REPORT

ENGLISH TEXT INSIDE

Cleaning Magazine COMMUNITY

| dicembre 2018 n° 30 | www.cleaningcommunity.net

Ho.Re.Ca.

SOMMARIO | CONTENTS

5 Editoriale
6 News
18 **Il cibo è cultura**
Giulia Sarti
22 **Il turismo in Italia: un'analisi dei dati**
Vittoria Orsenigo
26 **Cucina... e igiene al top**
Chiara Merlini
32 **Che aria tira?**
Chiara Merlini
42 **Quali sono i posti più sporchi in un Supermercato?**
Alessandro e Marco Florio
44 **Attenta al mercato, e alla sostenibilità**
Chiara Merlini
48 **Organizzazione: parola chiave**
53 I prodotti

5 Point of view
6 News
18 ***Food is culture***
Giulia Sarti
22 ***Tourism in Italy: an analysis of the data***
Vittoria Orsenigo
26 ***Kitchen ... and hygiene at the top***
Chiara Merlini
32 ***What's in the wind?***
Chiara Merlini
42 ***What are the dirtiest places in a Supermarket?***
Alessandro e Marco Florio
44 ***Keep an eye on the market and on sustainability***
Chiara Merlini
48 ***Organization: keyword***
53 Products

Cleaning 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, 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.it

International Sales Manager
Giorgio Pierguidi
pierguidi@4puntozero.it

Amministrazione
Lara Papetti
lara@4puntozero.it

Ufficio traffico
traffico@4puntozero.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.

"Nessun uomo è un'isola"

CHIARA MERLINI

Il mondo dell'ospitalità è importante per tante ragioni: economiche, sociali, culturali. La convivialità, lo stare insieme, è un valore che noi riconosciamo, che non vogliamo perdere, perché significa comunicare, sentirsi parte di una collettività, che si ritrova insieme al ristorante, luogo riconosciuto come dedicato al piacere di stare insieme, e il cibo risponde ai nostri bisogni di nutrimento e di socialità. E poi c'è il successo di programmi dedicati alla cucina, con gli chef diventati star, protagonisti di spettacoli, talk show e così via. Ma tutto questo non è più una novità. Novità è invece che uno chef stellato Michelin sia candidato per il Nobel per la pace 2019 per il suo impegno sociale. José Ramón Andrés Puerta conosciuto come José Andrés nato in Spagna e poi arrivato a New York e quindi a Washington, dove apre Jaleo, il suo primo tapas restaurant, è un famoso chef, proprietario ora di una ventina di ristoranti, una stella riconosciuta della televisione. Ma è anche chi ha fondato la *World Central Kitchen*, un'associazione benefica che ha cucinato per milioni di vittime dei disastri naturali (ad Haiti nel 2011 il suo primo progetto). L'anno scorso era a Puerto Rico per fornire pasti alla popolazione colpita dall' uragano Maria e pochi giorni fa in California dava sostegno pratico alla popolazione devastata dagli incendi.
Anche in Italia c'è uno chef impegnato nel combattere gli sprechi, prendendosi cura delle persone bisognose di assistenza, in veri ristoranti, con cibo preparato da cuochi eccellenti, utilizzando i prodotti non venduti, non utilizzati, vicini alla scadenza. Massimo Bottura, famoso chef, è impegnato con la sua Fondazione Food for Soul e quest'anno all'Onu ha portato il caso dei suoi 'Refettori' come modello contro gli sprechi alimentari.
Diversi protagonisti del raffinato mondo dell'alta cucina che si occupano anche di una realtà più dura: come nelle parole di John Donne del titolo, ogni uomo è una componente integrante dell'umanità, parte di un tutto. E noi continuiamo a credere negli uomini di buona volontà.

"No man is an island"

The hospitality world is important for many reasons: economic, social and cultural. Conviviality and being together are recognised as valuable things which we do not want to lose because they involve communicating and feeling part of the whole. This is what we find in restaurants, places which offer us the pleasure of staying together, while food satisfies our social and nutritional needs. Then, there is the success of cookery programmes, with chefs who have become stars and who take part in shows, talk shows etc. All of this is nothing new now. What is new is that a Michelin starred chef is a candidate for the 2019 Nobel Peace Prize for his social commitment.
José Ramòn Andrés Puerta, known as José Andrés, born on 13th July 1969 in Mieres in Spain, moved to New York and then Washington. There he opened Jaleo, his first tapas restaurant. Now he is a famous chef, owner of about twenty restaurants and a TV star. But he also founded World Central Kitchen, a charitable association which has cooked for millions of victims of natural disasters (Haiti in 2011 was the first project). Last year he was in Puerto Rico to provide meals for those hit by the devastating Hurricane Maria and a few days ago in California he was giving practical help to those hit by fires.
In Italy too there is a chef who is fighting against waste, taking care of those in need in real restaurants with excellent cooks, using unsold and unused products near their sell-by date. Massimo Bottura, the famous chef, is committed to his Foundation Food for the Soul and this year the UNO has taken on his 'Refectories' as a model against food waste. These are people who operate in the refined world of high cuisine who have faced a harsher reality because, in the words of John Donne, every man is an integral part of humanity, a part of everything. And we can continue to believe in men of good will.

UNA NUOVA ASSOCIAZIONE DEL SETTORE HO.RE.CA.

Il 15 novembre a Roma, presso la Sala Cerroni, nella sede della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in presenza del vice presidente amministratore FIPE Ilario Perotto e del direttore generale FIPE Roberto Calugi, è stata costituita l'Associazione Nazionale Banqueting e Catering - ANBC. Il presidente della neonata associazione è il genovese Paolo Capurro, di Capurro Ricevimenti, tra i firmatari dell'atto costitutivo ci sono grandi nome del settore del banqueting e catering come Luca Legna di Papillon 1990, Sandro Baldi di Lo Scalco, Marina Colasanti di Colasanti Catering, Salvatore Quartulli di Caffè Scala, Andrea Azzarone di Le Voilà bar banqueting, Massimo Maio di Maio Group.
Fonte: FIPE

A NEW ASSOCIATION OF THE HO.RE.CA. SECTOR

On November 15th in Rome, at the Sala Cerroni, at the headquarters of the Italian Public Exercises Federation, in the presence of FIPE vice president, Ilario Perotto and FIPE General Manager Roberto Calugi, the National Banqueting and Catering Association - ANBC was set up. The president of the new association is the Genoese Paolo Capurro, of Capurro Ricevimenti, among the signatories of the deed of incorporation there are big names in the banqueting and catering sector like Luca Legna from Papillon 1990, Sandro Baldi from Lo Scalco, Marina Colasanti from Colasanti Catering , Salvatore Quartulli of Caffè Scala, Andrea Azzarone of Le Voilà bar banqueting, Massimo Maio di Maio Group.
Source: FIPE

ESSITY PREMIATA PER INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ AGLI EC&H AWARDS

ESSITY ha vinto il premio 'Innovazione tecnologica dell'anno' per Tork EasyCube e 'Best Practice Sostenibilità' agli European Cleaning & Hygiene Awards 2018. I premi sono stati annunciati il 15 novembre a Berlino.
Nuova connettività, intuizioni dei clienti ed effettivo valore per i clienti: questi sono gli elementi che hanno convinto la giuria a considerare Tork EasyCube come un'innovazione. Tork EasyCube, lanciato nel 2014, è il software di gestione delle strutture, leader a livello mondiale, per la pulizia basata sui dati.
I sensori che misurano il traffico dei visitatori e i livelli di ricarica dei dispenser consentono ai responsabili delle strutture e al loro staff di pulire esattamente ciò che è necessario, quando e dove è necessario.
Gli impegni e le attività dell'azienda su temi come benessere, riciclo ed economia circolare, sono stati premiati come best-in-class dalla giuria, che ha attribuito a Essity il premio per 'Best Practice Sostenibilità'. L'introduzione di **Tork PaperCircle**, il primo servizio al mondo di riciclo per asciugamani in carta, è stata menzionata come esempio di leadership nell'economia circolare.

ESSITY AWARDED FOR INNOVATION AND SUSTAINABILITY AT THE EC&H AWARDS

ESSITY won the 'Technology Innovation of the Year' award for Tork EasyCube and 'Best Practice Sustainability' at the European Cleaning & Hygiene Awards 2018. The awards were announced on November 15 in Berlin. New connectivity, customer insights and effective value for customers: these are the elements that convinced the jury to consider Tork EasyCube as an innovation that continues to innovate. Tork EasyCube, launched in 2014, is the world-leading facility management software for data-driven cleaning. Sensors that measure visitor traffic and dispenser refill levels enable facility managers and their staff to clean exactly what is needed, when and where it is needed. The company's commitments and activities on issues such as welfare, recycling and circular economy, were awarded as best-in-class by the jury, which awarded Essity the award for 'Best Practice Sustainability'. The introduction of Tork PaperCircle, the world's first paper towel recycling service, has been mentioned as an example of leadership in the circular economy.

AL PRESIDENTE DI INDUSTRIE CELTEX LE CHIAVI DELLA CITTÀ DI VILLA BASILICA

A Città di Villa Basilica, il 26 novembre, per i festeggiamenti di Santa Caterina, patrona delle Cartiere, il Sindaco Giordano Ballini ha consegnato ad Andrea Bernacchi, Presidente e CEO di Industrie Celtex le chiavi della città. Dal medioevo a oggi le chiavi della città attribuiscono un'onorificenza a una personalità stimata, un pubblico riconoscimento per l'impegno sociale nella valorizzazione del territorio e per il rispetto di particolari tradizioni locali.
Tra le motivazioni che hanno spinto a conferire il pubblico riconoscimento c'è l'impegno di Industrie Celtex che ha saputo rinnovare il processo cartario in chiave sostenibile, ispirandosi alla Blue Economy (dove nulla è sprecato e tutto viene riutilizzato all'interno di un processo circolare, trasformando gli scarti di un ciclo in materie prime di un altro), con una cartiera unica in tutta Europa per innovazione tecnologica in grado di produrre un riciclato pulito, senza scarti nocivi e senza fanghi.

KEYS OF THE CITY OF VILLA BASILICA TO THE PRESIDENT OF INDUSTRIE CELTEX

In Città di Villa Basilica, on November 26th, for the celebrations of Santa Caterina, patron of the paper mills, the Mayor Giordano Ballini handed over the keys to the city to Andrea Bernacchi, President and CEO of Industrie Celtex. From the Middle Ages to today the keys of the city attribute an honor to an esteemed personality, a public recognition for the social engagement in the valorization of the territory and for the respect of particular local traditions. Among the reasons that led to the public recognition is the commitment of Industrie Celtex who has been able to renew the paper process in a sustainable key, inspired by the Blue Economy (where nothing is wasted and everything is reused in a circular process , transforming the waste of one cycle into raw materials of another), with a paper mill unique throughout Europe for technological innovation able to produce a clean recycled, without harmful waste and without sludge.

EFCI: 30 ANNI DI ATTIVITÀ E GRANDI CAMBIAMENTI

Una svolta per la Federazione Europea delle Imprese di servizi di pulizia: i cambiamenti sono stati annunciati il 22 novembre a Bruxelles, in occasione della celebrazione dei trent'anni di attività. EFCI ha cambiato nome in 'European Cleaning and Facility Services Industry' e la federazione sta acquistando una nuova identità visiva, nuovi uffici nella capitale belga e una nuova squadra.
È Isabel Yglesias che ora dirige l'EFCI, con Marion Mazabrard come consigliere. Insieme ai membri del Consiglio di amministrazione, intende attuare la nuova ambiziosa strategia della federazione, che si concentrerà in particolare per migliorare ulteriormente il settore e sviluppare le relazioni pubbliche.
La federazione, fondata nel 1988, riunisce organizzazioni professionali del settore di 15 Stati membri dell'Unione europea e rappresenta 240.000 aziende in Europa, con oltre 3,6 milioni di persone.

EFCI: 30 YEARS OF ACTIVITY AND GREAT CHANGES

A turning point for the European Federation of Cleaning Services Companies: the changes were announced on November 22 in Brussels, on the occasion of the celebration of the thirty years of activity.
EFCI has changed its name to 'European Cleaning and Facility Services Industry' and the federation is acquiring a new visual identity, new offices in the Belgian capital and a new team.
It is Isabel Yglesias who now runs the EFCI, with Marion Mazabrard as a counselor. Together with the members of the Board of Directors, it intends to implement the new ambitious strategy of the federation, which will focus in particular on further improving the sector and developing public relations.
The federation, founded in 1988, brings together professional organizations in the sector of 15 Member States of the European Union and represents 240,000 companies in Europe, with over 3.6 million people.

DONARE IL CIBO IN MODO SICURO RIDUCENDO LO SPRECO: EFSA SEMPLIFICA LA NORMATIVA

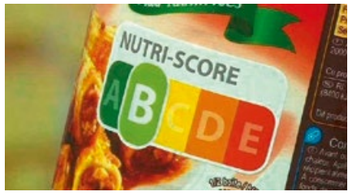
L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha sviluppato un approccio che rende più facile per i piccoli commercianti la donazione di cibo a fini umanitari a Onlus o altri enti caritatevoli. È necessario che i gestori sappiano alcuni semplici concetti base. Tra questi: il controllo della scadenza, il mantenimento della catena del freddo, i rischi per allergeni e così via. Il nuovo approccio semplificato dovrebbe aiutare a ridurre lo spreco di cibo. Attualmente nella UE solo una piccola percentuale del cibo in eccesso viene ridistribuita. Nel 2017 la rete europea di banche alimentari European Federation of Food Banks network - di cui fa parte anche il Banco alimentare - ha fornito tramite 44.700 organizzazioni nazionali 4,1 milioni di pasti a favore di 8,1 milioni di persone.

DONATE FOOD SAFELY BY REDUCING WASTE: EFSA SIMPLIFIES THE LEGISLATION

The European Food Safety Authority (EFSA) has developed an approach that makes it easier for small traders to donate food for humanitarian purposes to non-profit organizations or other charitable organizations. It is necessary that the managers know some simple basic concepts. Among these: control of the deadline, the maintenance of the cold chain at any time in the life of the product, awareness of the risks related to the presence of allergens and the biological, physical and chemical risks that can arise if you do not put in place some precautions , like that of keeping the raw foods from the cooked one well separated. The new simplified approach should help reduce food waste. Currently only a small percentage of excess food is redistributed in the EU. In 2017, the European Food Bank Network of European Food Banks - which also includes the Food Bank - provided 4.1 million meals to 4,100 national organizations for 8.1 million people.

LA FRANCIA CHIEDE ALLA UE DI INTERVENIRE SULLA SALUBRITÀ DEL CIBO INDUSTRIALE

L'Assemblea nazionale francese ha pubblicato un rapporto in cui chiede alcune misure per rendere più sani i cibi trasformati. Tra queste, la limitazione degli additivi: in Francia sono 338 gli additivi autorizzati negli alimenti lavorati: il comitato vuole limitarli a 48 entro il 2025. E anche la presenza di sale, zucchero e grassi deve essere diminuita e controllata. Inoltre, il rapporto suggerisce di rendere obbligatoria l'etichetta nutrizionale semplificata Nutri-Score, adottata in Francia, in Belgio e anche in Spagna, che utilizza i colori - cinque, dal verde al rosso, a cui corrispondono cinque lettere dell'alfabeto, dalla 'A' alla 'E' - per indicare la qualità nutrizionale degli alimenti. Il colore viene attribuito



all'alimento nel suo complesso: vengono considerati gli ingredienti e nutrienti da limitare (come gli zuccheri semplici e il sale), ma anche quelli positivi per la salute, come fibre, frutta e verdure.

FRANCE ASKS THE EU TO INTERVENE ON HEALTHINESS OF INDUSTRIAL FOOD

The French National Assembly has published a report calling for some measures to make processed foods healthier. Among these, the limitation of additives: in France there are 338 additives authorized in processed foods: the committee wants to limit them to 48 by 2025. And also the presence of salt, sugar and fat must be decreased and controlled. In addition, the report suggests making the Nutri-Score simplified nutrition label mandatory, adopted in France, Belgium and also in Spain, which uses the colors - five, from green to red, to which correspond five letters of the alphabet, from 'A' to 'E' - to indicate the nutritional quality of food. The color is attributed to the food as a whole: the ingredients and nutrients to be limited (such as simple sugars and salt) are considered, as well as the positive ones for health, such as fiber, fruit and vegetables.

ILLECITI PROFESSIONALI: LE MODIFICHE ALLE LINEE GUIDA ANAC

Un grande successo per ANIP-Confindustria: il Consiglio di Stato ha espresso parere favorevole sulla necessità di aggiornare le Linee Guida 6 dell'ANAC, sulla scorta di un importante approfondimento istruttorio a cui l'associazione ha preso parte presso la stessa Autorità. L'iniziativa giunge dopo un primo periodo di applicazione delle Linee Guida sugli illeciti professionali, durante la quale sono emerse alcune criticità nonché dal notevole contenzioso sviluppatosi sull'applicazione della norma, con due richieste di rinvio pregiudiziale alla Corte di Giustizia Europea. Il percorso condiviso da ANIP-Confindustria ha portato a un intervento correttivo in grado di garantire le aziende che partecipano ad una gara d'appalto, così come gli enti aggiudicatori. Come si legge nel dispositivo del Consiglio di Stato: *"La soluzione proposta, dunque, sembra raggiungere un*

buon punto intermedio di equilibrio tra le opposte esigenze" delle imprese appaltatrici e dell'Amministrazione Pubblica
Fonte: AnipNews

PROFESSIONAL OFFENSES: CHANGES TO THE ANAC GUIDELINES, SUCCESS FOR ANIP

A great success for ANIP-Confindustria: the Council of State has expressed a favorable opinion on the need to update the Guidelines 6 of the ANAC, on the basis of an important in-depth investigation that the association took part in the same Authority.
The initiative comes after an initial period of application of the Guidelines on professional offenses, during which some critical issues emerged - as evidenced by the numerous reports received by the ANAC - as well as by the considerable dispute on the application of the law, with two requests preliminary reference to the European Court of Justice. The path shared by ANIP-Confindustria has led to a corrective action able to guarantee companies participating in a call for tenders, as well as contracting entities.
Source: AnipNews

FIPGC: DUE STUDENTI PARTENOPEI VINCONO IL CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA

Simona Liberini e Cristian Beducci, studenti dell'Istituto d'istruzione superiore Adriano Tilgher di Ercolano NA, sono i vincitori del Campionato nazionale di pasticceria rivolto agli istituti alberghieri d'Italia, promosso dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria in collaborazione col MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. Il Campionato si è svolto presso l'istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Riolo Terme RA, dal 20 al 22 novembre, e ha visto all'opera i 60 migliori giovani talenti della pasticceria italiana. *"Siamo estremamente soddisfatti per la collaborazione con il Ministero che ha sposato a pieno il nostro progetto, ha dichiarato Roberto Lestani Presidente Internazionale della FIPGC, investire nei giovani significa dare fiducia al futuro. E la pasticceria è un'eccellenza italiana che trova nel mondo sempre più riconoscimento nel mondo".*

FIPGC: TWO NEAPOLITAN STUDENTS WIN THE NATIONAL PASTRY CHAMPIONSHIP

Simona Liberini and Cristian Beducci, students of the Higher Education Institute Adriano Tilgher of Ercolano NA, are the winners of the National Pastry Championship addressed to the Italian hospitality institutes promoted by the International Federation of Pastry, Ice-cream and Chocolate Shops in collaboration with MIUR, Ministry of Education, University and Research.
The Championship was held at the Pellegrino Artusi hotel institute in Riolo Terme RA, from 20 to 22 November, and saw the work of the 60 best young talents of Italian confectionery.
"We are extremely satisfied with the collaboration with the Ministry that has fully embraced our project, said Roberto Lestani International President of FIPGC, investing in young people means giving confidence to the future. And pastry is an Italian excellence that finds more and more recognition in the world in the world ".

IL CAMBIAMENTO DEL CLIMA RENDE IL CIBO MENO NUTRIENTE

La maggior parte dei nutrienti chiave necessari vengono dalle piante: il 63% delle proteine alimentari proviene da fonti vegetali, oltre all'81% del ferro e al 68% dello zinco. Ma l'aumento delle emissioni di anidride carbonica sta rendendo le colture di base - come riso e grano - meno nutrienti, tanto da minacciare la nostra stessa sicurezza alimentare.
La ricerca 'The risk of increased CO^2 on human nutritional adequacy' - pubblicata qualche mese fa su Nature Climate Change - e coordinata dalla Harvard T. H. Chan School of Public Health ha analizzato le culture di 151 paesi, stimando gli impatti dei cambiamenti climatici su 225 alimenti diversi. Lo studio mostra che tra poco più di 30 anni la crescita di CO^2 in atmosfera potrebbe portare 122 milioni di persone a soffrire di carenza di proteine, mentre 175 milioni di persone saranno colpite da carenze di zinco. Al contempo 1,4 miliardi di donne in età fertile e bambini sotto i 5 anni potrebbero perdere una grande quantità del loro apporto di ferro alimentare, ponendoli a nuovi rischi di anemia e altre malattie. Attualmente, più di 2 miliardi di persone in tutto il mondo sono carenti in uno o più nutrienti nelle colture di base, con concentrazioni di proteine, ferro e zinco inferiori del 3% - 17% per le piante cresciute in ambienti in cui le concentrazioni di CO^2 sono di poco superiori a 400 ppm. I più poveri del mondo, che generalmente hanno le impronte di carbonio più piccole, probabilmente sperimenteranno la maggior parte degli effetti negativi del cambiamento climatico sull'alimentazione. L'India dovrà sopportare il peso maggiore di questo cambiamento - afferma lo studio su Nature - ma soffriranno anche altri paesi dell'Asia meridionale, del sud-Est asiatico, dell'Africa e del Medio Oriente. Un altro esempio

dunque di come i cambiamenti climatici influenzino le condizioni di vita nei paesi più poveri e dunque anche le migrazioni del loro abitanti. Sam Myers, il principale autore dello studio, afferma che ognuno di noi ha un ruolo nel cambiamento climatico in atto, ma la soluzione è da ricercare solo a livello globale. Un principio fondamentale - secondo Myers - è che non possiamo distruggere la maggior parte delle condizioni biofisiche a cui ci siamo adattati evolutivamente per milioni di anni senza subire impatti imprevisti sulla nostra salute e sul nostro benessere.

CLIMATE CHANGE MAKES FOOD LESS NUTRITIOUS

Most of the key nutrients needed are from plants: 63% of dietary protein comes from plant sources, in addition to 81% of iron and 68% of zinc. But the increase in carbon dioxide emissions is making basic crops - such as rice and wheat - less nutritious, threatening our own food security.
The research ‹The risk of increased CO2 on human nutritional adequacy› - published a few months ago in Nature Climate Change - and coordinated by the Harvard TH Chan School of Public Health analyzed the cultures of 151 countries, estimating the impacts of climate change on 225 foods different. The study shows that in a little over 30 years the growth of CO2 in the atmosphere could lead to 122 million people suffering from protein deficiency, while 175 million people will be affected by zinc deficiencies and at the same time 1.4 billion women in fertile age and children under the age of 5 could lose a large amount of their dietary iron intake, placing them at new risks of anemia and other diseases. Currently, more than 2 billion people worldwide are deficient in one or more nutrients in basic crops, with concentrations of protein, iron and zinc 3% - 17% lower for plants grown in environments where concentrations of CO2 is slightly higher than 400 ppm. The world's poorest, which generally have the smallest carbon footprints, will probably experience most of the adverse effects of climate change on nutrition. India will have to bear the brunt of this change - says the study in Nature - but will also suffer other countries of South Asia, Southeast Asia, Africa and the Middle East. Another example of how climate change affects the conditions of life in the poorest countries and therefore also the migrations of their inhabitants.
Sam Myers, the main author of the study, says that each of us has a role in climate change in place, but the solution is to be found only on a global level. A fundamental principle - according to Myers - is that we can not destroy most of the biophysical conditions to which we have adapted evolutionarily for millions of years without suffering unexpected impacts on our health and well-being.

L'EDUCAZIONE ALIMENTARE PUÒ ESSERE INTERESSANTE, CON FOOD SHUTTLE

Una lezione che sembra un'avventura? È il nuovo progetto 'Food Shuttle', lanciato da CirFood nelle scuole.
L'azienda, leader in Italia nel servizio di ristorazione scolastica, ha ideato un format innovativo che coinvolge gli studenti, gli insegnanti e le famiglie, per educare al gusto e al consumo consapevole, promuovendo il cibo come valore, nutrimento e cultura.
I bambini di elementari e medie diventano i protagonisti di un'esperienza di ricerca e esplorazione: quando il Food Shuttle atterra, gli studenti sono catapultati in un laboratorio pieno di tecnologie come visori di realtà virtuale, stampanti laser e 3D, microscopi digitali, distillatori, estrattori, diffusori di essenze, termoformatrici e macchine sottovuoto. Con l'aiuto degli esperti possono sperimentare utilizzando tutti e cinque i sensi e conoscere meglio quello che mangiano ogni giorno.
Il percorso parte dall'osservazione per passare ai processi di trasformazione e ricomposizione degli alimenti, messi in atto dagli stessi ragazzi. Si faranno i colori derivati dal succo estratto dalle carote, oppure degli stampi in plastica con i cavolfiori o molte altre attività, che andranno tutte verso il traguardo finale: il minestrone di verdure. Ed è proprio il piatto più odiato dai bambini che, senza saperlo, hanno preparato passo a passo durante il viaggio spaziale dalla serra al piatto. Il progetto Food Shuttle sarà disponibile, a partire dal 2019, per tutte le scuole italiane che ne faranno richiesta.

Maggiori informazioni al sito www.foodshuttle.it
Fonte: CirFood

FOOD EDUCATION CAN BE INTERESTING, WITH FOOD SHUTTLE

A lesson that seems like an adventure? It is the new 'Food Shuttle' project, launched by CirFood in schools. The company, leader in Italy in the school catering service, has created an innovative format that involves students, teachers and families, to educate to taste and to conscious consumption, promoting food as a value, nourishment and culture. Elementary and middle school children become the protagonists of a research and exploration experience: when the Food Shuttle lands, students are catapulted into a laboratory full of technologies such as virtual reality viewers, laser and 3D printers, digital microscopes, distillers, extractors, diffusers of essences, thermoforming machines and vacuum machines. With the help of experts they can experiment using all five senses and learn more about what they eat every day. The path starts from the observation to move on to the processes of transformation and recomposition of food, implemented by the boys themselves. We will make the colors derived from the juice extracted from the carrots, or the plastic molds with cauliflowers or many other activities that will all converge towards the final goal: vegetable minestrone. And it is precisely the dish most hated by children who, without knowing it, have prepared step by step during the space trip from the greenhouse to the plate. The Food Shuttle project will be available, starting in 2019, for all Italian schools that request it. For more information, visit www.foodshuttle.it

Source: CirFood

NUOVE REGOLE UE SUI FARMACI VETERINARI

Il Parlamento europeo ha dato il via libera alla nuova legislazione sull'autorizzazione all'immissione in commercio, la distribuzione e l'impiego dei farmaci veterinari. Le nuove norme vanno a sostituire la direttiva del 2001 e il regolamento del 2004, ritenuti obsoleti, in particolare per la consapevolezza dei rischi associati alla resistenza antimicrobica e agli sforzi necessari per combatterla. Per contribuire ad affrontare la resistenza agli antibiotici, la legislazione dà alla Commissione europea anche la facoltà di selezionare quelli da riservare esclusivamente al trattamento degli esseri umani. Le nuove norme prevedono anche che i prodotti alimentari importati debbano essere conformi alle norme comunitarie, sia per quanto riguarda il divieto di utilizzo degli antibiotici per

promuovere la crescita, sia per le restrizioni sugli antimicrobici riservati all'uso umano. Le nuove norme devono essere ora approvate formalmente dal Consiglio dell'Ue e poi potranno essere pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale.

NEW EU RULES ON VETERINARY

The European Parliament has given the green light to the new legislation on the marketing authorization, distribution and use of veterinary drugs. The new rules replace the 2001 directive and the 2004 regulation, considered obsolete, in particular for the awareness of the risks associated with antimicrobial resistance and the efforts needed to combat it. The new text stipulates that veterinary drugs must under no circumstances serve to improve performance or compensate for poor animal care. The prophylactic use of antimicrobials, ie as a preventive measure, is limited to individual animals and only when the risk of illness is very high and its consequences may be serious. Metaphylactic use, ie the treatment of a group of animals when signs of infection are manifested, is indicated as a last resort and can be used only when the risk of bacterial disease is high and no other suitable alternatives are available. To help tackle antibiotic resistance, the legislation also gives the European Commission the right to select those to be reserved exclusively for the treatment of human beings.

FEDERTURISMO: LA PAROLA D'ORDINE È DIGITALIZZAZIONE

Alla Giornata europea del turismo di quest'anno, celebrata a Bruxelles, ci si è confrontati sulle sfide e sulle nuove opportunità al turismo nel quadro della strategia di politica industriale rinnovata, adottata dalla Commissione nel settembre del 2017. Si è discusso del futuro del lavoro e dell'importanza di riqualificare i professionisti del settore: digitalizzazione, automatizzazione e intelligenza artificiale sono le grandi tematiche con cui confrontarsi. *"Nei prossimi anni* - ha dichiarato Antonio Barreca, Direttore Generale di Federturismo Confindustria - *ci attendono sfide importanti, a partire da quelle legate alle carriere nel turismo, valorizzando le competenze di chi lavora in questo ambito. Federturismo sta lavorando a progetti come Ideate European Tourism Careers e Next tourism generation."*
Fonte: Federturismo

FEDERTURISMO: THE PASSWORD IS DIGITIZATION

At this year's European Day of Tourism, celebrated in Brussels, we discussed the challenges and new opportunities offered to tourism in the context of the renewed industrial policy strategy, adopted by the Commission in September 2017. There has been discussion, in particular , the future of work in tourism and the importance of retraining industry professionals to meet consumer expectations and keep competitiveness alive. Digitization, automation and artificial intelligence are the great issues with which we are called to confront. «In the next few years - declared Antonio Barreca, General Manager of Federturismo Confindustria - we are awaiting important challenges, starting from those linked to tourism careers, enhancing the skills of those who work in this area.
Source: Federturismo

IN UK IN ARRIVO UNA TASSA SUGLI IMBALLAGGI NON RICICLATI

La Gran Bretagna imporrà una tassa sulla produzione e l'importazione di imballaggi di plastica a partire dall'aprile 2022. Una tassa da applicare agli imballaggi che non contengono almeno il 30% di plastica riciclata. Lo ha annunciato Philip Hammond, il ministro britannico delle Finanze, nel presentare la legge di bilancio per il 2019.

Nei prossimi mesi sarà avviata una consultazione pubblica e il provvedimento definitivo sarà adottato successivamente. *"Dobbiamo diventare un leader mondiale nell'affrontare il flagello della plastica che inquina il nostro pianeta e i nostri oceani* - ha detto Hammond in parlamento - *Ogni anno, in Gran Bretagna vengono utilizzati milioni di bicchieri, contenitori, sacchetti e altri oggetti in plastica usa e getta. È conveniente per i consumatori, ma mortale per la nostra fauna e i nostri oceani".*
La Food and Drink Federation è però contraria, pur ribadendo il suo impegno a lavorare con il governo per ridurre i rifiuti da imballaggi.

IN THE UK A TAX ON NON-RECYCLED PACKAGING IS COMING

Britain will impose a tax on the production and importation of plastic packaging from April 2022. A tax to be applied to packaging that does not contain at least 30% recycled plastic. This was announced by Philip Hammond, the British Minister of Finance, in presenting the budget law for 2019. In the coming months a public consultation will be launched and the final decision will be adopted later. "We have to become a world leader in tackling the scourge of plastic that pollutes our planet and our oceans - Hammond said in parliament - Every year, millions of glasses, containers, bags and other plastic objects are used in Britain throws. It is convenient for consumers, but deadly for our fauna and our oceans ". The Food and Drink Federation, however, is against it, while reiterating its commitment to work with the government to reduce packaging waste, and warns that the new tax "will translate into significantly higher costs for food and beverage producers in the UK, because of the production costs necessary to produce recycled packaging suitable for contact with food ".

LA FRANCIA: STOP AL METAM SODIO

L'Anses, l'agenzia per la sicurezza alimentare francese, ha deciso di vietare il metam sodio, fumigante attivo contro funghi e vermi, il cui uso è permesso negli Stati Uniti quanto in Europa, ma che da anni è al centro di studi che hanno sollevato dubbi. La Francia ha deciso di applicare il principio di precauzione, dopo la segnalazione di cinque casi di intossicazione acuta nelle zone di Maine-en-Loire e Finistère. La Fnsea, la più grande organizzazione di agricoltori, ha affermato che non si può togliere dal mercato una sostanza attiva, base di cinque tra i prodotti più usati, senza prospettare alcuna alternativa valida. L'agenzia ha ribadito l'irrevocabilità della decisione, motivata dall'analisi di molti studi nella letteratura scientifica.

FRANCE SAYS STOP AT THE PESTICIDE METAM SODIUM

Anses, the French food safety agency, has decided to ban metam sodium, an active fumigant against fungi and worms, which is permitted in the United States as much as in Europe, but which has for years been the focus of studies they raised doubts. France has decided to apply the precautionary principle after reporting five cases of acute intoxication in the areas of Maine-en-Loire and Finistère, which according to the local press are actually more than 70. The Fnsea, the largest organization of French farmers, said that an active substance, the basis of five of the most widely used products, can not be removed from the market, without proposing any valid alternative. The agency reiterated the irrevocability of the decision, motivated by the analysis of many studies in the scientific literature.

PREMIO AICA 2018, L'OSCAR DELLA COMUNICAZIONE AMBIENTALE

AICA, Associazione Internazionale per la Comunicazione Ambientale, nata nel 2003 ad Alba, è un progetto culturale che intende conoscere, studiare e promuovere le azioni di comunicazione ambientale a livello nazionale e internazionale.I vincitori - premiati ad Alba in occasione della Fiera del Tartufo - sono la Città di Bilbao, il Museo delle Scienze di Trento (MUSE) e Patrizio Roversi.
La Città di Bilbao ha vinto per la categoria *Comunicare con i cittadini fa bene all'ambiente*, per la sua capacità a trasformarsi da grigia città industriale in un modello di efficienza e tecnologia da esportare nel mondo; il Museo delle Scienze di Trento (MUSE) è stato premiato per la categoria Comunicare i cambiamenti climatici per la mostra dal titolo *"Ghiacciai - Il futuro dei ghiacci perenni nelle nostre mani"* e Patrizio Roversi, ex conduttore di Linea Verde e di Turisti per caso, per la categoria *Premio alla Carriera Beppe Comin.*
Fonte: Envi

AICA 2018 AWARD, THE OSCAR FOR ENVIRONMENTAL COMMUNICATION

AICA, International Association for Environmental Communication, is a free association founded in January 2003 in Alba. It is a cultural project that intends to know, study and promote environmental communication actions at national and international level. The winners - awarded in Alba for the Truffle Fair - are the City of Bilbao, the Science Museum of Trento (MUSE) and Patrizio Roversi.
Source: Envi

IL TURISMO SPORTIVO PER LO SVILUPPO DEL TERRITORIO

Lo sport in Italia ha assunto una dimensione economica rilevante e genera un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro. I viaggiatori per sport sono più di 11 milioni con una spesa di 9 miliardi di euro e con 60 milioni di pernottamenti. Sono questi alcuni dati presentati nell'ambito della tavola Rotonda 'Il turismo sportivo tra impresa e sviluppo' organizzata da Federturismo Confindustria e CSAIn (Centri Sportivi Aziendali e Industriali) nell'ambito di WST Show, la prima Fiera del Turismo Sportivo e Accessibile, che testimoniano quanto il turismo sportivo permetta di sfruttare alcuni fattori 'attrattivi' del territorio tutto l'anno in chiave di destagionalizzazione dei flussi turistici. *"Lo sport rappresenta un punto di forza per il successo competitivo di una località* - ha dichiarato la Vice presidente di Federturismo Confindustria Marina Lalli - *ma l'Italia non ha ancora in genere attribuito al turismo sportivo l'importanza che invece meriterebbe".*
"Lo CSAIn come Ente di Promozione Sportiva, - ha sostenuto il Presidente Luigi Fortuna - *nella sua dimensione nazionale e internazionale ogni anno mobilita circa 500.000 persone protagoniste di attività sportive, culturali, e più in generale del tempo libero".*
Fonte: Federturismo

SPORT TOURISM: FOR THE TERRITORY DEVELOPMENT

Sport in Italy has assumed a significant economic dimension and generates a turnover of around 25 billion euros. Sport travelers are more than 11 million with a cost of 9 billion euros and 60 million overnight stays. These are some of the data presented in the Round table 'Sport tourism between business and development' organized by Federturismo Confindustria and CSAIn (Business and Industrial Sports Centers) as part of the WST Show, the first Sport and Accessible Tourism Fair, which they testify how sports tourism makes it possible to exploit some 'attractive' factors throughout the year in terms of the deseasonalization of tourist flows.
Source: Federturismo

Il cibo è cultura

È QUESTO IL CLAIM DELL'ASSEMBLEA ANNUALE DI FIPE, EVENTO IN CUI È STATO ANCHE PRESENTATO IL RAPPORTO SUGLI ITALIANI E L'ALIMENTAZIONE

GIULIA SARTI

Il 2018, proclamato come Anno Nazionale del cibo italiano, si sta concludendo e Lino Enrico Stoppani, Presidente della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ha voluto che l'assemblea annuale dell'associazione, tenutasi il 15 novembre scorso, diventasse un grande evento celebrativo della convivialità. Infatti, il tema e il filo conduttore dell'assemblea nazionale FIPE 2018 è stato proprio 'Il cibo è cultura'. L'associazione, che rappresenta le imprese che del cibo fanno il loro *core business*, dedicando la sua assemblea al binomio cibo e cultura ha voluto richiamare l'attenzione generale sul settore, per migliorarne sensibilità e immagine. Il cibo è un asset strategico del nostro Paese e i pubblici esercizi sono la qualificata rete di gestione e trasmissione di questo patrimonio.

Gli italiani e il cibo

La ricerca è un'ampia rappresentazione del rapporto tra italiani e cibo, sul ruolo fondamentale che proprio il mangiare ha nelle relazioni individuali e collettive, nel legame con il territorio, senza dimenticare il profondo legame con il benessere e la salute. Agli italiani piace parlare di cibo e cucinare ma nella realtà si cucina sempre di meno, complice la mancanza di tempo e si consumano i pasti sempre più velocemente (vi viene dedicata meno di mezz'ora al giorno). Per questa ragione i ristoranti svolgono un ruolo nodale nel salvaguardare la cucina e la convivialità. Il ristorante diventa - oltre che il luogo per consumare il cibo - un posto dove rilassarsi (per il 38,6%), e il 62,5% di chi pranza o cena fuori casa si gode il pasto più di quanto non riesca a farlo tra le mura domestiche. La programmazione dei pasti non è particolarmente seguita, infatti 3 su 4 preparano i pasti giorno per giorno. A pranzo si cucina sempre meno, solo 1 italiano su 3 si dedica a questa attività tutti i giorni, mentre per la cena la percentuale sale al 53%. Poco tempo anche per la spesa settimanale: il 48,6% di chi fa la

FOOD IS CULTURE

THIS WAS THE CLAIM MADE AT THE FIPE ANNUAL ASSEMBLY. THE REPORT ON ITALIANS AND THEIR FOOD HABITS WAS ALSO PRESENTED AT THIS EVENT

2018, which was designated the National Year of Italian Food, is coming to an end and Lino Enrico Stoppani, President of the Italian Federation of Public Companies, wanted the annual general assembly of the association, held last 15 November, to be a great celebration of conviviality. In fact, the theme and linking thread of the FIPE National Assembly 2018 was 'Food is Culture'.FIPE, which represents companies whose core business is food, by dedicating its assembly to the two terms food and culture, wanted to call public attention to the sector to raise awareness and improve its image. Food is a great asset to our country and public companies are the qualified network for distribution and transport of this national treasure. In the research commissioned by FIPE on the relationship of the Italians to food, 83.5% of those interviewed considered restaurants an important element in safeguarding cultural and food identity. Eating out is an occasion to rediscover the value of time and a restaurant is seen mainly as a place where you can relax (for 38.6%). 62.5% of those who ate out at lunch or dinner enjoyed their meal more than when they ate at home.

A good 71.8% of Italians ask for information about the quality of the products used and where they come from when they are choosing what to eat. Speaking specifically about eating out, 76% of those interviewed thought that restaurants respected the trend towards good quality, healthy eating and paid attention to different nutritional needs.

spesa vi dedica da una a due ore alla settimana, mentre il 50,1% preferisce acquistare giorno per giorno pochi prodotti.

A tavola, per un momento di relazione

Gli italiani tendono a mettersi a tavola sempre negli stessi orari, e il momento del pranzo e della cena vengono vissuti in prevalenza come momento di relax dal 44,6% degli intervistati. Per quasi tutti è l'occasione di ritrovarsi con la famiglia. È forte il legame con la tradizione: il 75% tramanda di generazione in generazione i piatti tipici di famiglia e per il 98% si tratta di ricette che 'scaldano il cuore', risvegliando ricordi ed emozioni. Il 46,1% dichiara di *"porre maggiore attenzione alle ricette che prepara"* o agli ingredienti che utilizza quando cucina per i propri figli.

Salute e benessere

La prima caratteristica che gli italiani cercano in un alimento è che sia salutare, quasi tutti gli intervistati concordano che la salute e il benessere dipendano anche e soprattutto dal cibo. Il dato è confermato dal fatto che su coloro che hanno dichiarato di occuparsi personalmente della spesa il 46,1% sarebbe disposto a pagare un prezzo del dieci per cento superiore alla media per acquistare un prodotto sicuro e di buona qualità. E sono tanti gli italiani che vogliono informarsi: il 71,8% nello scegliere un piatto da consumare si informa sulla qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati. Parlando del fuoricasa, per il 76% degli intervistati i ristoranti rispettano la propensione a consumare alimenti salutari, di qualità e tenendo conto delle diverse esigenze nutrizionali.

La sostenibilità ha un ruolo significativo

Sono meno della metà (il 41,6%) le persone che acquistano o consumano alimenti per motivazioni etiche o sociali, in ogni caso la tipologia di prodotti biologici, a chilometro zero e rispettosi dell'ambiente è al primo posto (53,9%) nelle scelte di acquisto. La scelta di alimenti 'made in Italy' si piazzo al terzo posto, ritenuta prioritaria dal 42,4% degli intervistati. Il prezzo rimane però anch'esso un fattore di scelta non trascurabile per il 45,6%. Un'abitudine che pare consolidata è anche quella di limitare lo spreco conservando gli alimenti: quasi tutti gli intervistati hanno l'abitudine di 'congelare i prodotti', l'82,8% riutilizza il cibo cucinato nei giorni precedenti per i pasti dei giorni successivi. Ma fuori casa non si è ancora imposta l'abitudine di portare a casa cibo e bevande ordinati e non consumati, lo fa solo il 18,8%.

Il cibo e la cultura

Quanto al legame profondo che gli italiani hanno nei confronti del cibo la tradizione vince sull'innovazione: il 64,4% degli intervistati sono 'conservatori', mentre il 35,6% è orientato alla sperimentazione. In ogni caso per il 95% degli italiani il cibo è uno dei veicoli che fanno emergere e aiutano a tramandare le tradizioni di un popolo. Ad esempio, il pranzo della domenica ha un valore simbolico nell'immaginario collettivo, e il ristorante è un importante strumento di salvaguardia dell'identità culturale e alimentare del nostro popolo per l'83,5% degli intervistati.
Entrando nello specifico dei dati, il 56,1% di coloro che hanno viaggiato all'estero ha preferito provare la cucina locale pur sentendo la mancanza di alcuni piatti tipici italiani (soprattutto la pasta e la pizza). Il 63,3% degli intervistati ha provato un ristorante etnico, mentre solo il 26,3% ha provato anche la cosiddetta 'cucina innovativa'. Ben il 66,4% si riunisce durante i giorni festivi con parenti e amici per pranzare o cenare, magari per rievocare piacevoli momenti o vivere emozioni.
Fonte: FIPE

Il turismo in Italia: un'analisi dei dati

NEL RAPPORTO DI FEDERALBERGHI SI ESAMINANO LE DINAMICHE ATTUALI DI UN SETTORE CHE RAPPRESENTA UN IMPORTANTE FATTORE DI CRESCITA PER IL NOSTRO PAESE

VITTORIA ORSENIGO

Il turismo ha sempre rappresentato una grande risorsa per il nostro Paese, risorsa certamente non sfruttata in tutta la sua potenzialità, a paragone di ciò che hanno invece fatto altri paesi europei, magari meno ricchi di attrattive naturali e artistiche ma più intraprendenti e lungimiranti del nostro. Anche se quindi abbiamo perso occasioni - che altri hanno colto a tutto loro vantaggio - e ritardato uno sviluppo (anche delle infrastrutture) che avrebbe potuto incidere favorevolmente su importanti fattori (come l'occupazione, il lavoro giovanile, la rivalutazione del territorio) il turismo rimane comunque una voce importante nel nostro Pil. Conoscere le dinamiche attuali dell'economia del settore, che risulta strettamente legata al comparto alberghiero e ricettivo in genere, può contribuire a fornire gli strumenti per mettere a punto un'offerta più mirata ed efficace.

Un occhio al panorama

Il quadro dell'attuale situazione è rappresentato nell'ultima edizione di Datatur (ottobre 2018), la ricerca realizzata da Federalberghi e dall'Ente Bilaterale Nazionale del settore Turismo con il supporto tecnico scientifico di Incipit Consulting. I dati si riferiscono all'andamento dell'anno passato, che è risultato molto positivo per tutto il turismo mondiale e l'Italia non fa eccezione.
I turisti si sono dimostrati propensi a spendere: i viaggiatori esteri hanno aperto il borsellino il 7,7% in più rispetto all'anno precedente (la più alta crescita dal 2010) e anche per gli alberghi questo si è tradotto in un aumento consistente.
E il lavoro? I dati del sistema informativo Excelsior di Unioncamere indicano che nel settore

TOURISM IN ITALY: AN ANALYSIS OF THE DATA

THE FEDERALBERGHI REPORT EXAMINES CURRENT DYNAMICS IN A SECTOR WHICH REPRESENTS AN IMPORTANT GROWTH FACTOR FOR OUR COUNTRY

Tourism has always been a great resource for our country. Maybe a resource not developed to its full potential, but anyway an important feature of our economy.
Knowing the current economic dynamics in the sector, which are closely linked to the hotel industry, can give us the tools to offer more efficient and relevant services. A picture of the current situation is given in the latest edition of Datatur (October 2018), from research carried out by Federalberghi and the National Bilateral Body of the Tourism sector with scientific and technical support from Incipit Consulting. The data refer to last year and show a very positive result for worldwide tourism with Italy being no exception.
Foreign travellers spent 7.7% more than in the previous year (the highest growth rate since 2010) and there was a substantial increase for hotels too. And the work situation? The data show that 75.4% of companies in the tourist sector planned to take on more employees, invested in training for employees and took on work experience/ trainees and students who were alternating work and study. The trend is towards bigger and bigger hotels, with an increase in those in the medium-high range. Smaller hotels are actually beginning to disappear from the market.
Most hotels are found in the North: first is Emilia Romagna and then Trentino, Alto Adige and Veneto. But the South has moved up a gear with medium sized high class hotels and a greater number of luxury hotels. Here, Sardinia is number one, followed by Sicily, Campania and Puglia.
Italy is loved by the Russians who spent 25% more in 2017, followed by Canada (+ 18.5%), Germany (+ 14.7%) and Spain (14.5%). The Japanese and Austrians also like us (respectively + 9.6% and 9.3%), followed by the French, Swiss and British. Germany, the United States, France and the United Kingdom are the countries who have brought in most money from tourists (they alone account for 45.9%).
The highest income derived from tourism is in Lazio, Lombardy, Veneto and Tuscany, where this trend continued in 2017. Together, they represent 60% of income. Rome, Venice and Milan in that order, are the places where foreigners spent most. The Italians also spent more on foreign travel: + 8.9%, especially to Austria (+ 20.6%) and Spain (15.7%), but also to Germany and the United States. However, they spent a bit less in France, which is still the second most popular destination after the USA. Thumbs down to tourism in Switzerland (- 2%) and especially in the UK (-8.4%).
The tourism labour market in 2016 was about 180 thousand companies with at least one employee which, on average, used about a million workers.
A healthy growth in employment (+ 6.4%) due to the improvement in the national economic situation which has generated positive outcomes in the tourist sector too.
Foreign workers represent about 25% of the employees, with a high percentage of women, even though their numbers have declined in recent years with respect to the numbers of men.
An important factor in the work world of the tourism sector is seasonal working, which brings swings in the employment figures. In the 2016 summer months (from June to September), the average number of employees was about 15% higher than the average for the whole year. This factor is particularly important for hotels. The greatest number of employees is shown in the months of July and August (about 41% more than the annual average), while in November and February, hotels closing brought a reduction in employment of 30% in comparison to the annual average.

turistico il 75,4% delle imprese ha programmato assunzioni, ha investito nella qualificazione dei dipendenti e ha accolto personale in tirocinio/ stage, e gli studenti inseriti nei percorsi di alternanza scuola-lavoro.
Con quali mezzi si spostano i viaggiatori? Mentre gli aerei la fanno da padrone, registrando dati positivi, i treni non hanno goduto di grande favore, segnando una battuta d'arresto e il trasporto marittimo continua - come ormai avviene dal 2010 - a essere il fanalino di coda.

Cultura, abitudini e luoghi dell'ospitalità

Se il numero delle strutture si è progressivamente ridotto, la capacità ricettiva è aumentata. Il fatto si spiega con la tendenza ad avere hotel sempre più grandi, con un aumento degli alberghi di categoria medio alta, mentre quelli di piccole dimensioni in pratica stanno uscendo dal mercato, portando avanti un processo iniziato negli anni 80.
Infatti, tra il 1980 e il 2017, la dimensione media degli alberghi è passata da 37,6 a 67,9 letti per struttura.
E le stelle si sono spostate: gli hotel a 1 e 2 stelle erano - fino al 2000 - circa la metà dell'intero panorama, ma ora rappresentano il 25%; sono cresciuti i 3 stelle fino a diventare la categoria più vasta (54,9%), e grande salita per gli hotel a 4 e 5 stelle.
Qual è l'offerta delle diverse Regioni? La maggior parte delle strutture alberghiere - non è una novità - si trovano al Nord: prima, storicamente, l'Emilia Romagna, e quindi Trentino Alto Adige e Veneto. Ma in proporzione alle dimensioni del territorio al primo posto il Trentino Alto Adige supera l'Emilia Romagna, mentre Veneto e Liguria la seguono.
Però c'è da segnalare che è il Sud a dimostrare una marcia in più, con una dimensione media degli hotel alta e una maggiore presenza di categorie elevate: qui la Sardegna è prima, e poi Sicilia, Campania e Puglia. C'è da dire che per l'aumento dell'offerta in queste regioni si deve considerare l'impegno recente proprio nella valorizzazione del settore turistico (e di luoghi da scoprire ce ne sono davvero ancora molti!).

Money, money...

Quanto hanno speso gli stranieri in Italia? Nel 2017 - come si è già detto - il 7,7% in più dell'anno precedente (è la crescita più alta dal 2010).
La Russia ama molto l'Italia, e vi ha speso il 25% in più nel 2017, seguita da Canada (+18,5%), Germania (+14,7%) e Spagna (+14,4%). Anche ai giapponesi e agli austriaci (rispettivamente +9,6% e +9,3%) piace consumare da noi, seguiti dai francesi, svizzeri e gli abitanti del Regno Unito.
Germania, Stati Uniti, Francia e Regno Unito sono i paesi responsabili delle maggiori entrate turistiche (da soli ne rappresentano il 45,9%).
Ma in quali delle nostre regioni i turisti hanno lasciato volentieri i loro soldi? In termini di crescita, la più consistente vede ai primi posti Sardegna, Sicilia e Lazio; calo invece per Marche, Basilicata e Umbria.
E, in quanto alla maggior parte dei flussi valutari prodotti dal turismo, Lazio, Lombardia, Veneto e Toscana si sono confermate vincenti anche nel 2017: complessivamente rappresentano il 60% delle entrate. Roma, Venezia e Milano, nell'ordine, sono state le mete in cui gli stranieri hanno speso di più.
I viaggiatori che hanno scelto come luogo di ospitalità le strutture imprenditoriali (Alberghi, Villaggi Turistici, Bed & Breakfast e Agriturismi) hanno contribuito per il 66,6% all'attivo della bilancia turistica dell'Italia (+8,3% rispetto al 2016).
Sono stati di più (+13% circa) le spese per chi ha soggiornato nelle abitazioni private, in affitto o presso parenti e amici, che sono arrivate a rappresentare complessivamente il 19,3%.
In genere, i turisti stranieri scelgono di venire in Italia per vacanza e sono la netta maggioranza, il 66,4% (cresciuti dell'8%) poco meno di chi è venuto qui per altri motivi personali.
In crescita anche le spese legate al turismo d'affari (+3,5%), che 'valgono' il 13,6% del totale.
Dall'altra parte, quanto hanno speso gli italiani per il turismo all'estero? Cresce anche questo dato: +8,9%, soprattutto in Austria (+20,6%) e Spagna (+15,7%), ma anche Germania e Stati Uniti.
Hanno speso un po' meno invece in Francia, che però rimane al secondo posto tra le destinazioni scelte, dopo gli USA.
Pollice verso, invece, per il turismo in Svizzera (-2%) e soprattutto nel Regno Unito (-8,4%).

Il settore per chi lavora

Il mercato del lavoro nel turismo - basato sui dati Inps elaborati da Federalberghi e Fipe - vede nel 2016 circa 180mila aziende con almeno un dipendente che hanno impiegato, in media, circa un milione di lavoratori: una buona crescita dell'occupazione (+6,4%), dovuta al miglioramento del quadro economico nazionale, che ha generato positive ricadute anche nel settore turistico.
I parchi divertimento rappresentano l'eccezione, ma tutti gli altri settori sono in positivo: pubblici esercizi - dove si concentra il maggior numero di aziende e lavoratori dipendenti del settore turistico- sono quelli che hanno registrato l'aumento significativo (il 7,2%), seguiti dagli stabilimenti termali (+5,2%), dalle attività d'intermediazione (+4,7%) e dai servizi ricettivi (+4,2%).
Quanto alle categorie, se l'aumento dell'occupazione è generale, gli operai - che costituiscono la maggioranza dei dipendenti nel turismo - sono cresciuti del 6,9%, seguiti dagli impiegati (+ 6,8%).
L'analisi dei dati però segnala il perdurare della tendenza alla riduzione dei lavoratori a tempo pieno con aumento di quelli part-time: sono il 54,2%.
Considerando però le diverse tipologie di strutture e di esercizi, si nota che nei pubblici esercizi prevalgono i contratti di lavoro part-time, mentre il tempo pieno rappresenta la forma contrattuale più diffusa (anche se in calo negli ultimi anni) in altri comparti: il 76,7% negli stabilimenti termali, il 73% nei servizi ricettivi, il 64,1% nell'intermediazione e il 53% nei parchi divertimento.

Persone e stagioni

I lavoratori stranieri rappresentano circa il 25% dei dipendenti, relativamente più numerosi nelle imprese della ricettività e nei pubblici esercizi, e vi è un'alta partecipazione femminile, anche se vi è stata una loro diminuzione negli ultimi anni, confrontata con quella dei colleghi di sesso maschile. Si segnala ora una crescita (+4,7%), anche se è sempre inferiore a quella relativa al lavoro degli uomini.
Un importante fattore in tutto ciò che rappresenta il mondo del lavoro nel settore turistico è la *stagionalità*, che porta a oscillazioni dell'occupazione: nei mesi estivi del 2016 (da giugno a settembre) il numero medio dei dipendenti è stato del 15% circa superiore al valore medio calcolato sull'intero anno.
Il fattore è particolarmente sentito per gli alberghi, che rappresentano la tipologia prevalente, incidendo per il 77,9% in termini di lavoratori dipendenti e per il 66,2% in termini di aziende. Per questo, il maggior numero di dipendenti si è riscontrato nei mesi di luglio e agosto (circa il 41% in più rispetto alla media annua) mentre a novembre e a febbraio le chiusure hanno portato a una diminuzione dell'occupazione del 30% rispetto alla media annua.

Cucina... e igiene al top

Associazione Professionale Cuochi Italiani

DOVE CI SI OCCUPA DI RISTORAZIONE È IMPORTANTE LA QUALITÀ DEL CIBO, DEL SERVIZIO, DELL'ACCOGLIENZA, MA SOPRATTUTTO AVERE UNA PULIZIA IMPECCABILE

CHIARA MERLINI

Attualmente l'attenzione dei media - tradizionali e non - si focalizza molto sul cibo e sull'alimentazione. Prova ne è stato l'interesse mondiale suscitato dall'EXPO 2015 che si è svolto a Milano tre anni fa: il tema selezionato per l'evento era "Nutrire il pianeta, energia per la vita", che includeva tutto ciò che era attinente all'alimentazione, dall'educazione alimentare alla grave mancanza di cibo in molte zone del mondo alle tematiche legate agli OGM. Una presentazione a largo raggio, di 'cultura alimentare mondiale': il cibo è vita, è salute, è una necessità e un diritto.
Scendendo dalle vette e arrivando alla comunicazione quotidiana, oggi dovunque si parla prepotentemente di food, e - per quanto riguarda in particolare la ristorazione - gli chef, ancora prima che ottimi interpreti dell'arte culinaria, sono 'star' in grado di attirare un'ampia platea di spettatori, lettori, consumatori.
E, legato ai loro nomi, è l'intero mondo dell'ospitalità e dell'accoglienza a essere centro d'attenzione. Perché non si può dimenticare che, oltre allo scopo principale - nutrire chi si siede al tavolo - ristoranti, bar, alberghi hanno un ruolo sociale, di aggregazione, sono l'occasione di incontro fra persone che vivono in un mondo che va sempre più in fretta. Luogo e tempo per la convivialità, valore che non si vuole perdere: e si declina non attorno a un'desco' famigliare, ma in un ristorante, tutti insieme al ristorante, insomma 'fuori casa'.
Alle spalle di tutto ciò che si vede e si gusta, la premessa fondamentale però è la pulizia, che per il 47% dei cittadini è stata individuata come primo indicatore di qualità della vita. Per i luoghi a contatto con un grande pubblico, un locale percepito come scarsamente igienico non può godere di buona fama: il passaparola ora è amplificato dal web, e una cattiva recensione per questi motivi mette a dura prova la *brand reputation* della struttura, con conseguente negativa ricaduta economica.

THE KITCHEN ... THE TOP SPOT FOR HYGIENE

IN THE RESTAURANT BUSINESS, THE QUALITY OF THE FOOD, THE SERVICE AND THE ATMOSPHERE ARE ALL IMPORTANT, BUT MOST OF ALL ABSOLUTE CLEANLINESS

Media attention, traditional or not, focusses a lot on food and nutrition. The proof of this can be seen by the global interest in EXPO 2015 in Milan three years ago. The theme of the event was "Nourishing the planet, energy for life" and it included everything relating to food. Coming down from this top event to speak about everyday communications, nowadays, whenever experts talk about food and particularly about restaurants, they talk about chefs, who are regarded not only as interpreters of the culinary arts, but also 'stars' who can attract a wide range of spectators, readers and consumers.
And, because of its connection with their names, the whole world of hospitality and catering has become the centre of attention. Behind everything which we see and taste however, is the fundamental principle of hygiene, which has been identified by 47% of Italians as the first indicator of quality of life. If one of the places where there is a heavy flow of people, is seen as lacking in hygiene, it cannot have a good name. Word of mouth is now intensified by the web and a bad review therefore puts the brand reputation of the restaurant under heavy pressure and so also leads to loss of income. To guarantee a high level of cleanliness, cleaning services must be carried out by professionals. There is nothing else for it. Without specific training, which means knowing the characteristics of the place to be cleaned, the correct methods, professional products and equipment (professional) and the right way to use them, an effective and efficient result is impossible. This is even more important if we consider diseases caused by poor hygiene. Bacterial contamination, invisible to the naked eye, can lead to serious health problems. To give but one example. The presence of Listeria monocytogenes, which causes listeriosis (a disease which can affect both humans and animals) can be found in earth, plants and water. As the European Food Safety Authority (Efsa) has highlighted, listeriosis is often serious, with high rates of hospital recovery and death. In the EU there were about 1,470 cases among humans in 2011 with a 12.7% mortality rate. It is true that cooking at temperatures above 65°C kills the bacteria, but Listeria, unlike many other food bacteria, can be present in various types of food as it tolerates salt and low temperatures (from 2°C to 4°C). The 'culture of cleanliness' Some regions have published guidelines on food hygiene and the local health services have also contributed. Afidamp, whose actual mission is the 'culture of cleanliness' on its own account, has had a close collaboration with APCI, the Italian Association of Professional Cooks. They emphasise the close link and importance of cleaning and hygiene in sensitive areas, especially those where the work is done.
During the Congress 'Les Toques Blanches d'Honneur' organized by APCI in San Patrignano on the 19th and 20th of last November, Afidamp presented its manual Cleaning in Restaurants'. This is a manual for professionals in the catering trade who have to clean the surfaces which come into contact with food and drink every day. An important occasion, because it touches close up on the work carried out in professional kitchens and professionalism in this sector must develop in a 'technically correct' way on the cleaning front too. We must also remember that 5% of food contamination is caused by poor hygiene related to food preparation.

Igiene e pulizia

Le 'stelle' attribuite alla pulizia sono la base da cui si sale alle 'stelle' della capacità gastronomica. La pulizia del locale, dell'arredo, la pulizia di ciò che si vede e di ciò che non si vede, quindi: ma per garantire un alto standard igienico è necessario che il servizio di pulizia sia svolto da professionisti. Non c'è nulla da fare, il nodo rimane sempre questo: senza una specifica formazione degli addetti - che significa conoscenza dell'ambiente specifico da pulire, della corretta metodologia di lavoro, dei prodotti professionali e delle attrezzature (professionali) e del giusto modo per utilizzarli - non si potranno ottenere risultati efficaci ed efficienti.
Questa particolare attenzione è tanto più necessaria data la rilevanza delle patologie causate dalla scarsa igiene: la contaminazione batterica, non visibile a occhio nudo, può portare a gravi problemi di salute. Per citare un esempio (ma di questo poi parleremo più diffusamente nel prossimo numero del Magazine) la presenza di *Listeria monocytogenes*, che causa la listeriosi (una malattia che colpisce l'uomo e gli animali), e si ritrova nel terreno, nelle piante e nelle acque.
Anche gli animali, tra cui bovini, ovini e caprini, possono essere portatori del batterio: il consumo di cibo o mangime contaminato è la principale via di trasmissione per l'uomo e gli animali e le infezioni possono verificarsi anche attraverso il contatto con animali o persone infetti.
Come segnala l'Efsa, l'European Food Safety Authority, la listeriosi è spesso grave, con elevati tassi di ricovero ospedaliero e mortalità: nell'UE sono stati segnalati nel 2011 circa 1.470 casi nell'uomo, con un tasso di mortalità del 12,7%.
È vero che la cottura a temperature superiori a 65 °C uccide i batteri, ma la *Listeria* può essere presente in diversi alimenti pronti e, a differenza di molti altri batteri di origine alimentare, tollera gli ambienti salati e le basse temperature (tra +2 °C e 4 °C).
Come recita l'Efsa: *"Considerata la resistenza di questo batterio, insieme agli elevati tassi di mortalità nell'uomo, la manipolazione sicura degli alimenti riveste un'importanza capitale per tutelare la salute pubblica".*
I campanelli di allarme ci sono, ma intanto la strada sicuramente da percorrere è quella di assicurarsi che le condizioni igieniche per quanto riguarda gli alimenti e tutto ciò che viene a contatto con loro siano pienamente rispettate.

La 'cultura del pulito'

Alcune Regioni hanno pubblicato Linee Guida sull'igiene alimentare, così come anche le Asl hanno dato il loro contributo. Dal canto suo Afidamp, che ha la 'cultura del pulito' come propria mission, ha da tempo stretto una collaborazione con APCI, l'Associazione Professionale Cuochi Italiani, che mette in evidenza lo stretto legame e l'importanza della pulizia e della sanificazione in aree sensibili, giusto quelle dove i cuochi svolgono il loro lavoro.
E proprio nel corso del Congresso '*Les Toques Blanches d'Honneur*', evento organizzato da APCI per conferire ai propri associati una onorificenza alla carriera che si è svolto a San Patrignano il 19 e il 20 novembre scorso, con la partecipazione di oltre 200 professionisti, Afidamp ha presentato il suo Manuale '*La pulizia nella Ristorazione*', dedicato ai professionisti che operano nel settore della ristorazione e ogni giorno si trovano a trattare dal punto di vista igienico le superfici che vengono a contatto con cibi e bevande. Un'occasione importante, perché tocca da vicino il lavoro che si svolge nelle cucine professionali ed è necessario che la professionalità di questo settore si sviluppi in modo 'tecnicamente corretto' anche sul fronte della pulizia. Tenendo anche presente che circa il 5% delle intossicazioni alimentari è causato da motivi igienici legati alla preparazione del cibo. E non è poco!

Pulire non è da tutti

Pulire, come abbiamo detto, è una questione di cultura: l'equivoco di fondo è che la pulizia professionale non è quella domestica, e quindi non valgono le regole che ogni nucleo familiare applica. Spesso il tema è affrontato con superficialità, con poco tempo e prodotti e attrezzature non 'professionali', che non possono garantire il grado igienico richiesta da questi ambienti. Solo conoscendo, approfondendo i temi, preparandosi si può pensare di offrire un servizio di pulizia impeccabile in modo sostanziale (non solo visivo) che possa passare verifiche e controlli effettuati con strumenti appositi.
Per questo vogliamo dedicare qui un breve spazio alla Guida pubblicata da Afidamp, che partendo dai 'Concetti generali' e dalle 'Pratiche generali corrette e scorrette' entra poi nello specifico della pulizia e sanificazione dei diversi ambienti della ristorazione, come le Aree alimentari, l'Area spogliatoio/servizi igienici, le Aree di somministrazione e servizio.
Inoltre, si parla anche di Barriere antisporco e del dosaggio dei prodotti chimici come anche della pulizia di tubature di scarico e dei pozzetti attraverso attivatori biologici.
Nel testo sono anche considerati gli Strumenti di controllo dei livelli di pulizia e igiene ambientale, la Manutenzione e conservazione delle attrezzature e vi sono Cenni progettuali. Portiamo come esempio il contenuto di due Schede - nella parte che riguarda le Aree alimentari - dedicate alla 'Pulizia delle Pareti e delle porte' e alla 'Pulizia dei vetri'.

Un esempio di scheda

Il Manuale è strutturato in Schede (1 pagina per ogni argomento) e come esempio della struttura di una scheda segnaliamo - nella sezione *Aree alimentari* - il contenuto della:

1- Scheda dedicata alla pulizia dei vetri (non a contatto con gli alimenti)
2- Scheda dedicata alla pulizia delle pareti e delle porte, e, dove sono individuati i materiali necessari, la procedura, la frequenza e i consigli dell'esperto per svolgere il corretto lavoro di cleaning.

Pulizia vetri non a contatto diretto con i cibi

Le Attrezzature necessarie sono Nebulizzatore, Tergivetro, Carta monouso, Spugna, Vello, Panni (TNT, microfibra ecc.).

I Prodotti:
Detergente specifico

Procedura di pulizia di fondo
1 Asportare i residui grossolani, se presenti
2 Detergere a fondo, distribuendo la soluzione detergente prelevata dal secchio, con spugna o vello.
3 Asciugare accuratamene tramite tergivetro

FREQUENZA: mensile o all'occorrenza

Procedura di pulizia occasionale
- nebulizzare il detergente specifico pronto all'uso sul panno
- detergere la superficie con movimenti orizzontali
- asciugare la superficie tramite carta monouso o panni

FREQUENZA: all'occorrenza

L'opinione dell'esperto:
- *Spesso gli aloni sono dovuti a un utilizzo eccessivo di detergente*
- *È prassi comune, ma scorretta, quello di utilizzare la carta di giornale per le pulizie*
- *Nella scelta della carta monouso evitare di utilizzare la 'microincollata', in quanto rilascia colla.*

Pulizia delle pareti

Le Attrezzature necessarie sono: Secchio, Panno in microfibra o monouso, Tiracqua, Guanti monouso, Occhiali di protezione.
I Prodotti: Detergente, Disinfettante, Deter-disinfettante.

Procedura di pulizia:
1 Asportare i residui grossolani, se presenti
2 Detergere a fondo, distribuendo la soluzione detergente in modo omogeneo, con apposito sistema
3 Risciacquare accuratamente con acqua
4 Distribuire la soluzione disinfettante sulla superficie con il sistema più idoneo e lasciarla agire per il tempo indicato in etichetta.
5 Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante e asciugare tramite apposta attrezzatura.
Frequenza: settimanale/ giornaliera

Procedura di pulizia intermedia
1 Asportare i residui grossolani
2 Spruzzare il detergente o il deter-disinfettante pronto all'uso su panno
3 Distribuire il prodotto sulla superficie
4 Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante e asciugare tramite apposita attrezzatura (panni monouso o carta ecc.)
N.B. Su sporchi ostinati, prima della disinfezione utilizzare lo sgrassante

FREQUENZA: da effettuarsi all'occorrenza su superfici limitate

L'opinione dell'esperto:
- *Prestare particolare attenzione alla pulizia e disinfezione delle pareti nascoste (dietro ai frigo agli arredi, alle celle ecc.), oggetto di attenzione da parte degli ispettori dei NAS.*
- *Previa consulenza di un tecnico esperto, è possibile effettuare una periodica disinfezione contemporanea di tutte le superfici, sia nascoste sia accessibili sia inaccessibili, attraverso sistemi automatici (micronebulizzatori, macchine a ozono ecc.)*
- *Per la pulizia giornaliera/ settimanale è possibile ottimizzare le tempistiche, riducendo le operazioni di pulizia utilizzando sistemi di deter-disinfezione.*
- *Rispettare sempre le percentuali di diluizione dei prodotti chimici previste dalla procedura*
- *Prevedere sistemi di dosaggio per una diluizione pratica e corretta*
- *Evitare di ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e panni contaminati.*

Che aria tira?

LA CORRETTA MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI AERAULICI È ESSENZIALE PER PREVENIRE GRAVI PROBLEMI ALLA SALUTE.

CHIARA MERLINI

Quando si parla di igiene e sanificazione, ci sono ambienti che - pur riconoscendo l'importanza della loro cura e pulizia - passano in secondo piano. Perché lo sporco non si vede a occhio nudo, perché le condotte non sono a vista, perché 'occhio non vede cuore non duole'.
E se non proprio trascurati, siamo convinti che alla loro manutenzione non vengano dedicate le risorse economiche, di tempo e di professionalità adeguate all'importanza che queste strutture hanno per il benessere e la salute. Se vi sono poi casi in cui l'attenzione pubblica viene coinvolta - e di recente ne sono emersi molti - come per esempio per la Legionella, sembra doveroso e logico che la manutenzione e il controllo debbano essere accurati, continui e che ciò che è accaduto rimanga nella memoria. La realtà spesso non è così.
Quando questo si scontra con la scarsità o la scelta di allocazione diversa delle risorse, con più appeal 'visibili', facilmente se proprio non cade nell'oblio viene retrocesso nella classifica degli interventi 'urgenti' ed 'essenziali'.
Il settore dell'ospitalità amplia la sua offerta con aree benessere, le terme godono di favore come luoghi di relax, ma tanto è attraente ciò che si vede, si può dire lo stesso di ciò che rimane nascosto, che consente che tutto funzioni senza pericolo per la salute di chi li frequenta?

La normativa

L'attenzione del legislatore c'è stata, e Raffaele Caruso, Segretario Generale di A.I.IS.A., l'Associazione Italiana Igienisti Sistemi Aeraulici, ci ha tracciato il percorso della normativa di riferimento. Lasciamo quindi a lui la parola.
"Numerose evidenze scientifiche testimoniano che l'inquinamento degli ambienti chiusi costituisce un importante determinante di salute, in quanto contribuisce in maniera significativa all'incremento della frequenza delle principali malattie che colpiscono la popolazione italiana, quali le malattie respiratorie, allergiche, le malattie cardiache e i tumori.
Alla luce di quanto sopra il Ministero della Salute nel 2001 aveva prodotto un documento dal titolo 'Linee Guida per la Tutela e la promozione della salute negli ambienti confinati'.
Successivamente, il documento 2636 del 5 ottobre 2006 della Conferenza Stato Regioni promuove lo 'Schema di linee Guida per la definizione di protocolli tecnici di manutenzione predittiva sugli impianti di climatizzazione' stabilendo criteri di indirizzo legislativo per le regioni a tale riguardo.
In particolare a pag. 10 si stabilisce un criterio di riferimento tecnico per definire la 'pulizia' di un canale di aria condizionata indicando il NADCA Vacuum test e l'ACR 2006. Tutti i soci di AIISA (Associazione Italiana Igienisti Sistemi Aeraulici) fanno riferimento per Statuto associativo a tali indicazioni procedurali.
Sul Supplemento Ordinario n. 108 alla Gazzetta Ufficiale del 30 aprile 2008, n. 101, è stato pubblicato il Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81: 'Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro'. (Testo Unico). All'Allegato IV - Requisiti dei luoghi di lavoro, capitolo 1.9 Microclima, viene inserita la nota 1.9.1.4 che meglio specifica quanto già previsto dalla legge 626/94 art.33: 1.9.1.4.
Gli stessi impianti devono essere periodicamente sottoposti a controlli, manutenzione, pulizia e sanificazione per la tutela della salute dei lavoratori.
Nel mese di febbraio 2013 la Conferenza Stato Regioni ha emesso un documento che ha per titolo: 'Procedura operativa per la valutazione e gestione dei rischi correlati all' igiene degli impianti di trattamento aria'. Il documento sintetizza e aggiorna quanto previsto dalla legislazione precedente in materia e si rivolge al datore di lavoro evidenziando l'importanza della valutazione e gestione dei rischi correlati all'igiene degli impianti di trattamento aria che servono ambienti confinati pianificandone gli interventi di manutenzione. La Procedura infatti chiarisce l'iter operativo dalla ispezione visiva, all'ispezione tecnica, alla reportistica relativa che favorisce la

WHAT'S IN THE WIND?

CORRECT MAINTENANCE OF AIR DUCT SYSTEMS IS ESSENTIAL TO PREVENT SERIOUS HEALTH PROBLEMS

There is a lot of scientific evidence which shows that air pollution in confined spaces has a big influence on health. It has a significant effect on the increase in frequency of the main illnesses which Italian people suffer from like respiratory diseases, allergies, cardiac disease and tumours.
The hospitality sector enlarges its scope by offering wellness centres. These are seen as enjoyable places to relax. But, however attractive to the eye, what remains hidden is just as important. What ensures that everything works without endangering the health of users?
Periodic, correct maintenance of air duct systems is essential to guarantee that they work well and maintain hygienic conditions.
Furthermore, if there are any problems, they should be checked at once and a solution found according to what is causing the problem. This is all described in an Operational Protocol, which we want to bring to your attention, published by A.I.I.S.A. (The Italian Association for Hygienic Air Duct Systems), which is part of NADCA (National Air Duct Cleaners Association).
The important initial phase is the technical inspection. This phase is fundamental because it can provide a starting point for a clean-up project and carrying out the disinfecting of the air duct system. It is done after a technical site inspection. A video inspection is carried out and a check for the presence of pathogenic microorganisms, so microbiological samples are taken from surfaces in the Air Treatment Unit.
A clean-up is then carried out if necessary, by this we mean Cleaning (removal of particles from inside the ducts) and Disinfecting (treatment with appropriate disinfectants).

valutazione della necessità dell'intervento di pulizia e bonifica vero e proprio. In particolare il documento modifica le linee guida precedenti con la possibilità di programmare i controlli sull'impianto in base al registro degli interventi effettuati, che diventa un punto chiave confrontato con la mera periodicità predeterminata prevista in precedenza".

Gli impianti aeraulici

La logica vorrebbe che già nella progettazione venissero presi in considerazione i punti critici, si dedicasse tempo ad approfondire sia l'ambiente - e i problemi che potrebbe comportare - sia gli impianti necessari. E gli interventi da attuare, con personale specializzato. Siamo sempre convinti che la strada da percorrere sia conoscenza e formazione. Abbiamo quindi preso spunto dal 'Protocollo operativo per l'ispezione e la sanificazione degli impianti aeraulici' (aggiornamento del 2018) di A.I.IS.A., per dare spazio a un tema che ci sembra molto importante. 'Qualità è conoscenza' è il claim dell'associazione. E per conoscere si deve sapere di cosa si parla. Ogni ambito tecnico e scientifico ha un suo linguaggio preciso, termini che devono essere chiari a tutti coloro che se ne occupano, anche solo per essere informati correttamente. Sembra banale, ma non lo è proprio. Anche per questo è importante conoscere il Glossario (che riportiamo in parte), e quindi segnaleremo qualche altro tema.

Gli impianti aeraulici: cosa sono

Conoscere un po' meglio gli impianti che immettono l'aria negli ambienti e comprendere come verificarne la funzionalità - in modo generale -

GLOSSARIO

Agente patogeno: agente biologico responsabile dell'insorgenza della condizione di malattia nell'organismo ospite.

Ambiente Indoor: ambiente confinato

A.S.C.S.: Air Systems Cleaning Specialist (Specialista della sanificazione dei sistemi aeraulici).

Batteri: ampio gruppo di microrganismi procarioti (organismi composti da una cellula privi di nucleo). Si possono trovare in qualsiasi tipo di ambiente di vita e di lavoro, molte specie sono comunemente riscontrate nell'ambiente e non comportano alcun rischio per la salute dell'uomo, alcune, invece, sono patogene e possono causare affezioni di varia natura in seguito ad infezione (dermatiti, patologie respiratorie, infezioni sistemiche, congiuntiviti ecc,).

Bonifica: qui si intende l'insieme di tutte le attività che vengono svolte per ripristinare le condizioni igienico-sanitarie ottimali dell'impianto aeraulico nella sua interezza.

Componenti (aeraulici) di linea: elementi che il progetto prevede inseriti all'interno della rete aeraulica con una loro funzione specifica (taratura, trattamento termico, trattamento acustico, ecc.) che hanno la caratteristica comune di essere collegati a monte e/o a valle con le condotte.

Condotta aeraulica: manufatto utilizzato per il convogliamento di una determinata quantità di aria. Può essere realizzato in lamiera zincata e/o altri tipi di metalli, oppure in pannelli di materiale preisolato. Può essere a sezione rettangolare, circolare, ovale piatta (flat oval) oppure in altre forme precisate in fase progettuale.

Contaminazione fisica o particellare: presenza di particolato disperso nell'aria e/o depositato sulle superfici.

Contaminazione microbiologica: presenza di specie batteriche e/o micetiche patogene e non patogene.

Cross - Contamination: è una contaminazione incrociata, cioè che avviene da un'area contaminata ad aree non contaminate, ad esempio mediante trasporto o movimentazione di materiali.

C.V.I. - Certified Ventilation Inspector (Ispettore di impianti di ventilazione certificato): questo specialista progetta L'Ispezione Tecnica pre e post bonifica, ne sovrintende l'esecuzione e collabora alla stesura della relazione tecnica di ispezione pre e post bonifica.

Depositato: sostanze di varia natura, aderenti e non, che non devono essere presenti all'interno di un sistema aeraulico.

Disinfezione: procedura per eliminare o distruggere i microorganismi patogeni (ma non necessariamente tutte le forme microbiologiche), su soggetti inanimati, con l'applicazione di idonei agenti fisici o chimici.

Entità: il soggetto specifico a cui la manutenzione è destinata. Sono le parti o l'insieme dell'impianto, sistema o dispositivo, nella totalità o nei suoi componenti, di natura funzionale o intellettuale, che può essere identificato come un'unità a sé stante.

Ispezione: insieme delle azioni svolte per valutare lo stato attuale dell'entità.

sono i punti di partenza per capire il tema che si affronta. L'impianto aeraulico - come precisa il Protocollo - è definito dalla norma UNI 10339:1995 come l'insieme di apparecchiature, dispositivi, accessori e controlli necessari per realizzare la desiderata qualità dell'aria nelle condizioni prefissate.
In pratica, deve garantire che, all'interno dell'ambiente indoor, siano raggiunte alcune determinate caratteristiche della qualità dell'aria, secondo diversi parametri: TERMICO (Temperatura), IGROMETRICO (Umidità), PUREZZA (Assenza di inquinanti), QUANTITÀ (Ricambi d'aria).
Gli impianti possono essere di diverso tipo: *Impianti di condizionamento e di climatizzazione*, che devono rispondere alle caratteristiche di qualità e di temperatura e umidità dell'aria richieste; *Impianti di termoventilazione*, devono avere gli stessi requisiti dei precedenti, tranne il controllo igrometrico;
Impianti di ventilazione: devono rispondere alle caratteristiche di qualità dell'aria. Quest'ultimo tipo d'impianto si può riscontrare soltanto in situazioni specifiche, perché dove negli ambienti ci sono persone è obbligatorio trattare l'aria apportata almeno nella stagione fredda, cioè in riscaldamento.

L'importante fase preliminare

L'ispezione tecnica è la fase *fondamentale, imprescindibile e ineludibile* senza la quale non è possibile creare un progetto di bonifica attendibile. Per questo ne parleremo ora, riservandoci approfondimenti in seguito.
Perché è così importante? Perché solamente un'ispezione tecnica condotta in modo puntuale può fornire una base sicura attraverso cui costruire il progetto di bonifica e quindi attuare la sanificazione degli impianti aeraulici.
Secondo il Protocollo A.I.I.S.A., l'ispezione tecnica va fatta soltanto dopo avere eseguito un sopralluogo tecnico, e serve a fornire non solo valutazioni numeriche, ma a dare informazioni anche sulla contaminazione dell'impianto.
L'ispezione tecnica si basa su controlli tecnici dei componenti dell'impianto, per valutarne l'efficienza, lo stato di conservazione e le condizioni igieniche e permette di diagnosticare le criticità, avere chiare quindi le misure da intraprendere e i tempi con cui intervenire. L'Ispezione deve essere eseguita sotto la supervisione e responsabilità di un C.V.I. (un ispettore di impianti di ventilazione certificato) e deve prendere in considerazione tutti i punti critici degli impianti da cui può derivare una qualsiasi contaminazione dell'aria immessa negli ambienti indoor. Per essere C.V.I. bisogna prima aver ottenuto la qualifica di A.S.C.S. lo specialista della sanificazione degli impianti aeraulici sotto la supervisione della A.S.C.S. avverrà la bonifica dell'impianto.

Cosa deve fare l'ispettore degli impianti

Il C.V.I. deve: accertare lo stato igienico dell'impianto; seguire le indicazioni di linee guida, accordi stato-regioni e leggi vigenti; rispettare e adottare quanto indicato dal protocollo operativo A.I.I.S.A.
E spetta all'ispettore indicare il percorso e gli obiettivi di pulizia, secondo le caratteristiche e le specifiche dell'impianto e le sue condizioni igieniche.

Le misure di sicurezza

Durante l'ispezione è necessario isolare la zona di lavoro, evitando il passaggio di personale non autorizzato; spegnere gli impianti durante l'ispezione (escludendo la fase di campionamento dell'aria immessa in ambiente dagli impianti stessi), coprire la pavimentazione e gli apparati presenti durante l'accesso, fare tutto quanto necessario a evitare la cross-contamination.

Gli aspetti da considerare

L'Ispezione Tecnica deve prendere in considerazione gli *Aspetti impiantistici*, tra i quali dove è posizionata la presa dell'aria esterna, l'efficienza e lo stato degli apparati filtranti e le caratteristiche costruttive dell'impianto e la manutenibilità degli impianti.
Tra gli *Aspetti fisici* da considerare, per esempio, vi è il particolato depositato sulle superfici interne degli impianti e il particolato disperso nell'aria dagli impianti nell'ambiente indoor.
Inoltre, vanno presi in esame anche gli *Aspetti microbiologici*, cioè la presenza di agenti patogeni, muffe e cariche batteriche elevate.
Ogni intervento di bonifica o sanificazione degli impianti dipende dall'Ispezione Tecnica.
E se vi sono più unità di trattamento aria installate nello stesso posto, con le prese dell'aria esterna orientate nella stessa direzione, e ciascun impianto ha le stesse caratteristiche di trattamento termico e a servizio dello stesso ambiente con la stessa destinazione d'uso, non è necessario ispezionare ogni unità di trattamento aria. Si può considerare significativa anche l'ispezione di solo una parte ritenuta rappresentativa della totalità degli impianti.
Al contrario, dove ci sono più unità di trattamento aria installate nello stesso luogo, con le prese dell'aria esterna orientate nella stessa direzione, a servizio dello stesso ambiente, ma con caratteristiche di trattamento termico differenti tra loro, queste unità dovranno essere ispezionate singolarmente.
Durante le operazioni necessarie all'Ispezione Tecnica, tutto il personale operativo dell'azienda Appaltatrice deve indossare i DPI richiesti dalle normative vigenti, dai problemi specifici legate alla classificazione dell'edificio e dalle condizioni di contaminazione presumibili dal sopralluogo effettuato precedentemente.

Cosa fare durante l'ispezione

Quali sono allora le operazioni da effettuare in fase di Ispezione Tecnica? Intanto, una Video ispezione: ci deve essere una documentazione filmata e/o fotografica, su supporto replicabile, che rappresenta le condizioni igieniche

Lunghezza nominale della rete di condotte: lunghezza effettiva della rete di condotte costituita dalla sommatoria delle lunghezze dei tratti rettilinei, misurate da nodo a nodo e rilevate lungo l'asse delle condotte stesse come raffigurate sulle planimetrie di progetto.

Misure di ingegneria ambientale: misure di contenimento della contaminazione ambientale da mettere in atto al fine di evitare fenomeni di cross-contamination.

Monitoraggio: ogni forma di indagine ricorrente e sistematica, di natura biologica, patologica o di altro genere, compiuta su ambienti minacciati da inquinamento (chimico, microbiologico o di altra natura), che ha come fine la programmazione di interventi miranti alla loro conservazione, gestione o risanamento.

Muffe: microrganismi organizzati in strutture pluricellulari filamentose, di cui alcuni patogeni per l'uomo.

N.A.D.C.A.: National Air Duct Cleaners Association.

Nodo: punto della rete di condotte, posto lungo l'asse delle condotte, in corrispondenza del quale ha luogo un qualsiasi cambiamento, come per esempio:
- la presenza di un pezzo speciale; se il pezzo speciale dà luogo a cambio di direzione (spostamento dinamico), il nodo coincide con l'intersezione degli assi, in caso contrario coincide con il centro del pezzo speciale stesso;
- la presenza di un componente di linea e/o di un terminale; in tal caso il nodo coincide con il centro del componente;

Particolato: insieme eterogeneo di particelle che, a causa delle ridotte dimensioni caratteristiche, restano sospese nella parte bassa dell'aria dell'ambiente per periodi più o meno lunghi. Le particelle che lo costituiscono sono di varia dimensione e contengono diverse sostanze quali: sabbia, ceneri, polveri, fuliggine, sostanze silicee, sostanze vegetali, composti metallici, sali, elementi come il piombo e altri metalli pesanti, composti chimici inorganici (solfato di ammonio e nitrato di ammonio, ecc.) e composti chimici organici.
Dato che la sua presenza in aria può avere ripercussioni negative sulla salute umana, è considerato una sostanza inquinante (indipendentemente dalla sua costituzione chimica) e, assieme al biossido di azoto ed all'ozono, è una delle principali fonti di preoccupazione per lo stato di qualità dell'aria. In base alla natura e alle dimensioni delle particelle che lo costituiscono, possiamo distinguere:
- polveri (Dust): particelle solide che derivano dalla disintegrazione meccanica di materiale solido. Il diametro medio delle particelle va da 1 a 100 ▯m;
- fumo (Smoke): particelle visibili solide, originate da una combustione incompleta. Il diametro medio delle particelle è inferiore a 1 ▯m;
- nebbia (Fog): particelle liquide di forma sferica formate per condensazione. Il diametro medio delle particelle è inferiore a 1 ▯m;
- smog: insieme di fumi e nebbie derivato anche da reazioni chimiche e fotochimiche che hanno luogo in fase gassosa ed eterogenea nell'atmosfera. Il diametro medio delle particelle varia da 1 a 2 ▯m;
- spray: particelle liquide formate per disintegrazione meccanica di un liquido (per esempio acqua del mare). Il diametro medio delle particelle varia da 2 a 5 ▯m;
- bio-aerosol: aerosol costituito da spore,

dell'impianto. La video-ispezione deve essere condotta su un campione statistico significativo dell'impianto (nel N.A.D.C.A. ACR 2013 è previsto il 40% dell'intero circuito a servizio di una unità di trattamento dell'aria).
L'impianto aeraulico tipo è composto in genere da 4 tipologie di circuiti, suddivisi in base alla funzione che svolgono: Circuito di presa dell'aria esterna; Circuito di immissione; Circuito di ripresa o di estrazione; Circuito di espulsione.

Cosa si deve vedere

Le immagini devono rappresentare:
- ciascun punto di accesso con lo stato interno delle condotte
- tutte le Unità di Trattamento Aria con i loro apparati interni; i punti critici di ciascuna UTA che vanno specificamente documentati sono: serranda di regolazione, sezione filtrante, sezione ventilante, camera di miscela, batterie di scambio termico, umidificazione.
- un numero statisticamente significativo dei terminali aeraulici
- un numero statisticamente significativo dei componenti aeraulici di linea.

In alcuni casi di contaminazione palesemente visibile all'interno delle condotte, l'introduzione di una apparecchiatura all'interno delle condotte viene ritenuta pericolosa perché può causare una cross-contamination: solo in questi casi si può evitare la video-ispezione filmata.

Il controllo della presenza di microrganismi patogeni

Un'altra operazione da effettuare sono i Prelievi microbiologici di superficie nella UTA, che si dividono in: Campionamenti microbiologici delle superfici interne alle UTA, e devono essere effettuati su tutte le unità di trattamento dell'aria.
Deve essere effettuato almeno un campionamento sull'ultima batteria di scambio termico prima dell'innesto della condotta aeraulica di mandata e sul lato della batteria rivolto verso quest'ultima. Per l'esecuzione dei prelievi di superficie sulle batterie, si consiglia di delimitare la consueta area di 10 x 10 cm e di passare il tampone all'interno di tutti gli spazi tra le alette compresi nello spazio delimitato.
Il Protocollo raccomanda anche di effettuare un campionamento in ciascun punto critico dell'UTA che appare in cattive condizioni igieniche.
Campionamenti microbiologici delle superfici interne di un numero statisticamente significativo delle unità di condizionamento locali (unità locali a pavimento, soffitto e/o canalizzabili).
Come campione statisticamente significativo si intende un numero di unità locali necessario a rappresentare in maniera completa tutti i rami del circuito di mandata. Deve essere effettuato almeno un campionamento sulla batteria di scambio termico. I campionamenti di superficie devono essere eseguiti utilizzando piastre a contatto e/o tamponi su una superficie pari a 100 cm^2.

Quali sono i contaminanti

I contaminanti da ricercare sono rappresentati dalla Carica Batterica Totale e dalla Carica Fungina Totale. Ma il consiglio è di ricercare, oltre a questi contaminanti - presenti in tutte le normative sia italiane che straniere - anche altri contaminanti considerati patogeni per l'uomo.
Mentre i primi danno indicazioni a livello quantitativo, l'individuazione di patogeni specifici permette di avere indicazioni a livello qualitativo, perché è possibile riscontrare cariche microbiche che, pur non numericamente elevate, possono presentare microrganismi patogeni, tra i quali lo *Pseudomonas Aeruginosa*, lo *Staphylococcus Aureus*, Funghi patogeni/Allergizzanti (*Aspergillus,Cladosporium, Alternaria alternata, Penicillium* ecc.) e non sono gli unici.

La bonifica dell'impianto aeraulico

Con il termine 'bonifica' si intende la Pulizia (cioè la rimozione meccanica del particolato depositato all'interno delle condotte) e la Disinfezione (cioè il trattamento con appositi prodotti disinfettanti).
Le operazioni di bonifica dell'impianto aeraulico devono seguire l'iter previsto dal progetto di bonifica. Modifiche al progetto potranno essere contemplate in fase di cantiere, ma dovranno comunque essere valutate e concordate dall'A.S.C.S. di riferimento e dalla Committenza.
Per il trattamento è necessario che siano attuate misure di contenimento (che nel Protocollo vengono definite 'misure di ingegneria ambientale') della contaminazione ambientale - per evitare la cross-contamination - e dovranno essere scelte in funzione dell'ambito di lavoro (sanitario, commerciale ecc.) e dello stato igienico degli impianti rilevato durante l'Ispezione Tecnica.
Secondo il livello di rischio dovranno essere messe in atto azioni più o meno conservative.
Le misure da attuare vanno scelte prima dell'inizio dei lavori, più precisamente alla stesura del progetto di bonifica, e vanno condivise con la committenza.
I Controlli di Ingegneria Ambientale si possono dividere su più livelli (come riportato dalle Linee Guida N.A.D.C.A. ACR 2013) secondo le caratteristiche degli ambienti di lavoro e si considerano più livelli.

Livello 1: *Controlli Ingegneristici Minimi*
Gli ambienti interessati sono: Residenziali, Industriali, Commerciali e Marittimi ove non ci sia alcuna contaminazione accertata di muffe o contaminazioni biologiche.
Le misure da mettere in atto riguardano la stesura di coperture di protezione sulle pavimentazioni e sulle apparecchiature presenti: la pulizia e la sigillatura di tutte le attrezzature e i dispositivi di lavoro.

Livello 2: *Contenimento dell'area di lavoro senza unità di decontaminazione*
Gli ambienti

pollini e particolato liquido e solido contaminato da microrganismi o virus.

Pezzo speciale: tratto della rete di condotte in cui avviene un qualsiasi cambiamento (direzione, sezione, ecc...).

Portina di ispezione: elemento amovibile che permettere l'accesso all'interno alle condotte degli impianti aeraulici.

Programmazione temporale, schedulazione: assegnazione dei compiti nel tempo.

Pulizia: rimozione dello sporco da oggetti e superfici contaminate ottenuta con acqua, azione meccanica e/o sostanze chimiche detergenti. La pulizia è parte integrante del processo di sanificazione, che riduce tutti i tipi di microrganismi e il materiale organico: deve sempre precedere qualsiasi intervento di disinfezione, disinfestazione e sterilizzazione.

Pulizia meccanica: rimozione del particolato visibile depositato sulle superfici interne delle condotte e degli apparati dell'impianto aeraulico.

Qualità dell'aria: è determinata dalla concentrazione di contaminanti (chimici, fisici e biologici) presenti in essa. L'aria soddisfa i requisiti minimi di salubrità quando è garantito il benessere degli occupanti.

Rete aeraulica: l'insieme della rete di condotte, dei componenti di linea e dei terminali (accessori) di diffusione e ripresa dell'aria con i quali si ottengono gli obiettivi posti dalla progettazione.

Rete di condotte: l'insieme degli elementi di cui sopra, assemblati in forma di circuito, secondo dimensioni e percorsi definiti in un progetto.

Sanificazione: operazione che comprende opportuni interventi di pulizia meccanica e/o detersione (rimozione dello sporco attraverso azione meccanica o detersione chimica), oltre che di disinfezione.

Sistema HVAC: (Heating, Ventilation, Air Conditioning) Sistema di riscaldamento, ventilazione e condizionamento, che comporta la presenza di apparati a contatto con l'aria immessa nell'ambiente indoor.

Superficie porosa: qualsiasi superficie del sistema aeraulico a contatto con la corrente d'aria, in cui possono penetrare sia l'acqua sia l'aria (ad esempio il rivestimento in fibra di vetro per le condotte).

Terminali (accessori): componenti che il progetto prevede siano installati tra la rete di condotte e gli ambienti trattati oppure l'esterno, che hanno la caratteristica comune di essere collegati soltanto a monte con le condotte.

Tratto rettilineo: tratto della rete di condotte in cui non avviene alcun cambiamento (direzione, sezione, presenza di componente di linea e/o terminale, inizio e/o fine della rete). I tratti rettilinei sono tutti quelli intercorrenti tra inizio circuito e primo nodo, tra nodo e nodo, tra ultimo nodo e fine circuito.

UNI: Ente Nazionale Italiano di Unificazione.

Unità Formanti Colonia (UFC o CFU): numero di microrganismi vitali in grado di originare, ognuno, una colonia visibile ad occhio nudo su un adatto terreno nutritivo solido.

UTA: Unità di Trattamento Aria. Apparato per trattare dal punto di vista termico, igrometrico e fisico l'aria immessa negli ambienti indoor.

interessati sono tutti quelli nei quali sia stata accertata la presenza di muffe o di contaminazioni biologiche all'interno dei sistemi HVAC.
Cosa si deve fare? Attuare tutte le misure previste per il Livello 1; Isolare l'area di lavoro con l'installazione di barriere di confinamento (costituite da un foglio di polietilene non propagante incendio il cui accesso deve essere garantito da un taglio verticale); Coprire la pavimentazione con un doppio foglio di polietilene; Mantenere la camera di confinamento in depressione rispetto agli ambienti confinanti attraverso l'utilizzo di un aspiratore dotato di filtro HEPA; Aspirare le pareti interne alla camera con un aspiratore dotato di filtro HEPA prima di rimuovere o spostare la stessa.

Livello 3: *Contenimento dell'area di lavoro con unità di decontaminazione a camera singola*
Questi interventi devono essere fatti in tutti i luoghi nei quali siano stati accertati casi gravi di amplificazione microbica o sostanza pericolose all'interno dei sistemi HVAC. Tutte le strutture sanitarie (anche quelle non interessate da contaminazione microbiologica). Le misure da intraprendere sono tutte le misure previste per il livello 2; Creare una camera di decontaminazione adiacente alla zona di contenimento e separata da essa da un doppio foglio di polietilene; Monitorare il rispetto della pressione negativa nelle aree di contenimento; Monitorare che il livello di particolato presente all'interno delle aree di confinamento non superi quello degli ambienti circostanti.

Livello 4: *Contenimento dell'area di lavoro con unità di decontaminazione a camera doppia*
Gli ambienti interessati sono tutti gli ambienti nei quali sia stata accertata la presenza di sostanze pericolose all'interno dei sistemi HVAC e nelle strutture sanitarie. Si deve quindi operare: Mettere in atto tutte le misure previste per il livello 3; Creare 2 camere di decontaminazione; Monitorare in continuo con monitor la pressione negativa delle aree di confinamento.

Da ricordare

L'impianto dovrà essere bonificato in ogni sua parte. L'intervento dovrà interessare tutti gli apparati presenti, dalla presa dell'aria esterna fino all'ultimo terminale, considerando sia le condotte di mandata sia quelle di ricircolo. La disinfezione dell'impianto può essere svolta solamente dopo l'avvenuta pulizia meccanica dell'intero sistema.

A.I.IS.A. Associazione Italiana Igienisti Sistemi Aeraulici

Nata nel 2004, l'Associazione ora conta 81 Soci Ordinari, cioè Aziende che operano nel campo della bonifica degli impianti di aria condizionata accomunati da una coerente e condivisa professionalità. AIISA, quale referente della americana NADCA in Italia, ha promosso e sostenuto la formazione di nuove figure professionali: l'ASCS (Air Systems Cleaning Specialist) e CVI (Certified Ventilation Inspector). AIISA ha organizzato in lingua italiana gli esami relativi all'ottenimento di queste certificazioni professionali valide a livello internazionale.
I Soci sono presenti su tutto il territorio nazionale e hanno individuato in questo filone di attività significative potenzialità di sviluppo aziendale e anche benefici di salubrità per chiunque vive negli ambienti confinati serviti da impianti di condizionamento dell'aria.
Nel novembre 2013 AIISA, sintetizzando quanto disponibile in materia, ha stilato un proprio "Protocollo Operativo AIISA".
Il Protocollo tiene conto delle normative e indicazioni procedurali più aggiornate nel settore partendo dalla definizione di tutti gli elementi Impiantistici relativi fino ad arrivare alla stesura di un rapporto tecnico di fine bonifica.
Il documento è scaricabile dal sito di AIISA, nello spirito di una chiara trasparenza divulgativa, previa iscrizione gratuita allo stesso www.aiisa.it/index.php?page=pers., insieme a tutti gli altri documenti che testimoniano i contenuti e gli obiettivi della vita associativa.

Il Protocollo è un documento in evoluzione e pertanto nel maggio 2018 è stata emessa la revisione 01.
Sono state colmate lacune, sanate imperfezioni, aggiunte informazioni. Più nello specifico, gli aggiornamenti principali riguardano:

- la totale aderenza al documento dell'Accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013.
- i limiti riguardanti le polveri adese nelle condotte aerauliche e la rilevazione delle stesse polveri;
- la nascita della nuova figura professionale, il CVI – Certifield Ventilation Inspector (Ispettore di impianti di ventilazione certificato)
- la Ispezione Tecnica, che diviene sempre più centrale in tutto il processo di bonifica degli impianti

Il CVI è l'ispettore che valuta 'la salute igienica' dei sistemi aeraulici, conoscendone i dettagli impiantistici e le potenziali lacune dal punto di vista igienico. Come negli Stati Uniti, può diventare CVI solo chi ha già superato gli esami ASCS. La presenza di almeno un CVI in ciascuna azienda ne potenzierà la credibilità nel settore e l'impatto sul Mercato.

Quali sono i posti più sporchi in un Supermercato?

LE RISPOSTE SEMBRANO FACILI, MA QUALCHE SORPRESA C'È

ALESSANDRO E MARCO FLORIO

Tre anni fa ci è capitato di leggere una classifica (quanto mai attuale), quella dei luoghi più sporchi in un supermercato, stilata dal giornale americano The Daily Meal (letteralmente Il Pasto Quotidiano) che - visto che tutti i giorni (o quasi) facciamo la spesa - ha ben pensato di farci notare quali siano questi luoghi e quali accorgimenti adottare per difenderci dallo sporco e dai batteri che in esso ci vivono.

Basta guardarsi intorno...

Ce n'è per tutti i gusti, dal pavimento, le aree di carico e scarico, il carrello, la borsa della spesa, banchi e scaffali, nastro trasportatore e la cassa, quest'ultima il luogo in assoluto più sporco per la classifica americana. Nulla di nuovo, nulla che per chi si occupa di pulizia non sia già noto. Come i consigli per proteggerci: lavarci spesso le mani e pulire il cibo prima di consumarlo. Ma se la classifica l'aveste fatta voi quali altri luoghi avreste inserito? Certamente non potevano mancare gli impianti di riscaldamento, condizionamento e ricircolo dell'aria, i magazzini, le celle frigo, ma anche montacarichi, ascensori, scale mobili, le lampade dell'illuminazione, soffitti e pareti. La lista si sarebbe certamente allungata e di molto, ma tutte queste superfici prima o poi vengono pulite, magari non igienizzate ma almeno lavate o aspirate, almeno il 'grosso' dello sporco viene rimosso in qualche modo.

Non solo l'interno, però

E lo spazio esterno? Il parcheggio o le facciate dove le mettiamo? Forse non si sporcano? O nel caso si puliscono da sole? Un fatto che ci è capitato recentemente ci ha fatto riflettere. Il manager di un supermercato, molto attento alla pulizia del suo punto vendita, è rimasto sorpreso che gli facessimo notare che per quanti sforzi faccia lo sporco continuerà ad entrare. Non sapeva, non lo poteva neppure immaginare (nessuno probabilmente glielo aveva detto) che, come molte stime indicano, l'80% dello sporco che si trova all'interno arriverebbe proprio dall'esterno, e gli stratagemmi per difendersi dall'ingresso dello sporco sono normalmente ignorati anche e soprattutto da chi di mestiere pulisce.

Cambiamo prospettiva

Erroneamente siamo portati a pensare che il nostro compito sia quello di pulire, cioè rimuovere lo sporco, e quanto più velocemente si sporca tanto meglio per noi: in realtà abbiamo una responsabilità decisamente maggiore, fare in modo che, dopo aver pulito, quei luoghi rimangano puliti il più a lungo possibile. D'altronde, in altri settori la riduzione dei consumi - pensiamo ad esempio il riscaldamento o il condizionamento - ha spinto le aziende a ricercare e a proporre soluzioni sempre più economicamente leggere, aprendo delle opportunità di mercato e di sviluppo. Ma i casi non mancano neppure nel nostro settore. Tutti ricordiamo una serie di fortunate pubblicità di una nota marca di panni elettrostatici per pulire casa dalla polvere, capelli e peli di animali che recitava che con i loro panni la polvere non dura, e avreste poi potuto dirle addio per sempre, visto che quei panni la catturano senza rilasciarla come per altri sistemi tradizionali. Quante imprese di pulizie nell'ultimo anno hanno fatto un corso di formazione su questi temi? O hanno informato i loro clienti che, con opportuni accorgimenti, possono razionalizzare la pulizia? E quante imprese di pulizia, sapendo questo, ora, desiderano che questi corsi siano realizzati?

Scriveteci e fateci sapere.

www.iDROwash.it
info@iDROwash.it
www.eroidelpulito.it

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, inseriti tra le 150 storie di eccellenza Italiana raccontate nel libro "Sei Un Genio!" di Giampaolo Colletti e gli ideatori di "Eroi del Pulito" la raccolta di esperienze di vita degli operatori del pulito.

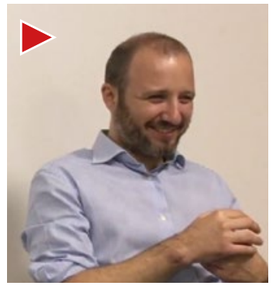
Alessandro and Marco Florio, brothers and owners of a cleaning company, created iDROwash, a company for innovative technology and services. They describe themselves as "Digital cleaning craftsmen" and support innovation, sustainability and digital for the cleaning sector. They were given an award by the Italian government at the Milan EXPO and are included in the 150 stories of Italian excellence in the collection "You're a genius" in the book by Giampaolo Colletti and the creators of "Cleaning Heroes", a collection of the life experiences of cleaning workers.

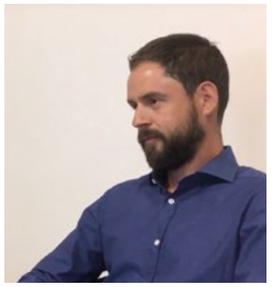
WHAT ARE THE DIRTIEST PLACES IN A SUPERMARKET?

IT SEEMS LIKE AN EASY QUESTION TO ANSWER, BUT THERE ARE SOME SURPRISES

The American newspaper, the Daily Meal, made a list of the dirtiest places in a supermarket. They have made us aware of what these places are and what measures to take to defend against the dirt and bacteria which are there. There's something for everyone: the floor, the loading bay, the trolley, the shopping bag, counters and shelves, conveyor belts at checkouts. The latter in the American list is the dirtiest place by far. There's nothing new in the advice about protecting ourselves: wash your hands often and wash food before you eat it. The list should have also included heating plants, air conditioners and recyclers, stores, lighting, ceilings and walls. The list would have been much longer, but all of these surfaces are cleaned sooner or later, maybe not disinfected, but at least washed or vacuumed.
However, the external space was not taken into consideration. The car park, for example. Many estimates hold that 80% of the dirt inside comes from outside and usually there are no measures to eliminate dirt at the entrance. We wrongly believe that our job is to clean, or to remove dirt, and the quicker a place becomes dirty, the better for us. In reality, we have a much greater responsibility to see that after we have cleaned a place it remains clean for as long as possible. The right way ahead is to know about the latest technological aids for helping us to obtain the best results. But how many cleaning companies have held training courses on this subject in the last year? Or have told their clients that with the right materials they can organise cleaning better? And how many cleaning companies, knowing this now, want to hold these courses?

Attenta al mercato e sostenibile





ITALCHIMICA È UN'AZIENDA CHE SI PROIETTA NEL FUTURO, COGLIENDO I SEGNALI DI UN MONDO CHE CAMBIA VELOCEMENTE

CHIARA MERLINI

"Il progresso è il nostro obiettivo, farvi felici la nostra soddisfazione" questa la dichiarazione d'intenti dell'azienda padovana che, nata nel 2003, ora è presente in 40 paesi nel mondo con due sedi dislocate. Un'azienda familiare che dispone di macchine e risorse di ultima generazione, con 7 linee produttive di confezionamento, 9 impianti per la produzione interna di flaconi, picking automatizzato: questo per quanto riguarda la componente strutturale. Ma un'azienda è anche - e forse soprattutto - composta da persone, che devono essere fortemente motivate per fare 'funzionare' i complessi meccanismi che regolano chi vuole essere competitivo sul mercato, cogliendone in anticipo la direzione e gli sviluppi. E poiché se è importante la produzione - e la R&D ne è un po' il motore - lo è anche tutto ciò che vi sta intorno. Così, dato che le regole del mercato impongono anche di proporre ciò che si fa nel modo più convincente e opportuno, abbiamo incontrato Alessandro Mistri, responsabile Marketing & Comunicazione e Luca Pattarello, responsabile Ricerca & Sviluppo, per parlare di mercato, di produzione e di sostenibilità.

Prendiamo come punto di partenza proprio il settore dell'ospitalità e della ristorazione, che rappresenta sempre per i produttori un mercato di grande interesse, molto dinamico e competitivo: cosa propone Italchimica per questo settore?
Alessandro Mistri "A questo proposito stiamo sviluppando e implementando la nostra linea di prodotti certificati Ecolabel, in quanto nel mondo Ho.Re.Ca. - soprattutto nell'ultimo periodo - abbiamo rilevato un notevole aumento della domanda di questi prodotti in particolare nel mondo alberghiero. E stiamo sviluppando un numero importante di prodotti specifici per rispondere alle esigenze del mondo della ristorazione sia collettiva, sia individuale. Abbiamo rilevato qualche novità: tra le domande che non ci aspettavamo c'è stata quella di prodotti per piani a induzione e per forni a microonde, che ritenevamo maggiormente richisti dal mondo consumer".

Questo rappresenta un'evoluzione più veloce di quanto si potesse pensare?
Alessandro Mistri "Probabilmente sì. Per questo è molto importante essere sempre pronti ad ascoltare il mercato per capirlo ed essere preparati a rispondere alle richieste. Tra i cambiamenti in atto vi è anche indubbiamente la grande presenza di chi fornisce street food, quindi di strutture magari meno organizzate dal punto di vista della cucina, che però hanno necessità di questo tipo".

Come dimostra la sua attenzione all'impatto sull'ambiente il settore Ho.Re.Ca.?
Luca Pattarello "Certamente la sensibilità ambientale è cresciuta, e questo è di sicuro molto importante. Italchimica da anni basa molti nuovi progetti considerando la sostenibilità come punto cardine, e quindi - come dicevamo - abbiamo già una linea di prodotti Ecolabel, che stiamo ampliando. E la proponiamo impegnandoci nello sfatare la falsa credenza che se il prodotto è ecologico non è performante".

Quindi è importante fare conoscere questa realtà...
Luca Pattarello "Stiamo lavorando in questa direzione e ottenendo buoni risultati. Il mercato professionale è sempre - e lo è sempre stato - molto esigente, e richiede prodotti che devono essere efficaci: se non hanno prestazioni eccellenti difficilmente potranno trovare spazio. Un altro tema per noi centrale è appunto l'impegno nella formazione, sia in sede sia in loco (se ve ne è la necessità). Questo di sicuro è un punto di forza per Italchimica, perché fa capire al cliente che l'azienda è un partner che si pone davvero al suo fianco per comprendere e risolvere le sue esigenze. Il focus è quindi rappresentato dai prodotti e dalla formazione sui nostri prodotti, e nel momento in cui si presenta un problema, siamo consapevoli del valore di ciò che stiamo facendo e che stiamo offrendo al cliente, un atteggiamento che negli anni ha pagato".

Questa tendenza al concetto 'green' è una crescita culturale. La formazione è importante per portare anche a cambiare abitudini e mentalità? Con prodotti che si presentano diversi per esempio anche quanto a concentrazione?
Luca Pattarello "È il momento più difficile e delicato, 'formare' il cliente, fargli capire cosa veramente rappresenta quel particolare prodotto, quali esigenze può risolvere, come deve essere utilizzato. L'altra richiesta in parallelo con la componente green è il tema dei prodotti concentrati. Quando si parla di prodotti concentrati - e questo vale ancora di più per i superconcentrati - spiegarne l'uso è importante perché vanno nella direzione 'green'. Il concetto di 'concentrato' non è certo nuovo, ma ci è voluto tempo e formazione perché il mercato lo comprendesse e vi si abituasse. Infatti, per molto tempo i risultati non sono stati pari alle aspettative. Ora c'è la

KEEP AN EYE ON THE MARKET AND ON SUSTAINABILITY

ITALCHIMICA IS A COMPANY WITH AN EYE TO THE FUTURE

"Progress is our objective, making you happy gives us satisfaction", this is the Padua company's declaration of intent. It now deals with 40 countries throughout the world and has six different branches. It is a family-run business with all the latest machinery and resources. Structurally, there are 6 production lines for packaging, 6 plants for the internal production of bottles and automated picking. However, a company also, and maybe most importantly, is made up of people who need to be strongly motivated to make the complex mechanisms which govern market competitiveness work. And if we consider production important, and research and development is its driving force, so is everything around it. So, since the market requires that you sell yourself in a convincing and appropriate manner, we met Alessandro Mistri, the Marketing and Communications manager and Luca Pattarello, the Research and Development manager, to talk about the market, production and sustainability. The company is developing and producing an Ecolabel certified line of products for the Ho.Re.Ca. sector as there has been a marked increase in demand for these products to meet the needs of the catering world both collectively and individually. The trend towards using concentrated and superconcentrated products, which are more sustainable, also necessitates correct training for customers. Furthermore, the company has added the concept 'cabinet' to that of 'concentrated'. These are simple products which do not need to be attached to a water supply. In fact, the products have been designed so that the dosage remains constant. There is only one cabinet and the dosage is the same for all concentrates. It is no small advantage also that the product does not come in a bag which might break easily or be difficult to empty completely. With regard to safety, the finished product, prepared by the operator according to the dilution, does not require individual protective equipment. This is true for all ten of the products. The operator does not need to wear goggles, gloves or anything else except for the moment when the bottle is opened and the float inserted, but in comparison to the total time of product use, this time is minimal. To recycle the labels, which are made of paper and silicone and which would be considered waste if not treated, Italchimica has found a specialized partner company capable of separating the silicone and paper in the labels. Both components are then sent to the respective places for recycling.

disposizione a provare il cambiamento, con l'aiuto anche da parte dell'azienda di andare incontro alle esigenze del cliente. E a questo proposito abbiamo lanciato recentemente una linea di superconcentrati che ci sta dando molta soddisfazione".

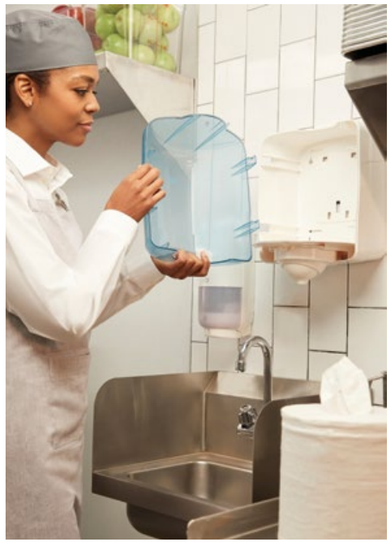
Cambiare nelle formulazioni, essere attenti alla formazione e rendere i prodotti sempre più facili da usare: questo coinvolge anche il packaging, il formato?
Luca Pattarello "Per semplificare al massimo l'utilizzo dei prodotti per l'operatore, al concetto del 'concentrato' abbiamo unito quello dei 'cabinet', costruiti in collaborazione con un nostro fornitore, che sono semplici e non hanno necessità di essere attaccati alla rete idrica. In questo modo si facilita molto l'uso per l'utente finale.
Alessandro Mistri "Il dosaggio è sempre lo stesso. I prodotti, infatti, sono stati studiati in modo tale che il dosaggio rimanga costante: il cabinet è unico - anche se possiamo considerarne 3, in quanto è differente il beccuccio di erogazione, secondo la destinazione - ma la struttura è quella e il dosaggio è stato uniformato per tutti i concentrati. Questo semplifica molto l'attività dell'operatore, a cui non viene richiesta una particolare attenzione per ogni tipo di prodotto. E un vantaggio non da poco di questi concentrati è il fatto che il prodotto non è contenuto in sacca".

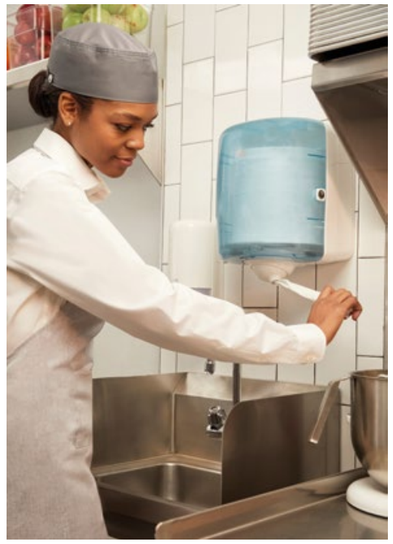
Cosa significa esattamente questo per l'operatore?
Alessandro Mistri "In effetti la sacca è pratica e compatta, una volta che il prodotto è terminato, ma bisogna anche considerare che lo svuotamento non è mai completo (non si riesce mai a utilizzare tutto il prodotto), e i suoi problemi di tenuta. Perché è vero che la qualità delle sacche è migliorata, ma statisticamente il numero delle rotture - anche nel trasporto - è abbastanza elevato. Utilizzando il cabinet, questo problema è risolto. Inoltre, cambiando il tappo, inserendone uno con un erogatore, si può utilizzare il prodotto direttamente nel carrello (un unico codice per i due prodotti). Anche questo rappresenta una semplificazione per l'operatore".

D'accordo la semplicità, ma quanto alla sicurezza, altro tema importante per chi nel settore delle pulizie professionali lavora con i prodotti chimici?
Luca Pattarello "Nello sviluppare questi prodotti abbiamo prestato molta attenzione alla sicurezza. Il prodotto finito, quindi pronto all'uso - che l'operatore prepara secondo la diluizione - non necessita dell'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale: e questo vale per tutti e dieci i prodotti. L'operatore non ha quindi bisogno di indossare occhiali, guanti e quant'altro, che vengono usati solo nel momento in cui apre il flacone e inserisce il pescante, ma questo tempo a confronto di quello totale di utilizzo del prodotto risulta minimo. E anche questa semplicità d'usa sta 'pagando'!".

Un punto importante e delicato nel considerare un prodotto è proprio alla fine della sua 'vita' e il percorso che seguono i suoi componenti: e quello che non segue la via del riciclo va eliminato. Ci sono novità a questo proposito?
Luca Pattarello "Da due anni stiamo sviluppando un progetto relativamente all'argomento. Tra i materiali utilizzati da un'azienda una percentuale si trasforma in rifiuto: abbiamo analizzato tutti i nostri scarti e tra questi compariva la cosiddetta carta siliconata. Di cosa si tratta? Sostanzialmente è il supporto delle etichette: nel suo percorso, l'etichetta viene staccata dalla carta siliconata e viene attaccata al flacone. Alla fine rimane questa carta siliconata, che non è possibile riciclare come carta, avendo la componente in silicone. Abbiamo svolto una ricerca per un partner, allo scopo di ottimizzare la fase di scarto-riciclo, e alla fine abbiamo trovato (all'estero) un'azienda e insieme abbiamo creato un percorso per risolvere il problema.
Noi inviamo loro la carta siliconata, che viene successivamente inoltrata a un'azienda specializzata, in grado di separare la parte siliconica e la parte cartacea, che viene avviata quindi al riciclo. Questo iter è davvero un'evoluzione sul fronte della sostenibilità, perché porta a ridurre le emissioni di CO^2 e rappresenta un traguardo interessante. Proseguendo in quest'ottica abbiamo in corso altri interessanti progetti... ".

E, poiché la sostenibilità è un tema quanto mai attuale e necessario, ne seguiremo anche noi gli sviluppi con attenzione...





Organizzazione: parola chiave

NELLE CUCINE PROFESSIONALI IL FLUSSO DI LAVORO DEVE ESSERE OTTIMIZZATO, CON UN EFFICIENTE METODO DI LAVORO

La cucina di un ristorante può essere un ambiente difficile in cui lavorare. È calda, rumorosa, stancante mentalmente e fisicamente, molto impegnativa. Ma adottare corrette soluzioni igieniche è sicuramente un modo per far funzionare meglio qualsiasi cucina professionale. Da una ricerca effettuata nella cucina di un ristorante è emerso che **Tork**, brand leader nelle soluzioni per la salute e l'igiene, sa perfettamente che per poter offrire pietanze di alta qualità nei tempi richiesti, in ogni cucina si deve stabilire un flusso di lavoro. Quando sono 'nel flusso' gli chef collaborano meglio, lavorano meglio e creano stupende pietanze nei tempi richiesti. Mentre quando questo metodo si interrompe, iniziano i problemi.

Una ricerca per capire i problemi

Per capire come un corretto flusso di lavoro e soluzioni igieniche idonee possono promuovere l'efficienza in cucina, Tork con la collaborazione di Alan Kinsella, consulente di ottimizzazione delle cucine, ha condotto un *'esperimento sul flusso'* in un ristorante affollato. Tork e Alan, durante la notte, hanno trasformato la cucina del ristorante, compresa l'installazione di dispenser Tork Reflex, posizionati strategicamente per migliorare l'accesso alle soluzioni per asciugatura e pulizia, nei momenti di picco del lavoro. Prima di cominciare, Alan ha identificato i problemi: cestini nei posti sbagliati, dispenser di asciugamani vuoti, scaffali disordinati, elementi che insieme rendono difficile raggiungere un buon livello di efficienza in cucina: *"La più grande sfida in ogni cucina è trovare il giusto equilibrio tra ritorno economico ed efficienza"* afferma Alan. Investire in soluzioni per l'igiene è una parte fondamentale della quotidianità di una cucina, dove le soluzioni per asciugatura e pulizia alzano l'asticella degli standard e offrono un ambiente di lavoro più sereno.

KEYWORD: ORGANIZATION

IN PROFESSIONAL KITCHENS THE WORKFLOW MUST BE OPTIMIZED

The kitchen of a restaurant can be a difficult environment in which to work. It's hot, noisy, mentally and physically tiring, very demanding. But adopting correct hygienic solutions is definitely a way to make any professional kitchen work better. Tork, a leading brand in health and hygiene solutions, knows perfectly well that in order to offer high quality food in the required time, a workflow must be established in every kitchen . Tork with the collaboration of Alan Kinsella, kitchen optimization consultant, has conducted a 'flow experiment' in a crowded restaurant. During the night, Tork and Alan transformed the restaurant kitchen, including the installation of Tork Reflex dispensers, strategically positioned to improve access to drying and cleaning solutions at peak times. Before starting, Alan identified problems such as wastebaskets in the wrong places, empty towel dispensers, messy shelves, elements that together make it difficult to achieve a good level of kitchen efficiency. Other solutions that can help to create a more hygienic environment are the Tork Color code, Tork folded cloth and the soap dispenser with sensor. As a result the restaurant will benefit from additional efficiency. Having well-positioned hygiene products in the kitchen can be a very important contribution to addressing the daily challenges of a restaurant's kitchen. This means that the staff will not forget to wash their hands and make cleaning the tools and the kitchen itself easier at the end of the service. "Hygiene is essential, a must; first and foremost.

Il flusso copre ogni aspetto delle attività giornaliere di un ristorante - dalla cottura del primo uovo a colazione fino alla decorazione dell'ultimo dessert della giornata; dal primo 'buongiorno' fino alla pulizia dell'ultimo servizio della giornata. Parte integrante per il funzionamento di un ristorante è il metodo di lavoro, in quanto rende efficiente una cucina e migliora il rispetto delle pratiche igieniche. *"Il miglior modo per descrivere il flusso è l'efficienza della cucina. Dobbiamo assicurarci di far lavorare gli chef in un ambiente in cui possono spostarsi con facilità. Così loro potranno lavorare bene, senza essere stressati"* continua Alan.

La disorganizzazione che porta alla scarsa igiene

Le cucine dei ristoranti spesso mancano di organizzazione e risentono di ambienti disordinati che possono sfociare in inadempienza a requisiti igienici e di sicurezza, fattori critici per la sopravvivenza di un ristorante. Quando Alan e il suo team hanno pulito l'intera cucina - installando i sistemi **Tork Reflex** in varie postazioni - è stato creato un ambiente pulito e organizzato nel quale lo staff è orgoglioso di poter lavorare. I nuovi dispenser Tork Reflex hanno dato un grosso contributo all'attività degli chef e del servizio. Il nuovo beccuccio rotante e l'erogazione dei fogli singola permettono di prendere la carta da ogni angolazione, riducono il rischio di contaminazioni crociate in quanto l'utilizzatore tocca solo la carta che utilizza. Tork offre una gamma varia di soluzioni di qualità per l'asciugatura e la pulizia che può aiutare la cucina a affrontare le sfide quotidiane e mantenere l'efficienza. Altre soluzioni che possono aiutare a creare un ambiente più igienico sono i **Tork Panno codice colore**, **Tork panni piegati** e i **dispenser** per sapone con sensore. Di conseguenza il ristorante trarrà beneficio dall'efficienza aggiuntiva. Avere i prodotti per l'igiene ben posizionati in cucina può essere un contributo molto importante per affrontare le sfide quotidiane della cucina di un ristorante. Questo significa che lo staff non si dimenticherà di lavarsi le mani e renderà più semplice la pulizia degli strumenti e della cucina stessa alla fine del servizio. Una cucina ottimizzata è una cucina felice: i piatti escono in tempo e lo staff è soddisfatto di lavorare in questo ambiente. La prossima sfida è mantenere nel tempo un buon processo ed elevati standard igienici costantemente.
"L'igiene è essenziale, d'obbligo; prima e prima di tutto. "Mise en place" *è la frase più popolare in ogni cucina. Consiglierei di posizionare, a livello degli occhi, asciugamani in carta in ogni punto della cucina, anche all'entrata e uscita così da far diventare un'abitudine il lavaggio e l'asciugatura delle mani"* afferma Simon Wood, proprietario ed Executive Chef al ristorante Wood Manchester e vincitore di MasterChef UK 2015. Con il tempo che scorre veloce durante il servizio, la cucina di un ristorante deve essere il più preparata possibile - anche sovra preparata - sulle attività giornaliere. Quando si sono stabiliti metodo, igiene e efficienza, lo staff non ha bisogno di pensare due volte a mantenere elevati standard igienici. Alan continua affermando: *"Dobbiamo essere sicuri di avere il livello più alto di igiene. Non solo aiuta a create un buon flusso, ma a dare forza allo staff, mantenendo elevati standard igienici nella cucina di un ristorante significa fare propria la routine - lo staff agisce senza nemmeno rendersene conto".*

IGIENE CON METODO: I TRUCCHI DI CHEF ALAN E SIMON

I.O.C.M (C.H.E.F.S IN INGLESE)

Seguire la guida di Alan
Igiene, **O**rganizzazione, **C**ontrollo, **G**estione dei costi e **M**etodo.

Prima di tutto valutare la situazione attuale, successivamente fornire allo staff risorse e ambienti necessari per svolgere bene il loro lavoro. Studiare e creare il menù per incontrare le aspettative dei clienti con il minor stress per gli chef. Controllare tutti i costi per raggiungere l'obiettivo, e una volta implementato il metodo, controllare e ripetere.

POSIZIONARE STRATEGICAMENTE I PRODOTTI PER L'IGIENE

Lo chef Simon suggerisce di rendere disponibili all'entrata e uscita delle cucine asciugamani e sapone, così da abituare i dipendenti a usarli. Posizionarli all'altezza degli occhi così da assicurarsi che non vengano ignorati.

CREARE UN AMBIENTE PERFETTAMENTE PULITO E IGIENICO

Questo non creerà semplicemente un buon flusso ma renderà lo staff più felice di lavorarci.

ROTAZIONE DELLO STOCK È VITALE PER L'IGIENE

Organizzare e mantenere puliti i frigoriferi, gli scaffali dei prodotti secchi e il freezer così da non dimenticarsi di prodotti vecchi ed evitare spiacevoli odori

UNA BUONA CUCINA DOVREBBE SEMPRE AVERE I CESTINI VUOTI

Questo minimizza lo spreco di cibo e aiuta a evitare contaminazioni crociate

LA CHIAVE È L'ERGONOMIA

Tutto dovrebbe essere posizionato nella stessa direzione del flusso di lavoro - da sinistra a destra - davanti a te. Tenere anche un cestino sempre nelle vicinanze.

ORMA

AIR CONTROL®

Insetticida a base di piretro naturale

- Alta concentrazione di piretro naturale (7%)
- Effetto repellente e abbattente
- Efficace contro: mosche zanzare
- Utilizzabile in presenza di persone e animali
- Un diffusore è sufficiente per ambienti fino a 120 m³

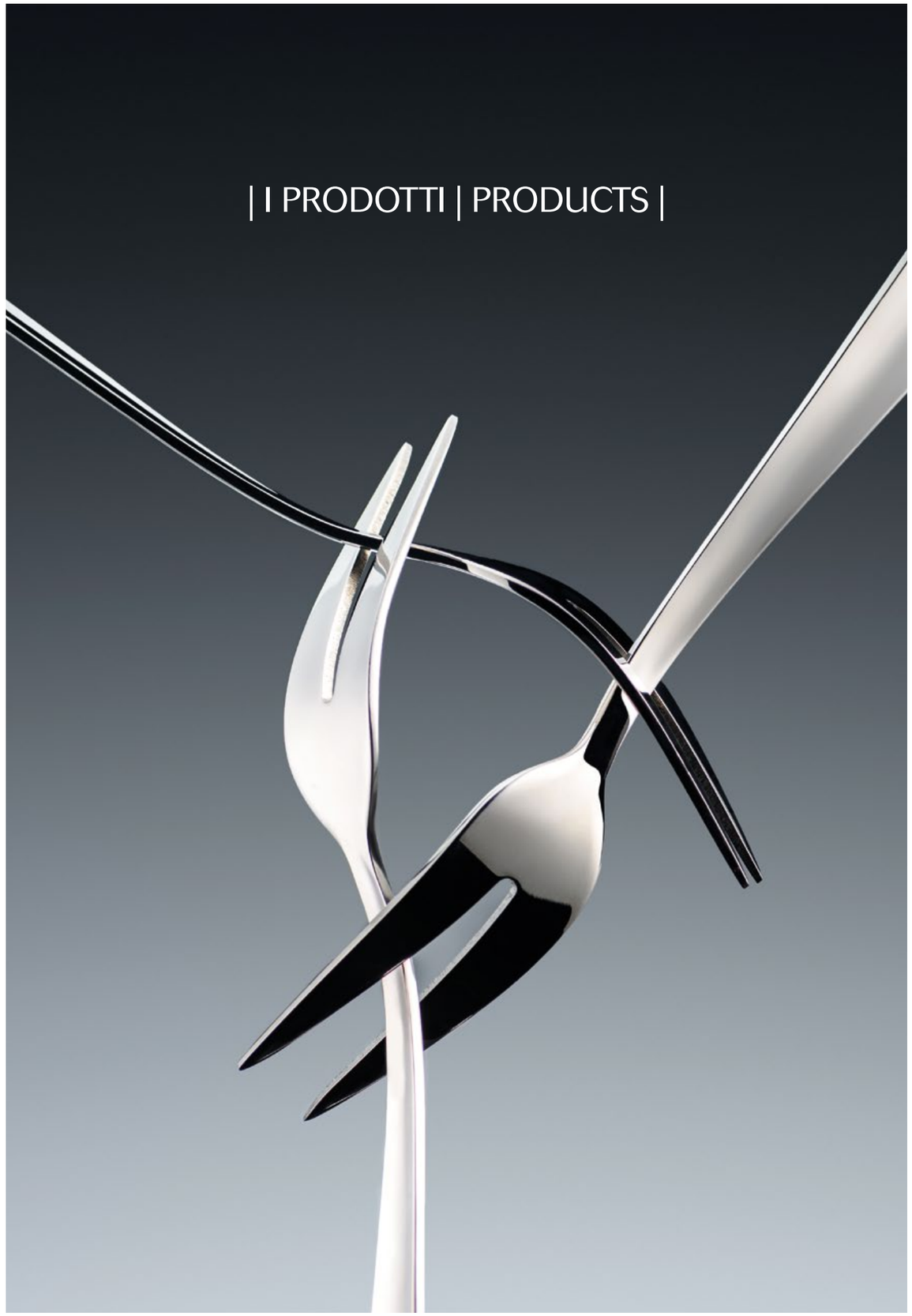
OXYGEN®

La rivoluzione della profumazione ambientale

- Senza solventi e propellenti
- Profumazione costante per tutta la durata della cartuccia
- Ogni cartuccia dura 60 giorni
- La molecola NEUTRALOX™ neutralizza gli odori

ORMA

ORMA srl - Via U. Saba, 4 - 10128 Trofarello (TO) - Italia
Tel: (+39) 011 64 99 064 - Fax: (+39) 011 68 04 102
Email: aircontrol@ormatorino.it - www.ormatorino.com



www.allegrini.com

ALLEGRINI

LA CHIMICA PARLA PER JAMINAL PLUS

Certificato da numerosi test di laboratorio esterni che ne attestano gli effetti battericida, fungicida, virucida e sporicida, il detergente sanitizzante concentrato **Jaminal Plus** è composto da una formula completa a base di tensioattivi, alcalinizzanti, sequestranti e di sali di ammonio quaternario specifico per la pulizia e l'igienizzazione delle superfici dure in genere. Con una sola operazione si ottiene la pulizia e l'abbattimento della carica batterica residuale da superfici piastrellate, acciaio, vetro, alluminio e plastica. Il prodotto trova applicazione in cucina, piscina, palestra, servizi igienici, ristoranti e bar, negozi alimentari, centri estetici e in qualsiasi situazione sia necessario un sanitizzante ad ampio spettro. Abbinato a un sistema di diluizione, assicura ottimi risultati di pulizia e sanificazione consentendo di ottimizzare i costi ed evitare gli sprechi.

CHEMISTRY SPEAKS FOR JAMINAL PLUS

Certified by several external laboratory tests that attest to the bactericidal, fungicidal, virucidal and sporicidal effects, the concentrated sanitizing detergent Jaminal Plus by Allegrini is composed of a complete formula based on surfactants, alkalizing, sequestering and quaternary ammonium salts specific for cleaning and sanitization of general hard surfaces. It is possible to clean and break down the residual bacterial load from tiled, steel, glass, aluminum, plastic surfaces in a single operation. Suitable for kitchens, swimming-pools, gyms, toilets, restaurants, bars, supermarkets, beauty shops and in any circumstances where it is required the use of broad spectrum sanitizing. Combined with a dilution system, it ensures excellent cleaning and sanitization results, thus optimising costs and avoiding waste.

www.amedics.eu

LH AMEDICS

UN PRODOTTO MULTIUSO PER LE SUPERFICI

Sanoclean Superfici è una soluzione idroalcolica a base di perossido di idrogeno. L'azione sinergica del perossido d'idrogeno e dell'alcool conferisce al prodotto proprietà sgrassanti, al punto che tale soluzione può essere utilizzata su qualsiasi superficie di bar, ristoranti, hotel e comunità in genere. Particolarmente consigliato per le cucine, mense, aree di lavorazioni degli alimenti e industrie alimentari. Per una efficace azione sanificante, lasciare agire il prodotto sulla superficie trattata per almeno 5 minuti. Non vi è necessità di risciacquo se la superficie trattata non entra a diretto contatto con gli alimenti.

SANOCLEAN MULTIPURPOSE PRODUCT FOR SURFACES

Sanoclean Superfici is a hydroalcoholic solution based on hydrogen peroxide. The synergistic action of hydrogen peroxide and alcohol, gives the product degreasing properties, so that this solution can be used on any surface of bars, restaurants, hotels and communities in general. It is especially recommended for kitchens, canteens, food processing areas and food industries. For an effective sanitizing action, leave the product on the treated surface for at least 5 minutes. No need for rinsing if the treated surface does not come into direct contact with food.

AMUCHINA

IGIENIZZANTE MULTIUSO AREA FOOD

Tra i prodotti della linea Amuchina Professional dedicati all'universo Ho.Re.Ca., **Amuchina Professional Igienizzante Multiuso Area Food** è stato studiato per soddisfare le esigenze degli operatori del settore Ho.Re.Ca. Ha una formula a base di Bardac 22 e alcol etilico, sviluppata appositamente per i piani di lavoro delle cucine in acciaio. È applicabile direttamente sulla superficie o con un panno monouso su ogni attrezzatura che entra in contatto con i prodotti alimentari. Vanta una forte azione sgrassante e una profonda attività igienizzante; agisce con forza, ma è delicato sulle superfici. Non lascia odori, non graffia e non crea striature, ed è pratico da utilizzare in quanto non necessita di risciacquo.

IGIENIZZANTE MULTIUSO AREA FOOD

The Amuchina Professional range includes cleaning products dedicated to the Ho.Re.Ca. business. Among them, Amuchina Professional Igienizzante Multiuso Area Food is suitable for use on surfaces. Its formula is made of Bardac 22 and ethyl alcohol and has been specifically developed to clean iron countertops of kitchens. It can be put directly on the surface or with a disposable rag on any equipment that is in direct contact with food. It delivers a strong degreasing power and a deep sanitizing action, still remaining delicate on the surfaces. It doesn't leave any scent nor scratch, and it's very convenient as it is rinse free.

www.amuchina.it

ESSECINQUE

UN PANNO CONTRO LA PRESENZA DI BATTERI

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.

AN ANTIBACTERIAL CLOTH

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.

www.essecinque.net

FALPI

www.falpi.com

I CARRELLI SOLIGHT HOUSEKEEPING

Durabilità, estetica e funzionalità esprimono al meglio la filosofia Falpi, che progetta e realizza ogni singolo prodotto secondo questi principi. I carrelli **Solight Housekeeping** attestano l'impegno e il know-how acquisito dall'azienda biellese nell'hospitality, settore che ha esigenze e requisiti specifici.
D come Durabilità: la struttura costituita da acciaio inossidabile AISI 304 e alluminio garantisce robustezza e ottima resistenza agli impegni più gravosi.
E come Estetica: linee essenziali e colori sobri conferiscono al carrello un aspetto discreto e quasi 'invisibile', caratteristica fondamentale negli hotel di lusso, dove ogni operazione viene effettuata con massima cura, attenzione e soprattutto discrezione.
F come funzionalità: l'ottima manovrabilità su ogni tipo di pavimentazione e la grande varietà di configurazioni rendono la gamma Solight un alleato perfetto per le strutture di tutte le dimensioni.
Ogni anno la collezione si arricchisce di nuove varianti, consultabili comodamente sul sito attraverso il Configuratore (configuratore.falpi.com/app/), che permette agli utilizzatori di costruire e personalizzare il carrello, in base alle proprie esigenze.

I CARRELLI SOLIGHT HOUSEKEEPING

Durability, aesthetic and functionality are best able to express Falpi's philosophy, that designs and realizes every single product on the bases of these principles. Solight Housekeeping trolleys evidence the commitments and the know-how acquired by the company in the hospitality sector, that has needs and specific requirements.
D like Durability: the structure is made of stainless steel AISI 304 and aluminium, it guarantees robustness and excellent resistance to the commitments more burdensome.
A like Aesthetic: essential lines and sober colours give a good and nearly "invisible" look to the trolley, it is a fundamental characteristic inside of a luxury hotel, where every operation is carried out with utmost care, attention and especially discretion.
F like Functionality: the good maneuverability on every type of floors and the wide variety of configurations make the Solight Housekeeping range a perfect ally for every structures with different dimensions.
Every year the collection widens with new variants. They are easily accessible on our website though the Configurator (http://configuratore.falpi.com/app/) that it allows to the users to "build" and customize the trolleyon the basis of their needs.

www.lavorwash.it

LAVORWASH

SILENT: COMPATTO E SILENZIOSO

Aspirapolvere compatto e potente di tipo professionale: **Silent** risulta sorprendentemente leggero e maneggevole, ma allo stesso tempo efficace, grazie al motore monostadio ad alta efficienza. È riuscito pienamente l'intento di fondere le principali qualità dei prodotti professionali insieme agli indiscutibili vantaggi delle dimensioni contenute, senza penalizzare la capacità del serbatoio di raccolta. Massima silenziosità ed efficacia filtrante sono le caratteristiche salienti di Silent, garantite dall'innovativo motore ultra silenzioso e dalla combinazione del filtro panno in tessuto con il sacchetto filtro raccoglitore che assicura alto grado di filtraggio ed estrema facilità di pulizia. L'aspirapolvere è provvisto di un ricca dotazione di accessori. Ideale per i professionisti che cercano prestazioni e affidabilità, Silent è attento alle esigenze delle piccole attività, delle imprese di pulizia, nonché dei lavaggi auto, senza tralasciare i settori commerciali come supermercati, oppure ambienti come scuole, ospedali, palestre, alberghi, bar e ristoranti.

SILENT: COMPACT AND SILENT VACUUM CLEANER

Compact and powerful vacuum cleaner of professional type: Silent is surprisingly light and handy, but at the same time effective, thanks to the high-efficiency single-stage engine. The intent of merging the main qualities of professional products with the unquestionable advantages of the small dimensions, without penalizing the capacity of the collection tank, was fully successful. Maximum silence and filtering efficiency are the salient features of Silent, guaranteed by the innovative ultra silent motor and by the combination of the cloth cloth filter with the collecting filter bag which ensures high degree of filtering and extremely easy cleaning. It is equipped with a wide range of accessories. Ideal for professionals seeking performance and reliability, Silent is attentive to the needs of small businesses, cleaning companies and car washes, without neglecting commercial sectors such as supermarkets, or environments such as schools, hospitals, gyms, hotels, bars and restaurants.

italchimica.it

ITALCHIMICA

UNO SGRASSATORE ALCALINO PROFUMATO

Sgrassatore Ultra è un prodotto alcalino ad alta concentrazione, profumato. Potente contro lo sporco ostinato, rimuove efficacemente grasso, olio e residui carbonizzati. Il suo utilizzo è ideale su: tapparelle, termosifoni, mobili da giardino, piani di lavoro. Ma anche per la pulizia di cappe, grill, forni, pentole, anche in caso di grasso incrostato e carbonizzato. Inoltre, può risolvere il problema dello sporco su capi d'abbigliamento con macchie difficili.

A SCENTED ALKALINE DEGREASER

Sgrassatore Ultra is a high-concentration alkaline degreaser. Powerful against tough grime. Shifts grease, oil and burnt food residue efficiently. Ideal for restaurants and catering, industry, workshops, offices, warehouses, hospital and nautical sector.

QTS ITALY

DISPENSER DI TOVAGLIOLI PF-1

Il dispenser di tovaglioli da bar **PF-1** è tra i più compatti della **gamma ProFood**. Efficienza, igiene e personalizzazione sono le caratteristiche di questo distributore pensato per il settore Ho.Re.Ca. Si può scegliere la migliore tra le due bocche erogatrici: quella dalla forma a osso è perfetta per tovaglioli interfogliati, mentre quella a forma di diamante si adatta a ogni altro tipo di tovaglioli. Per garantire un migliore livello di igiene, a entrambe le bocche erogatrici è stato aggiunto un additivo che permette di ridurre del 99% la carica microbica presente sulla superficie.
L'aggiunta del logo aziendale tramite serigrafia o tampografia e la possibilità di mostrare una comunicazione attraverso il corpo trasparente del dispenser lo rendono un efficace strumento di marketing. La molla presente all'interno del corpo del dispenser permette un'erogazione efficiente fino all'ultimo tovagliolo. Il *sistema easy-load* consente di rifornire agevolmente PF-1 grazie a un gancio che blocca la molla in fase di ricarica.
I gommini super aderenti presenti alla base del dispenser garantiscono un'eccezionale stabilità su moltissime superfici.
È possibile scegliere tra le diverse combinazioni cromatiche di bocche e basi, oltre ai diversi livelli di trasparenza del corpo del dispenser.
È disponibile anche una linea premium con finiture cromate.

NAPKINS DISPENSER PF-1

The napkins dispenser PF-1 is one of the most compact of the ProFood range by QTS Italy. It offers a top high level of hygiene and a wide range of customization possibilities.
You can choose the deploy mouth that better matches your consumable: the bone shaped one is perfect for interleaved napkins while the diamond shaped one can adapt to the majority of the formats available on the market. Both deploy mouths are enriched with a special additive that reduces the microbial load on the surface up to 99%, ensuring an exceptional level of hygiene! The possibility to pad print the company logo and display your advertisement through the transparency of the body of the dispenser makes the PF-1 an effective marketing tool.
The spring inside the body of the dispenser allows an efficient deployment until the last napkin.
The easy-load system will let your team easily recharge PF-1 just by locking the spring with a hook ad its bottom. Extra stable rubber feet grant an exeptional grip of the dispenser on many different surfaces.
Be unique: choose a completely dedicated product, matching translucent and solid surfaces and several chromatic combinations. A premium line with chromed finishing is also available.

www.qtsitaly.it

BBA BIOTECH

www.bbabiotech.com

MIGLIORARE LA 'TOILET EXPERIENCE': LA COMBO BIO

Nel macro universo che è il settore Ho.Re. Ca. giorno dopo giorno acquistano sempre maggior rilievo le varie review positive o negative inserite dagli utenti sui vari motori di ricerca, portali web, applicazioni, la cosiddetta *customer experien*ce diventa un punto focale su cui concentrarsi per garantire una soddisfazione della clientela a trecentosessanta gradi. Soddisfare le sempre più esigenti richieste della clientela nel miglior modo possibile non è facile come potrebbe sembrare. Analizzando alcune recensioni a campione fatte su hotel e ristoranti si nota subito che la pulizia e l'igiene sono valori fondamentali, che il cliente si aspetta di vedere soddisfatti sotto ogni aspetto, dalla pulizia del locale alla qualità della scelta degli alimenti, alla pulizia degli stessi, e ultima - ma non per importanza - la pulizia delle toilette. Molti locali dal design curatissimo contrappongono ad arredi di pregio una poco 'charmante' toilette maleodorante e con scarico intasato.

Un servizio igienico sporco e con odori molesti trasforma in breve tempo una situazione iniziale idilliaca in uno spiacevole equivoco, che pregiudica l'esperienza nella sua complessità. Migliorare l'esperienza di un utilizzatore di una toilette non è impossibile, anzi la risposta è "sceglierei prodotti ottimali, innovativi e performanti, per garantire un servizio eccellente". BBA BIOTECH propone una **combo biotecnologica** di due prodotti 100% eco-friendly, sicuri per uomo, animali e ambiente che sfruttano l'azione di microrganismi naturali selezionati sulle sostanze organiche presenti in tubature, toilette, scarichi e pareti di WC e urinatoi. Da una parte la **tecnologia BATP® Biologic Active Tissue Paper**, brevettata internazionalmente, che contiene 5 microrganismi innocui per l'uomo, che vengono applicati alla carta igienica, per trasformarla da 'commodity' a 'specialty'. Quando la carta bioattiva raggiunge l'acqua di scarico, i microrganismi si attivano e producono enzimi che degradano la sostanza organica, fonte di cattivi odori, di incrostazioni e depositi che spesso causano intasi. BATP® Biologic Active Tissue Paper è la soluzione a lungo termine per una manutenzione efficace e continuativa di tutti i sistemi di scarico (toilette, wc chimici, fosse settiche...), soprattutto nel settore Ho.Re. Ca. dove ci si confronta quotidianamente con un continuo afflusso di utenti, che può causare mal funzionamenti e intasi. BATP® mantiene pulite le tubature, riduce le operazioni di spurgo e sanifica bagno e toilette contrastando la crescita di agenti patogeni contaminanti. Dall'altra parte BBA BIOTECH propone **MasterBioAcid,** un biodetergente in gel con azione anticalcare e disincrostante. MasterBioAcid, come BATP, contiene microrganismi selezionati e stabilizzati e abbina le proprietà di un disincrostante acido (naturale) a quelle di un additivo biologico per la biodegradazione delle sostanze organiche. Una volta applicato alle pareti del WC la sua componente disincrostante agisce immediatamente sulla superficie, mentre i microrganismi a contatto con l'acqua si riattivano e avviano i processi di depurazione direttamente dal WC. MasterBioAcid è un trattamento d'urto che rimuove le incrostazioni di calcare e di materia organica da ogni superficie dura, neutralizzando istantaneamente i cattivi odori. La combinazione di MasterBioAcid e Biologic Active Tissue Paper rivoluziona l'esperienza di utilizzo dei servizi igienici a tutto tondo, con ottime performance e in maniera del tutto naturale, grazie all'azione di antagonismo biologico dei microrganismi buoni sugli agenti patogeni, si ha una sanificazione naturale degli ambienti trattati senza inquinare. La Toilet Customer Experience è migliorata su tutti i livelli di utenza: l'utente finale, che ne apprezza i risultati; l'operatore che pulisce i servizi igienici, risparmiando tempo e utilizzando prodotti non pericolosi e non inquinanti; il gestore dell'attività che valuta il risparmio in termini di tempistiche e riduzione dei costi di manutenzione. Tutte le biotecnologie applicate BBA BIOTECH sono sicure ed ecosostenibili, volte a una continua innovazione e ricerca per migliorare il nostro modo di vivere e pensare, l'alternativa viene dalla natura!

batp biologic active tissue paper

ENHANCE YOUR "TOILET EXPERIENCE": THE BIOTECHNOLOGICAL COMBO

Horeca is a macroscopic universe where day by day the various positive and negative reviews entered by users on several search engines, web-portals, applications, increase their importance, that is to say the so-called "customer experience" becomes a focus to guarantee the customers' satisfaction at 360 degrees. It is not easy, as it might seem, to fulfill all needs of ever-more demanding customers.

By analyzing some sample reviews done on hotels and restaurants, you immediately notice that cleaning and hygiene are fundamental values the customer expects to satisfy in all aspects, starting from the cleaning of the place, the quality of the food range, the cleanliness of food and tableware itself, and last but not least the importance of the toilet's cleaning. Several places with a well-kept design could host at the same time valuable furnishings with a not so smart bad smelling toilet with clogged sewage. A dirty restroom with malodors turns, in a short time, an idyllic situation in an unpleasant misunderstanding, that will affect the experience globally. Improving the experience of a toilet's user is not impossible, that is right to choose optimal, innovative and high-performing products to guarantee an outstanding service.

BBA BIOTECH offers a biotechnological combo of two 100% eco-friendly products, safe for men, animals and environment, that use the action of selected natural microorganisms on organic substances in pipes, toilets, sewages, WC walls and urinals. On one hand BATPâ Biologic Active Tissue Paper, internationally patented technology, that contains 5 harmless microorganisms, applied to tissue, it transforms toilet paper from "commodity" to "specialty". When bioactive toilet paper reaches wastewater, microorganisms activate and produce enzymes for the organic substance's degradation, source of bad smells, encrustations and deposits that often cause clogs.

BATP® Biologic Active Tissue Paper is the long-term solution for an effective and continuous maintenance of drainage systems (toilets, WCs, septic tanks...) particularly in HORECA, where daily inflow of users may cause malfunctions and clogging.

BATPâ keeps pipes clean, reduces purging operations, sanitizes toilets and contrasts the growth of pathogens. On the other hand, BBA BIOTECH offers MasterBioAcid, a gel bio-detergent with descaler and cleaner action. MasterBioAcid, like BATP®, is a blend of stabilized selected microorganisms. It originates from a combination of the properties of a natural acid descaler with those of a biological additive for the biodegradation of organic substances. Once applied to WC walls its descaler component works immediately on surfaces, while microorganisms, into contact with water, reactivate and start the wastewater treatment straight from the WC. MasterBioAcid is a shock-treatment to remove limescale's and organic's encrustations from all hard surfaces by neutralizing immediately malodors. The combination of MasterBioAcid and Biologic Active Tissue Paper revolutionizes the toilet's users experience, with excellent performances and in a completely natural way. Thanks to the action of biological antagonism of good microorganisms towards pathogens, it originates a natural sanitization of place with no pollution. The Toilet Customer Experience has improved on all users levels: the end user, who appreciates results; the worker, who cleans toilets by saving time and doesn't use any dangerous and pollutant products; the business manager, who assesses the saving in terms of time and reduction of maintenance costs. All BBA BIOTEH applied biotechnologies are safe and ecosustainable, designed for a continuous innovation and research to improve our way of living and thinking, the alternative comes from nature!

REFLEXX

NUOVO GUANTO PER IL SETTORE FOOD

In linea con il trend di avere guanti sempre più sottili ma resistenti grazie all'evoluzione delle tecnologie produttive, è stato lanciato da pochi giorni il nuovo **Reflexx 77 FOOD**. Si tratta di un articolo già esistente nella gamma di guanti Reflexx e molto apprezzato dal mercato, ma ora declinato in modo specifico per il settore Food. Reflexx 77 FOOD è un guanto in nitrile da 3 gr. Il peso e lo spessore ridotto lo rendono particolarmente adatto a lavorazioni dove è necessario mantenere un'ottima sensibilità sulle mani, si comporta infatti come una seconda pelle. Ciò non pregiudica però la resistenza del guanto grazie all'altissima qualità delle materie prime impiegate e alla evoluzione delle tecnologie di produzione che permettono grammature dei guanti impensabili fino a pochi anni fa.

www.reflexx.com

NEW GLOVE FOR THE FOOD SECTOR

In line with the trend of having thinner and more resistant gloves thanks to the evolution of production technologies, the new REFLEXX 77 FOOD was launched a few days ago. This is an existing article in the Reflexx range of gloves and highly appreciated by the market, but now specifically developed for the FOOD sector. Reflexx 77 FOOD is a 3gr nitrile glove. The weight and the reduced thickness make it particularly suitable for workings where it is necessary to maintain an excellent sensitivity on the hands, it behaves as a second skin. However, this does not affect the resistance of the glove thanks to the high quality of the raw materials used and the evolution of production technologies that allow gloves to be weighted unthinkable a few years ago.

RUBINO CHEM

PER DETERGERE, SPOLVERARE E PROFUMARE

Il miglior formulato che profuma, desodorizza, deterge e spolvera ambienti e superfici è disponibile in 20 fragranze. **Olez Essenza** da 750 ml è un formulato superconcentrato a pH neutro da utilizzare quotidianamente negli ambienti e superfici. Con quattro funzioni in un unico prodotto: 1. Profuma; 2. Spolvera; 3. Desodorizza; 4. Deterge. Le fragranze sono ispirate alla natura, stimolando piacevoli sensazioni rilassanti. L'uso costante di Olez Essenza garantisce un risultato di pulizia perfetto e la scelta delle diverse fragranze consente di dare un'aria diversa a ogni spazio.

www.rubinochem.it

TO CLEANSE, DUST AND PERFUME

The best that Perfumes, Cleans, Removes Odours, Removes Dust from the environments and surfaces. Olez Essenza 750 ml is a superconcentrated product to be used daily in the environments and on surfaces. It encloses four functions in one product: 1. Perfume; 2. Dust remover; 3. Remove odors; 4. Surfaces Detergent. The fragrances characterized by nature smells, can stimulate great relaxing sensations and evocate pleasure memories. The constant use of Olez Essenza guarantees a perfect cleaning result. The choice of the fragrances, allows you to give a different air in the spaces.

TECNOVAP

UN GENERATORE DI VAPORE PER L'HO.RE.CA.

Strutture alberghiere, residence e qualunque tipo di attività di accoglienza turistica, grande o piccola che sia, ha esigenze igienico-sanitarie molto particolari, determinate dal ricambio frequente degli ospiti e dall'azione costante, ma discreta, che viene richiesta al personale addetto alle pulizie. Rapidità, un ridotto uso di detergenti invasivi e freschezza, sono peculiarità pretese in questo tipo di lavoro, caratteristiche che sono tipiche degli ambienti trattati a *vapore saturo secco*. Le macchine dell'azienda veronese Tecnovap, leader a livello mondiale dal 1985 di generatori per la sanificazione a vapore, forniscono inoltre uno strumento antiallergico e anti-acaro senza eguali e sono insuperabili su moquette, tappeti, poltrone e nella pulizia profonda degli impianti di aerazione di ogni camera. Il modello di generatore di vapore più utilizzato nel settore dell'Ho.Re.Ca. è senza dubbio il modello **Evo Blu**, una macchina con carrozzeria in acciaio verniciato, autonomia di vapore illimitata grazie al sistema di ricarica automatica dell'acqua con serbatoio interno. Inoltre, è dotata di un moderno pannello frontale dove è presente una consolle elettronica di comando costituita da un timer, un termometro, un contaore, un manometro; un display digitale avvisa l'operatore quando è necessario effettuare la manutenzione della caldaia. Con questo generatore è possibile utilizzare il kit accessori vapore standard 'July' per la sanificazione di fughe, pavimenti, vetri, tende, materassi, bagni ecc... mentre con il speciale sistema 'Steam Mop' è possibile sanificare i pavimenti (o parquet) con la manualità e velocità del classico mop ma con l'efficacia del vapore.

A STEAM GENERATOR FOR HO.RE.CA.

Hotel facilities, residences and any other type of tourist accommodation, whether it's large or small, have special sanitary needs determined by a frequent guest change and by a constant but discreet action required by the cleaning staff. Rapidness, a reduced usage of invasive chemical and freshness are peculiarities required in this type of work, characteristics that are typical for environments treated with dry saturated steam. The machines manufactured by the Veronese company TECNOVAP, since 1985 world leader for steam sanitization generators, provide also a peerless anti-allergic and anti-mite tool and are insuperable on carpets, rugs, armchairs and in the deep cleaning of the ventilation systems of each room. The steam generator model used most in the HoReCa sector is without any doubt the model Evo Blu, a unit with a varnished steel body and unlimited steam autonomy thanks to the automatic water refilling system with an internal tank, furthermore it's equipped with a modern electronic command panel consisting in a timer, a thermometer, an hour meter and pressure gauge; a digital display alerts the user when it's necessary to proceed with the boiler maintenance. With this steam generator it's possible to use the standard steam accessory kit 'July' for the sanitization of tile grouts, floors, windows, curtains, mattresses, bathrooms, etc. while with the special 'Steam Mop' system it's possible to sanitize floors (or parquet) with the manual skill and speed of a classic mop but additionally you can profit from the efficiency of steam.

www.tecnovap.it

www.iceforprofessional.com

ICEFOR

NUOVO ALLESTIMENTO AEROSOL PER IL DISINFETTANTE 'BROMOSPRAY'

Il noto e affermato prodotto disinfettante multiuso per superfici e tessuti dell'azienda magentina oggi è disponibile anche nella versione aerosol.
Bromospray aerosol è consigliato per una rapida ed efficace disinfezione di tutte le superfici lavabili e tessuti (materassi, cuscini, tende, divani, tappeti, moquette ecc), attrezzature e strumentario in genere. La versione senza profumo è indicata per il settore alimentare, quella con profumo (freschezza marina) per la sanificazione di pattumiere, telefoni, tastiere, telecomandi, condizionatori e loro filtri.
I formati in bombola sono due, 150 ml e 400 ml, con doppia possibilità di erogazione: spray e autosvuotamento.
Bromospray rimuove i cattivi odori provenienti da cibo, muffa, umidità, fumo e - grazie al contenuto di un agente antiossidante - non intacca i metalli.
Il prodotto è stato testato su batteri gram-positivi quali *Staphilococcus aureus* e *Enterococcus hirae* e su batteri gram-negativi quali *Escherichia coli* e *Pseudomonas aeruginosa.*
È inoltre attivo su funghi, lieviti e muffe e la sua attività è stata testata su *Candida albicans* e *Aspergillus niger.* Bromospray ha inoltre superato il test di attività nei confronti della *Listeria monocytogenes*, e *Legionella pneumophila.*

NEW AEROSOL FORMAT FOR BROMOSPRAY DISINFECTANT BY ICEFOR

This well-known and successful disinfectant for surfaces and fabrics, manufactured by the company based in Magenta, is now available in the aerosol version.
Bromospray aerosol is suitable for a rapid and effective disinfection of all kinds of washable surfaces and fabrics (matrasses, pillows, cushions, curtains, rugs, carpet, ...), and of equipment and tools in general. Our scentless version is suitable for food industry, the scented one (ocean breeze) for the sanitization of rubbish bins, phones, keyboards, remote controllers, air conditioners and their filters.
We are starting off with two formats, 150ml and 400ml, with a double option of distribution: spray and self-emptying.
Bromospray removes bad smells of food, mould, humidity and smoke, and does not affect metals thanks to its antioxidant action.
It has been tested on gram-positive bacteria such as Staphilococcus Aureus and Enterococcus Hirae and on gram-negative bacteria such as Escherichia Coli and Pseudomonas Aeruginosa.
It is also effective against fungi, yeast and moulds, and its action has been tested on Candida Albicans and Aspergillus Niger. Bromospray has also proved to be effective against Listeria Monocytogenes and Legionella Pneumophila.

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

www.cleprin.it

CLEPRIN

UN DETERGENTE SOLIDO PER LAVASTOVIGLIE

Stone Matic è un detergente alcalino solido superconcentrato per lavastoviglie e lavapentole industriali, da impiegare esclusivamente con appositi dispositivi di dosaggio. La particolare formulazione altamente concentrata è in grado di offrire ottimi risultati di lavaggio impiegando quantità di prodotto tre volte inferiori rispetto a un tradizionale prodotto liquido, con evidenti vantaggi (economici, di trasporto, immagazzinamento, stoccaggio e riciclaggio degli imballi).
L'alta concentrazione di sequestranti e agenti sbiancanti consentono al prodotto di pulire ottimamente anche in presenza di acque dure (fino a 35°F) stoviglie e pentole con sporchi pesanti.
È adatto alla pulizia di stoviglie, pentole in acciaio inox, bicchieri, vassoi, posate, etc. Non è compatibile con metalli leggeri (alluminio), plastificazioni superficiali, superfici sensibili a prodotti altamente alcalini.
Non si deve miscelare con acidi, per evitare reazione esotermica con schizzi di prodotto e si deve utilizzare unicamente con gli appositi dosatori su macchine lavastoviglie, assicurandosi che la temperatura nella vasca di lavaggio e nel boiler di risciacquo sia quella consigliata dal costruttore. È necessario manipolare con cura e non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale; utilizzare guanti e occhiali protettivi. Conservare fuori dalla portata dei bambini e utilizzare esclusivamente per gli impieghi descritti.

A SOLID DETRGENT FOR DISHWASHERS

Stone Matic is a solid super concentrated detergent for dishwashers and industrial pan washers, to be used exclusively with suitable dosing devices. The particular highly concentrated, formulation is able to offer excellent washing results using three times less quantity of product than a traditional liquid product, with obvious economic advantages, of transport, storage, storage and recycling of packaging. The high concentration of sequestrants makes the product excellent also in the presence of very hard water (up to35° F) for the cleaning of pots and pans with stubborn dirt.

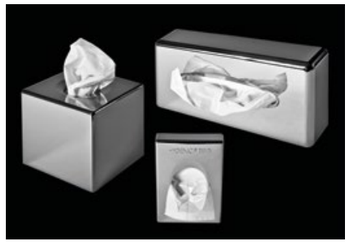
PACKING90

IL TRIO PACKING90

Hygienic Bag, Cosmetic Box e Cosmetic Cube sono i tre dispenser prodotti da Packing90, fabbricante di dispenser in ABS. Le versioni standard sono il bianco, cromato, satinato, nero e oro. Possono essere personalizzati con un logo, sono compatti, eleganti, stylish... in 3 parole 'made in italy'.
Packing90, fondata nel 1990, opera nel campo degli articoli di cortesia per alberghi e collettività. Deve la sua notorietà in modo particolare al prodotto 'Hygienic Bag', un distributore di sacchetti igienici coperto da brevetto europeo. Il suo punto di forza è rappresentato dalla qualità dei prodotti, dall'ottimo rapporto qualità prezzo e dalla puntualità delle consegne.
Tutti i dispenser sono prodotti in ABS e cromati presso cromature locali, con procedimento di cromo metallo a spessore minimo garantito. Packing90 è presente sul mercato internazionale da oltre 20 anni.

THE PACKING90 TRIO

HYGIENIC BAG, COSMETIC BOX AND COSMETIC CUBE are washroom dispensers produced by Packing90 Srl, an Italian manufacturer of ABS dispensers. The standard versions are white, chrome, satin, black and gold. They can be customized with any logo, they are compact, elegant, stylish.... in 3 words ... made in Italy. PACKING90, located in North East of Italy, was founded in 1990 and operates as manufacturer in the field of Hotel guest amenities and cleaning supplies. It owes its fame especially to the "Hygiene Bag®" a sanitary bags dispenser (invented and patented by the owner of the Company) to be placed in the ladies restrooms; this product is now common everywhere in the world. The tissue dispensers Cosmetic Box and Cosmetic Cube are also in abs plastic material and they are available in white, chrome, satin, gilt, black and in many other colours.



www.packing90.it

www.ipcworldwide.com/it

IPC

PULIZIA NELL'HO.RE.CA.

Pulizia e igiene sono fondamentali nel settore Ho.Re.Ca. Quando entra in un albergo, un ristorante o un bar il cliente valuta sin da subito la struttura. La qualità del ricevimento è determinante. Se accolto in ambienti ordinati, curati e ben puliti, l'ospite si sente a proprio agio e sarà più propenso a ritornare in futuro nella stessa struttura. La pulizia, dunque, non va trascurata.
Per questo, IPC è da sempre molto attenta alle esigenze di pulito di chi lavora nell'Ho.Re.Ca., fornendo soluzioni trasversali per ciascun ambiente. Si pensi alla pulizia dei pavimenti: per mantenerli puliti con regolarità e facilità, l'utilizzo di un buon aspiratore è essenziale: permette di togliere polvere, sporco e residui vari dalle superfici. Tra le sue proposte, IPC ha realizzato la **Linea LP**, composta da aspiratori only dry, capaci di garantire con i motori di nuova generazione alte prestazioni a bassi consumi di energia.
LP 1/12 ECO B fa parte della gamma. È un aspirapolvere professionale certificato classe B, dotato di un'innovativa struttura ergonomica: si solleva, trasporta e parcheggia con praticità, grazie alla maniglia posta nella sommità e agli agganci pensati per il posizionamento del tubo principale di aspirazione. LP 1/12 ECO B si presta alla pulizia delle piccole superfici, come i tappeti e le moquette delle hall o anche le scale. Tutta la linea LP si caratterizza per l'esclusiva tecnologia Black is Green, per cui la composizione dei materiali risulta al 75% di plastica riciclata.
Per la pulizia di parquet e tappeti, il Gruppo IPC propone anche la lavasciuga **CT 15 Roller**. Si tratta di una macchina compatta, robusta, dalle elevate performance, l'unica in grado di aspirare, lavare e asciugare con efficacia in qualsiasi direzione di marcia. Il kit per la pulizia di tappeti e moquette consente di trasformare in pochi secondi la lavasciuga in una funzionale lavamoquette. CT 15 Roller agevola le operazioni di pulizia: il maniglione pieghevole permette di raggiungere anche aree al di sotto dei tavoli senza alcuno sforzo fisico.
Per la pulizia nelle camere, **BRIX Climber** è il carrello professionale perfetto per trasportare tutta l'attrezzatura necessaria che ottimizza il lavoro dell'operatore: con la maniglia ergonomica regolabile, le ruote extra large e i paracolpi antiurto, permette all'operatore di muoversi tra i piani dell'albergo, anche in assenza di ascensore.
Per le finestre e i vetri, porte e scaffali, IPC consiglia **Cleano**, un sistema professionale di pulizia, leggero e facile da usare. Cleano consente di pulire le superfici desiderate fino a un'altezza di 5 metri in totale sicurezza, lavorando comodamente da terra. La sua impugnatura ergonomica, il supporto versatile e snodabile combinato con un'ampia gamma di panni in microfibra, lo rendono un attrezzo comodo, pensato esclusivamente per la quotidianità.

CLEANING IN THE HO.RE.CA.

Cleanliness and hygiene are essential in the HORECA sector.
When in a hotel, restaurant or bar, the customer immediately judges the facility. If welcomed in a tidy, well-kept and clean reception, the guest feels immediately at ease. The first quality impression is decisive: if positive, he will be more inclined to return in the future in the same structure.
So, cleaning should not be neglected.
In this regard, IPC has always taken in care the cleaning needs of the HORECA operator, providing cross-cutting solutions for each environment.
For the cleaning of the floor, the use of a good vacuum cleaner is essential: it allows to remove regularly and easily dust, dirt and other residues from the surfaces. Among its proposals, IPC has created the LP line, composed of only dry vacuum cleaners, able to guarantee high performances and low energy consumption with the new generation motors. LP 1/12 ECO B takes part to the range. It is a class B certified professional vacuum cleaner, with an innovative ergonomic structure: it can be lifted, transported and parked through the handle at the top and the hooks designed for positioning the main suction pipe. LP 1/12 ECO B is suitable for cleaning small areas, such as carpets and rugs in halls or even stairs.
The whole LP line is characterized by the exclusive Black is GreenTM technology, for which the composition of the materials is 75% recycled plastic.
IPC Group also offers the CT 15 Roller scrubber-dryer to clean parquet and carpets. It is a compact, sturdy, high-performance machine, the only that washes and dryes in any direction of travel. The carpet cleaning kit makes it possible to transform the scrubber drier into a functional carpet washer in just a few seconds.
CT 15 Roller eases all cleaning operations: the folding handle allows you to reach even areas below the tables without any physical effort.
The BRIX Climber is the perfect professional trolley to perform the cleaning activities in the hotel rooms. Transporting all the necessary equipment, the BRIX Climber optimizes the operator's work. Additionally, with its adjustable ergonomic handle, extra-large wheels and shockproof bumpers, it allows the operator to move between the hotel floors, even without a lift. For the cleaning of windows and glass, doors and shelves, IPC recommends Cleano, a professional, lightweight and easy-to-use cleaning system. Cleano allows you to clean the surfaces up to 5 meters in total safety, working comfortably from the ground. Its ergonomic handle, versatile and articulated support combined with a wide range of microfibre cloths, make it a comfortable tool, designed exclusively for everyday use.

www.cleaningcommunity.net