deputato a tutto questo. Ora, se consideriamo che ormai quasi tutte le strutture turistico-ricettive sono dotate di sistemi di climatizzazione più o meno complessi ed evoluti, capiamo bene come quello della qualità dell'aria sia un tema ineludibile.

Pulire bene per ripartire in sicurezza

Detto ciò si pone il problema di ripartire in modo sicuro, e torniamo sempre nel campo dell'igiene, requisito fondamentale

anche quando si parla di qualità dell'aria. Il perché ce lo spiega Andrea Casa, fra i massimi esperti italiani e non solo di igiene aeraulica, socio fondatore e membro del Consiglio Direttivo di AIIISA - Associazione Italiana Igienisti Sistemi Aeraulici, dove per due mandati è stato eletto Presidente e per cui, ancor oggi, ricopre la carica di Presidente Emerito. "Anche nei sistemi aeraulici -premette- per parlare di sanificazione la pulizia deve precedere le attività di disinfezione. Fra le principali norme tecniche di riferimento vi sono lo Schema di Linee Guida per la definizione di protocolli tecnici di manutenzione predittiva sugli impianti di climatizzazione (siamo nel 2006), e la Procedura Operativa per la valutazione e gestione dei rischi correlati all'igiene degli impianti di trattamento aria (2013)".

"Non c'è sanificazione senza pulizia preliminare"

"Ebbene -prosegue Casa- dall'analisi congiunta emerge come la sanificazione sia composta da tutti i processi utili a rendere igienicamente sano un oggetto, una superficie, l'ambiente e le attrezzature, in relazione all'uso che se ne deve fare. Essa consiste di due fasi distinte ma inscindibili: pulizia e/o detersione e disinfezione o sterilizzazione. La pulizia è preliminare e consiste nella rimozione di polvere e sporcizia dalle superfici. Solo una volta



terminata questa procedura può seguire la disinfezione o sterilizzazione affinché il processo possa essere definito di sanificazione". Una parola che mai come in questi mesi abbiamo sentito rimbalzare, anche a sproposito, tra un media e l'altro, a colpi di linee guida, norme tecniche e protocolli anti-contagio.

Aria e virus, un nesso ben noto

A proposito di contagio, un dibattito molto acceso riguarda la possibilità che i virus si diffondano attraverso gli impianti di condizionamento. A un certo punto, complice anche l'episodio della nave da crociera Diamond Princess (anch'essa, di fatto, una struttura ricettiva) costretta in quarantena in un porto giapponese nelle primissime fasi della prima ondata di Covid-19, nel dibattito pubblico ci si è iniziati a porre la domanda su quale sia il ruolo degli impianti aerulici nella propagazione dell'epidemia.

"La possibile diffusione del virus attraverso gli impianti di trattamento aria -precisa Casa- è nota da tempo e ampiamente documentata in letteratura scientifica, soprattutto in relazione a taluni virus influenzali, come quello del morbillo e dei coronavirus responsabili dell'epidemia di SARS degli anni 2002-2003 e di MERS un decennio più tardi".

Il rischio maggiore è nel ricircolo

E per il Covid-19? "Per quanto riguarda SARS-CoV-2 il nesso con gli impianti di trattamento aria deriva principalmente dal fatto che le micro-droplets sono facilmente veicolabili dal flusso d'aria dei sistemi di ventilazione e climatizzazione. Il rischio maggiore è quello degli impianti dotati di

ricircolo: qualora negli ambienti climatizzati si trovassero dei soggetti affetti da COVID-19, infatti, si verificherebbe la possibilità che le goccioline infette emesse tossendo, parlando ad alta voce, o respirando da parte di questi soggetti, vengano captate dal sistema di ricircolo ed entrino nel flusso dell'aria.

Con la conseguenza che i virus potrebbero essere successivamente reintrodotti negli ambienti, anche in punti molto lontani da quelli in cui erano stati prelevati."

Pericolosi by-pass dell'aria

In una situazione del genere, dunque, il virus potrebbe passare da un impianto all'altro e diffondersi in spazi diversi. Per affrontare efficacemente questo tipo di rischio, secondo AIISA è necessario procedere prima di tutto alla verifica del corretto distanziamento e posizionamento dei punti di presa ed emissione dell'aria all'esterno, ma poi è fondamentale considerare gli aspetti igienici.

Il Protocollo Operativo del 2013

A tal proposito va detto che gli esperti di AIISA, già nel novembre 2013, dunque in tempi non sospetti, avevano stilato un protocollo in cui si sottolineava il ruolo fondamentale dell'igienizzazione di tali sistemi. Il Protocollo, aggiornato nel 2018, ha messo a punto sintetizzando quanto disponibile nel settore normativo e tecnico, definisce le modalità operative per "l'ispezione e la sanificazione degli impianti aerulici", ed è ancor oggi scaricabile dal sito www.aiisa.it.

Una vera sanificazione

Dunque la sanificazione è fondamentale. Secondo Casa si tratta dello "strumento

necessario per eliminare tutti i contaminanti chimici e microbiologici all'interno degli impianti, per assicurarne condizioni igieniche ottimali, sia in ottica di contenimento della diffusione del Sars-CoV-2, sia al fine di assicurare la salubrità dell'aria indoor.

Oltre al coronavirus, infatti, occorre mitigare anche i rischi derivanti dalla contaminazione chimica degli apparati o dalla colonizzazione degli stessi da parte di altri agenti microbiologici, primi fra tutti batteri e miceti di natura patogena". Tutto questo sarà fondamentale in chiave ripartenza.

C'è ancora molto lavoro da fare

Proprio per garantire una ripresa sicura delle attività è necessario applicare una corretta gestione igienica degli impianti, che riguarda tutte le attività di valutazione del rischio, ispezione e controllo, necessarie per appurare lo stato igienico, a cui fanno seguito le azioni correttive, quali appunto la sanificazione, da intraprendere qualora sussistano delle criticità.

Il lato dolente, di natura statistica, è che ad oggi in Italia meno della metà degli impianti è soggetto a tali procedure: mancano ancora le attività di sorveglianza igienica degli impianti e la precisa mappatura dei flussi d'aria d'ingresso e in uscita.

La conoscenza precisa di come si muovono i flussi d'aria, infatti, risulta fondamentale per valutare in che modo le micro droplets infette possano propagarsi e spostarsi in ambienti indoor. In tal senso anche la stessa disposizione degli arredi e delle persone deve tenerne conto, al fine di evitare che postazioni di lavoro siano attraversate dai flussi d'aria che potrebbero veicolare il virus"



Sicurezza
ed ergonomia
con erGO!
clean di Unger

All'Upstalsboom Wellness Resort South Beach a Wyk auf Föhrer, una perla sulle rive del Mare del Nord, il pluripremiato sistema erGO! clean di Unger è la prima scelta per housekeeping e addetti alle pulizie. Oltre all'efficacia sui pavimenti (anche pregiati), sono assicurate praticità di impiego e massima ergonomia.

• Gli hotel devono garantire standard di pulizia sempre più elevati, a partire dai pavimenti che sono senz'altro la superficie più soggetta a sporcizia e deterioramento a causa dei frequenti passaggi di ospiti e dipendenti.
• È altrettanto evidente, però, che a fronte di un impegno sempre maggiore sono necessari prodotti e strumenti non solo più efficaci, ma anche più ergonomici e semplici da impiegare.

Efficienza e sicurezza

• È proprio qui che entra in scena il team dell'housekeeping dell'Upstalsboom Wellness Resort South Beach a Wyk auf Föhr, che fin dall'inaugurazione della struttura, esattamente tre anni or sono, impiega il sistema di pulizia per pavimenti

erGO! clean di UNGER per mantenere puliti e curare i ben 10mila metri quadrati di superficie.
• Alla base della scelta ci sono soprattutto l'intuitività di impiego e l'ergonomia del sistema. Una soluzione ottimale per chi vuole garantire la massima efficienza, efficacia e sicurezza di lavoro ai propri dipendenti e, al contempo, offrire il meglio alla clientela.

Sostenibilità innanzitutto

• In perfetta linea con i più moderni canoni di un turismo di qualità, il Wellness Resort attribuisce grande importanza alla sostenibilità, a partire dal rapporto con i fornitori. Un esempio concreto è proprio il sistema erGO! clean, utilizzato per la pulizia del pregiato legno di rovere e delle piastrelle



in pietra. Una scelta -spiega il responsabile housekeeping Stephan Bentien-ripagata non solo in termini di qualità del lavoro, ma anche di salute, sicurezza e produttività, come dimostra l'immediato calo di assenze tra il personale.

Un team professionale e motivato

La squadra di housekeeping dell'hotel è numerosa, professionale e motivata: per la pulizia dei pavimenti nella hall, nel ristorante, sulle scale, nei corridoi e nelle camere sono impiegati in modo permanente durante il giorno da 12 a 13 dipendenti. Per la spa c'è un team dedicato. E tutti lavorano secondo un piano che mette la sicurezza degli ospiti al primo posto, tenendo conto di dati concreti: come ad esempio il fatto che, numeri alla mano, si calcola che ogni ospite attraversi la struttura da 10 a 12 volte durante il soggiorno. Con un'occupazione media da 120 a 140 persone (nell'alta stagione può arrivare a tre volte tanto), i pavimenti vengono puliti, a seconda delle condizioni meteo e del grado di sporcizia, tra le due e le sei volte al giorno.

E non parliamo solo di pavimenti: anche nella pulizia dei vetri, altra operazione che sottopone il fisico di chi lavora a stress e sollecitazioni importanti, la struttura si affida ai prodotti UNGER.

Un sistema pluripremiato

Non lo scopriamo oggi: per lavorare al meglio i dipendenti devono stare bene e sentirsi sicuri. Chiamati ad esprimersi su

erGO! clean, hanno premiato il sistema con la valutazione di "ottimo", e non c'è da stupirsi, perché si tratta di una soluzione pluripremiata: nella primavera 2019 il sistema ha ricevuto il premio ECN-Ergonomia nella categoria "utensili/attrezzature manuali". Secondo l'Ergonomie-Kompetenz-Netzwerk e.V. (ECN), riduce notevolmente l'affaticamento della schiena nella pulizia dei pavimenti.

Efficacia e sicurezza riconosciute, anche da medici e specialisti

Sono tanti i riconoscimenti ottenuti in tutto il mondo. Tra questi spicca il marchio di qualità di Aktion Gesunder Rücken e.V.

(AGR), un gruppo interdisciplinare di medici, terapeuti ed esperti per la prevenzione della salute nelle aziende. Nei test di AGR il prodotto si è distinto in modo eccellente ed è stato l'unico premiato. Tra gli altri riconoscimenti ci sono l'INCLEAN Innovation Award della giuria di specialisti dell'ISSA Cleaning & Hygiene Expo a Sydney, nonché l'ISSA Innovation Award nella categoria "Supplies and Accessories" a Dallas.

Anche in occasione della valutazione ergonomica dei sistemi di pulizia per pavimenti, effettuata dall'Università di Siegen, il sistema ha ottenuto i migliori voti. È proprio di questi giorni l'ottenimento dei quattro sigilli di approvazione al Plus X Award nelle categorie Alta qualità, Facilità d'uso, Funzionalità ed Ergonomia. L'attrezzo di pulizia si manovra senza grandi sforzi e grazie alle impugnature ergonomiche allevia le spalle, i polsi e la schiena.

Pulizia più semplice, leggera e rapida

Secondo i feedback del personale, la pulizia del pavimento è molto più leggera, semplice e veloce: le esperte addette alle pulizie dell'Upstalsboom Wellness Resort Südstrand hanno subito trovato il prodotto eccezionale e hanno rapidamente riconosciuto i vantaggi del minore sforzo e dell'impugnatura regolabile individualmente in altezza. Inoltre è funzionale e può essere rifornito in qualsiasi momento attraverso il serbatoio. Insomma, si tratta di una soluzione che fa contenti tutti, e in questo modo giova al lavoro.





Covid e carrelli: sicurezza igienica in GDO

I carrelli dei supermercati resteranno tra gli indimenticati protagonisti di questi anni di Covid: chi di noi non si è chiesto almeno una volta se questi carrelli, dopo ogni utilizzo, siano effettivamente e correttamente igienizzati? Come vedremo il mercato offre molte soluzioni.

Chi non ha pensato, scorgendo le tracce di clienti precedenti (guanti, carte, sacchetti o addirittura pezzi di cibo, resti di bibite, capelli e quant'altro), che forse non sempre ai carrelli della spesa sia riservata la giusta attenzione in fatto di pulizia e igiene?

La parola al mercato

La buona notizia è che le soluzioni ci sono, e tutte di altissima qualità. Ne indichiamo di seguito, anche per mancanza di spazio, solo alcune: il mercato infatti, si è dato molto da fare su questo fronte, ed ha sviluppato sistemi in grado di abbattere quasi totalmente la carica batterica e virale nelle

attrezzature per la spesa. E' il caso del processo di sanificazione di **Hygienic cart**, corredato da una certificazione che garantisce l'abbattimento al 99%, recentemente installato da Iperal in un punto vendita alle porte di Milano. Inaugurato con lo slogan "Hygienic cart, la fiducia comincia all'ingresso", è frutto di un lungo studio che ha dato i primissimi risultati, in termini di prototipi, addirittura nel 2013. Uno dei plus è che la sanificazione è operata direttamente dall'utente, in modo facile e pratico: infatti il sistema è dotato di un automatismo che consente di sanificare integralmente e personalmente il carrello in appena cinque secondi.





Piccoli “autolavaggi” per la massima sicurezza

Un'altra soluzione apprezzata dalle catene italiane è quella rappresentata dal box **Sweepcart** distribuito da Nexo Consulting, un sistema di sanificazione certificato, 100% made in Italy, che disinfetta naturalmente in modo automatico attraverso il processo di fotocatalisi artificiale, non utilizzando dunque disinfettanti, detergenti, ozono o vapore, elementi che potrebbero deteriorare la superficie cromata o verniciata del carrello e sporcare i pavimenti. Sweepcart igienizza totalmente i carrelli spesa (manico, cesto, ruote) e i cestini. Deve essere collocato all'interno del negozio in un luogo asciutto con una temperatura che può oscillare da 5° a 40° gradi e un livello di umidità non superiore al 50%. Se ne vedono negli store della rete Carrefour, Conad, Coop e A&O: somigliano a piccoli “autolavaggi” che accolgono carrelli e cestini per restituirli completamente sicuri.

Una spesa a prova di contagio

Anch'esso simile a una stazione per il lavaggio delle auto, il sistema **Pure Cart System** si presenta come una sosta di purificatore antigermi per carrelli che, in pochi secondi, igienizza il contenitore metallico a quattro ruote. Una soluzione veloce ed efficace che va al cuore del problema eliminando tutti i germi prima di ogni corsa (sfrenata) allo shopping. In questo modo ogni consumatore avrà la sicurezza di impugnare uno strumento non solo pulito



ma igienizzato. Una soluzione di acqua e diossido di carbonio in pochi secondi uccide il 99% dei germi, compresi quelli più ostili. Pure Cart System è stato approvato dall'EPA (Environmental Protection Agency), l'agenzia governativa ambientale statunitense, e dalla FDA (Food and Drug Administration).

Sanitary Gate, invece, è un vero e proprio tunnel di igienizzazione o sanificazione dotato di un sistema idraulico integrato in grado di nebulizzare qualsiasi tipo di sostanza detergente o sanificante. All'interno, un tappeto assorbente impregnandosi

della sostanza igienizzante o sanificante, garantisce la pulizia anche delle superfici a contatto con il terreno. Il sistema di nebulizzazione è collegato ad una centralina in grado di miscelare automaticamente il prodotto chimico con l'acqua nelle percentuali indicate dalla casa produttrice.

Per tutta l'area espositiva, soluzione robotica

Una soluzione estesa all'intera area espositiva del punto vendita è quella messa in campo da **AUV-C** di Mike Process Master. Il sistema si basa sull'irraggiamento UV-C,



mirato e selettivo, delle aree espositive di prodotto, attivando la migliore modalità per abbattere la carica microbica, nel rispetto delle norme HACCP. Si monta in modo semplice sulla parte robotica e grazie a un approccio tecnologicamente coordinato richiede un investimento molto ridotto rispetto ad altre soluzioni robotizzate di pari efficacia.

Dopo aver raccolto, di giorno, i dati necessari, Mike si attiva in autonomia nelle ore notturne, quando il punto vendita non ospita clienti e personale. L'irraggiamento

UV-C, mirato e selettivo, è particolarmente efficace per la sanificazione di ambienti con presenza di alimenti.

Potenza della nebulizzazione

Velocità e frequenza di sanificazione sono garantite dall'atomizzatore elettrostatico **Victory di ISC** che, nebulizzando e caricando elettrostaticamente la soluzione, permette alle goccioline di disinfettante di arrivare e rimanere su tutti i punti del carrello.

L'operazione diventa così veloce che l'attività non rappresenta più un costo e può essere effettuata anche più volte al giorno, dando ai clienti il massimo dell'igiene e della sicurezza.

Inoltre la soluzione non è applicabile ai soli carrelli, ma a tutte le superfici e i prodotti non freschi presenti nel punto vendita. Le goccioline nebulizzate non bagnano, per cui le confezioni in cartone non ne risentono. E non si tratta di una risposta all'emergenza, ma di un'attenzione che i clienti meritano sempre. Anche perché il Covid-19 non è l'unica malattia trasmissibile tramite oggetti e superfici.

Anche la pistola spray professionale **E-Spray di Fimap** è indicata per la nebulizzazione di soluzioni igienizzanti. Comoda, perché portatile e alimentata con batteria al litio, permette di disinfettare velocemente tutte le superfici di contatto frequente come le maniglie ma anche, corrimano, tastiere o pulsantiere degli ascensori.

Grazie alla tecnologia elettrostatica, il liquido igienizzante si trasforma in una nube di particelle cariche che avvolge completamente gli oggetti a 360°.

Le particelle, attratte dalla superficie su cui sono dirette, sono portate a depositarsi anche sui lati nascosti, e respingendosi fra loro, a mantenere una distanza costante che garantisce una copertura uniforme senza gocciolamenti.



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

800 rivenditori selezionati su tutto il territorio nazionale

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

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

Comunicazioni commerciali delle principali aziende produttrici del settore



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

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



Le macchine lavano, asciugano e disinfettano in tempi di pandemia

Sempre più intelligenti e automatizzate, le lavasciuga professionali sono fondamentali in tutti i settori: i produttori continuano a lavorare su robotica, connettività e autonomia, mentre in chiave anti-Covid si pensa anche a integrarle con dispositivi per nebulizzare i disinfettanti.

Le macchine lavasciuga giocano un ruolo da grandi protagonisti non solo in termini strategici e di immagine (impensabile poter fare acquisti in un supermercato o soggiornare in un hotel sporco...), ma anche di sicurezza. Del resto lo sappiamo: queste macchine sono da sempre in vetta al podio delle "regine del pulito" e la continua ricerca e innovazione tecnologica di cui sono fatte oggetto, fra automazione, robotizzazione e sistemi sempre più mirati e intelligenti, è lì a dimostrarlo.

Caratteristiche essenziali

Risulta fondamentale saper scegliere le giuste macchine, naturalmente affidandosi a professionisti del settore. L'offerta di mercato è a dir poco sterminata, e viene perfettamente incontro ad ogni esigenza e necessità di pulizia. Limitandosi alle lavasciugapavimenti, parliamo di una fascia di prodotti che va dai 40-50 cm di pista di pulizia (per le più piccole), agli 80 cm fino a più di un metro, con caratteristiche specifiche che devono includere senza dubbio l'efficacia e rapidità di lavoro e i risultati impeccabili in termini di pulizia e asciugatura, ma anche la robustezza, la versatilità, l'agilità unita alla potenza, la

facilità di impiego, la lunga autonomia (e velocità di ricarica), la scarsa necessità di interventi manutentivi e la riduzione di impiego di acqua, fondamentale vuoi per ragioni di impatto ambientale, vuoi perché l'uso eccessivo di acqua non è consigliato nelle aree di produzione e distribuzione alimentare.

Robotizzazione, un trend inarrestabile

In questo contesto si inserisce il trend della robotizzazione che è ormai una realtà per le macchine professionali, arrivate alla piena conquista del 4.0.

Guida automatizzata, programmazione intuitiva, tracciabilità dei dati, acquisizione di uno "storico" per meglio programmare e ottimizzare i lavori successivi, perfetta integrazione con il personale addetto alle operazioni di pulizia -che può quindi utilizzare il proprio tempo-lavoro in altri impieghi altrettanto importanti- sono anch'esse caratteristiche imprescindibili.

Ormai da anni in tutte le importanti fiere e del settore (reali o virtuali che siano) la robotizzazione la fa da padrona, e ormai da tempo tutti i grandi produttori dispongono di soluzioni automatizzate e robotizzate



che garantiscono standard di pulizia eccellenti e di anno in anno sempre migliori, perché la ricerca prosegue incessante.

Risultati sempre più sorprendenti

I risultati sono sempre più sorprendenti in fatto di performance, impiego e riduzione dell'impatto ambientale.

Ormai ci sono macchine in grado di apprendere autonomamente programmi, piste di lavoro, spazi e ingombri, e di svolgere il lavoro nelle ore notturne come in quelle diurne in modo completamente autonomo. Le evoluzioni più recenti riguardano il design intelligente (con grande attenzione, quindi, fin dalla fase di progettazione), connettività sempre più integrata e funzionale, e, in tempi di Covid-19, anche l'integrazione di operazioni ad hoc per ottenere la disinfezione e riduzione della presenza di agenti patogeni dalle superfici con l'utilizzo di soluzioni specifiche: un'operazione che, specie quando si ha a che fare con superfici e metrature importanti, può essere efficacemente meccanizzata con risparmio di tempo e di forza-lavoro e interessanti vantaggi in termini di rese.



Disinfezione e igienizzazione integrate

Proprio per ridurre il rischio di contaminazione è stato fatto un ulteriore passo in avanti da parte delle case costruttrici più evolute e al passo con i tempi: alcune macchine montano sistemi brevettati di nebulizzazione di soluzioni disinfettanti tramite ugelli in grado di "sparare" fino a

diversi metri di distanza, e anche in altezza su muri, scaffalature e arredi laddove necessario, per ottenere anche un effetto igienizzante nell'ambito del medesimo intervento. Con alcuni accorgimenti essenziali per il settore alimentare, come l'attenzione alla nebulizzazione libera, impraticabile ove vi sia contatto diretto con gli alimenti.

MIRA di 4cleanpro srl è una lavasciuga pavimenti professionale ed efficiente. La sua caratteristica più interessante è la dimensione minuta: piccola, agile e dotata di un manico snodato, risulta lo strumento ideale per raggiungere con facilità gli spazi angusti. L'acciaio Inox con cui è stata costruita MIRA, la rende un prodotto robusto e durevole nel tempo.

Per fare fronte alle richieste del mondo ospedaliero, è nata MIRA HEPA, un macchinario della stessa tipologia personalizzata con filtro HEPA (classe H13) che trattiene eventuali microrganismi presenti nell'aria assorbita, senza rigettarli nell'atmosfera durante la fase di pulizia.

www.4cleanpro.com



R-Quartz è equipaggiata con il Solution Saving System Dispenser (3SD) e ha una capacità di 100l del serbatoio soluzione. Il pacco batteria al Litio 24V 330Ah offre fino a 6 ore di autonomia di lavoro ed una ricarica rapida in 5 ore. R-Quartz ha due modalità di apprendimento e la possibilità di creare sequenze di lavoro combinando diversi percorsi, memorizzati anche in modalità e con caratteristiche differenti tra loro.

Dotata di un "touch screen" da 7", consente un'interfaccia semplice ed intuitiva.

La macchina è sempre in contatto con l'operatore attraverso il telematics, grazie agli avvisi in tempo reale trasmesse direttamente sullo smartphone.

www.adiatek.com



Le industrie alimentari sono costantemente impegnate nella pulizia e nella sanificazione dei pavimenti per garantire massima sicurezza e igiene. Spesso scelgono le lavasciuga pavimenti Comac e per questo è stato studiato un trattamento

anti corrosione che protegga le parti metalliche più esposte. La lavasciuga pavimenti Antea dotata di CCP – Comac Corrosion Protection – ha un trattamento termoplastico che riveste il metallo rendendolo resistente agli agenti corrosivi e ai detergenti aggressivi che possono essere presenti nell'aria o sulle superfici di caseifici, macelli e laboratori alimentari.

www.comac.it



Coniugare pulizia e sanificazione è stata una delle sfide raccolte da Fiorentini e che ha lanciato una linea di macchine lavasciuga dotate di sistema sanificante non solo per i pavimenti ma anche per le superfici verticali. La Ecosmile Sani e la I42TEB nella versione con ozono o con ipoclorito sanifica gli ambienti di lavoro anche di grandi dimensioni. Il nuovo modello che strizza l'occhio anche al design oltre che alla consueta efficienza e solidità è già sul mercato e sta ripercorrendo con successo le orme del modello precedente. L'azienda ha sviluppato il sistema di certificazione industria 4.0 delle macchine permettendo di accedere alle agevolazioni previste.

www.fiorentinispaspa.com



Un design compatto, delle prestazioni senza paragoni e i numerosi optional contribuiscono a rendere la TASKI swingo 2100micro la macchina ideale per l'industria alimentare. È possibile installare IntelliSpray che consente la pulizia e la disinfezione dei pavimenti in un unico passaggio. Inoltre, le batterie a litio IntelliPower (garantite 4 anni!) sono finalmente disponibili per la swingo 2100micro! La rivoluzione IntelliPower permette di concentrarsi sui risultati di pulizia senza preoccuparsi della gestione delle batterie. La TASKI swingo 2100micro rappresenta l'evoluzione delle lavasciuga uomo a bordo.

diversey.com/en



Combinata Evo 850 lavante/spazzante sistema brevettato che mantiene accumulo di soluzione lavante sempre davanti al rullo - utilizza da 0,5 a max 3 lt/min, il 70% di acqua/detergente in meno di una macchina di pari dimensioni - Rullo Ø300 fa 920 rpm/min e che solleva l'acqua ed i detriti, che si fermano nel cassetto in rete; l'acqua sporca non torna sul pavimento entra in una vasca ed aspirata; il rullo raccoglie 80% di acqua, il tergi solo il 20%. Come una motoscopa senza filtri che usa acqua come filtro assoluto. La velocità del rullo, la pressione sul pavimento, l'azione della soluzione chimica permette di spazzare e lavare.

www.evotechitalia.com



SCL COMFORT XXS IDS è la nuova lavasciuga LAVOR: progettata per la sanificazione, il mantenimento e la pulizia profonda di aree estese (fino a 3200 mq.) con una riduzione consistente dei costi di pulizia, ha dimensioni ultra compatte e grande maneggevolezza al pari di una lavasciuga uomo a terra. Grazie al sistema integrato per la sanificazione IDS, è possibile sanificare le superfici oltre che lavarle a fondo. Sul retro sono presenti degli ugelli ad inclinazione regolabile che spruzzano la soluzione disinfettante direttamente sul pavimento appena lavato. SCL Comfort XXS IDS lava, asciuga e disinfetta con un unico passaggio.

www.lavor.it



Semplice, efficace, affidabile. Eccellenti prestazioni ed elevata autonomia grazie a componenti di alta qualità. Lavasciuga ideale per spazi medi (1500-2000 m²), con serbatoi in rotazionale, resistente agli urti e parti metalliche in acciaio inox, accoppiamento automatico spazzola/mozzo ed elettrovalvola per regolazione del flusso della soluzione. Ha grande capacità di aspirazione e asciugatura, grazie al suo esclusivo tergipavimento autoregolante. Indispensabile per industrie alimentari, dove per l'uso di prodotti aggressivi, l'acciaio inox del telaio e di tutte le parti metalliche diventa insostituibile.

www.kemikagroup.com/it/macchine-nova



OMM, affermata realtà nel campo della pulizia industriale, presenta la propria gamma interamente rinnovata nei modelli 365R - 430 COMPACT BULL - 500 COMPACT BULL - 500 BULL - 610 BULL - 700 MAXI BULL - 800 MAXI BULL - 700 DIABLO RIDE ON - 800 DIABLO RIDE ON.

Sono robusti, facili da usare, dotati di motore di trazione, elettrovalvola, caricabatteria a bordo, scheda elettronica di controllo e con vasche di detersivo e recupero ad alto volume. La capacità di lavoro è fenomenale!

Tutti i modelli OMM sono totalmente realizzati in Italia con passione ed esperienza dal 1970. Scoprite la potente edizione nei colori "Black and Red" al sito

www.ommlavapavimenti.com



Le macchine Tennant assicurano alti standard di lavaggio, un'asciugatura perfetta, tempi rapidi di pulizia.

Il modello che ha trovato maggiore riscontro è la lavasciuga pavimenti a batteria Tennant T12: la sintesi perfetta tra potenza (ha una pressione al pavimento di 114 Kg) e manovrabilità (per le sue dimensioni compatte). La versione con tecnologia brevettata es-H2O riduce il consumo di acqua fino al 70% rispetto alla pulizia convenzionale, e permette di eliminare l'utilizzo dei detersivi quando non sono indispensabili, per una pulizia efficace, sicura e sostenibile.

icsrl.com/chi-siamo/



Nell'industria alimentare è forte la necessità di pulire ambienti in cui sale, umidità e agenti chimici possono essere molto aggressivi con i macchinari. RCM produce le lavapavimenti INOX progettate proprio per queste esigenze specifiche:

- MEGA I INOX e MEGA II INOX con operatore a terra
- GIGA INOX con operatore a bordo.

Tutte le parti che sono a contatto con gli agenti aggressivi sono realizzate in ACCIAIO INOX di forte spessore in grado di resistere anche all'uso di detersivi chimici aggressivi usati per pulire a fondo, con l'obiettivo di rispettare i criteri imposti dal sistema HACCP. Le lavapavimenti INOX sono costruite per durare nel tempo, anche che potrebbero provocare corrosione e fermi macchina.

www.rcm.it



Aspiratori industriali certificati Atex: un'opportunità contro il rischio esplosioni

Aspiratori certificati Atex: cosa sono, perché si usano, come e in quali contesti vengono impiegati? Ce lo spiega Stefano Grosso di ISC Group.

Cosa significa il termine Atex?

Quando si ha a che fare con temi di aspirazione (ma non solo) ci si può imbattere nel tema del rischio Atex e non è insolito che ci sia un certo grado di confusione sull'argomento, soprattutto nelle situazioni a rischio medio-basso dove questo non viene percepito come reale.

Partiamo quindi dalle basi: cosa significa Atex? Il termine Atex deriva dalla contrazione delle parole ATmosphères ed EXplosives e identifica la certificazione europea che viene richiesta per tutte le apparecchiature e i macchinari commercializzati nell'Unione Europea, che devono essere installati all'interno di luoghi a rischio di esplosione.

Le direttive europee

La normativa Atex si basa su 2 distinte direttive Europee: la direttiva 1999/92/EC secondo cui le aziende devono valutare se al proprio interno della propria azienda esistono aree a rischio di esplosione al fine di tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori, e la 2014/34/CE che contiene l'armonizzazione delle legislazioni degli stati membri relative agli apparecchi e sistemi di protezione destinati a essere utilizzati in atmosfera potenzialmente esplosiva.

Le Direttive ATEX separano in modo netto le responsabilità della classificazione della Zona di lavoro e della classificazione della Categoria applicativa della macchina adatta a funzionare in Zona Atex. Le prima chiarisce bene come sia responsabilità del datore di lavoro (il cliente) eseguire una corretta analisi dei rischi e determinare l'eventuale classificazione delle aree, mentre è compito del produttore/fornitore del macchinario garantire un prodotto certifi-

cato per il livello di rischio richiesto. Occorre ricordare che la responsabilità dell'analisi del rischio Atex rimane sempre in carico al proprietario/conducente dell'edificio (il cliente finale) anche se questo decide di affidare a terzi la gestione del servizio, i quali dal canto loro saranno responsabili di utilizzare macchinari compatibili al livello di rischio identificato.

Gli aspiratori Atex

Nell'ambito del cleaning, la categoria di macchine più interessata dalla certificazione Atex è quella degli aspiratori e questo perché possono per loro natura rientrare tra gli elementi di rischio. Per capire meglio occorre ricordare che un'esplosione può avvenire quando c'è la compresenza di 3 elementi: un combustibile (che può essere gas, polvere, nebbia), un comburente (ossigeno), una fonte di innesco (es. scintilla). Va chiarito che la presenza dei tre elementi da sola non è sufficiente a scatenare un'esplosione, è infatti necessario che questi siano presenti nelle giuste proporzioni o all'interno di un intervallo ben preciso. In particolare la polvere deve essere combustibile, deve poter formare una nube ed avere una idonea granulometria, la concentrazione della stessa deve essere nel campo di esplosibilità ed inoltre la nube di polvere deve contattare un innesco di sufficiente energia in un'atmosfera all'interno della quale ci sia sufficiente comburente. Tuttavia, se ci si trova in una zona a potenziale rischio esplosione, in cui troviamo già il combustibile (la polvere potenzialmente esplosiva) e l'aria, è importante che l'aspiratore non rappresenti il terzo elemento, ossia la fonte di innesco. La norma tecnica che definisce i requisiti a cui devono



rispondere i macchinari certificabili Atex ha quindi lo scopo di evitare che questi diventino il potenziale innesco dell'esplosione.

Settori sensibili per rischio esplosioni

La domanda a questo punto è: quando e dove è probabile imbattersi in ambienti interessati dal rischio Atex? Sulla base di un'osservazione statistica su oltre 6000 incidenti rilevati in Germania è emerso che gli ambiti dove si sono registrati più incidenti legati ad esplosioni da polveri appartenevano ad industrie legate alla produzione e stoccaggio di prodotti alimentari ed in particolari mangimi, alla lavorazione del legno, del carbone/torba, nel petrolchimico in genere, nell'ambito della lavorazione di certi metalli ed a seguire in altre produzioni. In queste situazioni, è stato inoltre rilevato che le esplosioni sono avvenute con maggiore frequenza in presenza di particolari tipi di impianti tra i quali: trasportatori (elevatori), sili, frantoi (mulini) impianti di depolverazione ed essiccatoi.

Le zone a rischio

Entrando più nello specifico, la norma parla di classificazione degli ambienti in "zone di rischio" e ne definisce tre diverse:

- Zona 22: area in cui durante le normali attività non è probabile la formazione di un'atmosfera esplosiva sotto forma di nube di polvere combustibile e, qualora si verificchi, sia unicamente di breve durata.
- Zona 21: area in cui occasionalmente durante le normali attività è probabile la formazione di un'atmosfera esplosiva sotto forma di nube di polvere combustibile nell'aria
- Zona 20: area in cui è presente in permanenza o per lunghi periodi o spesso un'atmosfera esplosiva sotto forma di nube di polvere combustibile nell'aria.



Analogamente per quanto riguarda invece i gas, i vapori e le nebbie le zone di riferimento sono le seguenti:

- Zona 2: area in cui durante le normali attività non è probabile la formazione di un'atmosfera esplosiva consistente in una miscela di aria e di sostanze infiammabili sotto forma di gas, vapore o nebbia e, qualora si verificchi, sia unicamente di breve durata.
- Zona 1: area in cui durante le normali attività è probabile la formazione di un'atmosfera esplosiva consistente in una miscela di aria e di sostanze infiammabili sotto forma di gas, vapore o nebbia.
- Zona 0: area in cui è presente in permanenza o per lunghi periodi o spesso un'atmosfera esplosiva consistente in una miscela di aria e di sostanze infiammabili sotto forma di gas, vapore o nebbia.

Per ciascuna delle zone sopra descritte va associata un'apparecchiatura con una specifica categoria, rispettivamente 3D, 2D e 1D per le polveri e 3G, 2G e 1G per

i gas, che sono dal punto di vista delle caratteristiche e dei sistemi di protezione via via più stringenti.

Chi certifica?

È importante sapere che il certificato Atex per le macchine di categoria 1D e 1G compatibili con le zone 22 e 2 (la più diffuse) possono essere emessi direttamente dal costruttore (alla stregua del certificato CE), mentre per le categoria 2D/3D e 2G/3G riferite alle zone 21/20 e 1/2 a maggior rischio è necessario che il costruttore ottenga da un Ente Notificato (Ente terzo indipendente, di competenza riconosciuta in ambito Europeo).

Caratteristiche aspiratori Atex

Esteriormente un aspiratore Atex non è diverso da un aspiratore dello stesso modello non Atex, se non per la presenza del tipico bollino giallo.

Costruttivamente parlando, invece, gli aspiratori Atex devono essere realizzati in modo da prevenire la formazione di un innesco all'interno della tramoggia, del motore, dei filtri ed in generale in qualsiasi parte dell'aspiratore. Semplificando molto, giusto per dare un'idea, questo risultato si ottiene impiegando filtri antistatici, motori certificati Atex ed in generale utilizzando materiali che rendano l'aspiratore conduttivo in tutte le sue parti in modo da poter scaricare a terra eventuali scintille prevenendo l'esplosione.

In conclusione appare chiaro come da un lato non si debba sottovalutare il rischio Atex (responsabilità del cliente) visto che le situazioni interessate sono più diffuse di quanto si pensi, e dall'altro come questo rappresenti un'opportunità di inserimento di nuovi aspiratori aggiornati ai più recenti standard di sicurezza e certificati secondo la normativa.



Piastre, quel “dettaglio” da non sottovalutare nella pulizia delle cucine

Una buona pulizia della cucina parte dalle piastre, che devono essere pulite durante il servizio e alla fine. Afidamp sottolinea l'importanza di utilizzare detergenti e attrezzature adeguate per assicurare una corretta manutenzione e non mutare le qualità organolettiche dei cibi.

Il diavolo, si sa, si nasconde nei dettagli. E siccome per chi pulisce, come per chi deve garantire la massima igiene di un ambiente, il nemico ha un nome ben preciso e si chiama sporcizia, va da sé che tutti i minimi dettagli debbano essere presi in considerazione. Anche quelli a cui normalmente non si pensa.

Occhio alle piastre

Facciamo l'esempio delle cucine: a che serve fare buone pulizie generali, igienizzare superfici e stoviglie, fare attenzione alle mani e ai locali in cui si preparano gli alimenti, controllare periodicamente tutte le aree e i locali, se poi si ignora la zona di cottura, a partire dalle piastre? A ricordarcelo è la stessa Afidamp, Associazione che riunisce produttori e distributori di

macchine, prodotti e attrezzature per la pulizia professionale, che intervenendo sul tema, richiama l'attenzione sul “dettaglio” delle piastre.

Pulire con cura

Ogni area della cucina -ricorda l'Associazione - deve essere curata, pulita e controllata periodicamente per verificarne lo stato di pulizia. Oltre ad essere testimonianza di competenza e professionalità, infatti, una cucina pulita garantisce la massima sicurezza di tutti: dal personale che vi lavora alla clientela. Dalle zone di lavaggio, a quelle di conservazione, a quelle di cottura, ogni area deve essere pulita con cura e deve seguire determinate regole. Con particolare attenzione alla formazione del personale.



Potenziale ricettacolo di residui organici

Per quanto concerne le piastre, il motivo per cui devono risultare pulite è facilmente immaginabile: si deve evitare che il cibo cotto su di esse venga contaminato dai residui carboniosi, il che -al di là dell'aspetto della sicurezza- comporta immediatamente una "virata" di sapore, con alterazione delle qualità organolettiche dei cibi stessi. In effetti si tratta di uno dei punti maggiormente critici dell'ambiente-cucina, in quanto sono spesso ricoperte di sostanze grasse e glicidiche che subiscono modifiche nella struttura - come ad esempio carbonatazione e polimerizzazione- a causa delle alte temperature (200-400°C). Per consentire una rimozione facile ed efficace di queste sostanze è quindi necessario agire con regolarità, in diversi momenti della fase di lavoro. Proprio su questo si concentrano alcune delle osservazioni più interessanti.

Un'operazione da svolgere "in continuo"

Attenzione, infatti: non basta "una tantum", e nemmeno è sufficiente intervenire soltanto al termine del servizio. Infatti le piastre devono essere pulite anche durante il servizio stesso, per evitare che i cibi cucinati in un secondo momento si contaminino. Si tratta di una fase durante la quale non vanno utilizzati prodotti chimici (per ovvie ragioni!). Potrebbe bastare, ad esempio, provocare uno shock termico versando ghiaccio in cubetti o acqua: ciò, senza contaminare le superfici, provocherà il distacco dei residui.

Alla fine, pulizia profonda!

Questi ultimi, come Afidamp suggerisce, potranno poi essere portati al raccogli-

grasso attraverso l'uso di una spatola in plastica. Si finirà poi di pulire e sgrassare con carta assorbente. Una pulizia più profonda verrà poi eseguita al termine del servizio: e a questo punto sarà necessario impiegare prodotti detergenti adeguati. Particolare attenzione dovrà essere riservata anche al risciacquo: infatti se non viene eseguita bene questa fase, si rischia di nuovo che i cibi assumano sapori sgradevoli.

La scelta dei giusti prodotti

Anche la scelta dei prodotti dev'essere ben ragionata: si consigliano quelli ad elevata concentrazione di alcali (caustici

e no) associati a solventi a basso odore, e tensioattivi per favorire la penetrabilità nello sporco. Si spruzzano o si applicano -con l'aiuto del pennello- direttamente sulla superficie da pulire. Se quest'ultima è calda -circa 50°/70°C- l'effetto sarà migliore. Si lascia agire il prodotto per un massimo di 10 minuti, si rimuove lo sporco con spatola e carta e poi si risciacqua abbondantemente.

Qualità professionale

Si tratta di prodotti professionali, basati principalmente su composti come l'idrossido di sodio o l'idrossido di potassio, e vanno maneggiati con cura perché sono corrosivi.

Queste formulazioni sono leggermente viscosi per favorire il contatto prolungato con le pareti verticali. Si tratta di prodotti con ottima forza lavante, che associata alla temperatura delle superfici distacca lo sporco senza dover raschiare con spazzole e rovinare le superfici.

Agire senza rovinare le piastre

Bisogna anche considerare la necessità di non rovinare la piastra: infatti nei solchi che si possono generare si annida con più tenacia lo sporco, e risulterà poi più difficile la rimozione. Arriviamo alla fase conclusiva: dopo la pulizia di fine servizio, è opportuno sanificare le piastre con prodotti a base di alcol isopropilico e benzalconio cloruro. Cosa fare, infine, in caso di periodi di inattività, come durante la chiusura per ferie o nel caso di attività stagionali? È importante -dice Afidamp- proteggere la piastra vaporizzando dell'olio d'oliva sulla superficie, per evitare la formazione di punti di ossidazione: un rimedio all'apparenza "artigianale" ma che garantisce sempre risultati sicuri.





Detergenti e sanificanti per gli ambienti, produttori del cleaning in prima linea

Il mondo dei produttori chimici ha risposto alla pandemia con linee di detergenti e pmc ad hoc per l'igienizzazione, disinfezione e sanificazione degli ambienti. Pronte anche le imprese, per chiudere il cerchio della ripartenza sicura.

• Tra i primi ad essere colpiti, tra i primissimi a reagire. Si potrebbe sintetizzare così la reazione del mondo dell'Horeca al terremoto Coronavirus che ha messo in ginocchio intere categorie di mercato. Eppure già a marzo 2020, nel settore della ricettività, tutto era pronto per pensare alla ripartenza. Il comparto horeca, nel suo complesso, è stato infatti tra i primi a dotarsi di protocolli per dare indicazioni chiare sulle operazioni di sanificazione e gli interventi di pulizia necessari per la riapertura e il mantenimento delle condizioni di sicurezza nei locali aperti al pubblico.

Il dinamismo dei produttori
A questa grande attenzione da parte del mondo dell'ospitalità e delle associazioni di categoria ha infatti risposto, fin da subito, altrettanto dinamismo sul versante del mercato dei produttori di detergenti, formulati e disinfettanti professionali. Come sappiamo, una prima "reazione" da parte dei produttori è stata quella di adeguarsi alle esigenze di igienizzazione e disinfezione, puntando molto su linee ad hoc ad alta prevalenza di Pmc - Presidi medico chirurgici e disinfettanti, oltre naturalmente che su gel.

Ampliamenti e implementazioni di gamma

Insomma, fin da subito i principali produttori si sono dotati di gamme specifiche dedicate al contenimento della pandemia mediante igienizzazione, pulizia e disinfezione degli ambienti, con grandi investimenti in termini di ricerca, sviluppo e conversione produttiva. D'altra parte, si sa, molte aziende avevano già un'ampia offerta adatta alle esigenze e necessità degli alberghi (praticamente tutti i grandi produttori chimici hanno da sempre in gamma una o più "linee hotel"), che in questo periodo è stata oggetto di ampliamenti di gamma e implementazioni sulla base dei protocolli più stringenti. Con l'introduzione di disinfettanti e prodotti utilizzabili anche in nebulizzazione.

Prontissime anche le imprese

Si tratta di prodotti utili sia per gli alberghi che svolgono pulizia e sanificazione in autoservizio, sia per chi si affida a imprese di pulizia/multiservizi/ servizi integrati. Gli ingredienti per la sicurezza nel settore alberghiero ci sono tutti: ora non resta che dare la parola ai protagonisti.



Le restrizioni finalizzate a contenere la crescita dei contagi e la forte crisi economica dovuta alla pandemia, ha prodotto uno shock che ha colpito il settore Food e Horeca. In questo momento storico c'è una grande voglia di ripartire. Il settore Horeca sta reagendo con la massima attenzione al tema sanitario. Nel settore sanificazione Alca Chemical mette in campo specifici obiettivi di disinfezione e igienizzazione controllata. La linea biocidi è necessaria per garantire sicurezza negli ambienti alberghieri e per affrontare le emergenze: sono infatti disponibili biocidi con azione virucida ex art. 55.1 BPR e PMC con diversi principi attivi.

www.alcachemical.it

Amuchina Spray Vetri Multiuso Igienizzante è l'alleato ideale per l'igiene delle piccole superfici. Particolarmente indicato per l'igiene e la pulizia di specchi, vetri e vetrate, rimuove anche germi e batteri da tavoli, sedie, piani di lavoro, comodini e mensole. La sua formula non lascia residui chimici sulle superfici, non necessita di risciacquo ed è adatta anche per le superfici che vanno a contatto con gli alimenti. Amuchina Spray Vetri Multiuso Igienizzante è indicato per tutte le attività di pulizia che operano con procedure regolate dall'HACCP.

www.angelinipharma.com

Alchemy Industry si rivolge oggi al mercato Horeca con una "Soluzione Globale" che va dall'ampia gamma di prodotti igienizzanti, ai disinfettanti biocida, ai dispositivi di protezione individuale, fino ai sistemi per la sanificazione di ambienti aperti al pubblico, con altissimi standard di sicurezza. CL17PLUS, biocida a base di sodio ipoclorito, e OXYPLUS, biocida a base di perossido di idrogeno, risolvono efficacemente sia la fase della pulizia che quella della sanificazione, consentendo all'operatore di lavorare in sicurezza e all'ambiente trattato una sanificazione efficace.

www.alchemyindustry.it



Idoneo alla pulizia e alla disinfezione di tutti gli ambienti è For-Oxy Ready, detergente disinfettante pronto all'uso a base di perossido di idrogeno (10.000 ppm), autorizzato in deroga all'art. 55.1 del BPR. Disponibile nel formato da 750 ml e in tanica da 5 Kg, sanifica gli interni di camere e aree comuni in abbinamento a nebulizzatori e atomizzatori. Jamental Plus è un detergente disinfettante concentrato a base di sali quaternari di ammonio, recentemente registrato come P.M.C. (Reg. Min. Salute n° 20697) e per tutte le superfici dure il nuovissimo Detergente Igienizzante per Superfici Spray, contenente il 75% di alcool, in una pratica bombola spray da 200 ml.

www.allegri.com



ChimiClean mette in campo KLORALINA, una linea completa di prodotti specificatamente concepiti per il trattamento di tutti quegli ambienti che necessitano una rapida ed efficace azione igienizzante. Detergenti per superfici, piani di lavoro, pavimenti, condotte di aria condizionata, igienizzanti per tessuti ed un pratico igienizzante superfici in formato tascabile da fornire direttamente al cliente più esigente, disponibile con pratico espositore da banco da esporre direttamente alla reception.

www.chimiclean.it

Dianos propone la gamma Igiencoloro, disinfettanti biocidi a base di ipoclorito di sodio - con autorizzazione BPR.. Tutti i prodotti della linea Igiencoloro vantano l'attività virucida in accordo con le Linee Guida OMS e ECDC, oltre al potere battericida. L'azienda propone inoltre i biocidi Diaclor Spray - Disinfettante pronto all'uso a base cloro per superfici e Diaclor Gel - Gel disinfettante per sanitari a base di cloro, DIANOXY disinfettante pronto all'uso a base di perossido d'idrogeno (3,5%) e DIANOL BIOCIDA disinfettante senza risciacquo per superfici e pavimenti ad elevata concentrazione di alcool (75%). Per l'igiene delle mani IGIENGEL PMC Gel disinfettante cutaneo a base di alcool etilico (70%) senza risciacquo, Presidio Medico Chirurgico n° 20667.

www.dianos.net



I superconcentrati Green'r sono 6 detergenti concentrati per la pulizia e disinfezione di tutte le aree, forniti con un esclusivo sistema di dosaggio, flaconi spray riutilizzabili ed ergonomici e un sistema intuitivo di colori, numeri e simboli: questi elementi formano una soluzione intelligente per ambienti igienici e sicuri. I detergenti super concentrati sono confezionati in sacchetti da 1,8 kg e possono riempire fino a 350 flaconi. Ad eccezione del disinfettante, tutti i prodotti della gamma hanno ottenuto la certificazione ecologica Ecolabel, attestando gli sforzi di sostenibilità di Christeyns dalle materie prime al consumo di energia, sostanze e rifiuti dannosi.

www.christeyns.com



ÈCOSI si rivolge al settore Ho.re.ca. con la competenza tecnico-scientifica dei propri esperti e una linea di detergenti trasversale e specialistica.

Per far fronte alle esigenze di sanificazione nelle strutture alberghiere propone la linea di disinfettanti presidi medico-chirurgici (PMC), registrati presso il Ministero della Salute. RIFRAX SAN è ideale per la disinfezione di arredi, vetri, salotti bancani e superfici a contatto con alimenti. DEORNET CLOR indicato per le sue qualità detergenti, disinfettanti e deodoranti su pavimenti, rivestimenti, servizi igienici e spogliatoi. A questi si unisce AQUOXIL, disinfettante sbiancante per tessuti, capi di abbigliamento e biancheria.

www.ecosi.it



EVOKSAN viene incontro alle esigenze di igiene ambientale presentando due aerosol con doppio principio attivo certificato secondo le norme UNI EN 1040:2005 sull'attività battericida di preparati chimici in acqua. EVOKSAN AIR viene utilizzato per l'igienizzazione in aerosol di condizionatori, ambulanze, uffici commerciali e scuole, mentre SANIDEOH oltre che negli stessi luoghi viene usato prevalentemente sui tessuti senza macchiare o ungere. In ogni negozio di accessori o abbigliamento non potrà mancare specie in questo periodo un prodotto come SANYDEOH. Igiene sicura e comprovata per ogni esigenza.

www.evoksan.com

Idral Spray è un disinfettante liquido a base di alcol etilico per superfici registrato al Ministero della Salute al n° 20683. Garantisce la disinfezione di tutte superfici lavabili e resistenti all'alcol, con un occhio di riguardo al settore alberghiero. Il prodotto è idoneo a piani di pulizia e disinfezione in regime HACCP. Può essere impiegato per la disinfezione di abiti, tessuti e moquette. Agisce in pochi minuti, pertanto risponde a diverse esigenze in termini di risultati e di efficacia agli addetti del settore. Idral Spray è attivo contro batteri Gram positivi e Gram negativi (EN 13697), contro funghi (EN 13697) e contro tutti i virus con involucro (EN 16777).

www.firmachimica.it



Per la sanificazione ambientale e la disinfezione delle mani Icefor consiglia ICESAN OXI SOLUTION, a base di perossido di idrogeno per la sanificazione degli ambienti anche con atomizzatori ULV, ALLSEPT PLUS a base idroalcolica, contenente alcool oltre il 70%, per la disinfezione rapida

delle superfici e DERMOSAN LC, antisettico pronto all'uso in soluzione idroalcolica e SAQ, indicato anche il formato da 100 ml per i clienti degli hotel. Prodotti efficaci su SARS-CoV-2 (test EN14476 e circ. 5443/2020 Min.Sal.)

www.icefor.com

Itialcohol 70D è un disinfettante idroalcolico con una percentuale di alcool del 70% p/p. Può essere usato su tutte le superfici dure, inclusi i piani di lavoro HACCP. Itichlor Gel D è un disinfettante gel con cloro attivo ad effetto



detergente, sgrassante e sbiancante. Ideale per la disinfezione di tutte le superfici lavabili compatibili con l'ipoclorito di sodio. Active Oxy 3, detergente disinfettante che può essere utilizzato per disinfettare tutte le superfici di frequente contatto;

Isosan, germicida altamente concentrato a base di sali quaternari di ammonio impiegato con efficacia ovunque occorra disinfettare. La gamma Itidet, autorizzata dal Ministero della Salute, contiene tutti i principi attivi raccomandati dall'Istituto Superiore di Sanità.

www.itidet.it



Una disinfezione accurata ed efficace è tale solo se realizzata con un disinfettante attivo contro i virus, che non richieda risciacquo e che possa essere utilizzato anche sulle superfici più delicate. Argonit Oxigen di Interchem Italia risponde a tutte queste necessità: è un biocida attivo contro funghi, batteri e virus, può essere utilizzato per la sanificazione delle stanze tramite nebulizzatore, non lascia alcun residuo e non lede i tessuti e i materiali più delicati della stanza, garantendo una disinfezione istantanea degli ambienti. Un solo prodotto efficace su tutte le superfici.

www.interchemitalia.it



Per l'igienizzazione delle mani, Kimicar propone 2 gel idroalcolici: SANIT-GEL con un diverso contenuto alcolico e che possono essere utilizzati anche con una speciale piantana in acciaio inox. Per l'igienizzazione delle superfici, c'è KIM 70 pronto uso e OXYGEN a base di Perossido di idrogeno, DETOSAN CLOR e DETOSAN CLOR FOAM (versione più schiumogena) a base cloro. Completano KIM, KIM IGIENIZZANTE e KIM IGIENIZZANTE PRONTO USO. Per l'igienizzazione degli ambienti: ODOR CONTROL TOTAL, igienizzante deodorante spray per piccoli ambienti e AEROSAN che è specifico per l'utilizzo con nebulizzatori elettrici e ad ultrasuoni per l'igienizzazione di ambienti ed interni auto (pronto uso) con "effetto nebbia".



www.kimicar.it

Un Biocida è in grado di svolgere correttamente la propria funzione a patto che ci siano:

- una giusta concentrazione del principio attivo Biocida;
- un giusto tempo di contatto con la superficie.

La capacità disinfettante di un formulato è in relazione alla tipologia di microrganismo e al tipo di Biocida utilizzato. KEMIKA nel rispetto delle indicazioni dei più importanti Organismi qualificati, quali: Ministero della Salute, ECDC, European Center for Disease Prevention and Control, CDC – USA Center for Disease Control and Prevention, ISS, OMS propone la sua gamma di prodotti disinfettanti da utilizzare nella pulizia e sanificazione anche delle camere di albergo.

www.kemikspa.com

Twix Extra è un prodotto con una garanzia di efficacia che non conosce rivali nel suo utilizzo. Twix Extra non è aggressivo, ed è compatibile con tutti i materiali: copre un maggiore spettro di azione sui batteri grazie all'aggiunta dei Sali quaternari di ammonio. La sinergia fra la miscela di alcoli e i Sali d'ammonio quaternario rendono migliore l'igienizzazione dai batteri. Il prodotto non solo sostituisce l'alcol classico in tutti gli aspetti, ma ha diverse sfaccettature in base al settore di utilizzo: igienizzante multiuso, rispetto per l'haccp in cucina, detergente per vetri grazie alla sua rapida asciugatura.



www.montegauno.com

Medusa SRL presenta Intense Energy, un detergente manutentore superconcentrato per il lavaggio giornaliero di tutti i tipi di pavimenti e di superfici lavabili, anche con lavasciuga. Grazie al pratico flacone giustadose, si può utilizzare la conforme quantità di prodotto in modo semplice e sicuro, risparmiando tempo ed evitando sprechi. Grande importanza è stata data alla scelta delle profumazioni, sviluppando 10 persistenti fragranze: Breze, Colonial, Exotic, Forest, Fresh, Marine, Oriental, Petals, Stardust, Virgin.

www.medusasrl.com



Werner & Mertz Professional propone la gamma Quick & Easy: il sistema che combina un trigger schiumogeno, il concentrato e la cartuccia dell'acqua da riempire ovunque. Non è necessaria alcuna installazione. La gamma è completa: SANET daily Quick & Easy, detergente per i sanitari; SANET power Quick & Easy, disincrostante; TANEX performa Quick & Easy, detergente ad alta efficacia per le superfici; TANET interior Quick & Easy, detergente di manutenzione per superfici e vetri; GREASE off Quick & Easy, detergente sgrassante; APESIN multi Quick & Easy, detergente disinfettante per superfici; APESIN kitchen Quick & Easy, detergente disinfettante per cucine.



<https://wmprof.com/it/it/home.html>

Sutter Professional è impegnata a tutto campo con la nuova linea Sanify. Oggi più che mai è fondamentale essere molto preparati e conoscere a fondo le operazioni di pulizia e disinfezione necessarie per un efficace programma di prevenzione e controllo delle infezioni, compresi i giusti prodotti da utilizzare in ogni ambito come per esempio gli hotel. Dalla vasta gamma Sutter Professional sono stati scelti prodotti specifici per ogni settore di attività e per ogni ambiente, evidenziandone le caratteristiche e il rispetto delle più severe norme di disinfezione. #StayTuned

www.sutterprofessional.it/cultura-della-disinfezione





Pest control e sostenibilità

Nel mondo del pest control si possono trovare situazioni più o meno critiche, a seconda della preparazione dell'operatore ma anche della sensibilità delle aziende del settore. Francesco Fiorente descrive la sua esperienza in questo campo, fra infestanti, normative sempre più stringenti e sensibilizzazione sulle pratiche di prevenzione.

Di Gaia Venturelli

Parlando di artropodi o altri infestanti che condividono i nostri ambienti, quali sono, in breve, le problematiche maggiori oggi in Italia?

L'Italia, con la sua posizione privilegiata nel bacino del Mediterraneo, è un vero e proprio "cantier" di studio e di lavoro per gli infestanti, soprattutto per le specie invasive, una porta di ingresso per l'Europa. Sicuramente le zanzare sono un importante gruppo di insetti che, tra fauna autoctona e fauna esotica, è necessario tenere sotto controllo con diverse azioni da parte di attori differenti, sia del settore del cosiddetto "pest control" ma anche del più ampio settore della Salute pubblica. Lo stesso vale anche per le zecche. I fronti di lavoro del pest control sono diversi: dalla gestione di tutti gli infestanti di interesse sanitario (passando per alcuni uccelli come gabbiani e colombi), quelli che impattano sulla Sicurezza alimentare, sulla tutela del legno (come per es. le termiti) ed altri ancora. I mutamenti climatici certamente amplieranno la sfida e la preparazione per la gestione di nuovi "alieni".

Le normative sono diventate sempre più stringenti, da cosa dipende?

Da una parte, ritengo sia un passaggio obbligato in ottica di essere concretamente "sostenibili" anche nel settore della gestione degli infestanti.

Già la normativa fitosanitaria ha anticipato e sta applicando in maniera sistematica l'approccio sostenibile all'uso dei prodotti fitosanitari, anche in città.

La direzione è la medesima per il mondo dei Prodotti Biocidi. Il tutto per ottimizzare le tecniche e massimizzare non solo l'efficacia dei trattamenti ma anche l'efficienza. Non dico che sia più semplice ripensare al "Pest Management" del III millennio, rispetto alle pratiche ed alle normative passate, ma penso che sia possibile, con l'impegno di tutti. In tutto questo, ha un ruolo importante l'Opinione pubblica a cui, però, contesto una diffusa ed a volte irrazionale "chemofobia".

Il problema non è la "chimica" in sé, ma la convinzione che "naturale" sia migliore di "chimico", a prescindere.



La cosiddetta “transizione ecologica” può essere estesa anche al pest control?

Certamente. È un punto di lavoro e di sviluppo di tutti i portatori di interesse del settore. Sia dai committenti che dai clienti (pubblici e privati, compreso il settore agro-industriale) agli organi e alle autorità di controllo e di coordinamento (pubbliche ed organismi di certificazione), ma anche le Imprese professionali di disinfestazione, i consulenti e i realizzatori di sistemi e prodotti. Da tempo sono disponibili strumenti alternativi ai prodotti chimici o che ne ottimizzano l’uso, anche a seguito dell’evoluzione non solo normativa ma anche tecnico-scientifica.

Il percorso dovrà essere incentrato sull’integrazione dei sistemi, sull’aumento di sensibilizzazione alle pratiche di prevenzione e sull’importanza della formazione e della competenza dei professionisti del settore.

Quali misure si potrebbero utilizzare rimanendo in una sfera di azioni sostenibili?

Un esempio sono le pratiche di prevenzione delle zanzare basate sulla lotta larvicida, già attive in alcune parti d’Italia, sia a livello pubblico che privato. Purtroppo, l’Italia corre su questo fronte a due o tre velocità differenti, nonostante la disponibilità di un PNA 2020-2025. Un altro fronte è quello di promuovere la preparazione degli operatori, non solo con percorsi formativi volontari (che sono assolutamente necessari), ma anche un vero e proprio “Patentino” per l’impiego dei prodotti biocidi ad uso professionale, già utilizzato per i prodotti fitosanitari. Impiegare i prodotti con formazione, attenzione ai contenuti di etichetta e maggiore consapevolezza, sono passaggi obbligati per raggiungere la sostenibilità.

Cosa si può agire per ottenere buoni risultati senza incidere in maniera negativa sulla salute degli esseri viventi e del loro ambiente?

Le attività di pest control possono minimizzare i rischi nel momento in cui si interviene per controllare degli animali infestanti. D’altro canto, proteggere la salute delle persone e dell’ambiente è una priorità. Anche qui i fronti possono essere molti, ad esempio: l’utilizzo dei prodotti secondo le indicazioni di etichetta, l’aumento del numero di imprese certificate secondo alcune norme volontarie specifiche (come UNI EN 16636, che di fatto spinge l’azienda di servizi a dettagliare meglio molti processi tecnici, come le ispezioni pre e post-intervento) e la scelta della “tecnica giusta, al posto giusto, al momento giusto e per l’infestante giusto”. Del resto, se “sparare ad una mosca con un lancia-razzii” può essere inadeguato, altrettanto sbagliato sarebbe considerare che tutti gli animali “non domestici” siano “pest”. Anzi.



Uniamo il sociale al sostenibile

Con il Progetto ArcobaClean, C.A-L. Italia unisce uno scopo sociale all’obiettivo di recupero di macchinari per la Pulizia altrimenti destinati allo smaltimento.

arcobaclean.it
commerciale@arcobaclean.it

**Sottoscrivi un contratto di revisione
 La prima macchina sarà gratuita!**





Infestanti del cibo, dalla prevenzione alla gestione integrata

Gli infestanti del cibo costituiscono un pericolo per la salute e i dati non sono incoraggianti: secondo uno studio aggiornato, nel 2021 l'incremento delle infestazioni delle derrate nei settori merceologici sensibili è pari al 14%. Attenzione a ristoranti, cucine e bar degli hotel, dove la prevenzione è fondamentale. Ecco un esempio di "gestione integrata".

••• Dati alla mano, imbattersi in pericolosi infestanti delle derrate alimentari non è così infrequente. Una recente analisi effettuata da Rentokil Initial, da anni azienda di riferimento su scala mondiale nel settore dei servizi di disinfestazione (la multinazionale è attiva ad oggi in più di 80 paesi a tutte le latitudini), disinfestazione e servizi per l'igiene, ha mostrato come nel 2021 la presenza delle infestazioni delle derrate nei settori merceologici sensibili, come la vendita all'ingrosso o il settore agricolo, sia aumentata del 14% rispetto al 2020.

Intervenire per tempo, senza sottovalutazioni

••• Il problema non è affatto da sottovalutare, anche perché spesso, a forza di minimizzare, si finisce per intervenire fuori tempo massimo. Lo spiega bene **Ester Papa**, Technical Manager di Rentokil Italia: "Esistono numerose specie di infestanti che vanno a caccia di farine, cacao, prodotti da forno, cereali, spezie ma anche prodotti come carne, formaggi e insaccati. Nelle cucine o nei magazzini e depositi spesso ci si accorge troppo tardi della loro presenza, quando ormai hanno raggiunto livelli elevati di infestazione e la contaminazione dei cibi è già avvenuta. Nel 2021 sono state le tignole e i mosconi della carne a causare i danni maggiori. Per questo sia per i privati che per le aziende è fondamentale affidarsi a professionisti che grazie ad interventi mirati di disinfestazione riescono a debellare in maniera rapida e efficace questi insetti".

Il pericolo dove meno te lo aspetti

Il pericolo, infatti, è multiforme e spesso si annida dove meno te lo aspetti: gli infestanti del cibo, infatti, invadono la cucina e le zone ristorante e bar rintanandosi nelle confezioni di farina, pasta, legumi, riso, biscotti e frutta secca, ma possono attaccare anche cibi come formaggi, prosciutto e insaccati. È quindi importante ricorrere a una disinfestazione tempestiva per eliminarle in maniera efficace e duratura. Laddove non si sia riusciti a prevenire, infatti, diventa importante non solo rimuovere il problema, ma fare sì che non si verifichi più.

Conoscere per prevenire

Ma entriamo nel vivo. La prima cosa da fare è studiare. Per tenere sotto controllo il problema, infatti, è indispensabile conoscerlo, e non farsi trovare impreparati. Come abbiamo visto gli infestanti sono parecchi, ciascuno con le sue caratteristiche e peculiarità. Per questo è fondamentale sapere quali sono specificità e comportamenti degli infestanti che più frequentemente "assediano" dispense e cucine alberghiere. La "Tignola fasciata", per esempio, è annoverata tra i parassiti più dannosi a livello mondiale: si tratta di farfalline di colore variabile dal giallognolo al marrone rossiccio, lunghe circa 15mm, che amano vivere in ambienti caldi e con poca luce e contaminano i cibi di derivazione cerealicola, frutta secca, semi di vario genere, cioccolato, spezie.



Pane e farine nel mirino

Non da meno è il cosiddetto "Anobio del pane" (da sempre, si sa, pane e farine sono tra i cibi più... appetiti): appartiene all'ordine dei coleotteri, famiglia Anobidi. È lungo circa 3 millimetri e di colore rosso-bruno. Le larve e gli adulti sono in grado di perforare con facilità quasi tutti i tipi di confezioni e involucri. Le larve attaccano tutte le derrate di derivazione cerealicola (farina, pane, pasta), frutta essiccata, spezie, erbe officinali, spezie e vegetali con abbondante contenuto di amido. Sempre tra i coleotteri ci sono i "Triboli": gli adulti sono lunghi circa 3-4 millimetri e di colore brunastro. Ricercano preferibilmente le derrate polverulente e ricche di amido (farine, crusca, semola) ma possono nutrirsi delle più svariate sostanze vegetali (cereali in granella, cacao, legumi).

Occhio alla pasta!

Per non parlare dei "Punteruoli", che prediligono i cereali immagazzinati; la cariosside viene danneggiata soprattutto dalla larva che si nutre all'interno della stessa, e solo parzialmente dall'adulto che se ne ciba attaccandola dall'esterno. Gli adulti, che possono perforare l'imballaggio grazie alla presenza di un rostro come apparato boccale, sono lunghi circa 2-5 millimetri, di colore brunastro-rossastro. Attaccano preferibilmente cariossidi di cereali, talvolta possono nutrirsi di Leguminose e di prodotti di derivazione cerealicola (farine, pasta alimentare).

Provocano anche allergie

Last but not least, ecco i "Dermestidi", sempre tra i coleotteri. Gli adulti sono lunghi massimo 10 millimetri e di colore bruno-nerastro. Le larve e talvolta gli adulti si cibano di substrati di origine animale come alimenti come insaccati e formaggi ma anche pelli, pellicce, lana, tappeti. Le setole e

i peli delle larve possono provocare reazioni di tipo allergico. Gli infestanti vivono quindi all'interno di alimenti destinati al consumo e costituiscono un vero e proprio pericolo per la salute; è quindi necessario porvi rimedio rapidamente.

Necessario ricorrere a professionisti

Cosa fare, quindi? Se si tratta di infestazioni in ambienti professionali, come in alberghi e strutture ricettive, è necessario rivolgersi, appunto, a professionisti per ottenere il massimo del risultato con il minimo di perdita economica. Il programma Rentokil, ad esempio, garantisce azioni di disinfestazione professionale che assicurano il minimo impatto sui processi e il pieno rispetto delle norme sulla salute, sicurezza e sui requisiti richiesti dai regolamenti in materia alimentare.

L'igiene è la chiave della prevenzione

Tre gli aspetti principali: Prevenzione, Ispezione e Controllo (per questo si parla di Gestione integrata degli infestanti): partendo dalla fase preventiva, prima di tutto è fondamentale garantire sempre un elevato standard di igiene nel corso dell'anno e in particolare nei mesi più caldi, quando la temperatura elevata può accelerare lo sviluppo degli infestanti delle derrate alimentari. Che sono poi i mesi in cui molti alberghi registrano il picco di affluenza di clienti.

Conservare bene e nei luoghi adatti

La conservazione è il primo passo importante: tutti i prodotti alimentari devono essere conservati in scaffali rialzati e lontani dalle pareti, per facilitare la pulizia e i controlli. Per la conservazione è preferibile utilizzare imballaggi robusti ed ermetici: il vetro è sicuramente la scelta migliore per

la realtà domestica. Per quanto riguarda la spazzatura, essendo uno dei luoghi principali di annidamento e di sviluppo di molti infestanti, è bene assicurarsi che tutti i rifiuti siano sempre raccolti in sacchi sigillati e alloggiati in appositi contenitori rigidi muniti di chiusura.

Ispezione e monitoraggio: da una piccola area a tutto l'edificio

Non bisogna dare per scontato che il problema sia limitato a quello che "si vede": infatti questo genere di infestazioni possono limitarsi a una piccola area come un contenitore o un pallet di materie prime, ma se non si agisce per tempo le infestazioni possono diffondersi rapidamente anche a tutto l'edificio. Ecco perché è fondamentale programmare e mettere in atto ispezioni e monitoraggi regolari. È importante verificare la presenza di insetti e buttare via le scatole contaminate. È necessario controllare bene anche tutti gli spazi dove gli insetti possono aver deposto le uova. Questa fase di monitoraggio e controllo prevede anche l'utilizzo di trappole ed esche alimentari e/o feromoniche che forniscono informazioni utili sull'entità dell'infestazione e sul tipo di insetto infestante, oltre all'utilità nell'eliminazione pratica.

I metodi di intervento e controllo

Si arriva poi alla fase del "Controllo e disinfestazione": in base all'entità dell'infestazione si possono attuare diversi metodi di controllo, da piccoli trattamenti isolati a trattamenti di disinfestazione estesi. In qualsiasi caso, è importante individuare in tempi rapidi la fonte dell'infestazione e rimuoverla correttamente, per controllare efficacemente questi parassiti e tornare ad assicurare un ambiente sano e sicuro per tutti. A partire dagli ospiti e dai dipendenti delle strutture alberghiere.

La via sostenibile di CAL Italia

Da oggi con gli impianti di depurazione Hydrobay, niente più alibi per la gestione delle acque reflue.

L'acqua di recupero generata dai lavaggi di qualsiasi attrezzatura o macchinario è un rifiuto speciale e come tale va gestito. Si può raccogliero e smaltirlo attraverso smaltitori autorizzati con conseguente aggravio di costi e scarico di responsabilità. Oppure immetterlo in rete fognaria previa adeguata depurazione che lo faccia rientrare in tabella 3 del d.l.gs. 152/2006. Ma a questo punto, una volta depurato perché non riutilizzarlo??? I sistemi Hydrobay sono in grado di migliorare a tal punto i valori dettati dalla tabella 3 che facilmente si riescono a riutilizzare i reflui in continuo creando così un notevole risparmio economico ed ambientale.

Il progetto sociale Arcobaclean nasce da C.A-L. Italia Srl e la Cooperativa Sociale "La Ruota" ONLUS per creare vere opportunità di lavoro a ragazzi con grande cuore e volontà ma con problematiche cognitive.

C.A-L. Italia aveva la necessità di implementare il servizio revisioni dei macchinari deteriorati da anni di usura, da questa esigenza il Progetto ArcobaClean forma

HYDROBAY

Pure Water



i ragazzi ad eseguire sempre più complesse operazioni che portano alla rinascita dei macchinari. Oggi dopo 5 anni di attività e oltre 600 macchine restaurate il progetto ha parecchi estimatori che preferiscono utilizzare mezzi revisionati anche in gare pubbliche rendendo orgogliosi i ragazzi.

Tutte queste macchine sono ulteriormente portatrici di sostenibilità perché utilizzano i dischi di lavaggio Diamantati Bonastre System. Impiegando infatti solo acqua, vengono eliminate sostanze chimiche come

deceranti, sgrassanti e cere metallizzate per il lavaggio e la lucidatura di qualsiasi pavimentazione. I dischi diamantati Bonastre Duo consentono alle lavasciugapavimenti di lavare anche a fondo e lucidare nel medesimo passaggio.

Tutte le macchine inoltre vengono alimentate con acqua di rete oppure con un'Acqua Ozonizzata Stabilizzata generata dai macchinari Tersano. Sgrassare, lavare e sanificare con Tersano è efficace, sostenibile ed economico.

Ultimo arrivato in Casa Cal è il sistema RFC di Rekola noto produttore di attrezzature manuali per il cleaning.

Rekola ha creato un gruppo di lavoro con Tersano, Bonastre ed altre aziende, con lo scopo di potenziare il progetto RFC Reside Free Cleaning ovvero l'unico sistema di lavaggio con zero residui. Utilizzando una particolare attrezzatura di lavaggio, dei panni pavimenti e superfici in Ultramicrofibra, l'acqua ozonizzata e l'uso di lavapavimenti attrezzate con i dischi Bonastre, viene garantito il pulito profondo senza residui causa di notevoli problematiche igieniche.

www.calitalia.com



Assistenza tecnica – Tremand come supporto al lavoro dei suoi clienti

Da sempre attenta alle esigenze della clientela, e consapevole della necessità di gestire al meglio le tempistiche di lavoro delle imprese operanti nel settore delle pulizie, Tremand, da sempre garanzia di professionalità e tempestività nell'ambito dell'assistenza tecnica, negli ultimi anni ha aumentato la capacità di dare risposte veloci in modo da garantire continuità ai suoi clienti. Con l'insediamento nel nuovo stabile, dove due anni si è trasferita, l'Officina di Tremand è cresciuta grazie all'introduzione di attrezzature all'avanguardia e apparecchiature di ultima generazione; inoltre grazie ai maggiori spazi disponibili è stato implementato il parco macchine sostitutive. Il suo staff, organizzato e preparato, è cresciuto grazie al suo storico, competente e sempre aggiornato personale Tecnico, che ha accolto con entusiasmo l'arrivo di nuovi operatori motivati ad imparare, che hanno apportato freschezza di idee e nuove conoscenze in materia di assistenza tecnica. L'Officina Mobile, attrezzata per effettuare assistenza dove necessitano i Clienti, completa la capacità di Tremand di fornire assistenza tecnica rapida, efficace anche in caso di imprevisti e problematiche tecnico/meccaniche.

www.tremand.com



Sutter Professional con lo sguardo rivolto al futuro

Sutter Professional continua ad essere in prima linea nel mondo della disinfezione con tante soluzioni per la sanificazione delle superfici, delle mani ed in altre aree come il lavaggio tessuti. L'igiene delle mani con Dermagel Plus (registrazione PMC n. 20570), gel mani disinfettante senza risciacquo che dispone, tra le altre, anche della norma virucida EN 14476. Per le superfici sono disponibili sul mercato soluzioni a base di perossido di idrogeno e acido peracetico che si aggiungono ai classici disinfettanti a base cloro e quaternari, ossigeno e Xtra-Alko pronto all'uso con il 76% di alcool in formula e registrato come PMC (Certificazione n. 20861) anche come prodotto virucida (norme EN 14476 e 16777). La gamma POM composta da cinque profumazioni esclusive, ognuna delle quali caratterizzata da 4 tipologie di prodotti con 5 differenti pack, per una detergenza profonda ed un'elevata deodorazione degli ambienti.

Anche Pick-a-box, la nuova linea bag-in-box, esclusiva, completa di sistemi con accessori dedicati, che si completa grazie alla certificazione Ecolabel per l'intera

Sutter

PROFESSIONAL

gamma, con prodotti superfici, lavanderia e lavastoviglie e con l'innovativo sistema a 3 prodotti composto da detergente, sequestrante e brillantante per personalizzare il dosaggio secondo le specifiche esigenze di ogni cliente (certificati Ecolabel n. IT/020/009, IT/038/001, IT/039/004).

La sfida più importante per Sutter Professional è quella di garantire innovazione sostenibile e sviluppo di prodotti e tecnologie altamente performanti, che rispettino l'ambiente e le persone. Non solo ZERO ma anche Ecocaps, detergenti altamente concentrati per la pulizia di superfici e pavimenti, con sistema in capsule idrosolubili singola dose, aventi certificazione Ecolabel (EU ECOLABEL: IT/020/009).

#StayTuned

www.sutterprofessional.it



Il vapore Polti disinfetta senza sostanze tossiche ambienti e superfici

Polti, azienda leader nell'applicazione del vapore, ha conseguito recentemente il riconoscimento DDV, Dispositivo di Disinfezione a Vapore, secondo la norma AFNOR NF T72-110 per i prodotti Polti Sani System e Polti Vaporetto MV: apparecchi a vapore per disinfettare le superfici in modo facile, sicuro e rapido. Utilizzabili in qualsiasi ambito, hanno un effetto virucida, battericida, sporicida, fungicida e levuricida (efficaci anche contro il Virus SARS-CoV-2).

Il vapore Polti è da sempre un

alleato potente e naturale: permette di disinfettare anche in presenza di persone e animali perché privo di sostanze tossiche, così come comprovato anche dalla recente attribuzione del marchio SIMA Verified, Società Italiana di Medicina Ambientale, che ha validato scientificamente i DDV Polti certificando come il vapore Polti non arrechi danno all'ambiente circostante. I DDV Polti, infatti, utilizzano la semplice acqua del rubinetto.

I prodotti della gamma Polti Sani System sono apparec-

chi brevettati sviluppati in collaborazione con la Facoltà di Medicina e di Chirurgia dell'Università degli Studi di Pavia, che consentono di disinfettare frequentemente, in tutta sicurezza, rapidità e senza contatto tutte le superfici compresi i tessuti. Erogano una nuvola avvolgente di vapore secco surriscaldato fino alla temperatura di 180° C, che elimina

fino al 99,999% dei microrganismi (risultati da test e/o studi scientifici effettuati da laboratori terzi indipendenti). I modelli Polti Vaporetto MV, oltre ad essere dei DDV che disinfettano i pavimenti grazie alla spazzola Vaporflexi, sono dei potenti pulitori a vapore multifunzione dotati di aspirapolvere integrato.

www.polti.it



Max Wind: ora omologata anche per strada

A settembre 2021 si è concluso l'iter amministrativo della procedura di omologazione stradale della spazzatrice Max Wind: la seconda spazzatrice urbana, progettata e prodotta dall'azienda veneta MP-HT, ad ottenere questa abilitazione. Nella sua categoria, la prima e unica a



concludere questa procedura.

La possibilità di circolare su strada consente di trasferire la macchina in posti diversi, evitando inutili perdite di tempo: un vantaggio soprattutto per i Comuni e le municipalizzate che, con le spazzatrici, devono coprire ampie distanze.

Nel rispetto delle condizioni per garantire la sicurezza stradale, Max Wind si è dotata di un efficace sistema di illuminazione, un adeguato impianto frenante, specchi retrovisori e dispositivi di segnalazione acustica, oltre a rispettare le norme antiinquinamento.

Max Wind, una tra le più rivoluzionarie spazzatrici presenti sul mercato, rappresenta un attrezzo per lo spazzamento meccanizzato tra i più evoluti. Le dimensioni compatte e i componenti di cui è corredata, tra cui l'impianto di erogazione di acqua sulle spazzole, la lancia di lavaggio, la raccolta in sacchi a perdere, il tubo aspi-



rante convertibile in soffiaggio, permettono all'operatore di svolgere una pulizia completa ed efficace senza ricorrere ad attrezzatura manuale ausiliaria. Un altro passo verso uno spazzamento sempre più sicuro ed efficiente.

www.mp-ht.it

La Formazione secondo Kemika

Attenta alle esigenze di un mercato in continua evoluzione, Kemika ritiene che il proprio compito non possa esaurirsi nella produzione e commercializzazione di prodotti ma debba necessariamente, essere integrato da un servizio di consulenza attento e continuo, che ponga al centro i propri distributori e di conseguenza il cliente finale.

La filosofia che muove Kemika è di fornire interventi "vestiti su misura", affinché chi frequenta i percorsi formativi proposti acquisisca la professionalità che richiede il proprio Ruolo. In Kemika la formazione non viene vissuta come spot pubblicitario legato all'evidenziare la qualità di un prodotto chimico, ma come seri e continui percorsi formativi che lavorano sul:

- Saper Essere: la testa delle Persone
- Saper Fare: le loro competenze.

L'obiettivo di Kemika è di proporsi come partner stabile, pronto ad offrire servizi completi ed integrati che supportano il cliente verso una sempre maggiore pro-

fessionalità e competitività in un mercato sempre più esigente.

I percorsi formativi su cui Kemika opera sono:

- Formazione Tecnica (saper fare)
- Formazione legata alla comunicazione e al commerciale (saper essere).

L'Area Tecnica è in grado di organizzare seminari destinati ad operatori, capi cantiere, direttori tecnici di Imprese di servizi.



Può inoltre pianificare specifici seminari a tema destinati a chi opera nella sanità, con due nuovi percorsi formativi inseriti quando è scoppiata la pandemia da Coronavirus, nel settore dell'ospitalità, nella ristorazione e sul trattamento pavimenti.

L'Area Commerciale e di Comunicazione di Kemika può vantare un programma che nulla ha da invidiare a chi di mestiere si occupa di consulenza e marketing.

Tra i programmi formativi più interessanti troviamo seminari su come una Impresa di servizi deve sviluppare un Progetto Tecnico e un Progetto Economico, uno specifico per imprenditori dedicato al Marketing operativo nell'Impresa di Servizi. Sempre per i Quadri Direzionali un corso sulla Leadership e uno sui costi legati alla mancanza di comunicazione all'interno di una struttura aziendale. Per chi lavora nell'area commerciale due corsi di Tecniche di Vendita, uno di base e uno più avanzato sulla negoziazione.

www.kemikagroup.com

PESTMED EXPO. VENITE A CATTURARE NUOVE OPPORTUNITÀ.



PestMed® Expo è l'imperdibile Fiera Evento dedicata al Pest Management.

Le più importanti aziende del settore e i buyer italiani ed esteri si incontrano qui, lungo **tre giorni ricchi di convegni, workshop, eventi e incontri B2B.**

È il punto di riferimento per l'Italia, l'Europa e i Paesi del bacino del Mediterraneo sulla **disinfestazione e disinfezione:** la **salute pubblica e del cittadino** negli ambienti civili e industriali, la **sicurezza degli alimenti** nelle imprese della filiera agroalimentare, l'**igiene civile** per scuole, case, giardini, animali domestici.

LA FIERA DI



A.N.I.D.
Associazione Nazionale
delle Imprese di Disinfestazione

ADERENTE A



CONFINDUSTRIA SERVIZI HYGIENE, CLEANING
& FACILITY SERVICES, LABOUR SAFETY SOLUTIONS

ORGANIZZAZIONE

Avenue media*
Conference & Expo



INFO E ADESIONI: WWW.PESTMED.IT

La Fiera Evento per i professionisti del Pest Management e della Sanificazione.
9-11 Febbraio 2022, BolognaFiere



Sviluppo sostenibile

Responsabilità sociale

RESIDUE FREE CLEANING
REKOLA



Residue Free Cleaning
Pulizia senza residuo

HYDROBAY



Impianti e sistemi
di depurazione acque
reflue di lavaggio

ArcobaClean



Progetto sociale
recupero macchine
per la pulizia



tersano™

Acqua Ozonizzata
stabilizzata



**BONASTRE
SYSTEM**



Dischi di lavaggio
e restauro solo
con acqua

haid-tec



Dischi in melamina
riciclata per pulizia
profonda senza detersivi

C.A.L. BIOCLEAN

Microrganismi non
patogeni per lavaggio
e sanificazione sostenibile

americo



Dischi abrasivi
di lavaggio in PET
riciclato
biodegradabili



calitalia.com