REPORT

ENGLISH TEXT INSIDE

Cleaning COMMUNITY Magazine

Ho.Re.Ca.

| febbraio 2018 n° 27 | www.cleaningcommunity.net

crea emozioni con Carousel.

Una vasta gamma di
tovaglie, tovagliette e tovaglioli
in Airlaid, Tnt e Tissue.
www.carind.it

CARIND Tissue

CARIND SRL
Via Vicinale Fontanile - Località Picinella s.n.c.
03033 Arpino (FR) Italy
N.Fax: 0039 0776 880004 - N. Tel.: 0039 0776 880005
commerciale@carind.it - salesoffice@carind.it
www.carind.it

Linea di detergenti concentrati

INFyNITÎ

Prestazioni straordinarie in pochissimo spazio

www.arcochimica.it

Una semplice monodose Infyniti permette di ottenere tutte le combinazioni possibili di prodotto tradizionale per il lavaggio manuale e meccanizzato. I differenti formati delle monodosi, 15/30/50/80/100 ml, consentono di ottenere sempre la giusta dose per taniche, flaconi, secchi e serbatoi.

ARCO
CHEMICAL GROUP

SOMMARIO | CONTENTS

7 Editoriale
8 News
16 **ANIP-Confindustria: progetti e impegno**
Giulia Sarti
20 **La legionellosi in Italia**
Massimo Artorige Giubilesi
28 **Ecolabel UE per i servizi**
Furio Bernardini
36 **Ho.Re.Ca.: novità, eventi, consumi**
Furio Bernardini
40 **Pianeta ristorazione**
Chiara Merlini
46 **Per un nuovo business**
Elisa Mercurio
50 **Un tema importante per i dealer**
Furio Bernardini
54 **Continuiamo così, facciamoci del male!**
Alessandro e Marco Florio
59 **I Prodotti**

7 Point of view
8 News
*16 **ANIP-Confindustria: projects and commitment***
Giulia Sarti
*20 **Legionnaire's Disease in Italy***
Massimo Artorige Giubilesi
*28 **EU Ecolabel for services***
Furio Bernardini
*36 **Ho.Re.Ca.: news, events, consumption***
Furio Bernardini
*40 **Planet restaurants***
Chiara Merlini
*46 **For a new business***
Elisa Mercurio
*50 **One important topic for dealers***
Furio Bernardini
*54 **Let's continue like this, let's hurt ourselves!***
Alessandro e Marco Florio
*59 **Products***

Cleaning Magazine COMMUNITY

www.cleaningcommunity.net
Clicca per ricevere gratuitamente le nostre newletter e i prossimi numeri del magazine

Editore
4PUNTOZERO Srl
Via Ressi, 28 - Milano
Tel. +39 02 39265461 - Fax +39 02 45497579
info@4puntozero.it

Direttore editoriale
Chiara Merlini
merlini@4puntozero.it

Direttore responsabile
Federica Fiorellini
fiorellini@4puntozero.it

In redazione
Zoe Battiston, Furio Bernardini, Michele Corsini, Andrea Della Torre, Federica Fiorellini, Vittoria Orsenigo, Giulia Sarti, Davide Vernich

Progetto Grafico
Roberto Cremonesi.Co Srl
info@robertocremonesi.it

Impaginazione
Giuliana Garlaschelli
garlaschelli@robertocremonesi.it

Direzione commerciale e marketing
Luciano Dorini
dorini@4puntozero.t

International Sales Manager
Giorgio Pierguidi
pierguidi@4puntozero.it

Amministrazione
Lara Papetti
lara@4puntozero.it

Ufficio traffico
traffico@4puntozero.it

Concessionaria di Pubblicità
DS Kronos srls, via Settala 10 - 20124 MILANO
Stefano Carlin | stefano@dskronos.it
Dorella Maiocchi | dorella@dskronos.it

Cleaning Community Magazine
Autorizzazione del Tribunale di Milano
n. 122 dell'8 aprile 2014

4Puntozero Srl, titolare del trattamento dei dati relativi ai destinatari della presente pubblicazione, informa che le finalità del trattamento sono rivolte unicamente a consentire l'invio del presente magazine e di altre iniziative editoriali di propria edizione; la casa editrice informa altresì i destinatari dell'invio che in ogni momento essi potranno esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgl. 196/03, chiedendo l'aggiornamento o la cancellazione dei dati.

CONCENTRATI SULL'AMBIENTE

Frutto di ricerca ed esperienza, **Bettari** propone la linea **Ecolabel**, il **marchio europeo** di qualità ecologica che identifica i **prodotti a basso impatto ambientale** con particolare attenzione ai principali aspetti sociali ed etici dei processi produttivi. Perfetti per la pulizia di tutte le superfici, lasciano una gradevole nota profumata e vantano la stessa efficacia dei prodotti tradizionali.
BETTARI: sempre un passo avanti per un mondo più pulito!

EU Ecolabel
www.ecolabel.eu

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

Bettari
FOCUSED ON CLEANING

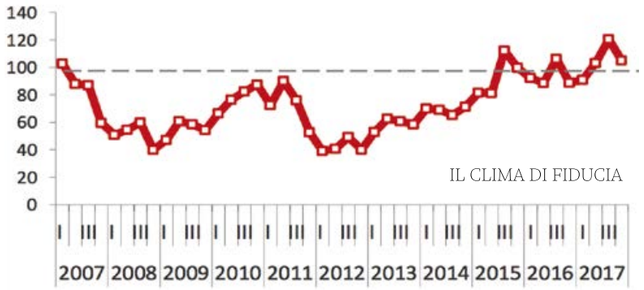
Oggi parliamo di...

CHIARA MERLINI

Parlare del mondo Ho.Re.Ca. è soprattutto un problema di scelta. Il mondo dell'ospitalità è legato a talmente tanti aspetti (sociali, economici, di sicurezza, di salute, di costume) che è facile perdersi. Soprattutto per chi non si occupa in particolare di food. In questo numero abbiamo cercato di toccare alcuni temi che ci sono sembrati importanti per chi lavora nel nostro settore e guarda con attenzione il mondo dell'ospitalità. Così, ecco in questo numero un articolo con una panoramica delle novità, degli eventi e dei consumi del settore, mentre con i dati che il Rapporto 2017 Fipe (la federazione dei pubblici esercizi) fornisce sulla ristorazione si delinea un quadro attuale di come si presenta questo comparto (pag. 36). L'attenzione alla salute è in primo piano, nelle strutture ricettive, e l'approfondimento sulla Legionellosi segnala come non si debba mai abbassare la guardia nei confronti del rischio di trasmissione di questa malattia (pag. 20). A pagina 28 una novità per le imprese di servizi: la recente norma Ecolabel EU per i servizi di pulizia, che mostra di fatto l'attenzione al rispetto per l'ambiente e un avanzamento culturale del settore. E nel Magazine si ritrovano anche le testimonianze di chi vuole fare crescere il mondo del cleaning: i diversi attori della filiera portano la loro esperienza e possono trovare spunti di interesse per il loro lavoro.

Today let's talk about...
When we want to talk about the Ho.Re.Ca. world there is an embarrassment of choices. The hospitality sector covers so many different aspects (social, economic, safety, health, customs), that it is easy to get lost. Especially for someone who is not specifically concerned with food. In this issue we have tried to touch on some themes which seemed important to us for our sector and to look at the hospitality sector in particular. So, there is an article which gives an overview of the latest news, events and consumption in the sector, while the figures in the 2017 Fipe (Federation of public companies) Report give us a picture of the current situation in catering. In accommodation structures, attention to health is at the forefront and information on Legionnaire's Disease highlights that we must never lower our guard against the risks of transmitting this disease. The latest development for service companies is the recent EU Ecolabel norm for cleaning services which demonstrates more care for the environment and an advance in awareness in the sector. Finally, in the Magazine, there are notes from those who want growth in the cleaning world. The different participants in the chain share their experience and points of interest for their work.

FIPE: IL CLIMA DI FIDUCIA RESTA POSITIVO



Una nota informativa del Centro Studi di FIPE, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, sulla ristorazione commerciale nel IV trimestre 2017 conferma come il clima di fiducia resti positivo, attestandosi a 104,9 (superiore di 16 punti a confronto con l'anno precedente). I giudizi rimangono prudenti verso le prospettive a breve termine, ma registrano segnali incoraggianti nei riguardi delle performance economiche e dell'occupazione. Le valutazioni sui flussi di clientela sono in miglioramento e il saldo guadagna circa 20 punti sullo stesso periodo del 2016. I prezzi di vendita sono in leggera flessione, mentre i costi di approvvigionamento sono in significativo aumento. Anche l'occupazione segna un +6% e nella media dell'anno 2017 l'indicatore sale del 10%.

FIPE: THE CONFIDENCE ENVIRONMENT REMAINS POSITIVE

An informative note from the FIPE Study Center, the Italian Federation of Public Exercises, on commercial catering in the fourth quarter of 2017 confirms that the confidence climate remains positive, reaching 104.9 (16 points higher compared to the previous year). The judgments remain cautious towards the short-term prospects, but they show encouraging signs with regard to economic performance and employment. The assessments on customer flows are improving and the balance gains about 20 points in the same period of 2016. Sales prices are slightly lower while procurement costs have increased significantly. Also the employment marks a + 6% r in the average of the year 2017 the indicator rises of 10%.

RICONOSCIMENTO ALLA SOSTENIBILITÀ PER ESSITY

Essity è stata riconosciuta come una delle 100 aziende più sostenibili al mondo da Corporate Knights. Il riconoscimento è stato presentato in occasione del World Economic Forum a Davos, in Svizzera. La classifica si basa su dati pubblicati dal 2016 basati su un massimo di 17 indicatori chiave di prestazione (KPI) che riguardano l'ambiente, il sociale e la governance rispetto ai pari aziendali. Sono state analizzate 5.994 società quotate in borsa con un reddito lordo di almeno 1 miliardo di dollari (che comprendono tutti i settori e le industrie).

Le 100 aziende globali provengono da 22 paesi, dove Essity è una delle cinque aziende svedesi nella lista. *"Siamo orgogliosi di essere classificati tra le 100 aziende più sostenibili al mondo. Questo è un riconoscimento alla strategia di business sostenibile di Essity, alla nostra capacità di raggiungere i nostri obiettivi e la trasparenza del Gruppo agli stakeholder"*, afferma Magnus Groth, CEO e President di Essity.

Fonte: Papnews

RECOGNITION OF SUSTAINABILITY FOR ESSITY

Essity has been recognized as one of the world's 100 most sustainable companies by Corporate Knights. The recognition was presented in connection with World Economic Forum in Davos, Switzerland. The ranking is based on publicly disclosed data from 2016 based on up to 17 key performance indicators (KPIs) covering environmental, social and governance relative to company peers. A total of 5,994 publicly listed companies with gross revenue of minimum USD 1 billion have been analyzed, encompassing all sectors and industries. The global 100 companies come from 22 countries, where Essity is one of five Swedish companies on the list.

"We are proud to be ranked as one of the world's 100 most sustainable companies. This is a recognition to Essity's sustainable business strategy, our ability to deliver on our objectives and the Group's transparency to stakeholders", *says Magnus Groth, CEO and President of Essity.*

Source: Papnews

LA PULIZIA NELLA RISTORAZIONE

AfidampCom ha realizzato la Guida "La pulizia nella Ristorazione", in collaborazione con l'Associazione dei cuochi professionisti APCI e presentata a Milano in occasione della scorsa edizione di Host. Il manuale vuole fornire utili indicazioni a chi opera nel settore della ristorazione, a chi si occupa direttamente delle pulizie e a chi deve gestirle. Se la pulizia è la condizione minima per garantire la qualità della vita di ognuno, i rischi che si presentano in caso della sua mancanza negli ambienti che trattano alimenti sono maggiori e riguardano direttamente la salute. Il manuale offre preziosi consigli - a partire dal lavaggio delle mani, indispensabile premessa - sulla sanificazione delle superfici, dei piani di lavoro, delle attrezzature che sono utilizzate da chi opera in ambito ristorativo. fornisce inoltre indicazioni sulla valutazione dell'efficacia dei prodotti chimici, sugli strumenti di controllo e HACCP. La guida si affianca agli altri manuali realizzati da AfidampCom, utili strumenti per fornire pratiche indicazioni agli operatori del settore.

CLEANING IN THE RESTAURANT

AfidampCom has created the Guide "La pulizia nella Ristorazione", in collaboration with the Association of APCI professional chefs and presented in Milan on the occasion of the last edition of Host. The manual aims to provide useful information to those working in the restaurant industry, to those who take care of the cleaning and who must manage them. If cleaning is the minimum condition to guarantee the quality of life of everyone, the risks that arise in case of his absence in the environments that treat food are greater and directly affect health. The manual offers valuable advice - starting from the handwashing, an essential premise - on the sanitization of surfaces, worktops, equipment that are used by those who work in the restaurant sector.Fornsice also indications on the evaluation of the effectiveness of chemicals, on control instruments and HACCP. The guide is flanked by the other manuals created by AfidampCom, useful tools to provide practical guidance to operators in the sector.

IKN - PHARMA HUB PRESENTA 'CLEAN ROOM EXPERIENCE DAYS'

Pharma Hub, la community di IKN Italy dedicata al mondo pharma, presenta il 14 Marzo a Milano 'Clean Room Experience Days', l'evento dedicato alla gestione funzionale della Clean Room, dalla progettazione alla manutenzione, dalla validazione all'efficienza energetica. Giunto alla settima edizione, l'appuntamento presenta diverse peculiarità rappresentate dai momenti esperienziali e di networking, dai contenuti sempre di estrema attualità e di interesse per il settore, dai benchmark di approfondimento. Infatti, l'agenda del convegno propone: due Virtual Clean Room, per prendere spunto dai migliori per ottimizzare la propria camera bianca; una Sessione "Dalla teoria ... alla pratica", con 5 Laboratori Interattivi per scoprire le soluzioni più innovative in tema di isolatori e RABS, monitoraggio particellare, vestizione, manutenzione predittiva, efficienza energetica; una Visita guidata presso la Clean Room del Politecnico di Milano (che si svolgerà il 15 marzo); un Workshop pratico per un approfondimento sulla Clean Room a 360°.

IKN - PHARMA HUB PRESENTS 'CLEAN ROOM EXPERIENCE

Days'*Pharma Hub, the community of IKN Italy dedicated to the world pharma presents on March 14 in Milan 'Clean Room Experience Days', the event dedicated to the functional management of the Clean Room, from design to maintenance, from validation to energy efficiency. Now in its seventh edition, the event presents various peculiarities represented by the experiential and networking moments, with contents that are always extremely topical and of interest for the sector, from in-depth benchmarks. In fact, the agenda of the conference offers: 2 Virtual Clean Room, to take a cue from the best to optimize their clean room; 1 Session "From theory ... to practice", with 5 Interactive Laboratories to discover the most innovative solutions in terms of insulators and RABS, particle monitoring, dressing, predictive maintenance, energy efficiency; 1 Guided visit to the Clean Room of the Politecnico di Milano, which will take place on March 15th: a practical workshop for an in-depth study on the 360 ° Clean Room.*

OPUSCOLO SULLA SICUREZZA INAIL AIISA

Uno dei principali obiettivi di AIISA è la sicurezza dei lavoratori durante le operazioni di pulizia dei sistemi aeraulici. Per questo motivo AIISA ha forti legami con l'INAIL. In seguito a questa collaborazione, AIISA e INAIL hanno preparato un opuscolo dal titolo: "Sistemi di climatizzazione: salute e sicurezza nelle attività di ispezione, pulizia e bonifica". La brochure contiene chiari riferimenti al protocollo AIISA e all'ACR 2013 di NADCA (ed è anche scaricabile dal sito INAIL **www.inail.it**)

La pubblicazione fornisce informazioni sulla prevenzione e le malattie professionali. Promuove anche comportamenti sicuri e l'uso corretto dei dispositivi di protezione. Vengono esaminate le diverse fasi che caratterizzano le operazioni di ispezione e bonifica, associando ciascuna di esse a un determinato rischio. Per ciascun rischio, i DPI (Dispositivi di protezione individuale) sono identificati con il loro uso corretto. E i DPI sono stati inseriti in schede dedicate.

AIISA INAIL SAFETY BOOKLET

One of the main goals of AIISA is the safety of workers during the HVAC Cleaning operations. For this reason AIISA has strong links with INAIL. As a result of this collaboration, AIISA and INAIL have prepared a brochure entitled: «Air conditioning systems: health and safety in inspection, cleaning and restoration activities». The brochure contains clear references to the AIISA Protocol and the ACR 2013 of NADCA and is also downloadable from the INAIL site. **www.inail.it** *The publication provides useful information to prevent accidents and occupational diseases related to the inspection and cleaning of air conditioning systems. It also promotes safe behaviors and the proper use of protective equipment and devices. The different phases that characterize the inspection and remediation operations are examined, associating each of them with a given risk. For each risk, PPE (Personal Protective Devices) is identified with their proper use. DPIs have been inserted into dedicated tabs.*

26 CASI DI LEGIONELLOSI A MAIORCA

Negli ultimi tre mesi dell'anno scorso a Palmanova, una delle località più grandi di Maiorca, situata sulla costa sud-occidentale, si sono registrati 26 casi di legionellosi, di cui uno mortale (un turista di nazionalità britannica, che soffriva già di diverse altre patologie). L'origine dell'infezione è stata individuata nella struttura di idromassaggio situata in uno degli stabilimenti di un hotel. Per individuare la causa dell'infezione sono stati prelevati campioni dalle strutture idriche dell'hotel, così come nella rete comunale, ristoranti con nebulizzatori all'aperto, irrigatori per irrigazione, macchine per la pulizia della strada, la fonte di una piscina e un autolavaggio, altri ancora. Sono risultati positivi i campioni che corrispondevano agli impianti di idromassaggio all'aperto di uno degli stabilimenti alberghieri.

Fonte: Tenerife news

26 CASES OF LEGIONELLOSIS IN MALLORCA

In the last three months of last year in Palmanova, one of the largest towns in Majorca, located on the southwest coast, there were 26 cases of legionellosis, one of which was fatal (a British tourist, who already suffered from several other diseases). The origin of the infection has been identified in the hydromassage structure located in one of the establishments of a hotel. To identify the cause of the infection samples were taken from the hotel's water facilities in the area, as well as in the municipal network, restaurants with outdoor nebulizers, irrigation sprinklers, road cleaning machines, the source of a pool and a car wash, others. The samples corresponding to the outdoor whirlpool systems of one of the hotel establishments were positive.

Source: Tenerife news

www.sanitecitalia.com

ITALCHIMICA SRL
Riviera Maestri del Lavoro, 10 35127 Padova ITALY
Tel.: +39 049 8792456 - Fax: +39 049 8791424
P.Iva: 04906050283
E-mail: info@italchimica.it - www.italchimica.it

DOSY system

SANITEC® igiene sicura

X CONFERENZA NAZIONALE DELLA DISINFESTAZIONE *A ROMA*

Si svolgerà a Roma il 21 e 22 marzo 2018, presso l'Auditorium Antonianum, la Decima Conferenza Nazionale sulla Disinfestazione centrata sul tema: "Disinfestazione 4.0: raccogliere la sfida". L'evento è promosso da ANID con il supporto delle imprese fornitrici associate. Il nuovo scenario che gli indirizzi dell'economia globale stanno proponendo si concentra sulla competitività delle imprese, su di un equilibrio ambientale sostenibile, sull'innovazione e la ricerca: una strategia complessiva di innovazione nella gestione delle imprese e nel mercato.
Il settore della disinfestazione e derattizzazione da molti anni ha intrapreso la strada dell'evoluzione tecnica e metodologica, fondata sulla formazione e aggiornamento degli operatori: continua a essere un'evoluzione culturale, che punta alla professionalità e all'innovazione, e che ha raggiunto un punto fermo con la pubblicazione dello Standard UNI EN 16636.

X CONFERENZA NAZIONALE DELLA DISINFESTAZIONE *IN ROME*

The tenth National Conference on disinfestation centered on the theme: "Disinfestazione 4.0: Collect the challenge" will take place in Rome on March 21st and 22nd 2018 at the Antonianum Auditorium. The event is promoted by ANID with the support of associated supplier companies. The new scenario that the guidelines of the global economy are proposing focuses on the competitiveness of companies, on a sustainable environmental balance, on innovation and research: an overall strategy of innovation in the management of companies and in the market. The disinfection and deratting sector has for many years embarked on the path of technical and methodological evolution, based on training and updating of operators: it continues to be a cultural evolution, which aims at professionalism and innovation, and which has reached a fixed point with the publication of the Standard UNI EN 16636.

UNA TOILETTE A MANHATTAN? SI TROVA CON UN'APP

Rockaloo è un'app *pay-per-use* che garantisce ai non clienti l'accesso ai servizi igienici di ristoranti, bar, negozi di fascia alta e parrucchieri. Creata da Yvan Bedouet e Binoy Wilson (**rockaloo.com**) propone la soluzione a una reale necessità di chi si trova in giro per New York. Rockaloo ha collaborato con più di 130 diverse location tra Manhattan, Brooklyn e Queens per offrire agli utenti l'accesso ai bagni privati per un'ora. Grazie alla geolocalizzazione, l'utente può trovare il luogo più vicino (in totale 135 tra ristoranti, caffé, boutique) e la tariffa richiesta (tra 0,99 e 1,99 dollari) perché, presentando un ticket, possa usufruire delle toilette degli esercizi commerciali. Ovviamente, in perfetto ordine...

A TOILET IN MANHATTAN? IT IS LOCATED WITH AN APP

*Rockaloo is a pay-per-use app that provides non-customers with access to the toilets of restaurants, bars, high-end shops and hairdressers. Created by Yvan Bedouet and Binoy Wilson (**rockaloo.com**) offers the solution to a real need for those around New York. Rockaloo has collaborated with more than 130 different locations in Manhattan, Brooklyn and Queens to give users access to private bathrooms for an hour. Thanks to the geolocation, the user can find the nearest place (in total 135 restaurants, cafes, boutiques) and the required rate (between 0.99 and $ 1.99) because, by presenting a ticket, can take advantage of the toilets commercial businesses. Obviously, in perfect order...*

UNICIRCULAR, ASSOCIAZIONE DI IMPRESE DELL'ECONOMIA CIRCOLARE

Dal primo febbraio FISE UNIRE diventa FISE UNICIRCULAR, Unione delle Imprese dell'Economia Circolare **www.unicircular.org**. Un nuovo nome che chiarisce l'intento dell'associazione, rappresentare le "fabbriche" dell'economia circolare - imprese e associazioni di imprese - aiutandole nel loro percorso verso le istituzioni, gli stakeholder, il mercato. Lo annuncia Andrea Fluttero, già presidente di UNIRE e oggi alla guida di UNICIRCULAR, con il supporto dei Presidenti delle Associazioni aderenti. La nascita di UNICIRCULAR si colloca alla vigilia dell'approvazione definitiva del nuovo pacchetto di direttive rifiuti-circular economy, un'occasione importante da cogliere in modo proattivo.
Per sfruttare meglio queste opportunità, le aziende devono basarsi su una rappresentanza capace di dialogare con l'opinione pubblica e con i decisori politici, europei, nazionali e locali, con l'obiettivo di partecipare alla definizione delle nuove norme che dovranno essere recepite nelle leggi nazionali come *End of Waste*, EPR (responsabilità estesa del produttore), *Ecodesign* e *Green Procurement*.

UNICIRCULAR, ASSOCIATION OF ENTERPRISES OF THE CIRCULAR ECONOMY

From the first of February FISE UNIRE becomes FISE UNICIRCULAR, Union of Businesses of the Circular Economy - www.unicircular.org. A new name that clarifies the intent of the association, representing the "factories" of the circular economy - companies and business associations - helping them in their journey towards institutions, stakeholders and the market. This was announced by Andrea Fluttero, former president of UNIRE and today at the helm of UNICIRCULAR, with the support of the Presidents of the member associations. The birth of UNICIRCULAR takes place on the eve of the final approval of the new package of directives on waste-circular economy, an important opportunity to be seized proactively. To better seize these opportunities, companies must rely on a representation capable of dialoguing with public opinion and with political, European, national and local decision makers, with the aim of participating in the definition of the new rules to be implemented in the laws such as End of Waste, EPR (Extended Producer Responsibility), Ecodesign *and* Green Procurement.

"SICUREZZA IN CASO DI INCENDIO - VOCABOLARIO", NUOVA NORMA UNI

Da ottobre è in vigore la norma UNI EN ISO 13943:2017 "Sicurezza in caso di incendio - Vocabolario" che definisce la terminologia sulla sicurezza in caso di incendio (sostituisce la UNI CEI EN ISO 13943:2010). L'aumentata attenzione alla sicurezza in questo ambito ha portato allo sviluppo di progetti costruttivi e alla progettazione basata sulle prestazioni. È necessario, quindi, un linguaggio comune più ampio e completo. Il documento contiene il vocabolario base applicabile alla sicurezza in caso di incendio, inclusa la sicurezza negli edifici, nelle opere di ingegneria civile e in altri elementi nell'ambiente edificato.

"SICUREZZA IN CASO DI INCENDIO - VOCABOLARIO", NEW UNI STANDARD

Since October the UNI EN ISO 13943: 2017 standard "Sicurezza in caso di incendio - Vocabolario that defines the terminology on fire safety (replaces the UNI CEI EN ISO 13943: 2010) is in force. Increased focus on safety in this area has led to the development of construction projects and performance-based design. Therefore, a wider and more complete common language is necessary. The document contains the basic vocabulary applicable to fire safety, including safety in buildings, civil engineering works and other elements in the built environment.

AUMENTA L'OCCUPAZIONE NELLE PICCOLE IMPRESE

Secondo l'osservatorio lavoro di CNA, la Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa, nel 2017 si è rafforzata la crescita dell'occupazione nelle micro imprese e nell'artigianato. A dicembre, nonostante una forte diminuzione rispetto al mese precedente (-2,4%), i posti di lavoro sono aumentati del 2,7% su base annua. Rispetto all'anno precedente, le assunzioni a tempo indeterminato hanno continuato a ridurre il loro ritmo di crescita (-5,7%). In accelerazione invece le assunzioni con contratti a tempo determinato (+23,2%), di apprendistato (+23,3%) e, soprattutto, di lavoro intermittente la cui forte crescita (+231,1%) è stata favorita anche dall'abolizione dei voucher. Dal dicembre 2014 al dicembre 2017 la quota di occupazione a tempo indeterminato delle imprese monitorate nel campione CNA è diminuita dall'86,1% al 68,5%. Al contrario è aumentata la quota di lavoratori a tempo determinato (dal 5,6% al 19,7%) e con contratti di apprendistato (dal 5,8% al 9,1%).

EMPLOYMENT INCREASES IN SMALL BUSINESSES

According to the work observatory of CNA, the National Confederation of Crafts and Small and Medium Enterprises, in 2017 the growth of employment in micro-enterprises and crafts has strengthened. In December, despite a sharp decrease compared to the previous month (-2.4%), jobs rose by 2.7% on an annual basis. Compared to the previous year, permanent hiring continued to reduce their rate of growth (-5.7%). On the other hand, accelerated recruitment with fixed-term contracts (+ 23.2%), apprenticeships (+ 23.3%) and, above all, intermittent work whose strong growth (+ 231.1%) was also favored by abolition of vouchers. From December 2014 to December 2017 the share of permanent employment of the companies monitored in the CNA sample decreased from 86.1% to 68.5%. On the contrary, the share of fixed-term workers increased (from 5.6% to 19.7%) and with apprenticeship contracts (from 5.8% to 9.1%).

ISO 4500: APPROVATA LA NUOVA NORMA

Attesa a breve della pubblicazione della nuova norma sui sistemi di gestione della salute e sicurezza sul lavoro, dopo l'approvazione del Final Draft. UNI si è attivata perché, una volta pubblicata la versione italiana, sia integrata con note che si riferiscono alla legislazione italiana. L'obiettivo della "Occupational health and safety management systems - Requirements with guidance of use" è aiutare le organizzazioni a fornire un luogo di lavoro sicuro e sano e prevenire infortuni e malattie. Le ultime stime dell'Organizzazione internazionale del lavoro (ILO) segnalano che ogni giorno muoiono oltre 7.600 persone per attività lavorative (oltre 2,78 milioni l'anno) e gli incidenti superano i 370 milioni l'anno. La norma rispetta la struttura comune degli standard sui sistemi di gestione, come la ISO 14001 (ambiente) e ISO 9001 (qualità), tenendo in considerazione anche altri standard, tra cui OHSAS 18001, linee guida ILO-OSH, norme nazionali e internazionali del lavoro e convenzioni dell'International Labour Organization.

Per saperne di più: ISO 45001 - Occupational health and safety"
Fonte: casa&clima

ISO 45001: NEW REGULATION APPROVED

Waiting for the publication of the new regulation on occupational health and safety management systems, after approval of the Final Draft. UNI has activated because, once the Italian version has been published, it is integrated with notes that refer to Italian legislation. The objective of "Occupational health and safety management systems" is to help organizations to provide a safe and healthy workplace and to prevent injuries and illnesses. The latest estimates by the International Labor Organization (ILO) indicate that more than 7,600 people die every day for work activities (over 2,78 million a year) and accidents exceed 370 million a year. The standard respects the common structure of management system standards, such as ISO 14001 (environment) and ISO 9001 (quality), taking also into account other standards, including OHSAS 18001, ILO-OSH guidelines, national and international standards of work and conventions of the International Labor Organization.

For more information:
ISO 45001 - Occupational health and safety"
Source: casa&clima

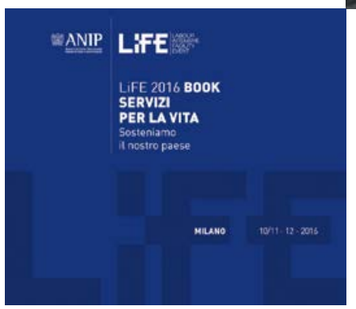
ANIP Confindustria: progetti e impegno

DALLA PRESENTAZIONE DEL LiFE BOOK ALL'ATTENZIONE ALLO SVILUPPO DEL SETTORE

Lorenzo Mattioli, *presidente ANIP-Confindustria*

GIULIA SARTI

Le attività di ANIP-Confindustria per il 2018 sono iniziate con la presentazione del volume che raccoglie i contributi della seconda edizione di LiFE, Labour intensive Facility Event, celebrata a Milano. La tavola rotonda organizzata a Villa Fleming a Roma - coordinata da Claudio Cerasa, direttore de 'Il Foglio' - ha visto la presenza di Lorenzo Mattioli, presidente ANIP-Confindustria, di Dario Ginefra, commissione Attività produttive alla Camera, Nicola Di Battista, direttore della rivista Domus e Silvano Curcio, docente di Facility management, direttore di Patrimoni PA net.
"Oggi il nostro settore - ha detto Lorenzo Mattioli - *è pronto per accogliere sfide importanti che sapranno rendere migliore il Paese, pensiamo ad esempio alla gestione integrata dei Beni Culturali. Siamo ottimisti guardando al futuro, anche se la strada da fare è ancora molta per avere una riconoscibilità che invece è acquisita in altri paesi europei, ad esempio in Francia e Germania".*
Dario Ginefra ha stimolato l'industria del Facility a una nuova sfida, per una spinta di una nuova legge quadro sui servizi *"una proposta che sia occasione di riconoscibilità e presa d'atto da parte della politica, dell'importanza e delle potenzialità e dell'industria dei servizi, spesso percepita solo nei suo aspetti meno edificanti".*
I relatori hanno tracciato le possibili linee d'azione, partendo però da alcuni temi ineludibili, espressi per voce di Mattioli, ovvero: *"l'occasione persa del Codice Appalti, e la necessità di non rimandare ulteriormente la costituzione di Confindustria Servizi, opportunità per cui sono già state gettate le basi".*



Da parte di Silvano Curcio una brillante analisi sulla nuova fase per i servizi, settore alla cui giovane età fa eco un valore economico elevatissimo, ma che non è supportato da un corpo normativo adeguato e nel quale occorre sicuramente far crescere la qualità.
Prezioso sotto il profilo tecnico e culturale il contributo di Nicola Di Battista, architetto e docente universitario, che ritiene il Facility un settore trainante per la contemporaneità, ribandendo la necessità di percorrere, nella gestione degli spazi urbani, la filosofia della cura della città e del riuso.

LiFE book volume secondo

Il secondo LiFE Book - centoventi pagine con ampia sezione fotografica - raccoglie l'esperienza dell'evento LiFE 2016 che si è svolto a Milano. L'obiettivo è quello di non interrompere il filo e mantenere una comunicazione viva, uno scambio costante, sia verso l'esterno, sia tra gli associati, il cui coinvolgimento e partecipazione rimangono la chiave di LiFE. Nelle sue pagine si trova un QR code grazie al quale, con lo smartphone, si potrà fruire di completi contributi video. La volontà di essere "cross

ANIP-CONFINDUSTRIA: PROJECTS AND COMMITMENTS

FROM THE PRESENTATION OF LiFE BOOK TO DEVELOPMENT IN THE SECTOR

ANIP-Confindustria, the national Association for cleaning and integrated services companies, started its 2018 events with the presentation of LiFE Book in Rome. Its one hundred and twenty pages, including a wide selection of photos, is a collection of experiences from LiFE 2016 which was held in Milan. A round table, co-ordinated by Claudio Cerasa, director of 'Il Foglio', was organized in Villa Fleming in Rome. Those present were Lorenzo Mattioli, chairman of ANIP-Confindustria, Dario Ginefra, from the parliamentary commission for production, Nicola Di Battista, director of the journal Domus and Silvano Curcio, lecturer in Facility management and director of Patrimoni PA net. The objective was to keep communications open through a continuous exchange both with the outside world and among the associates.
LiFE is a fair which is multifunctional in time and place. Through it those working in economics can meet and it encourages the participation of leaders of opinion in different sectors focusing on the themes for discussion. Lorenzo Mattioli emphasizes: "I think that through LiFE, ANIP was able to build a new identity in the service world with an approach based on comparisons, not only with those in the sector but also open to the influence of the real economic and social dynamics in Italy".
In a recent interview at Adnkronos, Lorenzo Mattioli highlighted the sector's organizational policy needs: "At the moment there is a competitive gap in the market for our companies. This is not only their responsibility, politicians and in general those with decision making powers have to act soon and well. In comparison with what is happening in other European countries, we are behind and late in getting our act together. We need stability and security."

mediali" e innovativi è la cifra che contraddistingue l'evento LiFE, una novità comunicativa che ha ottenuto un riconoscimento a livello europeo perché, insieme ai RoadShow, sta proiettando il Facility management in una dimensione dinamica. Il volume LiFE Book 2016 è stato curato da Paolo Valente, mentre il Progetto Grafico e il Coordinamento Editoriale sono stati eseguiti da Mirus.

Cos'è LiFE

Si tratta di una manifestazione che si è affermata nello scenario italiano come momento e luogo multifunzionale, capace di far incontrare il vasto mondo degli operatori economici, impegnati nel settore per aiutare la crescita del senso di appartenenza e favorire il coinvolgimento di opinion leader dei vari settori (politica, media, cultura, comunicazione, università, ecc...) sui focus tematici del comparto.
Il complesso settore del facility è un comparto economico che, con i dibattiti di LiFE, ha lanciato la nascita di una nuova rappresentanza confindustriale unitaria del settore e la proposta di tre scenari di intervento che ANIP ha posto come prioritari per un nuovo protagonismo del Facility Management italiano: l'innovazione e l'ICT per una nuova efficienza del "facility 4.0"; il vasto e strategico mondo dei beni culturali e l'asset progettuale della "rigenerazione urbana" diventato elemento prioritario della politica italiana dopo le ultime tristi vicende legate al terremoto del Centro Italia. Ambiti di azione dove le imprese multiservizi del Facility potranno e dovranno giocare un ruolo primario.

"LiFE, fieri delle nostre idee"

Lorenzo Mattioli, presidente ANIP-Confindustria, nel suo intervento ha sottolineato il percorso che il settore ha fatto, dalla prima edizione di LiFE a questa: "*Nella prima edizione di LiFE avevamo una priorità su tutte: dare Identità e Dignità a un settore di grande importanza per il Paese, renderci riconoscibili non solo al mondo degli operatori economici, ma anche in rapporto all'opinione pubblica*". Nel secondo appuntamento del Labour Intensive Facility Event è stato compiuto un salto di qualità, nel voler dire alle istituzioni, alle imprese, alle rappresentanze sindacali e datoriali, le capacità e gli obiettivi dell'intero settore, e segnalare come il mondo del Facility possa rappresentare una leva di sviluppo trasversale in grado di confrontarsi con spazi ben più ampi di quelli di un immobile, da gestire dopo l'aggiudicazione di un appalto per il cleaning. "*Penso che ANIP, attraverso LiFE, abbia avuto il merito di costruire una nuova identità al mondo dei servizi, con un approccio basato sul confronto, non solo interno, ma aperto a una lettura della reali dinamiche economiche e sociali dell'Italia. Siamo un'Associazione di grandi imprese, dove tante donne e uomini lavorano per la collettività giorno e notte. Il nostro è un lavoro spesso invisibile e ne beneficiano tutti, senza che se ne abbia consapevolezza*".

Un futuro impegnativo

In un'intervista rilasciata di recente ad Adnkronos, Lorenzo Mattioli ha fatto il punto delle richieste dell'organizzazione di settore alla politica. Ne pubblichiamo qualche stralcio.
"*Anche il comparto dei servizi guarda con estrema attenzione al passaggio del testimone che avverrà con le elezioni. Come ANIP-Confindustria stiamo contribuendo attivamente alla piattaforma di proposte al governo e al Paese* - afferma Mattioli - *In questo momento le nostre aziende hanno un gap competitivo sul mercato, che non dipende più solamente dal loro operato: la politica, in genere, e chi ha responsabilità decisionali deve fare bene e presto. Rispetto a quello che avviene negli altri paesi europei, siamo indietro e abbiamo un ritardo strutturale da recuperare; abbiamo bisogno di stabilità e certezze*".
Il settore non vuole essere percepito come comparto che mira all'assistenzialismo, ma come imprenditori la cui mission è e sarà sempre quella di offrire prestazioni migliori alla collettività.
"*Quei 'servizi per la vita'* - aggiunge il presidente - *che sono diventati lo slogan di ANIP, consapevole dell'impatto che il facility management ha sulla vita di tutti noi, come cittadini e lavoratori che vivono le città e gli spazi pubblici (ospedali, stazioni, uffici, teatri, musei, immobili privati...)*".
"*Ricordo che il rapporto tra imprese e committenza* - precisa - *è mediato e regolato da un nuovo codice degli appalti, oltre a far riferimento alle centrali di acquisto che, a parte qualche esempio virtuoso, stanno manifestando evidenti criticità*".
Il tema appalti è centrale per ANIP: "*Il rischio è di perdere una grande occasione. Senza mezzi termini, chiediamo al prossimo governo una 'sterzata' immediata sul codice appalti, rendendolo maggiormente aderente alle esigenze del mercato. Una semplificazione necessaria che l'attuale fase di 'soft law' non sembra poter ottenere*", avverte.
"*Quello che chiediamo* - aggiunge il presidente ANIP - *è di contribuire innanzitutto a una rivoluzione di pensiero e di impostazione. Oggi un approccio decisamente fuorviante parte dal presupposto che tutte le aziende, nel nostro settore in particolare, siano propense a pratiche scorrette per ottenere un risultato. Per questo oggi l'Anac diventa uno snodo centrale che tutto sovrintende*".

Mattioli spiega come il ricorso ai tribunali, oggi "*è la normalità e questo sta bloccando il mercato. Lo dicono i numeri: le ultime cifre rese note sui contenziosi in seno a Consip, ad esempio, fanno registrare un aumento del 12%: vuole dire che ci sono gare ferme per 2,3 miliardi. E qual è il settore più litigioso? Quello dei servizi di pulizia e facility*".
La conclusione del presidente ANIP: "*Per usare un facile slogan, vorremmo 'meno contenzioso e più aggiudicazioni'. Ma in questo anche la politica e il governo devono aiutarci: un settore che vale circa 9 miliardi oggi vive un nuovo 'Far West'. Sono portato a pensare che per il nuovo esecutivo il prossimo presidente del Consiglio dovrebbe creare una delega per i Servizi. Non è una provocazione, ma un modo per rimarcare l'importanza sempre crescente di un settore per sua natura anticiclico e di forte impatto sociale. Cresce quando gli altri indicatori economici diminuiscono: per questo non possiamo più rimanere nel limbo*".

La legionellosi in Italia

MASSIMO ARTORIGE GIUBILESI*

** Massimo Artorige Giubilesi, tecnologo alimentare, fondatore dello Studio Giubilesi & Associati. Dal 2015 è Presidente FCSI Italia e Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria.*

Secondo il DM 15 Dicembre 1990, emanato dal Ministero della Salute, la Legionellosi rientra tra le malattie infettive e diffusive, con obbligo di denuncia; a tal proposito, l'Istituto Superiore di Sanità ha avviato un Programma Nazionale di Sorveglianza della malattia, istituendo un Registro Nazionale della Legionellosi (DM 07.02.83). Gli obiettivi del Registro sono di monitorare la frequenza di legionellosi diagnosticata in Italia, identificando eventuali variazioni dei trend, al fine di attivare appropriate misure di controllo.

Con il termine Legionellosi vengono indicate tutte le gravi forme di polmonite causate da oltre 40 specie di batteri aerobi appartenenti al genere Legionella, microrganismi ubiquitari molto presenti in ambienti umidi o caldi o acquosi, la più pericolosa dei quali è la *Legionella pneumophila* alla quale sono addebitati circa il 90% dei casi di malattie.

La Legionellosi viene generalmente contratta per via respiratoria, mediante inalazione o micro aspirazione di aerosol in cui è contenuto il batterio, quali ad esempio:

- **rubinetti e soffioni delle docce;**
- **vasche idromassaggio, piscine, saune, bagni turchi;**
- **torri di raffreddamento e condensatori evaporativi degli impianti trattamento aria;**
- **impianti di irrigazione di giardini;**
- **acque di scarico di impianti igienici.**

La malattia si sviluppa sotto due forme di diversa gravità: la malattia del legionario vera e propria, che frequentemente include una forma più acuta di polmonite, e la febbre Pontiac - una forma di Legionella molto meno grave.

I sintomi si manifestano mediamente tra 3-6 giorni dopo l'esposizione, inizialmente con febbre, brividi, cefalea e dolori muscolari, seguiti da tosse secca e difficoltà respiratoria, che in alcuni casi progrediscono fino a una polmonite grave.

Dati statistici sulla Legionella in Italia

Il 12 gennaio 2017 l'Istituto Superiore di Sanità ha pubblicato gli ultimi dati aggiornati relativi ai casi di Legionella in Italia accaduti nel 2015.

Secondo i dati contenuti nel rapporto annuale sulla legionellosi in Italia, all'ISS nel 2015 sono pervenute complessivamente 1.569 schede di sorveglianza relative ad altrettanti casi di legionellosi; di questi 1.548 sono confermati e 21 probabili. Il 78% dei casi è stato notificato da 6 Regioni (Lombardia, Veneto, Emilia-

The Decree of 15 December 1990, issued by the Ministry of Health, classified Legionnaire's Disease as one of the widespread, infectious diseases which must be reported. The Board of Health therefore set up a National Watchdog Programme for the disease with a National Legionnaire's Disease Register (Decree 07.02.83). The objectives of the Register are to monitor the frequency with which Legionnaire's Disease is diagnosed in Italy and to identify any changes to the trend in order to take the appropriate control measures.

The term Legionnaire's Disease covers all the serious forms of pneumonia caused by over 40 types of air-borne bacteria of the genus Legionella. These micro-organisms are widespread and often present in warm, damp or wet places. The most dangerous of them is Legionella pneumophila, which is responsible for about 90% of the instances of the disease.

Statistics on Legionnaire's Disease in Italy

On 12 January 2017, the Board of Health published the latest data on cases of Legionnaire's Disease in Italy in 2015.

According to the data in the annual report on Legionnaire's Disease in Italy, in 2015 a total of 1569 surveillance charts pertaining to possible cases of Legionnaire's disease were submitted. Of these 1548 were confirmed and 21 probable. 78% of the cases were notified by 6 Regions (Lombardy, Veneto, Emilia-Romagna, Tuscany, Lazio and Piedmont), 22% were notified by the other 14 Regions and by Autonomous Provinces. The incidence of Legionnaire's Disease in Italy in 2015 was 25.8 cases per million inhabitants. This was a slight increase on the previous year (25.1/1,000,000) as was the total number of cases. The table below shows the progress of the disease since 1987.

Who must take precautions?

The structures most at risk are: tourist accommodation, thermal baths and health structures. Evaluation must be carried out by a competent person, responsible for the execution of this task (e.g. a hygienist, microbiologist, engineer with specific experience, etc.). The norms require a person to be nominated to manage the risk factor in each structure (usually the Chief of Services, or Internal or external Maintenance Manager).

There must also be an information/training course for all those involved in checks/disinfection/maintenance and prevention of Legionnaire's Disease with the following objectives:

- ***To familiarize them with the relevant regulations***
- ***To provide them with useful tools for risk evaluation for Legionnaire's Disease***
- ***To analyze strategies for prevention and control***

Legionnaire's Disease should not be underestimated as it can have serious consequences if not diagnosed and treated in time. The Italian Board of Health considers it is widely underestimated for two main reasons: for one thing, it is often not diagnosed because patients are rarely given specific laboratory tests before antibiotic treatment is started. Secondly, it is not always reported to the health authorities as not all workers are obliged to comply with the regulation to notify it.

In future, to reduce cases of the disease and manage it better, it will be necessary:

- ***To raise the awareness of all those who work in structures at risk;***
- ***To have constant training on methods of prevention and protection from biological risks;***
- ***To have constant cooperation between workers and professionals in the matter of hygiene and safety at work in order to guarantee adequate standards of risk evaluation.***

Romagna, Toscana, Lazio e Piemonte), il 22% è stato notificato dalle rimanenti 14 Regioni e Province Autonome (PA). L'incidenza della legionellosi in Italia nel 2015 è risultata pari a 25,8 casi per milione di abitanti, in lieve incremento rispetto all'anno passato (25,1/1.000.000), così come il numero assoluto di casi (nella tabella si evidenzia l'andamento della malattia dal 1997). L'esito della malattia è noto per il 45,5% dei pazienti; di questi, nell'88,4% dei casi è stata segnalata guarigione o miglioramento, mentre nel 11,6% dei casi il paziente è deceduto. La letalità totale (calcolata sul totale dei casi per i quali è disponibile l'informazione sull'esito della malattia) è pari a 9,5%.

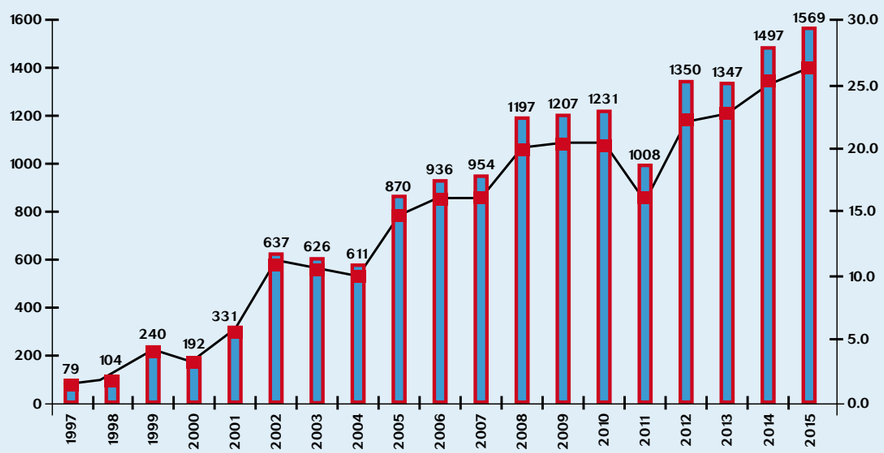
La legislazione in Italia

Il Testo Unico in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/08) obbliga il datore di lavoro ad effettuare una valutazione del rischio biologico (allegato X, articolo 267): a tal proposito, rientra in questa categoria la gestione dell'eventuale esposizione alla Legionella. Dato il continuo aumento delle problematiche legate a questo batterio e al fine di implementare la sensibilità e le conoscenze degli operatori, sono state approvate delle nuove "Linee guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi" (Conferenza Stato-Regioni, nella seduta del 7 maggio 2015). Viene ribadito l'obbligo da parte delle strutture a rischio (datore di lavoro) di procedere alla valutazione del rischio legato all'infezione da Legionella e di predisporre il relativo documento di autocontrollo.

Chi deve ottemperare?

Le strutture più a rischio sono le strutture turistico ricettive, gli stabilimenti termali e le strutture sanitarie. La valutazione deve essere effettuata da una figura

NUMERO DI CASI E TASSO DI INCIDENZA DELLA LEGIONELLOSI DAL 1997 AL 2015



Fonte: Rapporto annuale sulla legionellosi in Italia, Iss 2016

centralcarta

A family company, passionate about tissue

MEDICAL

HORECA

RESTROOMS

INDUSTRY

We respect the environment:

Ecolabel PEFC FSC

Centralcarta s.r.l.
Via XXV Aprile, 9/13 - Badia Pozzeveri 55011 Altopascio (LU)
email: info@centralcarta.it - www.centralcarta.it

Industria Cartaria Fenili S.p.A.
Via Sottomonte 2/4 - Coselli (LU) - C.F./P.I. 02104220468
email: info@icfenili.com

competente, responsabile dell'esecuzione di tale attività (ad esempio un igienista, un microbiologo, un ingegnere con esperienza specifica ecc.).
La normativa prevede la nomina di un responsabile per la gestione del rischio per singola struttura (di norma il Capo Servizio oppure il Manutentore interno o esterno di struttura). Inoltre, deve essere previsto un corso di informazione-formazione per coloro che sono coinvolti nel controllo/sanificazione/manutenzione e prevenzione della legionellosi con le seguenti finalità:

- **illustrare normative di riferimento;**
- **fornire elementi utili nella valutazione del rischio legionellosi;**
- **analizzare le strategie di prevenzione e controllo**

Il Rischio legionellosi dipende da un certo numero di fattori. A seguire, si elencano quelli più importanti:

- Temperatura dell'acqua compresa tra 20 e 50°C.
- Presenza di tubazioni con flusso d'acqua minimo o assente, per utilizzo discontinuo della struttura
- Caratteristiche e manutenzione degli impianti e dei terminali di erogazione (pulizia, disinfezione).
- Caratteristiche dell'acqua di approvvigionamento a ciascun impianto (fonte).
- Vetustà, complessità e dimensioni dell'impianto.
- Ampliamento o modifica d'impianto esistente (lavori di ristrutturazione).
- Utilizzo di gomma e fibre naturali per guarnizioni e dispositivi di tenuta.
- Presenza e concentrazione di Legionella, evidenziata a seguito di eventuali pregressi accertamenti ambientali.

Strutture turistico ricettive e stabilimenti termali

La periodicità della valutazione deve essere biennale, anche se è consigliata annualmente; per gli stabilimenti termali, invece, deve essere annuale. Una corretta valutazione del rischio Legionellosi correlato a una struttura turistico-ricettiva deve partire da un'ispezione dettagliata, supportata, qualora disponibili, dagli schemi d'impianto aggiornati.
Nel caso in cui non si possano tenere sotto controllo i fattori sopra indicati o si valuti la presenza di un potenziale rischio derivante da uno o più impianti, occorre effettuare celermente un campionamento dell'acqua per la ricerca di Legionella (prima che venga attuato un qualunque intervento di disinfezione o pratica preventiva, oppure a distanza di un tempo congruo dalla sua esecuzione: per esempio dopo circa 48 ore dall'avvenuta messa a regime dell'impianto post intervento). È opportuno che il numero di campioni sia proporzionato alle dimensioni dell'impianto.

Per ciascun impianto di acqua calda sanitaria devono essere effettuati almeno i seguenti prelievi:

- **mandata (oppure dal rubinetto più vicino al serbatoio/i**
- **ricircolo**
- **fondo serbatoio/i**
- **almeno 3 punti rappresentativi (ovvero i più lontani nella distribuzione idrica e i più freddi)**

Per ciascun impianto di acqua fredda devono essere effettuati almeno i seguenti prelievi:

- **fondo serbatoio/i**
- **almeno 2 in punti rappresentativi (ovvero il più lontano nella distribuzione idrica ed il più caldo).**

Dopo la disinfezione dell'impianto, il controllo microbiologico deve essere ripetuto periodicamente come segue, se non altrimenti disposto:

- **dopo circa 48 ore dalla disinfezione.**

Se il risultato è negativo, dopo 1 mese.
Se anche il secondo controllo risulta negativo, dopo 3 mesi.
In caso si confermi anche con il terzo controllo la negatività, dopo 6 mesi o periodicamente, secondo quanto previsto dalla valutazione e dal relativo Piano di controllo del rischio.

- **La periodicità semestrale è comunque consigliata in caso di campionamento di routine.**

Strutture sanitarie

I gestori di stabilimenti termali devono effettuare e revisionare la valutazione del rischio ogni anno e ogni volta che ci sia motivo di considerare che la situazione possa essersi modificata (ad esempio: lavori di ristrutturazioni o rifacimento di parti d'impianto, esame batteriologico positivo con valori di Legionella che richiedono intervento).
La valutazione del rischio deve essere effettuata in ciascuna struttura sanitaria, tenendo sempre conto delle caratteristiche ambientali e impiantistiche e sviluppando maggiormente la raccolta e l'elaborazione dei dati inerenti la tipologia di popolazione ospitata e assistita, le prestazioni erogate e i precedenti epidemiologici:

- Reparti che assistono pazienti a rischio molto elevato (Centri trapianto, Oncologie, Ematologie).
- Reparti che assistono pazienti a rischio aumentato (Medicine, Pneumologie, Geriatrie, Chirurgie, ecc.).

La valutazione del rischio nelle strutture sanitarie deve essere revisionata almeno con periodicità annuale e documentata formalmente. Inoltre, deve essere ripetuta ogni volta che vi siano modifiche degli impianti, della tipologia di pazienti assistiti o della situazione epidemiologica della struttura interessata o, infine, in caso di reiterata e anomala presenza di Legionella negli impianti riscontrata a seguito dell'attività di monitoraggio.
Nei reparti a rischio molto elevato deve essere eseguito un campionamento ambientale almeno trimestrale per controllare l'assenza di colonizzazione con Legionella; negli altri reparti la periodicità è semestrale.
È opportuno che il numero di campioni sia proporzionato alle dimensioni dell'impianto.
Per ciascun impianto di acqua calda sanitaria devono essere effettuati prelievi secondo le modalità già elencate per le strutture ricettive.
Viene definita la seguente particolarità: per strutture con numero di posti letto superiore a 150, considerare almeno un punto di prelievo aggiuntivo ogni 100 posti letto in più.
Per gli altri reparti si raccomanda una ricerca attiva di Legionella almeno ogni sei mesi.

Misure di prevenzione e di controllo

A breve termine
Poiché, in assenza di interventi strutturali i metodi massivi di disinfezione non sono sufficienti a eliminare definitivamente la presenza di Legionella dalle reti di distribuzione di acqua calda, è necessario mettere in atto le seguenti misure a breve termine indicate, in ogni caso, come buone pratiche di manutenzione di un impianto idrico per prevenire e contenere la contaminazione:

- **Decalcificazione degli elementi meno usurati** mediante immersione in soluzione acida.
- **Sostituzione di giunti, filtri ai rubinetti, soffioni e tubi flessibili usurati** alle docce, nonché di ogni altro elemento di discontinuità.

A lungo termine

- **Filtrazione al punto di utilizzo** che consente la rimozione di Legionella dall'acqua in uscita al punto di utilizzo mediante L'impiego di una barriera meccanica (0,2 µm)
- **Trattamento Termico:** numerosi studi hanno dimostrato l'effetto inattivante prodotto dall'incremento di temperatura dell'acqua calda. Negli impianti, ove l'acqua è costantemente mantenuta a temperature comprese tra 50 e 55°C, viene inibita la proliferazione di Legionella. Valori superiori a 60°C riducono il numero di colonie in modo proporzionale al tempo di esposizione (pastorizzazione)
- **Irraggiamento UV** La luce ultravioletta a 254 nm è in grado di inattivare i batteri agendo sul DNA.
- **Clorazione**
- **Ozonizzazione:** l'ozono è un eccellente biocida in grado di danneggiare irreversibilmente il DNA
- **Disinfezione con mono-clorammina,** recentemente sperimentato nel trattamento di disinfezione dell'acqua calda sanitari
- **Ionizzazione rame-argento,** che sono noti agenti battericidi.
- **Disinfezione con perossido di idrogeno, ioni argento e acido peracetico.**

Conclusioni

La Legionellosi è una malattia che non deve essere sottovalutata, in quanto può portare a conseguenze gravi se non diagnosticata e curata in tempo; inoltre, l'Istituto Superiore di Sanità in Italia ritiene che essa sia ampiamente sottostimata per due ragioni principali: da un lato viene poco diagnosticata poiché raramente si sottopongono i pazienti ai test di laboratorio specifici prima di instaurare una terapia antibiotica, dall'altro non sempre viene notificata alle autorità sanitarie poiché non tutti gli operatori sono ligi nell'ottemperare gli obblighi di notifica.

In futuro, per ridurre i casi e gestire al meglio la malattia, sarà necessario:

- **Sensibilizzazione di tutte le persone che operano in strutture a rischio**
- **Formazione continua sui metodi di prevenzione e protezione del rischio biologico**
- **Collaborazione continua tra operatori e professionisti in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro, al fine garantire uno standard adeguato di valutazione del rischio.**

www.cleaningcommunity.net

You Tube

Ecolabel UE per i servizi

APPROVATI I CRITERI PER LA CERTIFICAZIONE DEL MARCHIO PER I SERVIZI DI PULIZIA INTERNI

FURIO BERNARDINI

Come ormai a tutti è noto, il marchio Ecolabel UE (nato nel 1992) si rivolge ai consumatori ai quali garantisce che i prodotti oltre ad avere prestazioni elevate hanno un ridotto impatto ambientale lungo l'intero ciclo di vita.
Il marchio, che non si applica ai prodotti alimentari, ai medicinali e ai dispositivi medici, può essere richiesto da tutti gli operatori (produttori, fabbricanti, importatori, fornitori di servizi, grossisti o dettaglianti) che vogliano distinguersi sul mercato per il loro impegno nei confronti dell'ambiente.
Ecolabel UE è un'etichetta ecologica volontaria basata su un sistema di criteri selettivi, definito su base scientifica, che tiene conto degli impatti ambientali dei prodotti o servizi lungo l'intero ciclo di vita ed è sottoposta a certificazione da parte di un ente indipendente. In Italia è prevalentemente utilizzato dalle aziende produttrici di detersivi e detergenti, di prodotti vernicianti, di tessuti di carta, e di coperture dure (ceramica, piastrelle).
Invece per quanto concerne i servizi sono circa 250 le aziende di ricettività turistica e servizi campeggio che lo hanno a tutt'oggi adottato. Adesso, dopo un iter iniziato nel 2014 e attraverso un ampio programma di consultazioni con tutte le parti interessate, sono stati approvati i criteri necessari per la certificazione Ecolabel UE dei servizi di pulizia.

Il regolamento e i criteri

Preso atto che negli ultimi anni i servizi di pulizia si sono caratterizzati per un notevole tasso di innovazione a beneficio dell'ambiente sia nei prodotti per la pulizia, sia nelle attrezzature e macchinari, l'Unione Europea ha scelto di creare un'etichetta ecologica anche per questo settore, etichetta che va ad affiancarsi a quella già esistente da anni per le strutture ricettive.
Del marchio Ecolabel UE per i servizi di pulizia interni possono fare richiesta tutti gli operatori che vogliano distinguersi sul mercato per il loro impegno nei confronti dell'ambiente.
Il regolamento messo a punto per l'utente che intende richiedere il marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel EU indica chiaramente i criteri obbligatori che costituiscono la base delle attività di pulizia e riguardano le prestazioni ambientali identificate come priorità assolute.
I candidati per il marchio, infatti, devono soddisfare tutti i criteri obbligatori al fine di garantire che i servizi di pulizia Ecolabel UE siano stati resi correttamente in termini di prestazioni ambientali.
Sono previsti inoltre dei criteri facoltativi, che consentiranno ai candidati di scegliere gli aspetti su cui intendono concentrarsi maggiormente: questi criteri hanno un certo grado di flessibilità in quanto ciò è richiesto dall'ampia variabilità dei metodi di fornitura dei servizi di pulizia.
A ciascun criterio facoltativo verrà assegnato un punteggio basato su tre fattori: miglioramento ambientale, fattibilità tecnica e costi.
Per ottenere il marchio Ecolabel UE che certifica i servizi di pulizia interni, il servizio fornito deve soddisfare i seguenti requisiti:

- **essere inclusi nella categoria "servizi di pulizia interna"**
- **soddisfare tutti i criteri obbligatori, con i rispettivi requisiti di valutazione e verifica**
- **rispettare un congruo numero di criteri facoltativi, raggiungendo un punteggio totale di almeno 14 punti (rispetto al numero massimo di 45).**

EU ECOLABEL FOR SERVICES

EU Ecolabel is the European Union's certificate of quality (EU Ecolabel) which is applied to products and services which offer high quality while guaranteeing low environmental impact during their whole cycle of operation.
EU Ecolabel is a voluntary ecological label based on a system of selective scientifically defined criteria, which takes account of the environmental impact of the products or services during their whole cycle of operation and it is granted by an independent body (a competent organization).
The European Commission has recently approved criteria for internal cleaning services which deal with reducing the environmental impact of the cleaning services themselves. Among them:

- *The use of cleaning products which are certified to have lower environmental impact*
- *Dosage systems*
- *Waste disposal and differentiation*
- *Use of microfiber equipment*
- *Use of storage products certified as having lower environmental impact*
- *Energy efficiency of machinery*
- *Reduction of environmental impact of organization of service workers*
- *Operational procedures for systems of environmental management*

To get the EU Ecolabel certificate for internal cleaning services, the following must be satisfied:

- *The services must come under the category "internal cleaning services"*
- *All the obligatory criteria must be met with the relevant requirements for checking and evaluation*
- *A minimum of optional criteria must be met with a total of at least 14 points (the maximum number of points is 45).*

The term cleaning services means "professional routine cleaning services for interiors", carried out in either public or private places. The cleaning of glass surfaces may be included only if it does not require the use of machinery or specific equipment. The European Commission has also decreed that it is not possible for the same operator to provide EU Ecolabel certified services along with uncertified services.

CRITERI OBBLIGATORI

Per ogni criterio sono stati presi in considerazione tre parametri, con un peso specifico diverso assegnato a ciascun parametro:

- **Miglioramento ambientale: 50%**
- **Fattibilità tecnica: 20%**
- **Costi: 30%**

Criterio M1

Uso di prodotti di pulizia a basso impatto ambientale

Questo criterio si applica solo ai prodotti direttamente utilizzati durante le attività di pulizia interna. Il richiedente deve rispettare le seguenti disposizioni:

a) Almeno il 50% (in volume) dei detergenti utilizzati, ad eccezione delle salviettine umidificate e di altri panni e/o mop pre-inumiditi, deve essere munito del marchio Ecolabel UE o di un altro marchio di qualità ambientale di Tipo I.

b) Tutti i prodotti che non recano il marchio Ecolabel UE o qualsiasi altro marchio di qualità ambientale ISO Tipo I devono essere etichettati in conformità al regolamento CLP. Le salviettine umidificate e gli altri panni e/o mop pre-inumiditi devono soddisfare questo requisito.

Criterio M2

Dosaggio dei detergenti

Agli addetti alle pulizie deve essere garantito l'accesso ai sistemi per il dosaggio e la diluizione dei detergenti utilizzati in ciascun sito (ad esempio distributori automatici, contenitori graduati, pompe manuali, spray) e alle corrispondenti istruzioni per il dosaggio e la diluizione corretti.

Criterio M3

Utilizzo di prodotti in microfibra

Questo criterio si applica solo ai tessili e accessori (panni, stracci, ecc.) utilizzati durante le operazioni di pulizia e manutenzione interne. Almeno il 50% degli accessori per le pulizie in tessuto (panni, mop, ecc.) utilizzati ogni anno deve essere in microfibra.

Criterio M4

Formazione del personale

Il fornitore del servizio di pulizia deve istruire e addestrare il personale e i controllori addetti alle pulizie usando procedure o manuali scritti. Il personale deve sapere cos'è il marchio Ecolabel UE e cosa implica nell'offerta di servizi di pulizia.

In particolare, la formazione deve coprire le seguenti aree:

Prodotti per la pulizia

- Il personale deve essere addestrato a dosare correttamente i detersivi per ogni attività di pulizia.
- Il personale deve essere addestrato a diluire correttamente i prodotti di pulizia pronti per l'uso e utilizzare correttamente i sistemi di dosaggio.
- Il personale deve essere addestrato a conservare correttamente i prodotti per la pulizia.
- Il personale deve essere addestrato a ridurre la gamma e la quantità di detergenti al minimo indispensabile per evitarne un uso eccessivo e prevenire abusi.

Risparmio energetico

- Il personale deve essere addestrato a diluire detergenti con

acqua a temperatura ambiente, salvo diversa indicazione del produttore.
- Nell'uso delle macchine per il lavaggio, industriale e domestico, il personale deve essere addestrato ad adottare il ciclo e la temperatura più appropriati per il compito.

Risparmio dell'acqua
- Il personale deve essere addestrato all'uso di prodotti in microfibra (quando possibile) al fine di ridurre l'uso di acqua e detergenti al minimo indispensabile.

Rifiuti
- Il personale deve essere addestrato all'uso di accessori per la pulizia durevoli e riutilizzabili e ridurre al minimo l'utilizzo di materiali monouso (come i guanti, ad esempio) da impiegare solo nei casi strettamente necessari per la sicurezza o l'igiene personale.
- Il personale deve essere addestrato a eliminare correttamente l'acqua di scarico.
- Il personale deve essere addestrato per la raccolta, lo smistamento e l'eliminazione dei rifiuti solidi (compresi i rifiuti pericolosi, come le batterie) in conformità con le istruzioni sulla raccolta differenziata fornite a livello locale e/o nazionale. Tale formazione deve includere anche la gestione dei rifiuti solidi sia nei locali aziendali sia nei cantieri.

Salute e sicurezza
- Il personale deve essere istruito sui problemi relativi alla salute, alla sicurezza e all'ambiente posti dalle mansioni legate alle attività di pulizia e incoraggiato ad adottare le migliori pratiche.

Tali istruzioni devono includere informazioni sufficienti su:
- manipolazione e gestione dei prodotti chimici
- legislazione sul lavoro, sulla sicurezza e sull'ergonomia
- rimozione, pulizia e conservazione dei guanti riutilizzabili (se applicabile)
- sicurezza stradale e guida ecologica (per i candidati con personale addetto al trasporto di detergenti).

Una formazione adeguata deve essere fornita a tutti i nuovi membri del personale (permanente e temporaneo) entro sei settimane dall'inizio del rapporto di lavoro. Il personale deve ricevere un aggiornamento su tutti gli aspetti delineati in questo criterio almeno una volta all'anno.
La formazione deve coprire tutte le questioni ambientali elencate e garantire che il personale interessato sia pienamente consapevole delle proprie responsabilità.

Criterio M5
Sistema di Gestione Ambientale
Il richiedente deve certificare un sistema di gestione ambientale e attuare
(1) una politica ambientale che identifichi gli impatti diretti e indiretti più rilevanti e definisca il comportamento da adottare rispetto allo stesso.
(2) un preciso programma d'azione che garantisca che la politica ambientale dell'azienda sia applicata ai servizi forniti. Tale programma di azione deve stabilire gli obiettivi ambientali riguardanti l'uso delle risorse (come la riduzione dei detergenti utilizzati, ad esempio) e le azioni per la riduzione dell'impatto ambientale.
La definizione di tali obiettivi e azioni deve essere supportata dalla raccolta di dati sull'uso delle risorse e di altri aspetti ambientali (come la produzione di rifiuti, ad esempio).
I candidati registrati in EMAS e/o certificati ISO 14001 e i candidati che sono membri di un'organizzazione registrata in EMAS e/o certificati ISO 14001 saranno considerati idonei per tale criterio se effettivamente documenteranno la registrazione in EMAS e/o certificazione ISO 14001.

Criterio M6
Smistamento dei rifiuti solidi presso i locali del richiedente
Questo criterio si applica esclusivamente ai rifiuti eliminati presso la sede del richiedente. Il richiedente deve fornire al personale gli strumenti necessari per classificare i rifiuti solidi nelle categorie appropriate, come i rifiuti da inviare per il trattamento (ad esempio, il riciclaggio, l'incenerimento) o i rifiuti da eliminare in conformità alle procedure di gestione dei rifiuti locali o nazionali.

Criterio M7
Informazioni che figurano sul marchio Ecolabel UE
Le linee guida della Commissione sull'uso dell'etichetta facoltativa con casella di testo possono essere trovate a: **ec.europa.eu/environment/ecolabel/documents/logo_guidelines.pdf**
L'etichetta facoltativa deve contenere il seguente testo:
"[nome della società] sta prendendo attivamente misure per fornire servizi di pulizia interni con impatto ambientale ridotto attraverso:
- **l'uso di prodotti per la pulizia con marchio di qualità ecologica;**
- **formazione specifica del personale;**
- **un sistema di gestione ambientale.**

"Valutazione e verifica"
Per soddisfare questo criterio, il richiedente deve fornire una dichiarazione di conformità che spieghi su quale supporto intende visualizzare il logo.

CRITERI OPZIONALI

Criterio O1
Elevato utilizzo di prodotti di pulizia a basso impatto ambientale (fino a 3 punti)
Solo i prodotti utilizzati direttamente durante le attività di servizio di pulizia interna dell'Ecolabel UE sono coperti da questo criterio. Il richiedente guadagna punti in base alla percentuale in volume all'acquisto di tutti i prodotti di pulizia utilizzati all'anno, escluse le salviettine umidificate e altri prodotti preumidificati come segue:
- **Almeno il 55%: 1 punto**
- **Almeno il 75%: 2 punti**
- **Almeno il 95%: 3 punti**

Criterio O2
Uso di prodotti per la pulizia non diluiti concentrati (fino a 3 punti)
Solo i prodotti utilizzati direttamente durante le attività del servizio di pulizia interna sono coperti da questo criterio.
- **Almeno il 15%: 1 punto**
- **Almeno il 30%: 2 punti**
- **Almeno il 50%: 3 punti**

Criterio O3
Elevato utilizzo di prodotti in microfibra (fino a 3 punti)
Solo gli accessori per la pulizia dei tessuti non monouso che vengono utilizzati direttamente durante le attività di servizio di pulizia interna sono coperti da questo criterio. Il richiedente deve guadagnare punti in base alla percentuale degli accessori per la pulizia dei tessuti (ad esempio, panni, teste di spazzolone) utilizzati ogni anno e fatti di microfibra, come segue:
- **Almeno il 55%: 1 punto**
- **Almeno il 75%: 2 punti**
- **Almeno il 95%: 3 punti**

Criterio O4
Utilizzo di accessori per la pulizia a basso impatto ambientale (fino a 4 punti)
Solo gli accessori per la pulizia utilizzati direttamente durante le attività di servizio di pulizia interna sono coperti da questo criterio.
O4 (a) Mop (fino a 2 punti)
Il richiedente guadagna punti in base alla percentuale di mop utilizzati all'anno cui è stato assegnato il marchio Ecolabel UE per i tessili o un'altra etichetta ISO tipo I, come segue:
- **Almeno il 20%: 1 punto**
- **Almeno il 50%: 2 punti**

O4 (b) Panni (fino a 2 punti)
Il richiedente guadagna punti in base alla percentuale di panni usati all'anno ccome segue:
- **Almeno il 20%: 1 punto**
- **Almeno il 50%: 2 punti**

Criterio O5
Efficienza energetica per aspirapolvere (3 punti)
Solo gli aspirapolvere che rientrano nel campo di applicazione del regolamento delegato (UE) n. 665/20136 della Commissione sono coperti da questo criterio.

Criterio O6
Registrazione EMAS o certificazione ISO 14001 del fornitore di servizi (fino a 5 punti)
Il richiedente deve essere iscritto nel sistema di ecogestione e audit (EMAS) dell'Unione (5 punti) o essere certificato secondo la norma ISO 14001 (3 punti).

Criterio O7
Gestione dei rifiuti solidi nei siti di pulizia (2 punti)
Questo criterio si applica solo se i clienti del richiedente forniscono i mezzi per la pulizia del personale per selezionare i rifiuti solidi generati durante il servizio di pulizia interna .

Criterio O8
Qualità del servizio (fino a 3 punti)
I candidati guadagnano 2 punti se soddisfano i requisiti indicati o 3 punti se sono in possesso delle certificazioni ISO 9001 o Nordic INSTA 800.
Il richiedente deve aver nominato un responsabile del servizio e messo in atto procedure per monitorare, valutare e migliorare la qualità della pulizia, come descritto di seguito. Il manager può essere il responsabile della struttura, un caposquadra/donna o un coordinatore nominato per organizzare e supervisionare la pulizia.

Criterio O9
Flotta di veicoli posseduta o affittata dal richiedente (fino a 5 punti)
Solo la flotta di veicoli di proprietà e /o noleggiati dal richiedente e utilizzata nella fornitura delle attività del servizio di pulizia interna rientra in tale criterio.

Criterio O10
Efficienza delle lavatrici per lavanderia di proprietà o affittate dal richiedente (fino a 4 punti)
Questo criterio si applica solo alle lavatrici di proprietà o affittate dal richiedente, che si trovano nei locali del richiedente o nei luoghi di pulizia, per riciclare i panni, i mop e le divise del personale utilizzate come parte della fornitura del servizio di pulizia interna.

Criterio O11
Servizi con marchio di qualità ecologica e altri prodotti con marchio di qualità ecologica (fino a 5 punti)
Questo criterio si applica all'uso di servizi e/o prodotti con marchio di qualità ecologica, definiti come servizi e/o prodotti che non sono direttamente utilizzati nella fornitura di servizi di pulizia interni, ma utilizzati per supportare le attività commerciali quotidiane del richiedente. Questi possono includere, ma non sono limitati a, servizi (ad esempio lavanderia e lavaggio auto) esternalizzati dal richiedente a terzi. Possono coprire prodotti come detersivi per bucato, detersivi per lavastoviglie o carta per copia.

Criterio O12
Prodotti di consumo e asciugamani elettrici forniti al cliente (fino a 3 punti)
Questo criterio si applica solo se il richiedente è responsabile della fornitura di beni di consumo da utilizzare nei siti di pulizia in almeno un contratto. Solo i beni di consumo e gli asciugamani elettrici elettrici forniti come parte di questi contratti sono coperti da questo criterio.

EU Ecolabel www.ecolabel.eu

KIEHL
die saubere Lösung
Sembrano sempre come nuovi...
i pavimenti in legno, parquet e laminato dopo la pulizia e manutenzione con i prodotti speciali Kiehl.
Per saperne di più scaricate la nostra nuova App o visitate il nostro sito.
www.sonner-partner.de
Sistemi professionali per pulizia, manutenzione ed igiene perfetti.
UM WELT PAKT BAYERN
TÜV AUSTRIA MANAGEMENTSYSTEM ZERTIFIZIERT EN ISO 9001, EN ISO 14001 OHSAS 18001 Zertifikate Nr. 20 100 20336, 20 104 4152 20 116 112006806, www.tuv.at
www.kiehl-group.com

Ho.Re.Ca.: novità, eventi, consumi

IL SETTORE RECUPERA TERRENO E VEDE TEMPI MIGLIORI

FURIO BERNARDINI

Dopo un periodo di crisi i consumi fuori casa invertono rotta e accelerano la crescita. Infatti, il mercato italiano del fuori casa sta mostrando segnali di ripresa e, rispetto al minimo del 2014, nel 2017 il recupero è stato di circa 4,4 miliardi di euro, una crescita stimata dell'1,4%.
Questi dati sulla crescita nella ristorazione sono forniti dal NPD Group che segnala inoltre come nei prossimi due anni la crescita sarà destinata ad accentuarsi, passando prima a un 2,1% nel 2018, e poi a un 2,4% vale a dire 63,3 miliardi di euro quando raggiungerà i livelli pre crisi.

RISTORAZIONE VELOCE

A trainare la crescita sarà soprattutto il comparto della ristorazione "veloce" che nei prossimi anni vedrà il maggiore apporto di innovazione in termini di prodotti e servizi.
Questo comparto che è già entrato in una fase di forte rinnovamento, sulla scia di quanto già avviene in altri paesi europei, di fatto si avvantaggerà per il rinnovamento delle catene e per l'esplosione dei servizi di delivery.
Sempre secondo l'indagine sopra citata il superamento della soglia dei 6,3 miliardi di euro non sarà dettato da un significativo

HO.RE.CA.: NEWS, EVENTS, CONSUMPTION

The growth in the HORECA market, which is on the way to taking the sector back to pre-crisis levels, will be led especially by the "fast" sector which in the next few years will see the highest levels of innovation in terms of products and services. This sector is already undergoing big changes in the wake of what is happening in other European countries, and will have the advantages of renewed chains and the explosion in delivery services. There are over 325,000 public companies which prepare and supply drinks and they directly employ more than 687,000 workers. The refreshment category, which includes ice cream makers and patisseries, is in top place with 53.1%, bars are at 45.9% and other structures like mass catering and company canteens make up the remaining 1%.
On 7 February 2018, the experiment in returning empty containers of beer or water served to the public in restaurants, bars, hotels and other places, was started. The experiment will last twelve months and will involve hotels, holiday villages, restaurants, bars and other catering places which voluntarily decide to take part.

aumento della frequenza dei locali quanto da una maggiore propensione a spendere, grazie a una più grande attenzione alla qualità del cibo e dell'esperienza di consumo.
In questo momento tra i trend positivi, oltre il servizio veloce e le famiglie che consumano cibo preparato furi casa, si segnalano la colazione e la ristorazione nei centri commerciali, vale a dire in luoghi ove la *food experience* si abbina con la *shop experience*.

Il mercato in Italia

Per le famiglie italiane la quinta voce di spesa è rappresentata dai consumi in servizi di ristorazione fuori casa, ristorazione che viene stimata a circa 76,4 miliardi di euro.
Il 25,6% degli italiani consuma fuori casa 4-5 pasti a settimana, il 17,6% consuma 2-3 pasti a settimana, 33,9% 2-3 pasti al mese, mentre il 22,9% non mangia fuori casa.
Gli esercizi pubblici che preparano e somministrano bevande sono oltre 325.000 che impiegano direttamente 687.000 lavoratori. La categoria ristoranti, che comprende anche gelaterie e pasticcerie, è la prima con una percentuale del 53,1%, i bar sono il 45,9%, tutte le altre strutture (ristorazione collettiva, mense aziendali) sono il restante 1%.
Dal punto di vista geografico la distribuzione degli esercizi si presenta abbastanza omogenea: il 32% è ubicato nel Sud/Isole, il 27% nel Nord Ovest del Paese, il 21% al Centro e il 20% nel Nord Est.

VUOTO A RENDERE DAL 2018

Il 7 febbraio 2018 è partita la sperimentazione del sistema del vuoto a rendere per gli imballaggi contenenti birra o acqua serviti al pubblico da ristoranti, bar, alberghi e altri punti di consumo.
In pratica, si tratta dell'attuazione di una misura del "Collegato Ambientale" (legge di Stabilità 2014), introdotta formalmente nel 2015 dalla Legge n. 221, e finalizzata alla prevenzione dei rifiuti di imballaggio monouso attraverso l'introduzione, su base volontaria, di un sistema incentivato di restituzione delle bottiglie riutilizzabili.
Pratica molto diffusa nel passato, oggi la procedura prevede la consegna del contenitore vuoto al produttore a fronte di un piccola somma pagata come cauzione.
Secondo regolamento, il valore della cauzione per materiali compresi tra i 200 ml e 1,5 litri sarà compreso tra 5 e 30 centesimi di euro.
Nella disciplina del rapporto tra esercenti e distributore/produttore vengono concordate le modalità operative per la gestione degli imballaggi vuoti, compresi i tempi di ritiro e restituzione degli stessi, nonché le modalità di applicazione e di pagamento della cauzione. In ogni caso l'importo della cauzione non dovrà comportare un aumento del prezzo di acquisto da parte del consumatore.
La sperimentazione durerà dodici mesi e interesserà alberghi o residenze di villeggiatura, ristoranti, bar e altri punti di consumo che decidono volontariamente di aderire.

Etichetta Green

Il Ministero dell'Ambiente, a seguito dell'adesione di diversi soggetti, ha predisposto un registro degli operatori della filiera aderenti alla sperimentazione che viene pubblicato sul suo sito istituzionale e ha previsto un attestato di benemerenza per gli stessi, che potranno esporlo nel loro esercizio. Inoltre, per favorire l'adesione e la diffusione della sperimentazione sul vuoto a rendere, il Ministero ha deciso di concedere l'utilizzo del patrocinio e del logo ministeriale su richiesta degli utilizzatori che realizzino una o più campagne di comunicazione sul sistema del vuoto a rendere.
Naturalmente l'adesione è ammessa anche per gli esercenti, bar, ristoranti, alberghi, residenze di villeggiatura e altri punti di consumo, che continueranno a somministrare nello stesso punto vendita anche bevande in imballaggi non riutilizzabili.

Gli eventi del settore

Il mondo dell'HORECA vive stagioni di forte innovazione e i luoghi in cui è possibile aggiornarsi sulle novità sono le fiere di settore. Di seguito ne segnaliamo alcune che si svolgeranno nel corrente anno:

2018

FEBBRAIO

- 3 - 7 Intergastra *Stuttgart - Germania*
- 4 - 7 Expo Riva Hotel *Trento*
- 15 - 18 Salon Du Chocolat *Milano*
- 18 - 22 Gulfood *Dubai - Emirati Arabi Uniti*
- 19 - 21 Horeca Professional Expo *Madrid - Spagna*
- 22 - 24 Expo Café and Groumet *Guadalajara - Messico*
- 24 - 27 Golositalia *Brescia*
- 25 - 28 Tirrenoct *Massa Carrara*

MARZO

- 01 - 04 HungExpo *Budapest - Ungheria*
- 03 - 05 Identità Golose *Milano*
- 09 - 13 Internorga *Amburgo - Germania*
- 20-23 Anuga *Colonia - Germania*
- 26 - 29 Hotel Ex Shangai *Shanghai - Cina*

APRILE

- 07 - 11 Tales of the Cocktail Tour *Edimburgo - Gran Bretagna*
- 15 - 18 Vinitaly *Verona*
- 16 - 19 Hostelco *Barcellona - Spagna*
- 24 - 27 FHA 2018 *Singapore*

MAGGIO

- 03 - 05 Vietnam Int'l Coffee Show *Ho Chi Minh - Vietnam*
- 07 - 10 Cibus *Parma*
- 08 - 11 Hofex *Hong Kong - Cina*
- 18 - 19 The True Roman Spirit *Roma*
- 29 - 2 Thaifex/World of Coffee & Tea *Bangkok - Thailandia*

GIUGNO

- 12 - 15 Fispal Café *San Paolo - Brasile*
- 14 - 17 Easy Fish *Lignano Sabbiadoro*

LUGLIO

- 17 - 22 Tales of the Cocktail New Orleans *New Orleans - Usa*

SETTEMBRE

- 15 - 20 Iba 2018 *Monaco di Baviera - Germania*
- 16 - 18 Gulf Host *Dubai - Emirati Arabi Uniti*
- 24 - 27 PIR Expo *Mosca - Russia*

OTTOBRE

- 08 - 10 BCB - Bar Convent *Berlino - Germania*
- 10 - 12 Sia Guest *Rimini*
- 15 - 18 HOTEL 2018 *Bolzano*
- 25 - 27 Trieste Espresso Expo *Trieste*

Pianeta ristorazione

IL CIBO, IL RAPPORTO FIPE, I DISTRETTI

CHIARA MERLINI

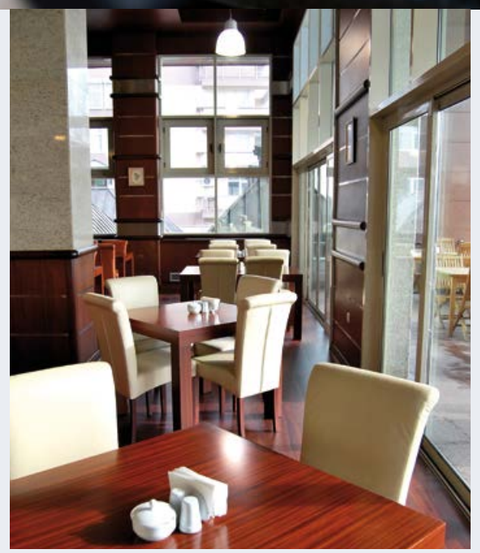
Il cibo, oltre alla sua importanza dal punto di vista della nutrizione, intesa come necessità vitale, soprattutto in questi ultimi tempi è al centro di un'attenzione mediatica a volte un po' esagerata. Se con Expo 2015 è stato il focus di un evento mondiale di indiscusso interesse, nel quotidiano il tema viene declinato in maniera più popolare, entra nelle case di tutti. Potremmo dire che siamo inflazionati da trasmissioni, blog, sul cibo: per un'alimentazione sana, come prevenzione per le malattie (Ippocrate diceva: "*Lascia che il cibo sia la tua medicina, e la medicina sia il tuo cibo*"), 'ludica' come antidepressivo a portata di mano, e 'esteticamente raffinata' e molto altro ancora. Insomma, il cibo della nonna, il cibo del futuro, la cucina molecolare... con gli chef che diventano divi con numerosissimi, attenti ed entusiasti follower. Qualche appunto di storia: il concetto della preparazione dell'alimento a scopo commerciale nel mondo occidentale probabilmente inizia a Pompei, durante l'impero romano nella città, mentre in Cina - durante la Dinastia Song - nelle città venivano venduti cibi preparati. Pare probabile che in Europa i primi 'ristoranti' siano stati nel XVII secolo i negozi di caffè. Insomma, la Bottega del caffè di goldoniana memoria riporta una tendenza quanto mai

attuale. Sì, perché - e qui finisce questa premessa un po' barocca - sono 5 milioni gli italiani che iniziano la giornata con una colazione al bar (anche se dieteticamente non molto corretti, cappuccino e brioche hanno sempre il loro appeal). Il

PLANET RESTAURANTS

THE HOSPITALITY BUSINESS FOOD, THE FIPE REPORT, THE DISTRICTS

As well as being important as a source of nutrition and a life necessity, food has now become of great media interest. In Milan in January, the Fipe (the Italian Federation of public companies) Hospitality Report gave an assessment of how the sector is progressing. The picture is optimistic as the Italians like to eat out (13 million Italians choose to eat out regularly rather than cook) and bars and restaurants - according to the Federation - are showing an upturn in the level of consumption by Italian families. In 2017, Italian families spent over 83 billion euros (3% more than in the previous year) on eating out. The hospitality trade has a not inconsiderable value: 41 million euros in added value as a leading player in Italian food agriculture (more important than Agriculture and the Food Industry). In Europe, it is third on the market after the United Kingdom and Spain. Among the regions, Lombardy has the greatest number of companies with 329,787 (15.4% of the total) followed by Lazio (10.9%) and Campania (9.5%). With regard to food consumption, less is eaten at home (-10.5%, which is a difference of 15.9 billion euros between 2007 and 2016) and more is eaten in restaurants which alone have arrived at a figure of 2.5 billion euros. And the sector's trust factor is increasing (+14%). An upward trend which however, is less comforting for companies which are identified by high turnover. In the first nine months of 2017, new companies in the market were 10,835, but those which went out of business were 19,235. Productivity is also down, at the moment it is almost six percentage points lower than the 2009 level. Even though - and this is a positive sign - there are favourable signs for employment. The job market is still on the increase with more than one million jobs (+17% since the start of the crisis). Technology does not have much appeal to the sector, the report shows that only 40% of restaurants use digital aids for their company management.



dato emerge dall'annuale Rapporto Ristorazione Fipe (la Federazione italiana dei pubblici esercizi) - quest'anno dedicato a Gualtiero Marchesi "intelligenza e umanità della ristorazione italiana" - che fa il punto sull'andamento del settore. Un settore che pare ottimista, visto che agli italiani piace mangiare fuori casa (sono 13 milioni i connazionali che trascurano la cucina domestica per pranzare abitualmente fuori), e bar e ristoranti - secondo la Federazione - si confermano il volano della ripresa dei consumi delle famiglie italiane. Nel 2017 le famiglie italiane - per quanto riguarda l'Italia, la famiglia risulta composta da 2,2 persone, dato segnalato da "Il mondo in cifre" - hanno speso per mangiare fuori oltre 83 miliardi di euro (3% in più dell'anno precedente).
La ristorazione presenta valori di tutto rispetto: 41 miliardi di euro di valore aggiunto, settore trainante della filiera agroalimentare italiana (più importante di Agricoltura e Industria Alimentare). In Europa è il terzo mercato, dopo Regno Unito e Spagna.
A livello regionale, è la Lombardia ad avere i maggiori numeri, con 329.787 imprese (il 15,4% del totale), seguita da Lazio (10,9%) e Campania (9,5%).
Il Rapporto Ristorazione 2017 è stato presentato a Gennaio a Milano e dalla presentazione riportiamo alcuni dati interessanti sull'andamento dei pubblici esercizi. A proposito di consumi alimentari, con la diminuzione di quelli in casa (-10,5% pari a una flessione di 15,9 miliardi di euro tra il 2007 e il 2016) è aumentato il peso della ristorazione, che, da sola, è arrivata a una domanda di 2,5 miliardi di euro. E il clima di fiducia del settore cresce (+ 14%).

Meno rose e più spine per le imprese

Trend in ripresa, ma dati meno confortanti per le imprese, che vengono individuati nell'elevato turnover. La realtà che i numeri fotografano non è proprio consolante. Infatti, nel 2016 hanno aperto l'attività più di 15.000 (15.714) imprese, ma più di 26.000 l'hanno chiusa (26.500), e nei primi nove mesi 2017 gli esercizi che si sono posti sul mercato sono stati 10.835, ma sono 19.235 quelli che hanno cessato.
Tra le ombre vi è anche la scarsa produttività, che rimane inferiore ai livelli di prima della crisi. E con scarse risorse economiche è difficile trovare fondi per investire e innovare. Il tasso di crescita da circa un decennio è stagnante: fatto cento il valore aggiunto per unità di lavoro riferito all'intera economia, alberghi e ristoranti si attestano al 63 (il 37% al di sotto del valore medio). La produttività delle imprese della ristorazione non soltanto è bassa, ma anziché crescere si riduce, e attualmente è al di sotto di quasi sei punti percentuali rispetto al livello raggiunto nel 2009. Anche se - e questo è un segnale positivo - offre occasioni favorevoli per l'occupazione: il mercato del lavoro è ancora in crescita, con oltre un milione di unità (+17% dall'inizio della crisi). Quello della ristorazione è uno dei pochi settori che può creare nuovi posti di lavoro, secondo Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe, che conferma: "*Restiamo la componente principale della filiera agroalimentare italiana nella creazione di valore e di occupazione*".
A proposito della difficoltà sul versante produttività, Stoppani trova che anche la legge di bilancio 2018 - in particolare per quanto concerne i Distretti del cibo - non aiuti la ristorazione, ritenendo questi "*provvedimenti che vedono emarginato il ruolo della Ristorazione, nonostante i titoli e i numeri che esprime, esclusa dalle utilità e dai contributi inseriti nel provvedimento, con il rischio aggiuntivo di ulteriore dequalificazione, vista l'estensione della somministrazione di cibi alle imprese agricole, anche in forma itinerante*".
A questo proposito, i Distretti del cibo, presentati a Bergamo il 22 gennaio dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sono stati definiti dall'istituzione un nuovo strumento per garantire ulteriori risorse e opportunità per la crescita e il rilancio a livello nazionale di filiere e territori.

Cosa sono i Distretti del cibo

Vengono definiti così queste zone: i distretti rurali e agroalimentari di qualità già riconosciuti o da riconoscere; i distretti localizzati in aree urbane o periurbane caratterizzati da una significativa presenza di attività agricole volte alla riqualificazione ambientale e sociale delle aree; i distretti caratterizzati dall'integrazione fra attività agricole e attività di prossimità; i distretti biologici. Per garantire lo sviluppo di tutto il territorio e non solo delle singole filiere, i nuovi Distretti opereranno attraverso programmi di progettazione integrata territoriale.
Il riconoscimento dei Distretti viene affidato alle Regioni e alle Province autonome che provvedono a comunicarlo al Mipaaf, presso il quale è istituito il Registro nazionale dei Distretti del Cibo, disponibile sul sito del Ministero. Per il rilancio del settore

e per il sostegno ai distretti sono stati stanziati 5 milioni di euro per il 2018 e 10 milioni a decorrere dal 2019. Il ministro Maurizio Martina commenta: *"L'esperienza dei distretti va rilanciata e rafforzata, perché a tutela delle imprese agricole vanno costruiti rapporti più stretti nelle filiere e servizi che guardino a tutto il territorio nel suo complesso. Vuol dire mettere insieme imprese, cittadini, associazioni, istituzioni per realizzare obiettivi comuni"*. A livello nazionale esiste già il Distretto Rurale della Maremma, il Bio-Distretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo, il Consorzio Distretto Agricolo di Milano - DAM e il Distretto Agricolo Bassa Bergamasca - DABB.

Poco appeal per la tecnologia

Gli strumenti digitali non risultano molto attrattivi, forse gioca anche qui la nazionale resistenza verso tutto ciò che è nuovo (in genere si aspetta che la diretta concorrenza compia il primo passo e quindi ci si adegua) o forse questo non è considerato - a differenza del settore alberghiero - strategico per una ottimale qualità del servizio. Secondo il Rapporto Fipe, solo il 40% dei ristoranti utilizza strumenti digitali per i processi aziendali, e guardando all'organizzazione interna degli esercizi, il 60% di chi opera nel back office li usa: il 17% utilizza app o software su palmare o tablet per le ordinazioni, e giù a calare, con l'undici per cento che utilizza pc o tablet per la gestione del magazzino, il 10% software su pc/tablet per monitorare le prestazioni in sala, solo l'8% un software gestionale per gli acquisti, i fornitori, i tavoli e i lavoratori e il 6% ha un software per la gestione delle prenotazioni. Anche il front office non è particolarmente attivo sulla tecnologia: il canale preferito per le prenotazioni rimane il telefono (oppure vengono attivate al banco), quelle via e-mail sono il 10%. I social però risultano molto frequentati, quasi tutte le imprese infatti si informano sulle recensioni online, comprendendo quindi l'importanza della *web reputation*, e confermando il peso e l'impatto dell'effetto passaparola.

Ciò che emerge dai dati complessivi è un settore vitale, quello della ristorazione, che offre molte opportunità e presenta segnali confortanti di crescita. Un comparto che - anche per il suo stretto legame con il turismo - nel nostro paese può guardare con fiducia al futuro ed essere motore di sviluppo per tutta la filiera. A patto di aumentare la sensibilità ai mutamenti che sono in atto e trovare nella tecnologia una possibilità in più per affinare e qualificare maggiormente la propria offerta.

Klindex is the choice of top flooring professionals.
Floor grinders • Dust extractors • Diamond tools • Burnishing machines • Chemicals • Floor Solutions
www.klindex.com | info@klindex.it

Per un nuovo business

RIORGANIZZAZIONE, CULTURA E FORMAZIONE COME ELEMENTI TRAINANTI

ELISA MERCURIO*

* Marketing e Comunicazione Erremme

La forte crisi e la crescente concorrenza tra produttori hanno fatto sì che il mercato e l'approccio del cliente siano cambiati profondamente negli ultimi anni. Ci troviamo infatti in un momento storico dove il problema per il cliente non è più reperire un prodotto, che è infatti disponibile in abbondanza sul mercato, ma riuscire a percepire il giusto valore che può avere per lui. E in questo senso le aziende oggi si devono muovere: essere in grado di capire i bisogni che stanno alla base di un acquisto è infatti fondamentale per riuscire a costruire un'offerta di valore che possa produrre un beneficio o ridurre un disagio per il cliente.
Erremme - l'azienda di Omegna (VB) fornitore di prodotti e servizi - è consapevole di come la vera sfida affrontata oggi dalle aziende sia di riuscire a vendere il prodotto o servizio e di dimostrarne il valore al cliente finale. In assenza di valori distintivi per l'impresa, infatti, la competizione si baserebbe sull'unica variabile a disposizione, ovvero il prezzo.

Essere diversi per farsi riconoscere

Da qui nasce un bisogno di differenziazione rispetto al mercato, sia in termini qualitativi, sia di servizi offerti e di specializzazione, che ha spinto Erremme ad affrontare un cambiamento importante. La riorganizzazione aziendale, con la

ABOUT NEW BUSINESS

REORGANIZATION, AWARENESS AND TRAINING AS IMPORTANT FEATURES FOR A NEW BUSINESS

The financial crisis and the growing competition amongst producers have brought about big changes in the approach to customers in recent years. Customers have no problems in finding a product but only in understanding its true importance for them. Understanding the need which is at the base of a purchase is the starting point for offering clients something which can benefit them or resolve a problem. The real challenge faced by companies today is to succeed in selling their products or services by demonstrating their value to the final customer. Otherwise, the only deciding factor is price. So it is essential to stand out. Erremme, the Omegna (VB) company which provides products and services, has strategically separated the services it offers into 4 clear divisions: product supply (Erremme), company consultancy (Roberto Galli Consulting), business development (Roberto Galli Trade) and training (ErremmeGroup Academy). Training is the priority for the ErremmeGroup for raising awareness of cleaning and for company growth. Anyone who has to promote the differences in their own products and services, needs the right knowledge and skills. It is an investment in the future, the strong point in a company which allows it to grow, consolidate and be ready to respond effectively to the constant changes in the market.

Aula corsi
Erremme Academy

definizione di ruoli ben precisi, è stato il primo passo: attraverso la stesura di un piano strategico è stato infatti deciso di dividere tutti quei servizi che prima Erremme forniva, e che sono importanti per la creazione di valore, affidandoli a quattro differenti marchi riuniti sotto il "cappello" ErremmeGroup.
L'attività è stata quindi divisa in: *fornitura* di prodotti, attrezzature e macchinari per la pulizia professionale sempre in capo a Erremme, attività di *consulenza aziendale* in capo a Roberto Galli Consulting, attività di *sviluppo di business* da parte di Roberto Galli Trade e infine l'attività di *formazione* tramite ErremmeGroup Academy.
Ma un'organizzazione, seppur solida, ha bisogno di essere sorretta da una *mission* e una *vision* ben definite che rispecchino la filosofia e i valori aziendali. La mission che ErremmeGroup si è proposta è di diffondere e affermare la cultura del pulito e di diventare il primo riferimento a livello italiano in questo senso. Portare la consapevolezza di quanto e perché siano importanti la pulizia e l'igiene è infatti un obiettivo importante ed è per questo che ErremmeGroup è decisa a mettere la propria passione e la propria esperienza al servizio di questo impegno.
Far comprendere ai propri clienti l'importanza della formazione e dello sviluppo di elevate competenze è un altro obiettivo importante: ErremmeGroup è infatti consapevole di come, al crescere delle competenze professionali, cresca il valore differenziante che il cliente percepirà.
Ed è proprio la formazione l'ambito su cui ErremmeGroup punta di più per diffondere la cultura del pulito e la crescita delle aziende.

La formazione, l'anello mancante

Abbiamo detto che oggi il problema più grande che incontrano le aziende è quello di trasmettere il valore differenziante del proprio prodotto o servizio: e come potrebbe essere altrimenti quando non abbiamo le conoscenze e le competenze giuste per farlo? La formazione, prima di tutto personale e poi professionale, è indispensabile per acquisire conoscenze e competenze che ci permettano di essere sicuri e consapevoli della nostra attività, e questo fa sì che anche il nostro interlocutore acquisisca maggiore fiducia nei nostri confronti e percepisca il valore di ciò che stiamo loro proponendo.
La formazione è anche uno strumento indispensabile per la differenziazione rispetto al mercato, perché ci permette di portare nella nostra azienda conoscenze specifiche e specializzate, diventando una variabile strategica per competere nel nostro business e reagire tempestivamente ai cambiamenti. È vero, la formazione ha un costo, ma è soprattutto un investimento: un investimento sul nostro futuro, sulle basi solide che permetteranno alla nostra azienda di crescere sempre di più e di consolidarsi, un investimento che servirà per accorciare i tempi di reazione ai sempre più repentini cambiamenti del mercato, senza attendere di commettere errori per acquisire l'esperienza necessaria. È l'anello mancante che, unito ad esperienza, professionalità, qualità del nostro servizio o prodotto, sarà per noi e per i nostri collaboratori il punto di forza.

Un tema importante per i dealer

LOGISTICA SOSTENIBILE, LOGISTICA COLLABORATIVA, MARKETPLACE DEDICATO: PROBLEMI SEMPRE DI GRANDE ATTUALITÀ (DOPO QUELLO DEI PAGAMENTI)

FURIO BERNARDINI

Com'è ben noto alla maggior parte dei nostri lettori la logistica ha un costo non indifferente ed è una componente molto importante nel bilancio delle aziende. È un argomento che da oltre vent'anni viene analizzato in modo specialistico e per il quale di volta in volta vengono date soluzioni diverse.

I costi, diretti e indiretti, che un'azienda sostiene per svolgere la logistica inerente la sua attività, secondo studi recenti, sono divisi in 7 categorie:

1) costi di gestione dell'ordine e sistemi informativi in generale,
2) costi del personale addetto ad attività logistiche;
3) costo delle scorte e degli obsoleti;
4) costi di magazzinaggio;
5) costi di trasporto in ingresso (anche se a carico del fornitore e inclusi nel prezzo di acquisto);
6) costi di trasporto in uscita e consegna al cliente;
7) costo dei resi e della logistica di ritorno.

Si tratta di un'approssimazione per difetto, in quanto occorrerebbe includere anche:

8) costi degli errori evitabili di previsione (cambi lavorazione, spedizioni urgenti, doppie spedizioni, margine su ordini persi, eccetera;
9) costi della cattiva pianificazione;
10) costi per la scarsa competitività della logistica (es. margini persi perché il cliente acquista da un concorrente con consegne più veloci, eccetera).

A queste considerazioni bisognerebbe aggiungere una valutazione delle opportunità perse, che non vengono registrate nella contabilità e nel bilancio, sulle quali si può lavorare solo per ipotesi.

ONE OF THE MOST IMPORTANT TOPICS FOR DEALERS

The growing number of online purchases is starting to have repercussions on all supply chain systems, from stocks to transport, packaging to deliveries.
In the digital era, logistics need to be efficient. Short delivery times, reductions in returns and optimal work processes, these are the deciding factors for success or failure.
Innovative solutions are needed. Outsourcing logistics is not practical in many cases, but sharing logistics is in many situations. The aim is to improve the efficiency and quality of the service and to reduce waste of resources. The method is to use information technology and software which enables an exchange of information among the participants.
The value of collaborating over supply chain services can be seen by looking at some facts:

- *High reductions in CO2 emissions*
- *Millions of kilometres travelled*
- *Millions of euros spent in transport costs*

Logistica sostenibile

La ricostruzione dei costi logistici è quindi un'attività che richiede una valutazione molto specifica per la singola azienda e spesso porta a risultati clamorosi.
Oggi, inoltre, si pone il problema della sostenibilità, tema di grande attualità a causa dei cambiamenti in atto che riguardano tra gli altri l'aumento dell'e-commerce, la domanda di mobilità e dei trasporti, il rispetto dell'ambiente, la riduzione degli sprechi, l'ottimizzazione dei consumi e il riuso.
Rispondere con soluzioni positive a questi problemi significa realizzare notevoli risparmi di costi e interessanti ritorni economici e d'immagine.
Per quanto concerne quest'ultimo punto è bene sottolineare che essa costituisce una chiave strategica di sviluppo e innovazione. La sostenibilità ambientale rappresenta infatti una reale opportunità di crescita e non un freno all'economia, è la futura chiave di sviluppo e competizione fra i vari sistemi economici.
A questo proposito cogliamo l'occasione per segnalare che venerdì 9 Marzo presso Fiere di Padova si terrà il workshop "Logisticamente Green".
L'obiettivo dell'evento, ospitato all'interno di Green Logistics Expo, è proporre ai partecipanti idee e soluzioni per organizzare la propria logistica in modo più sostenibile e permetterà loro di acquisire nuove conoscenze su:
- Software per la logistica e i trasporti
- Mezzi di movimentazione
- Outsourcing logistico
- Sistemi di handling evoluti
- Mezzi di trasporto
- Logistica collaborativa
- Soluzioni di trasporto.

Per ricevere informazioni sul workshop: scrivere a segreteria@logisticamente.it

Logistica collaborativa

Secondo una definizione che si trova in wikipedia, la logistica collaborativa (collaborative logistics) nella gestione della catena di distribuzione (supply chain management) delle aziende è una logistica basata sulla condivisione di infrastrutture, di personale e di processi tra aziende della stessa filiera produttiva per il trasporto e la distribuzione delle merci. Il fine è di migliorare l'efficienza e la qualità del servizio e di ridurre gli sprechi di risorse. Il mezzo è l'adozione di strumenti informatici e di software che consentano di condividere il flusso di informazioni tra i partecipanti. Il valore della collaborazione di filiera nella logistica in sintesi riguarda questi temi:
- riduzione % delle emissioni di CO_2
- milioni di kilometri percorsi
- milioni di euro di costi di trasporto. Prima di optare per una scelta di questo tipo sarà però soprattutto opportuno svolgere un'attenta analisi di questa strategia. In particolare, se la riduzione dei costi rimane la ragione principale per scegliere le aziende con cui lavorare a stretto contatto, essa tuttavia non è l'unico criterio.
Infatti, i rischi associati a una strategia di logistica collaborativa sono molto reali e il successo non è in alcun modo garantito.
In questo contesto quindi è particolarmente importante discutere le condizioni che garantiscono la redditività della strategia . Come scegliere il/tuo/i tuoi/partner d'affari? Che ruolo gioca la fiducia reciproca? In che misura le nuove tecnologie influiscono sul successo o il fallimento di un'organizzazione di logistica collaborativa?
In ultima analisi occorrerà quindi una riflessione approfondita sul futuro di questa pratica al fine di accertare se si tratta di un concetto chiave nel settore della vendita - così come già avviene negli Stati Uniti - o è, al contrario, un fenomeno di moda che potrebbe presto svanire.

L'efficienza della logistica condivisa

La logistica condivisa ha come principale, ma non unico, obiettivo quello di affrontare i problemi relativi a:
- Costi delle operazioni di magazzinaggio
- Costi trasporti e consegne
- Costi magazzinaggio

La condivisione deve quindi portare a:
- Maggiore efficienza nelle operazioni relative alle spedizioni condivise
- Riduzione dei costi di consegna grazie a imballaggi e forniture condivise
- Maggiore efficienza nell'uso della spazio nei magazzini

Sono ormai numerosi gli esempi di logistica condivisa realizzati e in tutta questa serie di casi riusciti, fornitori, anche concorrenti tra loro, hanno immagazzinato i loro prodotti presso un unico centro. In questo modo le aziende hanno migliorato le evasioni degli ordini, migliorato le percentuale di carico e diminuito il numero di veicoli sulla strada. La soluzione ha aumentato la soddisfazione del cliente, ha ridotto i costi dei fornitori e diminuito le emissioni di gas che alterano il clima. In genere la logistica in comune - come il trasporto - può essere realizzata nell'ambito di una stessa area oppure tra aree diverse, a volte distanti tra loro. In entrambi i casi ci sono dei vantaggi sia per chi spedisce la merce sia per chi la riceve. I primi hanno una riduzione dei costi del trasporto (coefficiente di carico dei veicoli più elevato, semplificazione di tutte le attività necessarie, minori investimenti), e gli altri avranno il vantaggio di una minore congestione dei magazzini e di un miglioramento nel ricevimento e controllo dei prodotti grazie a una diminuzione del numero di forniture.

Il circolo virtuoso della logistica condivisa evidenzia queste importanti situazioni:

- riduzione costi e impatto ambientale per trasporto e consegne
- se il costo è contenuto aumenta il numero delle aziende partecipanti
- trasporto e consegna condivisi
- se il numero delle aziende è elevato il costo si riduce

Logica "win-win"

Win-win è un'espressione inglese (traducibile come vincente-vincente, oppure io vinco-tu vinci) che indica la presenza di soli vincitori in una data situazione. Per estensione si considera win-win una qualsiasi cosa che non scontenti o danneggi alcuno dei soggetti coinvolti. La casistica di situazioni vincenti è ormai numerosa e anche nell'ambito di una stessa zona si possono sfruttare egregiamente gli elementi sinergici della logistica condivisa.
Come già detto però a volte ci si scontra con ostacoli non facilmente superabili sulla via della condivisione logistica e di una maggiore efficienza: difficoltà a trovare destinatari comuni o partner, intravedere vantaggi per le altre aziende e non per la propria; rischio di rivelare ad altre aziende informazioni riservate che riguardano la propria; carenza di know-how e capitali... Questi ostacoli, è ovvio, vanno superati, e anche se pensiamo che questo compito spetterà ai millenians che ormai cominciano ad assumere ruoli di responsabilità nelle aziende, già ora possiamo comprendere che se la competizione nei mercati va assicurata, nella logistica si può ed è utile collaborare.

Continuiamo così, facciamoci del male!

FREMONO I PREPARATIVI E TRA POCHI GIORNI IL CAPO DI UNA NOTA MULTINAZIONALE FARÀ VISITA ALLA SEDE ITALIANA.
UN GRAN VIA VAI...
E DEVE ESSERE TUTTO PERFETTO!

gli autori

info@iDROwash.it
www.facebook.com/ales.florio
www.facebook.com/marco.florio
www.linkedin.com
twitter.com/alesflorio

Alessandro e Marco Florio, fratelli e imprenditori del pulito, hanno creato iDROwash impresa di servizi e tecnologia innovativa. Si definiscono "Artigiani digitali del pulito": scommettono su innovazione, sostenibilità e digitale per il settore del cleaning. Sono stati premiati in EXPO Milano dal Governo Italiano, e inseriti tra le 150 storie di eccellenza Italiana raccontate nel libro "Sei Un Genio!" di Giampaolo Colletti di "Eroi del Pulito"

www.iDROwash.it/eroi-del-pulito, esperienze di vita degli operatori del pulito.

Alessandro and Marco Florio are brothers and businessmen in the cleaning trade. They created iDROwash, a company for services and innovative technology which takes care of city buildings. They define themselves as "Digital cleaning craftsmen", and by supporting innovation, sustainability and digitization for the cleaning sector.

ALESSANDRO E MARCO FLORIO

Fremono i preparativi, e tra pochi giorni il capo di una nota multinazionale farà visita alla sede Italiana. Un gran via vai, tra giardinieri, elettricista e pure l'idraulico. Deve essere tutto perfetto, anche le facciate in cemento del magazzino (vedi foto). Era ottobre 2015, due giorni molti frenetici che non scorderemo mai.
L'azienda che fa le pulizie ordinarie agli ambienti interni riceve la richiesta di preventivo per il lavaggio straordinario delle facciate esterne dell'edificio, e come sarà capitato anche a voi tante volte, il primo problema da risolvere, la decisione più difficile da prendere, è quella di scegliere se eseguire il lavoro o affidarlo a terzi.
L'azienda non ha dubbi, e ci contatta subito. La telefonata d'altronde non lasciava dubbi: "*Abbiamo una richiesta per voi, è un nostro affezionato cliente e non possiamo sbagliare*".
Così ci accordiamo per un sopralluogo al quale (vista l'urgenza) segue immediatamente l'intervento di pulizia.
Una scelta coraggiosa! In tempo di crisi ovviamente la scelta più logica doveva essere: "*ci penso io*", e fare come molti di noi hanno fatto in questi ultimi anni, per rimanere a galla, percorrere la strada dei factotum (gli intramontabili tuttofare).
Dopotutto specializzarsi costa, bisogna investire, e per forza di cose rinunciare a qualche lavoro meno remunerativo.
E come darvi torto, meglio allora diventare tutti delle trottole multiservizi che girano, girano e girano cercando di accontentare tutto e tutti, sempre al miglior prezzo possibile.
Intanto l'importante è lavorare.
Come tutti sappiamo, però, i lavori ordinari di pulizia hanno un costo decisamente più basso rispetto a lavori extra ordinari. Un aspetto spesso sottovalutato, soprattutto se siamo presi dalla foga di dire sempre sì. Dopotutto, se il cliente è abituato a spendere poco, perché negli anni lo abbiamo abituato così, come potremmo giustificare un preventivo che a spanne, al metro quadrato, potrebbe costare dieci volte o più?
Tra i rischi più concreti ce ne sono principalmente due: di apparire agli occhi del cliente come fuori mercato (troppo cari), o - per non perdere il lavoro - dover lavorare sottocosto.
Una pratica molto diffusa, che porta molti colleghi a lavorare senza che le loro aziende guadagnino abbastanza, e anche se i costi sono coperti il risultato è comunque drammatico.
Ne segue un progressivo impoverimento dell'azienda e l'impossibilità di sostenere investimenti.
Ammesso e non concesso che a lavoro finito vi paghino entro, diciamo, soli 180 giorni. Come sempre più spesso capita. Ma c'è anche una terza questione, che più volte abbiamo affrontato, proprio questa: l'aspettativa del cliente.
Che si tratti di un lavoro extra ordinario lo abbiamo già capito, e allora perché non dovremmo giocarci l'asso nella manica? La collaborazione con gli specialisti dopotutto ha sempre il suo fascino. Ammettere i nostri limiti non è, come molti credono, un segno di debolezza, anzi è l'effetto a sorpresa che spiazza il cliente, che fa apparire noi e il nostro lavoro - che certamente non brilla - almeno un po' speciale.
A nessuno piacciono le spese extra, tanto meno ai nostri clienti, e quindi meglio giocare d'anticipo, una azienda esterna, specializzata, è il modo più semplice per rimescolare le carte sul tavolo e magari riuscire a spostare l'attenzione del cliente - sempre e solo fissa sul prezzo - giustificando un costo più elevato del normale, guadagnare senza sostenere costi e rischi, e se vi sembra poco una volta tanto fare anche bella figura. Avete capito bene: "guadagnare senza sostenere costi". Se ci pensate è quello che le grandi aziende di tutti i settori fanno, il vero guadagno è nella gestione dei clienti piuttosto che nell'esecuzione del lavoro che viene subappaltato, riducendo così costi e rischi. E una volta tanto fare anche bella figura ma non solo per una propria vanagloria, ma per tutto il settore, che tanto ha bisogno di belle figure.
Poi, ne siamo certi, arriveranno anche per voi le soddisfazioni economiche che tanto e tanti fanno lamentare.

Oppure continuiamo così, facciamoci del male! Scriveteci e fateci sapere.

IF WE GO ON LIKE THIS, WE'LL ONLY HURT OURSELVES!

The head of a multinational company is coming to visit the Italian branch. The Italian company pulls out all the stops to get ready - cleaning, hydraulics etc. The outside must look like new too. The cleaning company which does the internal cleaning entrusts the external work to specialists, making a somewhat unusual choice. In fact, to earn more or simply to stay afloat in times of crisis, companies accept all types of work - ordinary and extraordinary - and do it themselves. But accepting jobs at rock bottom prices rather than losing them, without taking account of the fact that extra work is worth more, puts the company in a position where it cannot invest or grow and improve. Sub-contracting part of the work to specialists highlights the professionalism of the company in the client's eyes and validates the sector. Even economic rewards will follow.

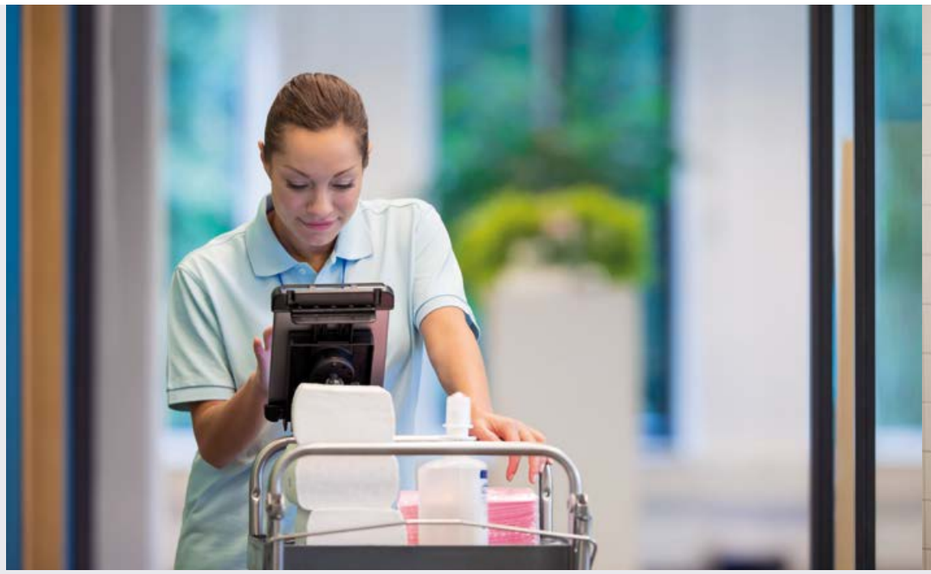
TAGLIA IL CAVO! INIZIA A RISPARMIARE.

Risparmia fino al 23% del tuo tempo evitando di continuare a cambiare presa di corrente. Riduci i costi di gestione, il cavo è la prima causa di fermo macchina. Più facile e veloce da trasportare, anche sulle scale e nelle sale conferenza. Maggiore sicurezza per l'operatore. Richiedi subito una prova al tuo distributore di zona.

Scopri la differenza con Kärcher.

T 9/1 Bp Pack

KÄRCHER



www.tork.it

I DISPENSER CONNESSI CHE RIVOLUZIONANO LA PULIZIA

Tork EasyCube fornisce informazioni in tempo reale per sapere dove, quando e cosa ci sia bisogno di pulire, ricaricare o manutenere. Gli addetti alle pulizie possono così garantire una disponibilità continua di carta e sapone, oltre a un livello di igiene costante, ottimizzando le operazioni di pulizia e senza un controllo continuo e permanente.
I sensori integrati ai dispenser e i contatori misurano il livello di ricarica e il numero di visitatori in tempo reale. Le informazioni sono così disponibili immediatamente su un'applicazione cloud e consentono agli addetti alle pulizie di sapere quando e dove intervenire.

Semplicità ed efficienza per chi lavora

Tork EasyCube consente agli addetti alle pulizie di determinare dove devono recarsi, sapendo esattamente cosa caricare sul proprio carrello. Si riducono (77% di controlli in meno) così i viaggi a vuoto per il controllo del livello di ricarica dei dispenser: ogni sosta diventa quindi utile e il lavoro meno stressante e più gratificante.
Il tempo risparmiato consente ulteriori controlli nelle aree bagno più critiche (62% di servizi di pulizia in più nelle aree critiche), per una qualità complessiva ancora più elevata.

Più comfort per gli utenti

Il sistema intelligente Tork EasyCube segnala dispenser vuoti e aree bagno in disordine: viene così mantenuta una qualità costante per garantire il massimo comfort agli utenti.
I dati raccolti vengono utilizzati per controllare le prestazioni e la qualità della pulizia, identificando degli indicatori chiave per valutare le performance. La manutenzione delle aree bagno può così essere razionalizzata e pianificata in base alla loro effettiva affluenza e utilizzo. Questa riorganizzazione consente una maggiore redditività, ad esempio, grazie a una riduzione di consumo delle ricariche.

CONNECTED DISPENSERS THAT REVOLUTIONIZE CLEANING

Tork EasyCube provides real-time information to know where, when and what you need to clean, recharge or maintain. The cleaners can thus guarantee a continuous availability of paper and soap, as well as a constant level of hygiene, optimizing cleaning operations and without continuous and permanent control.
The sensors integrated into the dispensers and the meters measure the recharge level and the number of visitors in real time. The information is immediately available on a cloud application and allows cleaners to know when and where to intervene.

Simplicity and efficiency for workers

Tork EasyCube allows cleaners to determine where they need to go, knowing exactly what to load on their cart. You reduce (77% less checks) so the empty journeys to control the level of refill of the dispensers: each stop becomes therefore useful and the work less stressful and more rewarding.
The time saved allows further checks in the most critical bath areas (62% more cleaning services in critical areas), for an even higher overall quality.

More comfort for users

The intelligent Tork EasyCube system signals empty dispensers and cluttered bathroom areas: constant quality is maintained to ensure maximum comfort for users.
The collected data are used to check the performance and quality of the cleaning, identifying key indicators to evaluate the performance. The maintenance of the bathroom areas can thus be rationalized and planned based on their actual attendance and use. This reorganization allows greater profitability, for example, thanks to a reduction in the consumption of refills.

ISAL

UNA SPAZZATRICE PER LA PULIZIA URBANA E INDUSTRIALE

La spazzatrice "meccanico-aspirante" **6000** di Isal, da oggi disponibile anche nella nuova versione euro 6, è la macchina ideale per lo spazzamento stradale in aree urbane ed extraurbane, porti e aeroporti e per le pulizie di aree industriali di grandi dimensioni come fonderie, cementifici e acciaierie. Il pannello di controllo è di facile lettura e immediato utilizzo grazie al cruscotto "touchscreen" con sistema Can Bus e il lavoro dell'operatore risulta molto più semplice. Questa macchina è inoltre dotata di un sistema brevettato per il controllo e la regolazione idraulica della pressione della spazzola centrale, il Clever Detective System, che ne consente l'uso anche in presenza di dossi e pavimentazioni irregolari.
Una terza spazzola laterale, azionata direttamente dall'operatore dalla cabina tramite joystick, può lavorare su entrambi i lati della macchina e consente uno spazzamento ancora più efficace. Le spazzole laterali sono dotate di un sistema di abbattimento polveri con impianto idrico e serbatoio di 500 litri; un tubo flessibile consente inoltre di effettuare una pulizia completa anche nelle zone difficilmente raggiungibili dalla macchina. Caratteristica che rende Isal 6000 unica è la possibilità di svuotare il contenitore in quota, ad un'altezza massima di 2400 mm, direttamente nelle isole ecologiche dedicate.

www.isalsweepers.it

A ROAD SWEEPER FOR URBAN AND SUBURBAN AREAS

The Isal 6000 euro 6 is the new version of the road sweeper that is completely compatible with environmental standards. Isal 6000 Euro 6 is the ideal choice for urban and suburban areas, ports and airports, and also for cleaning large industrial areas such as foundries , cement factories and steel mills.
The control panel is really user-friendly thanks to the "touchscreen" dashboard with the Can Bus system, the work of the operator is much simpler. This machine is also equipped with a patented system for controlling and regulating the hydraulic pressure of the central brush, the Clever Detective System, which allows it to be used even in the presence of bumps and irregular pavements. A third side brush, controlled by the operator from the cabin via the joystick, can work on both sides of the machine and allows an even more efficient sweeping.
The side brushes are equipped with a dust extraction system with water system and tank capacity of 500 lt. A flexible hose also allows for a complete cleaning even in areas hard to reach for the machine.

CARIND

DISPENSER PERSONALIZZATI E PRATICI

Carind affronta ogni sfida con serenità e grande preparazione, grazie anche alla consapevolezza della qualità produttiva sulla quale punta da sempre.
L'innovazione è fondamentale: solo nel 2016 l'azienda ha presentato ben quattro nuovi brevetti riguardo i sistemi di dispensazione della carta, tra cui quello relativo al nuovo dispenser **Cubo Bar Napkins** per tovaglioli bar. Il dispenser è disponibile nei colori cromo, bianco, marrone, nero e rosso e, oltre a vantare un moderno e accattivante design Made in Italy, è dotato dell'ormai già noto "one by one system", che permette il risparmio del prodotto assicurando una maggiore igiene. Cubo Bar Napkins è facilmente personalizzabile, il logo del cliente può essere serigrafato su ogni lato del prodotto, e inoltre come accessorio è dotato di un esclusivo portamenu.
Il nuovo e colorato dispenser funziona con Bar Napkins, il tovagliolo intercalato 2 veli (11x21) anch'esso disponibile in 7 varianti di colore: nero, giallo, arancione, avorio, rosa, verde e rosso, per dare un tocco di stile alla sale dei bar, caffè, ristoranti e hotel. I Bar Napkins sono prodotti in pura cellulosa con un'elevata capacità assorbente, morbidi e resistenti. Carind propone il binomio Cubo Bar Napkins e Bar Napkins nell'esclusivo "Starter KIT", una moderna ed elegante confezione composta da un dispenser e 10 pacchetti di tovaglioli nei diversi colori disponibili.

PERSONALIZED AND PRATICAL DISPENSERS

Carind tackles any challenges with serenity and great preparation, thanks to his products quality on which has always focused.
For Carind innovation is essential, just to think that during the 2016 the Company has presented four new patents regarding paper dispensing system such as the new CUBO BAR NAPKINS DISPENSER for napkins.
The Dispenser is available in different colors as chrome, white, brown black and red, in addition to having a modern and captivating Italian design, is equipped with an exclusive menu holder. The new and colored dispenser works with Bar Napkins the new interfolded 2-ply napkins (11x21 cm) have been especially created to satisfy the Ho.Re.Ca. sector needs, to give style and elegance to bar, café, restaurant and hotels. Coloured, made of pure cellulose, characterized by high absorbance, softness, endurance, Bar Napkins are inimitable. Another Carind initiative, to make customers able to try and experience the new product, is the "Starter Kit Value Bar". Specifically studied to enjoy and appreciate the "Value Bar" range, the box contains 10 napkins refills (2 packets of each color) plus 1 dispenser.

www.carind.it

COPMA

PCHS® igiene biostabile

www.copma.it

L'IGIENE CHE RIDUCE LE INFEZIONI

PCHS è un sistema capace di conseguire tre obiettivi strategici nel campo dell'igiene e della salubrità degli ambienti ospedalieri: bassi e stabili livelli di carica patogena; abbattimento delle antibiotico resistenze; riduzione delle ICA. Non meno rilevanti altri due risultati: la riduzione dell'impatto ambientale e la riduzione dell'impatto economico e dei costi. La Commissione Europea e il Governo Italiano, con l'approvazione della Conferenza Stato-Regioni, hanno recentemente adottato i relativi Piani d'azione per combattere la resistenza antimicrobica, causa dell'esponenziale aumento di eventi infettivi; un fenomeno che nella UE causa 25.000 decessi l'anno e costi sanitari supplementari pari a 1,5 mld di Euro.
Copma, con la collaborazione di prestigiose Università e Ospedali, ha avviato un virtuoso processo di innovazione incidendo, con il Sistema PCHS, significativamente su uno dei tasselli di rischio nella trasmissione di ICA: l'ambiente ospedaliero. L'obiettivo di contribuire alla riduzione del rischio infettivo è la svolta che Copma ha determinato cambiando i paradigmi della sanificazione ambientale: non basta più parlare di pulizie, il prodotto del servizio si chiama 'Igiene', necessaria per contrastare la proliferazione dei germi patogeni e conseguentemente ridurre le infezioni.

PCHS THE HYGIENE THAT REDUCES INFECTIONS

PCHS is a system capable of achieving three strategic objectives in the field of hygiene and health of hospital environments: 1. low and stable levels of pathogenic load; 2. abatement of antibiotic resistances; 3. reduction of the HAIs
No less important are two other results: the reduction of the environmental impact and the reduction of the economic impact and costs.
The European Commission and the Italian Government, with the approval of the State-Regions Conference, have recently adopted the related Action Plans to fight antimicrobial resistance, due to the exponential increase in infectious events; a phenomenon that causes 25,000 deaths a year in the EU and additional health costs of 1.5 billion euros.
Copma, with the collaboration of prestigious Universities and Hospitals, has launched a virtuous process of innovation significantly impacting, with the PCHS System, on one of the risks in the transmission of ICA: the hospital environment. The goal of contributing to the reduction of infectious risk is the breakthrough that Copma has determined by changing the paradigms of environmental sanitation: it is no longer enough to talk about cleaning, the service product is called Hygiene, necessary to counteract the proliferation of pathogenic germs and consequently reduce infections.

DEPURECO

ASPIRATORI EFFICACI E COMPATTI

Leggera e compatta, la nuova **linea MiniBull** soddisfa tutti i requisiti di pulizia, anche quando è necessario un filtro assoluto. MiniBull è un'unità monofase Wet & Dry, potente e affidabile, adatta per applicazioni non continue. È dotata di motori By-pass, spie filtro intasamento e spie tensione, interruttori ON/OFF indipendenti e scuotitore manuale verticale. È tra i più compatti della sua categoria. MiniBull, anche per risparmiare spazio.

LIGHTWEIGHT AND COMPACT

Lightweight and Compact, the new MiniBull line meets all the cleaning requirements, even where an absolute filter is needed. MiniBull is a Wet & Dry single-phase Unit, Powerful and Reliable, suitable for non continuous applications. Fitted with By-pass motors, filter clogging and voltage warning lights indicators, independent ON/OFF switches and vertical manual shaker. It is among the most compact in its class. MiniBull great skills, for space saving.

www.depureco.com

DIAL PROFESSIONAL

UNA LINEA 'NANOTECNOLOGICA'

Nanoscudo è una nuova linea di composti liquidi atossici easy-to-use basati su nanotecnologia, nelle tipologie *ANTIVANDALICO*: protettivo antigraffiti, consente la rimozione delle scritte con semplice acqua a pressione; *STONE*: idro-oleorepellenza su sostanze liquide con qualsiasi pH, traspira dopo l'essiccazione; *GLASS*: contro sporco e depositi calcarei su superfici vetrose (idrorepellenza e trasparenza); *WOOD*: idrorepellente per legno e teak (arredi da giardino, barche); *CLOTH*: idrorepellenza e traspirabilità su tessuti, tappezzerie e arredi (abbigliamento tecnico, tende negozi, sedili bus); SUN: specifico per pannelli solari, li rende autopulenti da polvere e terra ma trasparenti per la massima efficienza; *STRONG*: idrorepellente per casi di forte acidità, basicità o salinità (salsedine marina, forte inquinamento); *ANTIFOULING*: nella nautica antivegetativo ecologico per carene. Diminuisce inoltre l'attrito sull'acqua riducendo i consumi di carburante.

A 'NANOTECHNOLOGICAL' LINE

NANOSCUDO is a new line of easy-to-use non-toxic liquid compounds based on nanotechnology. The range comprises: Nanoscudo ANTIVANDALICO: anti-graffiti protective, allows the removal of the graffiti simply by pressure water. Nanoscudo STONE: hydro-oil-repellence on liquid substances (any pH). Transpirates after drying. Nanoscudo GLASS: against dirt and limescale deposits on glass surfaces (water repellency and transparency). Nanoscudo WOOD: water-repellent for wood and teak (garden furniture, boats). Nanoscudo CLOTH: water repellency and perspirability on fabrics, upholstery and furniture (technical clothing, shop curtains, bus seats). Nanoscudo SUN: specific for solar panels, makes them self-cleaning from dust and soil but transparent for maximum efficiency. Nanoscudo STRONG: water-repellent in case of strong acidity, basicity or salinity (sea salt, strong pollution). Nanoscudo ANTIFOULING: in the marine sector, ecological anti-fouling for hulls. It also reduces friction on the water, thus reducing fuel consumption.

www.dialprof.it

ESSECINQUE

IGIENE E INNOVAZIONE

Il **Panno Antibatterico** è altamente innovativo perché è prodotto con fibra che presenta al suo interno nanoparticelle d'argento.
La speciale composizione del panno assicura che questo rimuova tutti i batteri in superficie senza utilizzare agenti chimici additivi. Il panno è stato testato dalla società di certificazione SGS Group e gli studi hanno dimostrato che dopo l'utilizzo del panno il 99% dei batteri non si ripresenta più per 24 ore. Il suo uso è garantito per 500 lavaggi.
Colori disponibili:
blu, rosso, giallo, verde.

www.essecinque.net

HYGIENE AND INNOVATION

The Antibacterial Cloth is highly innovative because it is produced with fiber containing silver nanoparticles.
The special cloth composition ensures that it removes all the bacteria on the surface without using chemicals.
The cloth has been tested by the certification company SGS Group, whose tests have shown that after the use of the cloth more than 99% of the bacteria are no longer present after 24 hours.
The use is guaranteed for 500 washes.
Available colors:
blue, red, yellow, green.

HYGAN

SISTEMA LAUNDRY ECOLABEL UE

La linea per la lavanderia professionale a marchio **Ecolaundry Ecorain** è appositamente realizzata per il settore Ho.ReCa. È il primo sistema Laundry italiano certificato con l'Ecolabel UE e quindi notevolmente più ecologico dei sistemi Laundry tradizionali. Le quattro referenze principali combinano alte prestazioni di lavaggio e rispetto dell'ambiente e compongono un sistema di lavaggio completo. Con i tradizionali detersivi universali in polvere o liquidi il rendimento dipende ed è limitato dal componente che viene consumato prima, mentre nei sistemi a più componenti, come Ecolaundry ECORAIN, il dosaggio di ogni componente può essere controllato e tarato in base alle esigenze. Grazie a ciò, i consumi si riducono a vantaggio non solo degli utenti, ma anche dell'ambiente. Tutti i prodotti Ecolaundry sono inoltre privi di cloro e fosfati.

www.hygan.it

ITALIAN LAUNDRY SYSTEM EU ECOLABEL

The Ecorain professional laundry product line Ecolaundry is specifically designed for the Ho.Re. Ca. sector. The Ecolaundry system is the first Italian Laundry system that has been certified by the EU Ecolabel association and therefore considerably more ecological than traditional laundry systems. The four main references combine high washing performance and respect for the environment and make up a complete washing system. With traditional universal powder or liquid detergents, performance depends on and is limited by the component that is consumed first, whereas in multi-component systems, such as the Ecolaundry Ecorain, the dosage of each component can be controlled and calibrated as needed. Thanks to this, consumption is reduced to the advantage not only of users, but also of the environment. All Ecolaundry products are also free of chlorine and phosphates.

IPC

TANTI TIPI DI PAVIMENTI, UNA SOLA MACCHINA

Tanti sono i tipi di pavimento da pulire: porosi, non porosi, in legno, in marmo... ognuno di questi richiede un approccio di pulizia diverso, con prodotti e strumenti specifici. Se in una singola area sono presenti più tipi di pavimenti, potrebbe essere necessario cambiare spesso strumento e metodo di pulizia, cosa che porterebbe a un significativo spreco di tempo. La lavasciuga uomo a terra **CT51** può essere la soluzione a questo problema. Più di una semplice lavasciuga, l'innovativa CT51 è "4 macchine in 1", grazie alle rivoluzionarie testate intercambiabili, in grado di rispondere ai bisogni specifici degli utenti. Le testate intercambiabili sono semplici da sostituire e in 4 semplici step la macchina può trasformarsi in una lavasciuga a una spazzola da 50-55 cm, una doppia spazzola da 60 cm, e da 70 cm, oppure una lavasciuga a rulli da 55 cm.
Al centro del manubrio ergonomico, il display intuitivo mostra tutte le informazioni necessarie a tenere sotto controllo il lavoro di pulizia, inclusi lo stato della batteria, il programma di lavoro, il livello di erogazione dell'acqua, la pressione della spazzola, la velocità massima e i messaggi di allarme. Il buon monitoraggio delle attività le rende più efficienti e consente pulizie più efficaci. CT51 è una macchina intuitiva, versatile e dalle performance elevate, che migliora e allo stesso tempo semplifica il lavoro.

MANY HARD FLOORS, ONE SINGLE MACHINE

There are many types of hard floors: porous, non porous, hardwood, marble... every one of this types requires a specific way to clean, with specific products and specific tools. If a single location presents many of these floors, it can be required to change tool everytime and this practice can lead to a significant waste of time.

CT51, the new IPC scrubber dryer, can be the solution you are looking for. This machine can be described as a legion of innovation. More than just a battery powered scrubber dryer, it is literally '4 machines in 1', with its revolutionary interchangeable brush heads. Changing to suit the user's needs, the interchangeable brush heads could not be any simpler to use and the machine can be transformed in four easy steps into a single 50-55 cm disc, a twin 60 cm disc, a twin 70 cm disc, or a 55 cm roller.

Last but not least, in the centre, the bright inch LCD graphic display shows all the necessary information including battery life, operator program, waterflow level, brush pressure, maximum speed and alarm messages. A good control of the work is not to underestimate, because an efficient cleaning leads to an effective cleaning and the right steps avoid mistakes that can ruin a floor forever.

Therefore, CT51 is an easy, efficient, versatile and powerful machine, which improves your work and makes it easier at the same time.

www.ipcworldwide.com

KÄRCHER

NUOVA LAVASCIUGA COMPATTA

B 200 R è la nuova lavasciuga pavimenti ideale per operare su superfici interne di medie dimensioni, fino a 7.000 m² (quindi indicata per i settori dell'industria, della logistica, del retail, e quello pubblico), in modo rapido e completo. Dispone di un disco con larghezza di lavoro di 90 cm che garantisce risultati di pulizia sempre eccellenti.
Il sistema KIK, l'interruttore di funzionamento EASY e gli elementi di controllo con codice colore distinto consentono un utilizzo sempre molto semplice e sicuro. Anche il display a colori ampio e ben organizzato è particolarmente comodo. La modalità eco!Efficiency riduce l'uso di acqua, energia e rumore, a tutto vantaggio dell'autonomia di funzionamento. Il sistema di dosaggio opzionale garantisce un flusso uniforme e preciso di detergente, senza sprechi. Su richiesta, la macchina può anche essere equipaggiata con la funzione di riempimento automatico del serbatoio di acqua dolce da 200 litri o con il sistema di lavaggio del serbatoio per la pulizia del contenitore dell'acqua sporca. Non meno importante, infine, è la possibilità di connettere la macchina al sistema di gestione da remoto Kärcher Fleet, per monitorare in ogni momento performance e autonomia di questa lavasciuga.

www.kaercher.it

NEW COMPACT SCRUBBER-DRYER

B 200 R is the new scrubbing machine ideal for working on medium-sized internal surfaces, up to 7,000 m² (therefore suitable for the industrial, logistics, retail, and public sectors), quickly and completely. It has a disc with a working width of 90 cm which guarantees excellent cleaning results. The KIK system, the EASY operating switch and the color-coded control elements are always very simple and safe to use. The large, well-organized color display is also particularly convenient. The eco! Efficiency mode reduces the use of water, energy and noise, all to the advantage of the autonomy of operation. The optional dosing system guarantees a uniform and precise flow of detergent, without waste. On request, the machine can also be equipped with the automatic filling function of the 200 liter fresh water tank or with the tank cleaning system for cleaning the dirty water container. Last but not least, it is possible to connect the machine to the Kärcher Fleet remote management system, to monitor performance and autonomy of this washer dryer at any time.

MAFRA

UN SISTEMA PER LA LAVANDERIA PROFESSIONALE

Nell'ottica dell'ampliamento della linea Ho.Re.Ca, l'azienda ha recentemente introdotto il sistema di lavaggio **PLS Professional Laundry Solutions**, dedicato alla lavanderia professionale, consistente in soli cinque prodotti: PLS1 detergente con tensioattivo, PLS2 detergente alcalino, PLS3 detergente enzimatico, PLS4 candeggiante e sbiancante (senza cloro), PLS5 ammorbidente. Sono prodotti che possono risolvere tutte le tipologie di sporco presenti nel settore e su tutti i tipi i tessuto, da utilizzare con appositi sistemi di dosaggio. Con il sistema PLS, Mafra è riuscita a portare lo scarto del lavaggio attorno al 3% reale.
I vantaggi nell'utilizzo di questa linea di super concentrati sono: consumi ridotti (data l'alta concentrazione); basso impatto ambientale (dato dai formulati altamente innovativi), sono molti anni infatti che l'azienda dà molto importanza all'ecologia (confermata dalle sue certificazioni ISO 9001, ISO 14001, ISO 18001 del Tüv tedesco, guardando agli standard richiesti a livello mondiale); riduzione degli imballi (quindi meno costo di trasporti, meno consumi di carburante).

A PROFESSIONAL LAUNDRY SYSTEM

In view of the expansion of the Ho.Re.Ca line, the company recently introduced the PLS Professional Laundry Solutions washing system, dedicated to the professional laundry, consisting of only five products: PLS1 detergent with surfactant, PLS2 alkaline detergent, PLS3 enzymatic detergent, bleaching and whitening PLS4 (without chlorine), PLS5 softener. These are products that can solve all types of dirt in the industry and on all types of fabric, to be used with appropriate dosing systems. With the PLS system, Mafra has managed to bring the wash gap around 3% real.
The advantages in using this line of super concentrates are: reduced consumption (given the high concentration); low environmental impact (given by highly innovative formulas), many years are in fact that the company gives much importance to ecology (confirmed by its certifications ISO 9001, ISO 14001, ISO 18001 of German Tüv, looking at the standards required worldwide) ; reduction of packaging (therefore less transport costs, less fuel consumption).

www.mafra.com

TTS

IL GANCIO UNIVERSALE COMODO E AFFIDABILE

Immaginiamo un gancio che permette di appoggiare in tutta sicurezza gli attrezzi in ogni momento durante le quotidiane operazioni di pulizia.
TTS ha realizzato **Scout**, il gancio che segue il manico ovunque, rendendosi utile non solo sul carrello ma anche su maniglie, sedie e porta asciugamani: ogni supporto può diventare un utilissimo portamanico, evitando rumorose cadute o il rischio d'inciampo.
A differenza di altri sistemi portamanico, Scout permette l'aggancio con una sola mano, lasciando l'operatore libero di continuare con le operazioni di pulizia senza inutili interruzioni.
Scout è unico nel suo genere in quanto è progettato per essere applicato a manici di qualsiasi diametro. La sua innovazione risiede nell'estrema elasticità che permette di posizionarlo facilmente e in pochi attimi.
Dopo averlo applicato, rimane ben fissato all'attrezzo senza mai interferire con le attività in corso e sempre pronto per essere utilizzato.

www.ttsystem.com

SCOUT: COMFORTABLE AND RELIABLE HANDLE HOLDER

Imagine a handle holder that allows you to lay safely your tools whenever you need during daily cleaning operations.
TTS has realised the handle holder that remains firmly attached to the tool; thus it is helpful not only on the trolley but also on door handles, chairs and towel racks: each support could become a very useful handle holder, with less risks of accidental falling, tripping or any other unpleasant accidents.
Unlike other handle holder systems, Scout let you attach it to the handle with one single hand, and you are free to go on with cleaning operations without useless interruptions.
Scout is unique in its genre as its design allows applying it to handles with any diameter. Its innovation lies in its extreme elasticity that enables to place it easily and quickly. Once you have applied it, it remains firmly fixed to the tool without any interference with the ongoing activities and it is always ready-to-use.

HEART ITALIANA

UN EFFICACE DETERGENTE

Hzans è un detergente alcalino a basso tenore di schiuma ideale per la pulizia manuale, in pressione e a riciclo degli impianti, delle superfici, di pavimenti, attrezzature, vasche d'acciaio e quanto altro si voglia detergere nell'industria alimentare. Può essere utilizzato su qualsiasi tipo di superficie lavabile, in modo da eliminare con facilità lo sporco più tenace.

heartitaliana.it

AN EFFECTIVE DETERGENT

Hzans is alkaline detergent low foam ideal for manual cleaning, pressure systems and recycling of plants, surfaces, floors, equipment, steel tanks and whatever else you want to clean in the food industry. It can be used on any washable surface, remove with facility stubborn stains.

STI

UNA MACCHINA COMPATTA MA POTENTE

Gaiser 4000+ è un generatore di vapore ideale per tutti i tipi di pulizia e sanificazione. È piccola, compatta, totalmente in acciaio, completa di tutti gli accessori.
Grazie al suo vapore a 180°C, può eliminare in pochi secondi il 99% di batteri sulle superfici. Ha una caldaia a ricarica automatica che permette di lavorare in continuo; inoltre, a differenza della sorella Gaiser 4000, ha una nuova funzione detergente. Una tanica aggiuntiva posta sul retro, all'esterno della macchina, dà la possibilità all'utilizzatore di poter cambiare e scegliere il miglior detergente per il tipo di superficie che sta pulendo. Il nuovo macchinario, così potenziato, permette di utilizzare detergente assieme alla potenza del vapore: nessuna macchia resisterà.

www.stindustry.it/

A MACHINE SMALL BUT POWERFUL

Gaiser 4000+ is steam cleaner suitable for any sort of cleaning and sanitation. It is small, in stainless steel and it comes with a complete kit of accessories. Thanks to its steam at 180°C this steam generator can eliminate in a few seconds the 99% of the bacteria. It has an automatic refilling boiler that allows the users to keep working continuously; moreover, instead of its sister Gaiser 4000, it has a new detergent function. There is an additional tank located outside on the back of the machine, so as to let the user change and choose the best detergent for each kind of surface. In this way detergent and steam come out at the same time: even the most persistent dirt won't resist.

PAPERNET

STOP AI BATTERI

La carta igienica **Bio Tech** di Papernet si avvale della tecnologia BATP: 5 tipi di microrganismi naturali e innocui per l'uomo che, a contatto con l'acqua, si riproducono rilasciando enzimi disgreganti. Questi agiscono su incrostazioni e sostanze organiche nelle tubature, per poi dissolversi completamente. Bio Tech permette di contenere i costi di manutenzione contribuendo a un ambiente più salubre. Una sperimentazione conclusa di recente da Sofidel nel comune di Peccioli ha dimostrato, con la collaborazione dei Dipartimenti di Chimica e Biologia dell'Università di Pisa, che l'uso esteso su tutta la popolazione urbana ha comportato una grande riduzione della carica batterica delle acque nere, e in particolare di *Staphylococcus Aureus*, il più pericoloso dei batteri stafilococcici comuni.

www.papernet.com

STOP THE BACTERIA

Papernet's Bio Tech toilet paper is based on the innovative BATP technology. Upon contact with water, 5 types of harmless for human natural microorganisms contained in the paper multiply and release disgregating enzymes. The enzymes act on crusts and organic substances in pipes, and then they dissolve completely. Bio Tech keeps maintenance costs low, contributing to provide a healthier environment.
Sofidel conducted a field trial recently, involving the City of Peccioli and the Chemistry and Biology Departments of the University of Pisa. An extensive use of Papernet by the entire city population has led to a relevant decrease in bacteria in wastewater: most notably, a significant reduction of the counts of Staphylococcus Aureus, the most dangerous of common staphylococcal bacteria.

RCM

www.rcm.it

COMPATTA, AGILE E ASCIUGA PERFETTAMENTE

La lavapavimenti professionale **Byte II** è adatta per svolgere rapidamente la pulizia di manutenzione di aree medio grandi. Due le versioni: monospazzola con pista di pulizia da 530 mm; a due spazzole con pista da 600 mm, entrambe con serbatoio soluzione da 45 litri.
È la macchina ideale per ridurre i costi della pulizia grazie all'alta produttività e alla semplicità di utilizzo: basta la pressione di un solo comando per iniziare a lavare il pavimento. Byte II è amica di chi la utilizza e dell'ambient: in modalità 'Go Green' riduce i consumi di energia, acqua, detergente e il basso livello di rumorosità permette di lavorare anche in ambienti dove è richiesta la massima discrezione. Il sistema 'Aqua Saver 'permette di utilizzare la minima quantità d'acqua necessaria per garantire un eccellente risultato, incrementando l'autonomia e riducendo l'impatto ambientale. La razionalità costruttiva, che caratterizza tutte le macchine RCM, facilita e limita gli interventi di manutenzione contenendo i costi orari di lavoro. Grazie all'alta efficienza energetica, Byte II può lavorare fino a 4 ore senza dovere ricaricare le batterie.

A COMPACT, LEAN MACHINE THAT DRIES PERFECTLY

The Byte II professional scrubber-dryer is the right machine for quickly maintenance cleaning of medium/large areas. Two versions: single-brush with 530 mm cleaning width; two brushes with 600 mm cleaning width, both versions with 45 l solution tank. It's the ideal machine to reduce cleaning costs because of the high productivity and easy use: just push a button and it starts washing the floor. BYTE II is friendly to the user and takes care of the environment too. GO GREEN mode reduces the consumption of energy, water, detergent; the low noise level allows to work even in environments where quiet operation is required.
The AQUA SAVER system allows the use of the minimum amount of water to guarantee an excellent result, increasing the back up time and reducing the environmental impact. The constructive concept, as all the RCM machines, makes maintenance operation easy, reducing hourly working costs. Because of the high efficiency, Byte II can work up to 4 h with one full battery change.
On the new website www.rcm.it discover the most appropriate product for you among the range of RCM products.

Tork EasyCube™ utilizza dispositivi connessi, un'app user-friendly e statistiche intelligenti per trasformare la gestione delle aree bagno. Le informazioni disponibili in tempo reale indirizzano la pulizia laddove necessaria, liberando gli addetti dai compiti superflui e facendoli concentrare sul lavoro essenziale. Le statistiche permettono di ottimizzare le operazioni, con un ulteriore risparmio di tempo e risorse.

Avrai la certezza che zone critiche come le aree bagno saranno sempre pulite, fresche e pronte ad accogliere i visitatori. Il risultato è un'ospitalità sempre migliore, approvvigionamenti molto più efficaci e addetti alla pulizia più motivati.

Per conoscere meglio Tork EasyCube™, visita il sito www.tork.it/easycube

www.tork.it
+39 0331 443896
tork.info@essity.com

TORK