



AFIDAMP

01 - 31 marzo 2023

INDICE

AFIDAMP

10/03/2023 Dimensione Pulito Il buongiorno si vede dal bagno pulito	4
09/03/2023 Dimensione Pulito Made in Italy Green	7
10/03/2023 Dimensione Pulito CleaningPIÙ un successo andato oltre le aspettative	10
09/03/2023 Dimensione Pulito Massima igiene	13
10/03/2023 Dimensione Pulito Le impressioni dei protagonisti	18

AFIDAMP WEB

16/03/2023 Gsanews La buona cucina passa anche dalla pulizia	23
--	----

AFIDAMP

5 articoli

IN PROSPETTIVA

afidamp
ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA

Il buongiorno si vede dal bagno pulito

L'area washroom rappresenta il biglietto da visita di qualunque ambiente frequentato dal pubblico. Bagni e servizi igienici puliti sono inoltre la testimonianza di un'attenzione al cliente e al personale, che sicuramente verrà replicata anche negli altri spazi

Francesco Pasquini
vice presidente **AFIDAMP**

Capita a tutti di aver bisogno di usare il bagno pubblico di un bar, dell'ufficio, di un treno, di un cinema, di un posto di sosta in autostrada, di un ospedale, di una stazione. Non dimentichiamo che i servizi igienici al pubblico sono un'importante conquista delle società più evolute e organizzate, per permettere e promuovere standard di vita dignitosi (in termini di igiene e comfort) anche esternamente alle mura domestiche. Ma purtroppo le toilette pubbliche in Italia sono poche (anche nelle princi-



Francesco Pasquini



pali città e mete turistiche) e quindi sempre più persone, che hanno urgenza di recarsi ai servizi, devono fare affidamento sugli esercizi commercia-

li della zona.

Ricordiamo che le toilette sono obbligatorie in tutti gli esercizi che prevedono un'attività di somministrazione di ali-



menti e bevande, quindi bar, ristoranti, pizzerie e tutte le attività che prevedono una sosta. Non lo sono, invece, per quei locali come pizzerie d'asporto o gelaterie dove c'è un consumo immediato o l'asporto del prodotto e in cui non è previsto un servizio ai tavoli. Nonostante i costi di gestione dell'area bagno siano relativamente bassi, l'aspettativa che il cliente ha nei confronti dei servizi igienici aperti al pubblico, è spesso disattesa sia in Italia che all'estero, infatti, il livello di igiene e comfort di questo ambiente lascia troppo spesso a desiderare. Spazi che, non ignoriamolo, devono essere disponibili e ben sanificati per tutti i clienti del locale, tra cui bambini, anziani e disabili.

IL BAGNO PUBBLICO È UN AMBIENTE PERICOLOSO?

Gli scienziati della Florida Atlantic University (Usa) hanno condotto uno studio all'interno dei bagni pubblici per verificare quante goccioline finiscono nell'aria azionando lo sciacquone dei wc, e quanto tempo restano sospese lì attorno. È importante saperlo perché quell'aerosol di microgocce può contenere i microbi espulsi con le produzioni corporali. La ricerca ha evidenziato che a ogni sciacquo, si generavano migliaia di gocce più piccole di 3 micrometri (millesimi di mm), che possono stare a lungo sospese in aria: per la precisione, le microgocce sono state rilevate per 20 secondi dall'inizio dello sciacquo, fino a un'altezza di 1,5

metri. È dunque evidente che l'area washroom è quella che richiede particolare cura e attenzione da parte dell'operatore di pulizia in un locale pubblico. Di questo il cliente del locale è sempre più consapevole, tanto più dopo la pandemia che ha reso ancora più centrale questa sensibi-

lità. È stato infatti dimostrato come le superfici possano essere veicolo di trasmissione delle infezioni e come la pulizia rappresenti di fatto una barriera tra gli agenti patogeni e la nostra salute. L'area washroom rappresenta dunque una vera e propria vetrina degli standard igienici del locale soprattutto nel caso di un luogo frequentato dal pubblico, dove un'attenta pulizia degli spazi diventa fondamentale sia per una questione di sicurezza degli utenti, sia per una questione di reputazione dell'attività. Un bagno pulito e ben fornito è sinonimo di una gestione che prende seriamente il benessere dei propri lavoratori e clienti, e diventa quindi una fonte di rassicurazione fondamentale. Ma, purtroppo, non è sempre così: non è raro trovare bagni in cui mancano persino le dotazioni di base, come carta igienica, asciugamani monouso, sapone, igienizzanti, cestini dei rifiuti.

L'IGIENE DELLE MANI E NON SOLO

La pandemia ha inoltre innalzato l'attenzione sull'igiene delle mani, considerato il principale veicolo per la trasmissione di patogeni: mani pulite e igienizzate sono infatti fondamentali nella prevenzione di malattie e infezio-

ni. Non solo il lavaggio ma anche la fase di asciugatura delle mani rappresenta una fase cruciale nel mantenimento delle condizioni di igiene dell'ambiente bagno. Un recente studio condotto per conto di ETS (European Tissue Symposium) da Leeds Institute of Medical Research dell'Università di Leeds ha dimostrato come l'asciugatura delle mani tramite asciugamani in carta monouso riduca di 10 volte la dispersione di virus rispetto ad altri sistemi di asciugatura.

(fonte: <https://europeantissue.com/higiene/studies/assessment-of-potential-for-viral-contamination-via-aerosols-generated-during-hand-drying/>).

IL MANIFESTO DELL'AREA WASHROOM

Partendo da queste considerazioni, **AFIDAMP** ha elaborato, e continua a



sostenere, un progetto che mira a diffondere la necessità della pulizia dell'area washroom. L'associazione, in collaborazione con FIPE-Confindustria e Codacons, si è concentrata in particolare sul settore Ho.Re.Ca. per sensibilizzare i gestori dei ristoranti, delle aree di servizio, delle mense, dei bar a una buona cura dello spazio bagno all'interno del proprio locale.

In particolare è stato realizzato un manifesto che, oltre che presentare un decalogo riportante le principali operazioni di pulizia rispettate dal locale nell'area bagno, mette in evidenza l'attenzione che il gestore pone alla pulizia

IN PROSPETTIVA

di questa area e di conseguenza informa il cliente che si trova in un ambiente salubre e nel quale la sua salute è un fattore di primaria importanza.

Esistono, infatti, alcuni criteri minimi di applicazione volontaria su come debba essere strutturato, allestito e gestito un servizio igienico aperto al pubblico, al fine di poter garantire il corretto livello di igienicità e comfort a chi lo usa. Tra questi la disponibilità, sempre, di carta igienica, sapone e asciugamani monouso, la dichiarazione dei turni di pulizia, la presenza di cestini, l'accessibilità ai disabili, la presenza di un'area nursery. La possibilità di utilizzare tutti gli strumenti con il minor contatto possibile. E ancora viene suggerito il minimo contatto con maniglie, interruttori, pulsanti e rubinetteria che, tutte insieme, di fatto costituiscono la principale fonte di germi all'interno di aree molto frequentate.

Capitolo a parte e di grande rilevanza è quello relativo alla manutenzione degli impianti e bocchette di aerazione. Le aziende del settore sono pronte a venire incontro ai proprietari dei locali con attrezzature e prodotti che possono semplificare il loro lavoro permettendo di offrire un servizio inappuntabile ed efficiente. Ancora una volta, però, il fattore umano è determinante per il corretto svolgimento di tutte le operazioni. È dunque fondamentale la formazione dell'operatore addetto alla pulizia dell'area washroom, una formazione che non può prescindere dalla comprensione dell'importanza del lavoro che si sta facendo. Non è infatti sufficiente fare le pulizie ma è necessario farle con l'obiettivo di raggiungere standard igienici adeguati e che garantiscano la sicurezza del cliente e del lavoratore.

Il progetto, che si basa su un'applicazione volontaria, ha avuto grande diffusione e oggi permette di valorizzare la modalità di gestione del locale e l'attenzione da parte della proprietà nei confronti della clientela.

(Il Manifesto di Igiene e Comfort

QUESTO ESERCIZIO SI IMPEGNA A RISPETTARE I REQUISITI DI IGIENE E COMFORT PER L'AREA BAGNO PREVISTI DA

afidamp

IN ACCORDO CON



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
MANTOVA



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
VERONA



I dipendenti di questo locale sono obbligati a lavare le mani dopo aver utilizzato i servizi



È ESPOSTA LA TABELLA DEL PROGRAMMA TURNI DI PULIZIA DA EFFETTUARE ALMENO OGNI 6 ORE. CONTROLLO OGNI ORA DELLO STATO PULIZIA



ASCIUGAMANI MONOUSO IN CARTA SONO SEMPRE DISPONIBILI IN DISPENSER CHIUSI CHE NE GARANTISCANO L'IGIENE



LA CARTA IGIENICA È SEMPRE DISPONIBILE E COLLOCATA IN DISPENSER CHIUSI CHE NE GARANTISCANO L'IGIENE



CESTINI DI FACILE PULIZIA SONO PREVISTI NEL BAGNO DONNE E IN PROSSIMITÀ DEI LAVABI



SAPONE DI QUALITÀ È SEMPRE DISPONIBILE IN DISPENSER CHIUSI CHE GARANTISCONO L'IGIENE E LA NON ALTERABILITÀ DEL PRODOTTO



NEI PRESSI DI PORTE NON AUTOMATIZZATE È PREVISTO UN CESTINO DI RACCOLTA SALVIETTE UTILIZZATE PER EVITARE IL CONTATTO CON LA MANIGLIA



PER IL LAVANDINO E LO SCARICO WATER SONO PREVISTI DISPOSITIVI CHE MINIMIZZANO IL CONTATTO CON LE MANI DELL'UTILIZZATORE



NEI BAGNI CIECHI IL DISPOSITIVO DI ASPIRAZIONE È MANUTENUTO E NON PRESENTA RESIDUI POLVEROSI



IL BAGNO È FACILMENTE ACCESSIBILE ALLE PERSONE CON DISABILITÀ



È PRESENTE UN'AREA NURSERY. SE LO SPAZIO LO CONSENTE È PRESENTE ANCHE UN CESTINO MANGIA PANNOLINO



RICORDA CHE LA CORRETTA IGIENE NON PUÒ PRESCINDERE DA UNA SPECIFICA FORMAZIONE DELL'OPERATORE SU METODOLOGIE E ATTREZZATURE PROFESSIONALI

afidamp
Consorzio Nazionale per la Pulizia e la Sanificazione

Afidamp - Via Felice Casati, 32 - 20124 Milano - Italia
Tel.: +39 02 6744581 - E-mail: info@afidamp.it | Web Site: www.afidamp.it

La Pulizia nel Bagno, realizzato in collaborazione con FIPE - Confcommercio e Codacons si può scaricare dal sito Afidamp <https://www.afidamp.it/progetto-area-washroom.html>)

Un bagno che garantisce standard igienici adeguati rappresenta un esempio concreto di sostenibilità sociale, un impegno per la salute pubblica che può anche essere ottenuto attraverso la scel-

ta di prodotti orientati alla sostenibilità ambientale, un binomio che non necessariamente porta ad un costo maggiore ma ad una efficienza degli investimenti e ad una ottimizzazione delle risorse. La cura degli utenti e la cura dell'ambiente ottenute attraverso soluzioni efficienti che garantiscano la crescita dei profitti e la salute pubblica, un'area washroom che diventi metafora di un modello di business efficace. ■

IN PROSPETTIVA

afidamp
ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA

Made **Green** in Italy

AFIDAMP è al lavoro per creare la Regola di Categoria di Prodotto (RCP) delle macchine lavasciuga pavimenti

Giuseppe Riello
Presidente **AFIDAMP**

La competitività dei prodotti oggi si gioca sempre più sulla possibilità di comunicare e assicurare al cliente che questi provengano da contesti produttivi noti e riconosciuti come sinonimi di “eccellenza”. Molti degli sforzi, che negli ultimi anni sono stati attuati dal sistema produttivo nazionale nell'intento di rilanciare il cosiddetto “Made in Italy”, si sono basati su tentativi di valorizzare la qualità dei prodotti garantita dalla loro provenienza, ovvero in ragione del fatto che questi prodotti fossero ideati, progettati e realizzati in zone geografiche in cui giocano alcuni fattori premianti del “modus operandi” e “vivendi” italiani: la creatività, la salubrità, le tradizioni culturali e artistiche, la forte connessione con il territorio, l'attenzione alla qualità della vita, ecc. Questo sforzo di valorizzazione si è quindi alimentato con approcci più simili al “marketing

territoriale” che alle strategie competitive pensate per la singola impresa. Richiamare il “luogo di origine” di un prodotto, a prescindere dalla singola impresa che lo propone, significa evocare nel cliente una serie di vantaggi e di elementi qualitativi che la produzione locale di un territorio si è costruita e guadagnata attraverso decenni, quando non secoli, di attività produttiva e commerciale. Proprio grazie alla capacità di presentarsi sul mercato internazionale con un'azione di comunicazione e promozionale univoca e omogenea molti “distretti industriali” (vera spina dorsale del sistema produttivo italiano) negli anni più recenti sono stati capaci di reggere l'urto della competizione globalizzata e della concorrenza extraeuropea, facendo leva sui fattori competitivi già messi in evidenza. La promozione e la valorizzazione del “marchio locale” hanno consentito, da un lato, di condividere le risorse necessarie a sostenere tali azioni (che le singole piccole e medie imprese non sarebbero riuscite individualmente a mobilitare) e, dall'altro, a far sì che tutte le imprese operanti nello stesso

contesto territoriale potessero trarne beneficio in egual misura sotto il profilo competitivo.

La normativa sul “Made Green in Italy” ha recepito sul piano legislativo questo orientamento. Tale normativa è contenuta nell'art. 21 della legge 221/2015 inerente il Collegato Ambientale alla Legge di Stabilità 2015 e prefigura uno sviluppo completamente nuovo per i prodotti nazionali di alta qualità. Di tale normativa è poi uscito il Decreto Attuativo del MATTM, D. n. 56 del 21 marzo 2018 e pubblicato in GU il 29 maggio 2018.

Marchio che richiede la costruzione di un disciplinare di verifica degli impatti ambientali detto “Regola di Categoria di Prodotto” (RCP), che stabilisce secondo quali regole le aziende produttrici possono ottenerlo. È di fatto assimilabile a una norma di qualità ambientale, che però si deve applicare per sua natura a tutto il processo produttivo.

Pertanto, lo sviluppo del marchio per un prodotto richiede due passaggi:

1. la costruzione della RCP e l'approvazione da parte del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica;
2. l'applicazione delle regole della RCP alle aziende che vogliono ottenere il marchio e la verifica della loro validità



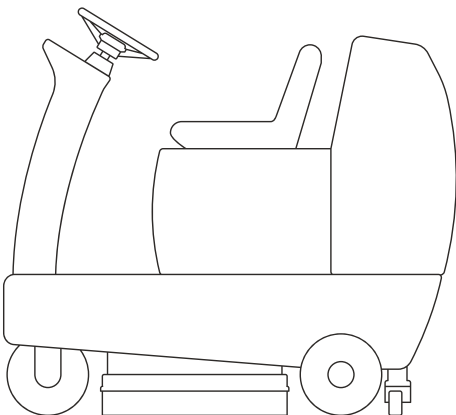
Giuseppe Riello
Presidente
AFIDAMP

tramite un organismo di certificazione. Una strada che **AFIDAMP**, da sempre impegnata per lo sviluppo delle imprese del settore del cleaning professionale e anche in tutela dell'ambiente, non poteva che cavalcare, impegnandosi per individuare il percorso migliore da perseguire.

AFIDAMP ha quindi partecipato al Bando e con Decreto prot. EC 85 del 04-10-2022 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, è risultata soggetto ammissibile al finanziamento per la redazione di una RCP dedicata alle macchine lavasciuga pavimenti. Per realizzare la Regola, **AFIDAMP** si sta avvalendo dell'esperienza di **ERGO srl**, società Spin-off della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Il Consiglio Direttivo ha fortemente voluto che i partner consulenti facessero capo a un'Università di eccellenza che garantisca la serietà del risultato finale. Questa iniziativa sarà funzionale per il calcolo della Carbon Footprint delle macchine lavasciuga pavimenti e per valorizzare quelle tecnologie che contribuiscono alla riduzione dell'impatto ambientale.

OBIETTIVI E PASSAGGI NECESSARI

L'obiettivo è quello di introdurre il marchio **Made Green in Italy** all'interno del settore delle macchine **lavasciuga**, identificando al suo interno le



categorie ambientali di riferimento specifiche, riferite ai prodotti rappresentativi identificati con il committente. I prodotti rappresentativi terranno conto, in particolare, delle diverse tecnologie inserite nelle macchine per l'attività durante la fase d'uso. Il marchio **Made Green in Italy** si basa sull'applicazione della metodologia **PEF - Product Environmental Footprint** - come fondamento per le politiche a favore del miglioramento della resource efficiency, dell'impatto ambientale dei prodotti e dei loro cicli di vita. L'implementazione di questa metodologia consente di introdurre un preciso orientamento nella produzione aziendale, che è quello di associare alla produzione di qualità il messaggio ambientale e della sostenibilità visti non solo come strumenti di valorizzazione del territorio e dell'ambiente ma anche come strumento di differenziazione sul mercato e di sviluppo dell'economia circolare. Per quanto attiene al marchio **Made Green in Italy (MGI)** è importante prima di tutto sottolineare che il passaggio da prodotto di qualità e di tradizione, quand'anche sia regolamentato da precise regole di produzione, a prodotto ecologico e sostenibile, non è affatto scontato. È opportuno essere consapevoli che possono essere necessari degli aggiustamenti specifici sulla filiera produttiva, in base a come vengono definite le Regole di Categoria di Prodotto (RCP) e dal quadro delle regole europee già adottate. Il primo passo è stato quello di definire il prodotto in relazione a un ambito specifico e di modellare il sistema produttivo della filiera. È stato poi necessario occuparsi dell'applicazione del modello al Sistema produttivo delle macchine per la pulizia per uso industriale. Tramite



una serie di calcoli su dati che devono riguardare un gruppo di aziende che produce complessivamente almeno il 51% del fatturato del settore, sarà estratto, con procedure univoche e definite a livello europeo, un **“benchmark ambientale”**, ovvero una **“classe di impatti medi”** per il sistema produttivo descritto.

Si tratta di una fase di **Screening**, cruciale per la definizione di una RCP, poiché non solo definisce le principali categorie di impatto e le soglie di riferimento, ma identifica anche le principali criticità nella filiera e i criteri che possono determinare l'esclusione o meno di alcune aziende dal marchio. A questo punto viene valutata la RCP definitiva, validata da **AFIDAMP** e presentata al Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, che provvederà alla revisione e pubblicazione.

Si tratta di un passaggio molto importante che permetterà a tutte le aziende associate **AFIDAMP** che ne faranno richiesta di effettuare la propria **PEF**, farla certificare da un certificatore **ACCREDIA** e ottenere il **Marchio Made Green in Italy**, che può essere utilizzato insieme al marchio di Denominazione di Origine.

IN PROSPETTIVA

LA PEF: COME OTTENERLA E QUALI VANTAGGI

La PEF studia gli aspetti ambientali e gli impatti potenziali durante l'intero ciclo vita del prodotto. Il ciclo è analizzato ripercorrendo gli impatti connessi col prodotto in ogni fase della sua "vita utile", ovvero dall'acquisizione delle materie prime e preparazione, alla trasformazione, fino alla distribuzione e al consumo da parte del cliente, nonché allo smaltimento degli scarti, includendo in ognuna di queste fasi gli impatti ambientali derivanti dal trasporto.

In primo luogo, verrà condotta una identificazione e definizione del sistema-prodotto e modellizzazione dei relativi scenari di riferimento per una filiera produttiva rappresentativa delle filiere e dei prodotti considerati.

Seguirà una precisa identificazione delle unità funzionali (prodotto o prodotti medi rappresentativi) per lo sviluppo della metodologia e definizione dei confini del ciclo di vita. Queste attività saranno finalizzate all'impostazione dello screening condotto se-

condo le indicazioni e le linee guida metodologiche fornite dalla metodologia della DG Ambiente (Racc. 2013/179/CE e aggiornamenti seguenti, come la recente PEF Guidance 6.3 del maggio 2018) e, per quanto attiene al Marchio MGI, dal Decreto Attuativo del Made Green in Italy.

Le principali categorie di impatto ambientale da tenere in considerazione riguardano l'utilizzo di risorse, la salute dell'uomo e i potenziali impatti ambientali su categorie quali l'effetto serra, l'acidificazione e l'eutrofizzazione (complessivamente sono una quindicina). L'obiettivo dell'analisi è quello di costruire un "Profilo" del prodotto, ovvero un inventario del ciclo di vita condotto tramite la raccolta e l'analisi dei dati ambientali in ingresso e in uscita dal ciclo produttivo, quantificando l'utilizzo di flussi di energia e materie prime e le emissioni in aria, acqua e nel suolo associati a quel sistema. Ciò consente l'identificazione delle unità di processo, all'interno del sistema di produzione, che generano i maggiori impatti. La

suddivisione in fasi del processo produttivo, con dati specifici rilevati o stimati per ogni fase dai quali si traggono le categorie di impatto, consente non solo di avere consapevolezza delle maggiori criticità, di definire gli elementi necessari per descrivere la RCP e delineare il processo operativo per l'ottenimento del Marchio, ma anche di introdurre strumenti di vera e propria economia circolare. Pensiamo per esempio al recupero degli scarti, alla riduzione dei consumi di energia e acqua.

Per l'elaborazione delle RCP sarà poi importante raccogliere i dati e organizzarli in uno specifico software, in modo da produrre la documentazione di supporto per la sua approvazione presso il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

Una fase fondamentale che permetterà di arrivare alla definizione di una Regola per le lavasciuga in grado di valorizzare tutti i prodotti che potranno usufruire del marchio, rendendoli conformi all'ambiente, sostenibili e competitivi sul mercato. ■



EVENTI

CleaningPIÙ

un successo andato oltre le aspettative



La prima edizione del Convegno Digitale dedicato alla cultura del pulito, promosso dalla nostra rivista, ha visto protagonisti per tre, intense giornate, 38 tra i maggiori esperti italiani del settore. Quasi 400 iscritti e con oltre 1600 visualizzazioni dirette per le 12 sessioni che hanno affrontato le principali tematiche del professional cleaning, con lo sguardo rivolto al futuro

Maurizio Pedrini

giornalista di settore e direttore tecnico di Dimensione Pulito

CleaningPIÙ

La prima edizione di CleaningPIÙ ha tagliato senz'altro brillantemente il traguardo che si era dato: promuovere un momento di confronto a tutto tondo sulla cultura del pulito. Obiettivo centrato, dunque, come ha evidenziato in chiusura dei lavori Giorgio Albonetti, presidente del Gruppo LSWR che ha da poco festeggiato il decennale di un'intensa attività finalizzata alla divulgazione scientifica. "Quasi 400 iscritti alle varie sessioni, con oltre 1600 visualizzazioni dirette nell'arco di tre intensi giorni di incontri, 12 sessioni di lavoro, ben 38 autorevoli esperti del settore, attivi in ambito

associativo, istituzionale e accademico, anche in rappresentanza di alcune tra le principali sigle associative della vasta filiera impegnata nel mondo del *professional cleaning* e della *sanitation*". Un bilancio che, come ha sottolineato il nostro editore, ha premiato lo sforzo di quanti si sono impegnati con grande professionalità e passione all'organizzazione e realizzazione dell'evento. "Un ringraziamento particolare - ha continuato Albonetti - va a tutti i prestigiosi relatori che si sono alternati on line con grande competenza, allo staff che ha curato gli aspetti organizzativi e gestionali, al direttore tecnico

della rivista, dottor Maurizio Pedrini, artefice del convegno, alle prestigiose associazioni che l'hanno patrocinato, agli sponsor, alle aziende e realtà associative con le quali ci auguriamo di avere costruito una preziosa partnership, anche in vista della prossima edizione, della quale fisseremo presto le date. Questo Convegno Digitale - ha concluso - non vuole, ovviamente sostituirsi ad analoghi eventi in presenza, ma integrare e arricchire l'offerta informativa e formativa in un 'mondo', quello del pulito professionale, che ha costantemente bisogno di momenti di dialogo e nuovi stimoli culturali

e scientifici per crescere ulteriormente, acquisendo a pieno titolo il ruolo che gli spetta nella società civile". In effetti, solo ora che il *know how* di conoscenze ed esperienze sviluppato nella tre giorni di incessante *full immersion* digitale dedicata alle grandi tematiche culturali, economiche e sociali del *cleaning*, sono imprese e permanentemente fruibili nel sito internet creato apposta per l'occasione www.cleaningpiu.it, ci si può forse rendere conto di quale valore aggiunto abbia prodotto la nostra iniziativa per l'universo del pulito professionale italiano. È difficile, se non impossibile, sintetizzare in poche righe l'impressionante mole di argomenti e problematiche affrontate, sempre in modo approfondito ed esaustivo. Oltre alla chiarezza espositiva, è giusto sottolineare la grande disponibilità dei relatori, pronti a fare i salti mortali per prove tecniche, registrazioni e dirette spendendosi per conciliare la partecipazione al Convegno Digitale con altri, molteplici e gravosi impegni. Ciò che più

conta è la sensazione che, davvero, l'1, il 2 e il 3 febbraio, la nostra proposta sia stata accolta nel migliore dei modi, seminando bene per gli anni a venire. I protagonisti del settore hanno avuto modo di discutere non solo temi cruciali, di grande interesse per il presente del settore, ma hanno anche proiettato lo sguardo alle principali sfide che attendono il mondo del *cleaning* professionale. In primis, ma non solo: innovazione, trend tecnologici, transizione digitale ed ecologica. Professionisti, aziende e stakeholder si sono confrontati si sono confrontati anche sulle grandi sfide che attendono un comparto sempre più importante che ha rivelato il suo peso strategico durante la pandemia da SARS CoV 2 e adesso chiede alle istituzioni e all'opinione pubblica di non cadere nuovamente nell'oblio. Ma cerchiamo di analizzare, in estrema sintesi, ciò di cui si è parlato, approfondendo la conoscenza delle varie sessioni. Il **1 febbraio** la sessione inaugurale è stata dedicata al tema: "**Le nuove sfide dell'i-**

giene, le esigenze sanitarie, sociali ed economiche", con gli interventi del sociologo prof. Domenico De Masi, del presidente di **AFIDAMP**, Giuseppe Riello, del formatore Franco Cesaro e di Giulio Guzzi, **AFIDAMP** Ambassador. Al centro dell'attenzione di questo primo momento e dei successivi interessanti incontri i bisogni emergenti nell'ambito dell'igiene professionale, partendo da un'accurata riflessione sulle priorità emerse durante la pandemia, con focus sulle necessità in ambito socio-sanitario e sull'importanza strategica della formazione professionale degli operatori. Si è poi proseguito con una seduta dedicata alle opportunità economiche per il settore aperte dal PNRR che offrono stimolanti scenari di finanziamento e sviluppo sia per le aziende di produzione e distribuzione, sia per le imprese di pulizia e multiservizi del *professional cleaning*. A seguire una sessione sul tema critico delle gare d'appalto. La mattinata si è quindi conclusa con uno sguardo al futuro in tema

PROBIO-SPOT

PRIMA



AGISCE SULLO SPORCO INCROSTATO DEGLI ANGOLI DELLE FUGHE ECC. **GRAZIE ALL'AZIONE DEI MICRORGANISMI PROBIOTICI BENEFICI CHE AGISCONO IN PROFONDITÀ**

DOPO



A differenza dei normali detersivi continua la sua **AZIONE DETERGENTE SMACCHIANTE, ANCHE DOPO LE OPERAZIONI DI PULIZIA** riuscendo così a rimuovere anche lo sporco più incrostato ed ostinato



Ditta Falvo di Marcello Falvo S.a.s.
www.falvo.info falvo@falvo.info
+39-0765-40.00.03

EVENTI

di sostenibilità ambientale: come le industrie affrontano la crisi determinata dall'improvvisa impennata del costo delle materie prime e della bolletta energetica. Giornata assai intensa e densa di spunti di straordinario interesse anche quella del **2 febbraio**, dedicata alla delicata tematica della cura dell'igiene comunitaria. Il tema: **"Igiene diffusa, sanità e ambienti civili"** è stato sviscerato con il preciso intento di indagare sui profondi cambiamenti in atto nel settore e sui nuovi trend della pulizia professionale. Riflettori puntati, in particolare, sulle applicazioni in sanità e nei luoghi di cura, con due sessioni dedicate al tema della massima igiene, a garanzia della salute dei pazienti e dei soggetti più fragili. Si è cercato di individuare le migliori strade praticabili, a garanzia della prevenzione delle ICA (Infezioni Correlate all'Assistenza), che vedono purtroppo l'Italia indossare la maglia nera in Europa, assieme alla Grecia, per numero di casi, in costante aumento nei nostri ospedali. Una sessione è stata invece focalizzata sulle necessità di igiene e pulizia nei luoghi di vita comunitaria, che più necessitano di adeguate operazioni di sanificazione e disinfezione degli ambienti, per garantire igiene e sicurezza a tutela di operatori e fruitori. Gli ultimi appuntamenti della giornata hanno invece affrontato la complessa sfida dell'innovazione che il settore del *professional cleaning* deve affrontare anche nel campo dell'intelligenza artificiale e della robotica. In particolare sono stati esaminati il tema della transizione digitale e dell'innovazione, considerando che tra gli effetti sortiti dalla pandemia vi è stata anche una significativa accelerazione del processo di digitalizzazione delle imprese. Chiusura in bellezza, venerdì **3 febbraio** con la giornata dedicata al tema: **"Igiene diffusa, servizi alla persona e al consumatore"**. Le prime due sessioni hanno analizzato le crescenti esigenze di pulizie professionali sempre più qualificate e specializzate, nel settore dell'Ho.Re.Ca., della ristorazione e delle strutture ricettive, con un approfondimento sul monitoraggio e

il controllo degli infestanti. La domanda posta dal mercato è quella di soluzioni innovative che si basino sul risparmio di acqua, energia e ore di lavoro, che stanno orientando il settore verso una completa rivoluzione ecologica. Di notevole spessore anche le ultime due sedute: la prima concentrata sulla problematica dell'igiene nell'industria alimentare, con focus sul controllo delle procedure



di pulizia e sanificazione, sicurezza alimentare e prevenzione di tossinfezioni, dalla produzione alla distribuzione, e il costante aggiornamento delle stesse. A conclusione della giornata, una sessione ha preso in esame il settore della distribuzione e della logistica 4.0 al servizio del pulito. Per le aziende produttrici di tecnologie per il pulito professionale, il problema di un'efficiente ed economica gestione della *Supply Chain* è sempre stato al centro dell'interesse.

Un grazie sincero va a tutti i professionisti, relatori e moderatori - rappresentanti del mondo accademico, delle associazioni di settore e del mondo produttivo-industriale - che, con la loro esperienza e le loro competenze, hanno reso intenso e stimolante il programma tecnico-scientifico. Li citiamo in ordine alfabetico, certi che avremo modo, nell'arco dell'anno che ci separa dalla prossima edizione, di approfondire i temi da essi affrontati, con

resoconti e interviste specifiche. Grazie, dunque a: Paolo Bisogni (Ailog), Adriana Bizzarri (Cittadinanza Attiva), Paola Bortolotto (Andis), Massimiliano Brugnoletti (Studio Legale Brugnoletti & Associati), Pier Angelo Cantù (Rental Blog), Enzo Capizzi (Copyr Igiene Ambientale), Franco Cesaro (Studio Cesaro & Associati), Alessandro D'Andrea (ADA), Toni D'Andrea (ISSA PULIRE Network), Domenico De Masi (Studio De Masi), Carmine Esposito (FNIP), Paolo Fabbri (Punto 3), Francesco Fiorente (Pest Lab), Barbara Fiorucci (ANIP-Confindustria), Alberto Firenze (HCRM), Stefano Gaiofatto (Byblos Art Hotel Villa Amistà), Roberto Galli (AFIDAMP distributori), Nadia Galluzzo (Liguria Ricerche), Antonello Giannelli (ANP), Teresa Giordano (Gruppo Bauli), Massimo Artorige

Giubilesi (Giubilesi & Associati), Giulio Guizzi (AFIDAMP), Andrea Laguardia (Legacoop produzione & servizi), Gregorio Mangano (AIISA), Emanuele Marcora (Dirigente Scolastico), Cirillo Menini (AIDP), Antonio Montanile (Ospedale Brindisi), Alessandro Panico (AFIDAMP), Sonia Re (APCI), Giuseppe Riello (AFIDAMP), Camillo Rossi (Ospedale di Brescia), Renato Santinon (Dussman), Roberto Spaggiari (ARCO Chimica), Lia Tozzi (Ordine Ingegneri Rieti), Alberto Claudio Tremolada (ADACI), Margherita Zambuco (AIH), Stefano Zardetto (OTAV). Grazie a Chiara Scelsi, Francesca De Vecchi e Fabio Chiavieri, che hanno affiancato, con grande competenza e professionalità, il direttore tecnico Maurizio Pedrini, nel moderare le varie sessioni. Infine ringraziamo gli sponsor - 4CleanPro, Allegrini, Arco, Comac, Copyr, Ditta Falvo, Falpi, Industrie Celtex - che hanno sostenuto questa iniziativa. ■

SISTEMA **SCUOLA**

POST-PANDEMIA

Massima igiene priorità assoluta

La scuola non ha scordato la dolorosa “lezione della pandemia”. Dopo anni di emergenza e isolamento, con lezioni on line, gli alunni sono tornati a scuola, ma la “normalità” è solo apparente perché il malessere psicologico è ancora diffuso tra bambini e ragazzi

Maurizio Pedrini

giornalista di settore e direttore di Dimensione Pulito



S•8 DIMENSIONE PULITO | 01/2023

A settembre la scuola italiana ha riaperto i battenti con la prospettiva di un apparente ritorno alla normalità: eliminate le mascherine e le rigide procedure anti Covid, i vaccini, le mascherine, i distanziamenti e i "banchi a rotelle", sembra che la lunga fase d'emergenza dettata dal SARS CoV 2 rappresenti, ormai, solo un ricordo. Ma non è così, per varie ragioni: pensiamo, anzitutto al profondo malessere dei nostri bambini, dei giovani, figli o nipoti, che hanno vissuto una fase della vita così emotivamente e psicologicamente difficile, tanto complessa quanto imprevedibile. Il loro è un malessere profondo, destinato a restare impresso nella memoria, anche a livello inconscio, carico di incertezza personale. In un momento così delicato, come quello che stiamo attraversando, con la guerra alle porte di casa, la crisi economica e la po-

vertà galoppante che pesa sul Paese, questo disagio si aggiunge alla grande incertezza sul futuro che aleggia in tutti noi. Inutile nascondere, inoltre, che nel mondo della scuola, come nella società e in tutti noi, è rimasta la paura del contatto fisico, del ritrovarsi e stare insieme. Anni di lezioni e interrogazioni a distanza, ore e ore vissute tappati in casa con relazioni virtuali, frequentazioni on line e lavoro digitalizzato in smart working, hanno generato - anche in molti docenti - l'errata convinzione che si possa fare e vivere la scuola in questo modo un po' perverso, facendo di necessità virtù. Quando invece, ben sappiamo, che la scuola è - innanzitutto, palestra di vita reale, in comunità, luogo privilegiato dove - prima delle nozioni e dei tecnicismi - si dovrebbe imparare a diventare cittadini, apprendendo e praticando la democrazia. Non

sarà poi così facile, dunque, tornare a quella normalità che dovrebbe andare a braccetto, soprattutto in un ambiente educativo privilegiato, con la parola serenità.

Per raggiungere questo non facile obiettivo, reso ancor più difficile dalla permanenza del Covid 19 tra noi, sia pure in forme e varianti meno gravi e dannose, ma pur sempre pericolose per la nostra salute, anche il mondo della scuola e le famiglie - a nostro avviso - dovranno impegnarsi congiuntamente al massimo, per evitare che un timore legittimo spezzi i legami sociali, trasformandosi in una sorta di diffidenza generalizzata verso l'altro e finisca per isolare ancora di più le giovani generazioni in una vita in cui la maggior parte del tempo e degli interessi sono concentrati davanti all'attrattiva irrealistica di uno smartphone. Sono, a nostro avviso, proprio



SISTEMA SCUOLA

POST-PANDEMIA



le esperienze mancate di bambini e ragazzi a pesare maggiormente sulla loro crescita: in questi due anni di pandemia, questi cittadini di domani hanno fatto meno sport, meno musica, meno attività ricreative e sociali. Soprattutto hanno fatto meno amicizie, si sono conosciuti e frequentati di meno, innamorati di meno. E hanno avuto meno conflitti relazionali da gestire. Aggiungiamo anche che hanno corso di meno, cantato e danzato di meno, costruito con le loro mani in misura minore. In un contesto, come quello italiano, dove alle giovani generazioni si propongono sempre meno esperienze pratiche e manuali, gli effetti di questa dipendenza dalla dimensione virtuale e puramente intellettuale, rischiano di essere devastanti, sia per la qualità della vita che per l'approccio al mondo del lavoro, con l'ulteriore abbandono delle attività professionali artigianali e pratiche, come quelle - che a noi stanno particolarmente a cuore - connesse alla pulizia e all'igiene professionale, le quali mai come ora, così come l'ambito dei servizi alla persona, offrirebbero prospettive di occupazione.

CURA DELLA PULIZIA

Legittimo, perciò domandarsi cosa sia rimasto, di buono, di importante e utile di quei due anni di terribile pandemia che hanno segnato anche la scuola, come l'intera società italiana. Tra gli insegnamenti positivi, c'è sicuramente la rinnovata attenzione alla cura della pulizia: a partire dalla riscoperta delle più semplici, basilari e sagge nozioni di igiene personale, che un tempo i nostri genitori e maestri ci inculcavano nella mente. Lavaggio accurato e asciugatura paziente delle mani, pulizia delle scarpe (a volte, nelle scuole elementari di montagna) depositate in appositi armadietti a scuola per essere sostituite da calzari e pantofole; igienizzazione periodica di banchi e cattedre; ricambio frequente dell'aria nelle aule, ecc. La pandemia ha generato la stesura di protocolli per la sanificazione delle superfici, l'impiego di prodotti e attrezzature specifiche per la pulizia. Non solo: si è creato un clima di vigilanza e monitoraggio costante sulla pulizia, divenuta elemento centrale e discriminante, con formazione del personale, in primis dei collaboratori scolastici, finalmente

valorizzati e incentivati in questo loro prezioso ruolo; per non parlare degli investimenti che forse, per la prima volta, il Governo ha destinato in misura significativa a questa "voce" del bilancio, troppo spesso trascurata. Anche tra i Dirigenti Scolastici è cresciuto l'interesse per le problematiche legate all'igiene, inquadrata in termini di sicurezza e prevenzione per la salute degli alunni e del personale. Basti pensare che l'attenzione per il rischio di contagio delle particelle contenenti il virus - peraltro rivelatosi comunque contenuto sulla base di numerosi studi scientifici - nell'aria indoor, ha acceso la curiosità e l'attenzione di molti dirigenti scolastici sulle problematiche connesse alla ventilazione, al ricambio e alla qualità dell'aria nelle scuole: un'attenzione sollecitata anche da tre Decreti Legge e indicazioni strategiche emanate lo scorso anno, che temiamo rischiano di rimanere disattesi. Ciò che, a nostro avviso più conta, è che sia cambiato sostanzialmente il clima, l'approccio stesso alla tematica, a lungo trascurata, dell'enorme importanza della pulizia nella scuola, di quegli edifici scolastici nei quali i nostri figli e nipoti trascorrono ore cruciali, spesso gran parte del tempo delle loro giornate di vita. Come accettare che non siano pensate, pianificate e attuate tutte le procedure e siano messe in campo le massime risorse economiche ed umane per far sì che questi ambienti siano igienicamente protetti e salubri?

C'È IL RISCHIO CHE LA DOLOROSA "LEZIONE" IMPOSTA DAL SARS COV-2 VENGA DIMENTICATA. LA SPERANZA È CHE LA "SANTA ALLEANZA" PER L'IGIENE SI RAFFORZI

C'è il rischio che, nell'ambito della scuola, passata l'emergenza, si ritorni alla situazione precedente alla pandemia, ignorando la preziosa, anche se dolorosa "lezione" imposta dal SARS CoV-2? Speriamo proprio di no. Rite-

niamo che quella mobilitazione non debba affatto diminuire, che quel patrimonio di esperienze, conoscenze e condivisione di sforzi, debba anzi vedere sempre più impegnati tutti i soggetti protagonisti della “santa alleanza” per l’igiene, proficuamente sviluppata negli anni scorsi. Quando, poi, parliamo di cura della pulizia e dell’igiene a scuola, cosa intendiamo, in concreto? Facciamo alcuni esempi, frutto anche di una lunga esperienza maturata sul campo come docente. La pulizia dei banchi dovrebbe avvenire quotidianamente, in modo accurato, per limitare la diffusione e l’esposizione di batteri e virus che sono spesso la causa prima di raffreddori e influenze. L’attrezzatura per una corretta sanificazione - evidenziamo questo termine legato all’ordinarietà e alla quotidianità degli interventi di pulizia delle superfici, non alla straordinarietà - include: un secchio, acqua calda, guanti di gomma, spugna di buona qualità, detersivi specifici, disinfettanti, panni per l’asciugatura. Il detersivo indicato è senz’altro di tipo professionale, concentrato, polivalente o a base alcolica, particolarmente adatto per rimuovere la sporcizia superficiale con l’ausilio di una spugna. Guanti di gomma e mascherina (non sempre presente, purtroppo sul volto dei collaboratori scolastici addetti alle pulizie), sono consigliati per evitare il contatto con i detersivi e sgradevoli, a volte pericolose, inalazioni. Residui di colla, vernice o gomma da masticare, sono difficilmente eliminabili con il solo detersivo. Per una sanificazione completa dei banchi, il detersivo va passato anche su gambe e scomparti o cassetti. Una volta pulito, il banco di scuola va disinfettato tramite prodotti specifici e poi asciugato con panni che non lascino pelucchi o depositi d’acqua. Sofferriamo brevemente la nostra attenzione anche sulla disinfezione delle classi: per consentirne, a suo tempo, la riapertura, sono state fornite ai dirigenti scolastici precise

direttive allo scopo di mantenere gli ambienti scolastici puliti e igienizzati a dovere, mettendo cioè in pratica attività intensive di pulizia, disinfezione e sanificazione, indirizzate a bloccare non solo l’avanzata del contagio da Covid, ma anche di altre possibili malattie. La corretta disinfezione dei luoghi scolastici parte da una completa pulizia di ambienti ed elementi d’arredo con acqua e detersivi comuni, ma prevede anche la decontaminazione tramite ipoclorito di sodio allo 0,1% o etanolo al 70%, dopo la pulizia con un detersivo neutro. Inoltre, durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, è di fondamentale importanza assicurare la ventilazione costante e accurata di tutti gli ambienti che compongono la struttura scolastica.

LA GUIDA INAIL

La guida dell’INAIL, rappresenta, a nostro avviso, una “guida sicura” da seguire costantemente, un vademecum su come vanno effettuati gli interventi di pulizia. Intitolata: “Gestione delle operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione nelle strutture scolastiche”, rappresenta un prezioso punto di riferimento per docenti e personale ATA che comprende istruzioni obbligatorie, suggerimenti e indispensabili consigli per la pulizia della scuola. Un primo suggerimento è quello di prestare sempre una particolare attenzione alle zone utilizzate da tante persone: qui è assolutamente necessario effettuare una pulizia più profonda e una disinfezione perfetta, per minimizzare il rischio di diffusione di batteri, polveri, virus e altri agenti patogeni, consentendo lo svolgimento di tutte le attività in sicurezza. Un’altra indicazione, - se vogliamo legata al buon senso - ma mai detta abbastanza, è quella di impiegare strumenti e procedure che non consentano il sollevamento di pulviscolo, destinato inesorabilmente a depositarsi su superfici e pavimenti, ma anche su operatori addetti alle pulizie e altre persone. Le

scuole, perciò, dovrebbero ricorrere a una pulizia con aspirapolveri dotati di filtri ad alta efficienza, riducendo anche la possibilità di rilasciare allergeni nell’aria, provocando allergie, asma o problemi respiratori in genere. Per quanto riguarda gli interventi di disinfezione, volti ad eliminare parassiti o ratti, è preferibile svolgere questo tipo di pulizia invasiva nei periodi di assenza di docenti, alunni e personale. Riflettendo su queste linee guida, come abbiamo detto, di grande rilievo, sorgono due domande. La prima è come mai, pochi istituti scolastici investano sulla pulizia meccanizzata, acquistando e dotando i collabora-



tori scolastici di aspirapolveri, aspiraliquidi, monospazzole e lavasciuga pavimenti, per una più funzionale ed efficace igienizzazione delle superfici. La seconda riguarda proprio la qualità degli interventi di pulizia, che richiedono personale adeguatamente e costantemente formato, aspetto ancora non adeguatamente sviluppato, anche con specifiche forme di aggiornamento, in particolare sull’uso dei prodotti chimici. Qualche anno fa si sviluppò anche la polemica circa l’apertura alle imprese di pulizia specializzate delle porte scolastiche, almeno per gli interventi di pulizia straordinari. Personalmente riteniamo che i collaboratori scolastici, se preparati e motivati, anche sotto il profilo economico, possano svolgere al meglio anche i loro compiti di “custodi” della pulizia e sicurezza nelle scuole.

SISTEMA SCUOLA

POST-PANDEMIA



FORMAZIONE

C'è, infine, il fattore che potremmo definire "pedagogico": come educare concretamente i bambini e le giovani generazioni alla cultura del pulito? In altri Paesi, l'approccio, come abbiamo già sostenuto, è assai più pratico del nostro. Da noi qualche genitore si scandalizza ancora se un docente, maestro o professore, invita o "forza" gli alunni a raccogliere le carte per metterle nel cestino, o a tenere pulito il suo banco. Fortunatamente si va diffondendo progressivamente nelle scuole la cultura della sostenibilità ambientale e della raccolta differenziata finalizzata al riciclo dei rifiuti. Progetti di eco-sostenibilità prevedono campagne che non disdegnano "giornate ecologiche", in cui allievi, insegnanti e genitori si impegnano a raccogliere, con tutte le opportune precauzioni, i

rifiuti abbandonati da maleducati e incivili cittadini nei luoghi pubblici. La mentalità poco avveza alla pratica, sta lentamente lasciando il posto ad un approccio diverso, più concreto. L'introduzione dei nuovi programmi di educazione civica nei vari gradi scolastici, con una grande attenzione all'Agenda 2030 e alla Cittadinanza attiva, apre ulteriori importanti possibilità da sfruttare per diffondere la cultura dell'igiene e del rispetto dell'ambiente nelle scuole. Ma non basta: la scuola italiana pubblica, come avviene in Francia e in altri Paesi come il Brasile, dovrà prevedere un percorso di studi superiori e universitari per addestrare dai livelli più "operativi" a quelli più elevati e dirigenziali/manageriali le figure professionali specializzate in igiene professionale, di cui abbiamo estremamente bisogno. Finora questo compito

è stato delegato ai corsi organizzati da imprese, aziende e privati, con il sostegno di Regioni o altri enti. Secondo il nostro modesto parere, è giunto il momento della svolta: lo Stato deve intervenire con una formazione pubblica, qualificata e accessibile, che punti a certificare le competenze, come avviene in tanti ambiti professionali. Le esperienze pilota avviate all'Università di Bergamo e il progetto che **AFIDAMP** sta portando avanti per la creazione di un apposito Istituto Professionale, ci inducono a sperare che, finalmente, il Governo, le Istituzioni e la politica, si rendano conto che la società italiana ha bisogno di una vera e propria "scuola del pulito professionale" che formi a trecentosessanta gradi i professionisti di questo importante e delicatissimo settore, così prezioso per la società e la civiltà. ■

EVENTI

Le impressioni dei protagonisti

Le “voci” soddisfatte e i complimenti di alcuni protagonisti: “Avete aperto un versante nuovo per divulgare l’informazione scientifica nel settore con eventi digitali”. L’invito, condiviso da tutti, è quello di non fermarsi, continuando a promuovere iniziative altrettanto preziose con l’obiettivo far crescere la cultura scientifica della **pulizia professionale**

Maurizio Pedrini

A fine Convegno, abbiamo ritenuto che fosse importante raccogliere i pareri di alcuni dei relatori che hanno preso parte alla prima edizione di CleaningPIÙ. Ecco riportate le loro impressioni.

Alessandro D’Andrea, Presidente ADA, Associazione Direttori d’Albergo: “Ritengo molto valida - esordisce - questa tecnica dei congressi digitali che permette di arrivare a più persone con più facilità e poter avere dall’altra parte una platea di relatori significativa, diversi l’uno dall’altro, ognuno con le sue specificità. Il tema dell’evento organizzato dalla rivista Dimensione Pulito e dal Gruppo LSWR, che ringrazio dell’ospitalità, è stato assai ampio e ha avuto il pregio di mettere assieme diversi, autorevoli attori: dagli esperti, ai rappresentanti delle associazioni, ai produttori, ai potenziali clienti. Ho trovato l’iniziativa particolarmente interessante, con tematiche stimolanti e centrate, che necessitano senz’altro di ulteriori momenti di

approfondimento. Mi preme sottolineare che i numeri degli interventi, delle registrazioni e delle visualizzazioni che hanno premiato il vostro sforzo sono positivi e confortanti, considerando che si trattava della prima edizione e, anche per questa ragione, il mio augurio è che se ne possano fare degli altri, proprio perché vi è una diffusa esigenza di divulgazione delle conoscenze scientifiche in materia. Il mio invito è senz’altro quello di non fermarsi e continuare a promuovere altre iniziative altrettanto preziose per l’obiettivo che ci vede uniti: quello di far crescere la cultura della pulizia, a tutto tondo”.

Roberto Galli, Presidente sezione distributori AFIDAMP: “Nella mia azienda ErremmeGroup ci siamo dati i turni per poter seguire in diretta le varie sessioni. È stata decisamente un’esperienza piacevole e innovativa per il nostro settore in Italia, che ha avuto come protagonisti personaggi di assoluto rilievo, autorevoli e di spessore. Gli argomenti trattati

sono stati molto attinenti alle problematiche che investono il nostro mondo. Insomma, direi che avete centrato in tutti i sensi l’obiettivo. Per quanto concerne l’incontro sulla tematica della logistica, a cui ho preso parte, direi che mi ha fatto riflettere su un aspetto cruciale del mercato, essenziale per il nostro mondo. In questo settore stanno infatti avvenendo dei processi intimamente connessi all’evoluzione della distribuzione e le mie osservazioni hanno cercato di esprimere proprio questa fase di transizione. Poi il professor Paolo Bisogni ha trattato esaurientemente la parte propriamente tecnica dell’aspetto logistico, mentre il collega Pier Angelo Cantù ha affrontato l’aspetto del noleggio che, come ben sappiamo, rappresenta un’ottima opportunità da cogliere per il nostro settore”.

Adriana Bizzarri, Coordinatrice nazionale Scuola di Cittadinanzattiva onlus: “L’evento mi ha colpito per varietà di stakeholder, portatori di interessi davvero molteplici ed eterogenei.

È stato un appuntamento prezioso, utile al confronto di punti di vista, esperienze e proposte diverse tra soggetti impegnati, a vario titolo, sul delicato terreno della cultura professionale della pulizia. Ho riscontrato interventi assai ricchi ed estremamente puntuali: tutti i partecipanti hanno offerto contributi di ampio respiro, cercando di contestualizzare in una visione più ampia i temi specifici loro assegnati, entrando comunque nel merito con grande capacità di approfondimento. Devo complimentarmi con gli organizzatori e, in particolare con il dottor Pedrini, che ne ha curato i contenuti e l'organizzazione, perché seguendo le tre giornate con piacere e curiosità, ho apprezzato ogni sessione. Credo siate stati molto bravi nell'individuare relatori estremamente competenti e preparati, davvero di ottimo livello. Mi auguro che alcune delle proposte che sono emerse anche durante l'incontro al quale ho preso parte, dedicato alla pulizia dei luoghi di vita comunitaria possano essere sviluppati con altri momenti d'incontro e approfondimento”.

Stefano Zardetto, Presidente OTAV - Ordine Tecnologi Alimentari Veneto e Trentino Alto Adige: “Mi sembra che si sia stato un evento interessante, bene organizzato e riuscito sotto ogni punto di vista. L'incontro al quale ho partecipato è stato molto stimolante e il confronto prezioso, grazie al contributo dei relatori. Purtroppo non ho potuto seguire tutte le sessioni, ma ho percepito che il programma era ricco e articolato: nei prossimi giorni seguirò le re-

gistrazioni delle varie sessioni”.

Giulio Guizzi, AFIDAMP Ambassador, non nasconde il suo entusiasmo. “Questo Congresso Digitale - afferma convinto - l'ho vissuto davvero con grande interesse e piacere, tanto che l'ho già inserito nel mio libro 'Pulizia igienica e sanificazione - la sporca storia del pulito', in ristampa e di prossima uscita grazie al vostro editore, come una sorta di pietra miliare per un salto di qualità nella cultura della **pulizia professionale** italiana. Infatti non è stato solo utile, ma ritengo che vada inquadrato in un momento nuovo, inedito e diverso, perché in passato i momenti di confronto culturale, all'interno del nostro settore, sono rimasti circoscritti alle fiere al Forum e alle riviste, sia cartacee che elettroniche. Con la vostra iniziativa, grazie al tuo rilevante apporto, Dimensione Pulito ha creato il primo forum digitale, che va ad implementare l'offerta culturale e scientifica in un mondo che ne ha estremamente bisogno. Insomma, credo abbiate aperto un versante nuovo, ancora tutto da esplorare, che ritengo sia destinato ad avere grande sviluppo. Inoltre, dal momento che, a mio parere, la cultura è destinata ad ispirare la vita, sia materiale che professionale, ritengo molto felice questa operazione perché viene a colmare una parte moderna e giovanile della comunicazione. Un altro aspetto da sottolineare è che, in tutte le operazioni da me citate, c'è sempre stata la prevalenza, come forza motrice, della pubblicità, mentre in questa occasione la vera

leva strategica è stata la volontà di fare comunicazione per la cultura d'impresa, dando comunque spazio a interventi pubblicitari, bene assortiti e proposti, che si sono bene integrati nel contesto generale dell'evento. Infine mi preme evidenziare che parecchi relatori, come nel caso della tavola rotonda dedicata alla scuola, hanno presentato una realtà problematica vissuta in prima persona e sul campo nella quotidianità, come utenti dei servizi di pulizia e fruitori delle apparecchiature e dei prodotti destinati al *professional cleaning*”.

Andrea Laguardia, Direttore di Legacoop: “Ritengo senz'altro che il Congresso Digitale sia stato molto interessante per i temi affrontati e l'elevata qualità dei relatori che vi hanno partecipato - precisa - anche se confesso la mia predilezione per la modalità in presenza di simili occasioni di confronto. Mi avrebbe fatto piacere una maggiore possibilità di interazione con gli iscritti all'incontro al quale ho preso parte, magari con la possibilità di rispondere in diretta a qualche loro domanda. Quanto ai contenuti affrontati, posso solo complimentarmi con gli organizzatori, in quanto sono stati affrontati tutti i principali temi di attualità che investono il nostro settore. Il comparto della **pulizia professionale** ha senz'altro bisogno di eventi come questo per tenere alta l'attenzione e la concentrazione su di esso. Anche perché, come ben sappiamo, con l'attenuarsi della pandemia, le luci dei riflettori sembrano purtroppo aver preso altre direzioni”.



Alessandro D'Andrea,
Presidente ADA,
Associazione Direttori
d'Albergo



Roberto Galli,
Presidente sezione
distributori AFIDAMP



Adriana Bizzarri,
Coordinatrice
nazionale Scuola di
Cittadinanzattiva onlus



Stefano Zardetto,
Presidente OTAV -
Ordine Tecnologi
Alimentari Veneto e
Trentino Alto Adige



Giulio Guizzi,
AFIDAMP Ambassador

EVENTI

Gregorio Mangano, Presidente di AIISA: “Anche se non ho vissuto e seguito in diretta tutte e tre le giornate del Congresso - spiega - posso osservare che il programma del forum, quando l’ho letto per la prima volta, mi è parso subito assai completo e stimolante. Sono rimasto piacevolmente impressionato dal numero di autorevoli relatori e dalla varietà degli argomenti trattati. Ovviamente mi sono reso conto di come ognuno potesse decidere liberamente gli argomenti da seguire on line, avendo certamente l’imbarazzo della scelta. Sono soddisfatto e orgoglioso di aver potuto dare un contributo a questa bella iniziativa facendomi portavoce delle istanze e della professionalità degli associati che hanno a cuore la **pulizia professionale**”.

Massimo Artorige Giubilesi, Presidente FCSI Italia: “Credo che il bilancio di queste tre giornate sia decisamente positivo - commenta il noto esperto in tecnologie alimentari. “Il merito principale di questo evento - aggiunge - è quello di aver messo in moto un processo di contaminazione culturale tra persone che hanno provenienze, vissuti, competenze ed esperienze assai diverse, ma che operano nel grande filone della *sanitation*.” “Questo riuscito evento - prosegue - ha prodotto cultura del pulito e della salubrità. Mi piace molto fare formazione in presenza ma questo Convegno Digitale ha assolto a un prezioso compito di informazione e spero che possa avere un futuro, perché lo merita abbondantemente. Durante il mio inter-

vento nell’incontro dedicato al *cleaning* nel mondo dell’Ho.Re.Ca. e della ristorazione, ho presentato tutta una serie di tecnologie a basso impatto ambientale di eco-sanificazione, ecologica ambientale fisica, che non sostituisce quella chimica, ma che le dà forza e sinergia, anche perché lavora quando le persone dormono. Questo concetto, che sembra banale, è invece straordinariamente efficace: partiamo dall’ozono, che ha i suoi pro e i suoi contro, ma rappresenta certamente una grande tecnologia, fino alla catalisi ossidativa con lampade, tutta la nuova frontiera dei led sanitizzanti”.

“La mia valutazione - spiega **Giuseppe Riello, presidente di AFIDAMP** - è senz’altro positiva, sia per la qualità dei relatori e degli argomenti, sia per la confortante partecipazione di persone interessate. Credo che questo evento abbia avuto un ottimo riscontro, anche perché ha risposto all’esigenza diffusa di informazione e aggiornamento sui grandi temi della pulizia e sanificazione, divenuti sempre più importanti dopo la pandemia. Certo, l’evento era *on line*, ma credo che ormai ci siamo un po’ tutti abituati a condividere e sfruttare al meglio anche queste opportunità virtuali che, per qualità di contenuti e modalità espositive, non hanno nulla da invidiare rispetto a quelli in presenza, svolgendo un ruolo integrativo rispetto ad essi”. Significativo anche l’apporto di **AFIDAMP**, di cui il presidente si rallegra: “È stata una bella partnership - commenta - perché è essenziale fare rete e costruire alle-

anze tra le realtà industriali e associative che, operando nel settore, devono essere assolutamente coinvolte. Anche perché senza di loro, questa strada non sarebbe percorribile. Posso assicurare che l’associazione che rappresento sarà presente anche alla prossima edizione del Convegno Digitale, dando - se possibile - un apporto ancor più significativo”.

Paola Bortoletto, Presidente ANDIS: “A mio avviso - precisa - uno dei pregi del Convegno Digitale che avete promosso come rivista Dimensione Pulito, che ho trovato molto ricco di argomenti ed estremamente interessante, è stato quello di aver dato spazio e voce anche al mondo della scuola. Perché è giusto e doveroso che chi fa informazione di settore, come la vostra testata, si rivolga agli operatori del settore ed a quanti intervengono professionalmente per la massima igiene degli ambienti comunitari, come le imprese di pulizia, però il tener conto non solo dell’aspetto sanitario - peraltro fondamentale - ma anche di un’istituzione come la scuola, con tanti utenti che devono stare bene in un ambiente sano, salubre e pulito - riveste davvero una fondamentale importanza. Altrimenti saremo condannati ad assistere sempre ad uno scollamento reale tra la teorizzazione della cultura della pulizia e i bisogni reali, assai pratici di chi vive in questi luoghi. Insomma, vi sono grata, così come tutti i Dirigenti Scolastici che ho l’onore di rappresentare, per aver inserito un piccolo seme dedicato al mondo della scuola nel vostro



Andrea Laguardia,
Direttore di Legacoop



Gregorio Mangano,
Presidente di AIISA



Massimo Artorige
Giubilesi, Presidente
FCSI Italia



Giuseppe Riello,
presidente di **AFIDAMP**



Paola Bortoletto,
Presidente ANDIS

Convegno Digitale. Speriamo che possa crescere e dare rigogliosi frutti in termini di sensibilità e attenzione per le nostre problematiche e concrete esigenze”.

Toni D'Andrea Ceo ISSA PULIRE Network:

“Ritengo che questo Convegno Digitale sia stato senz'altro un appuntamento significativo perché si è inserito nell'ambito di quegli eventi culturali, preziosi per il nostro settore, che rappresentano occasioni di confronto, di divulgazione di informazioni, di approfondimento. Quindi, a mio parere, bisognerebbe farne tanti. Una delle ragioni per le quali, a mio avviso, il comparto del *professional cleaning* non va avanti, è perché non si investe abbastanza in cultura, conoscenza e approfondimenti. Ho molto apprezzato l'evento sia per i temi affrontati che per la competenza dei relatori intervenuti. Ti ringrazio perché, come direttore della rivista Dimensione Pulito e profondo conoscitore del mondo del *professional cleaning*, hai saputo attribuire agli ospiti i temi più adeguati sulla base delle competenze che possedevano: è stata una scelta mirata, puntuale e proficua perché hai fatto parlare i relatori sugli argomenti che conoscevano meglio. Davvero un ottimo lavoro, condotto con serietà e rigore divulgativo e scientifico. Mi complimento con te e con tutti gli organizzatori e quanti hanno lavorato al successo di questo progetto”.

Lia Tozzi, Presidente Ordine degli Ingegneri di Rieti: “Innanzitutto - esordisce - va detto che il vostro è stato un pregevole evento divulgativo,

che ha avuto anche una forte valenza tecnico-scientifica: un aspetto che non contraddistingue come principale caratteristica il settore. Infatti si è parlato di aspetti relativi al mondo della sanificazione e dell'igiene ma anche di tanti delicati risvolti che toccano elementi umanistici e olistici riferiti alle persone che si dedicano all'opera di pulizia e igienizzazione. In sostanza si è trattato di un evento molto ben strutturato e articolato proprio perché ha saputo sviluppare con grande competenza numerosi contenuti. Per quanto riguarda l'incontro al quale ho portato la mia testimonianza, intitolato: 'Igiene e assistenza, un binomio imprescindibile', posso solo confermare che questo momento di confronto e riflessione è stato progettato in modo assai equilibrato, perseguendo una finalità coerente con il titolo prescelto”.

Stefano Gaiofatto, Direttore Byblos Art Hotel Villa Amistà:

“L'evento on line - afferma il giovane direttore del prestigioso hotel veronese - è stato ricco di tanti contenuti e spunti di grande interesse sviluppati dai relatori. Personalmente sono orgoglioso di avervi potuto partecipare portando la mia esperienza. Per me è stato un onore poter intervenire al fianco di grandi professionisti del comparto alberghiero, affrontando un tema come quello della pulizia professionale e ricerca della massima igiene nell'ambito dell'accoglienza alberghiera. Gli argomenti proposti nelle tre sessioni mi sono sembrati tutti ben tarati e stimolanti. Certo, in futuro, oltre alla

riproposizione di un evento con queste caratteristiche digitali, sarebbe bello poter affrontare i temi delle varie sessioni anche in presenza, almeno con un panel di persone in grado di ascoltare e interloquire con i prestigiosi relatori che avete saputo coinvolgere in questa occasione”. Per **Alessandro Panico, Segreteria Nazionale CEI SC59/61J-Regolatorio AFIDAMP**, “il Congresso Digitale ha rappresentato un'iniziativa molto interessante, anche perché ha offerto la possibilità a tutti gli interessati di seguire argomenti puntuali e stimolanti con un panel di relatori veramente di grande livello. Credo sia senz'altro da sviluppare in futuro, magari puntando anche a un evento in presenza. Ho visto i titoli dei vari incontri e, sinceramente, penso valesse la pena seguirli tutti. Ben venga, perciò, la possibilità di vederli on line, dal momento che le registrazioni sono presenti sul vostro sito internet”.

Paolo Fabbri, Presidente di Punto 3, concorda: “Ormai il digitale offre molteplici possibilità d'informazione e aggiornamento. Credo che abbiate realizzato qualcosa di veramente utile, interessante e ben calibrato, anche grazie alla presenza, ad ogni incontro, di un numero massimo di tre relatori che hanno avuto il tempo di esporre i loro contenuti e interagire. Il format mi è sembrato serio, completo e originale; anche la scelta degli argomenti mi è piaciuta. Insomma, una formula ben sperimentata che, spero, possa essere riproposta anche in futuro”. ■



Toni D'Andrea
Ceo ISSA PULIRE
Network



Lia Tozzi,
Presidente Ordine
degli Ingegneri
di Rieti



Stefano Gaiofatto,
Direttore Byblos Art
Hotel Villa Amistà



Alessandro Panico,
Segreteria Nazionale
CEI SC59_61J-
Regolatorio AFIDAMP



Paolo Fabbri,
Presidente di Punto 3

AFIDAMP WEB

1 articolo

La buona cucina passa anche dalla pulizia

LINK: <https://www.gsanews.it/terza-pagina/la-buona-cucina-passa-anche-dalla-pulizia/>



La buona cucina passa anche dalla pulizia 16 Marzo 2023 La buona cucina passa anche dalla pulizia: è quanto dichiara, in questa intervista, Vito Semeraro, Consigliere Nazionale di APCI - **Associazione** Professionale Cuochi Italiani e Corporate Chef di Green Blu Hotels & Resort. Il tema dell'igiene nelle strutture alberghiere è di rilevante importanza per accogliere gli ospiti e renderli felici della propria permanenza. Un tema che è strettamente legato a quello della sicurezza per la salute di chi frequenta la struttura e anche di chi lavora all'interno. Ne parliamo con Vito Semeraro, chef consigliere nazionale di APCI - **Associazione** Professionale Cuochi Italiani, attualmente Corporate Chef del Gruppo Green Blu Hotels & Resort, che conta 11 strutture a 4 e 5 stelle nel cuore della Puglia e della Basilicata, e oggi anche in Sicilia, affacciate sul mare e situate a pochi passi da patrimoni storici, artistici e culturali.

Un gruppo che comprende resort, alberghi classici e urban hotel, con una proposta che risponde alle esigenze di ogni tipo di ospite. La lunga esperienza dello chef, passato attraverso diverse strutture di carattere e tipologia differente, consente di esplorare insieme a lui come queste strutture si devono muovere in termini di igiene e pulizia. Lei vanta una notevole esperienza nel mondo della ristorazione, ci può brevemente descrivere le tappe più significative del suo percorso? Mi sono occupato nella mia carriera di diverse strutture, prevalentemente di carattere alberghiero, seguendo i progetti di ristorazione. Da gennaio sono tornato al Gruppo Green Blu Hotels & Resort, per il quale avevo già lavorato, e sono responsabile delle attività di ristorazione di tutte le strutture del gruppo, diverse tra loro come proposta sia di hotellerie, sia gastronomica. Prevalentemente offriamo

servizi di ristorazione solo agli ospiti interni e siamo molto attenti sia alla proposta di cucina, sia all'igiene. In cucina valorizziamo i prodotti del nostro territorio, anche attraverso acquisti diretti con produttori locali, che si affiancano agli acquisti fatti a livello di gruppo. Lei ricopre un ruolo importante e attivo presso l'APCI, **associazione** professionale cuochi italiani, che da oltre 20 anni rappresenta e tutela la figura professionale del cuoco occupandosi anche della sua formazione. Che cosa fa l'**associazione** per promuovere la pulizia e l'igiene nella ristorazione? Sono in APCI da sempre e ricopro con orgoglio il ruolo di Consigliere Nazionale. L'**associazione** è molto attenta a proporre ai propri associati corsi di formazione e attività di aggiornamento continuo. In particolare, per quanto riguarda il tema dell'igiene, si è mossa già diversi anni fa, siglando una partnership con l'**associazione AFIDAMP** e

creando contenuti e corsi per tutti noi cuochi. Questa attività è stata molto importante anche durante gli anni della pandemia, durante i quali tutti gli operatori del settore HORECA hanno dovuto adeguarsi a nuove normative e comprendere come operare per ospitare i clienti. Il supporto dell'**associazione**, gli accordi in essere e le competenze acquisite sono stati fondamentali. Caro energia, difficoltà a reperire personale, inflazione sono criticità anche nel mondo della ristorazione. Come supportate i vostri associati nell'affrontare questo difficile periodo? In primo luogo con un costante contatto con loro e con la capacità di ascoltare le loro esigenze. Direi che in questo momento il problema principale per il nostro settore, che è ripartito con grande slancio, è la carenza di personale. Non si trovano persone preparate e quindi dobbiamo lavorare a stretto contatto con il mondo delle scuole, dagli alberghieri alle scuole di perfezionamento, e con quello delle agenzie per il lavoro. Stiamo inoltre lavorando anche a livello istituzionale per capire insieme come meglio tutelare i lavoratori del nostro settore, proponendo condizioni di lavoro adeguate sia per i

dipendenti, sia per i datori di lavoro. Che ruolo possono avere i cuochi per un consumo consapevole del cibo, evitando gli sprechi? Che accorgimenti utilizza in tal senso? Anche per questo aspetto è fondamentale aggiornarsi e acquisire competenze adeguate. Mi riferisco all'utilizzo di nuovi strumenti e di nuove tecniche di cottura, che consentono di lavorare meglio sulla trasformazione e sulla conservazione degli alimenti. Inoltre, utilizziamo tutte le parti di un ingrediente, cercando di ridurre al minimo gli scarti e anche di valorizzare ingredienti ritenuti più 'poveri', ma di grande gusto e sapore. Un esempio? Le creme, i fondi, le salse, possono essere creati anche utilizzando parti meno nobili di un ingrediente, preservando gusto e qualità. Anche l'acquisto di alcuni ingredienti da produttori locali, vicini al luogo in cui si trova la struttura, è di grande aiuto per risparmiare ed evitare sprechi, consentendo di fare acquisti mirati. La massima igiene e sanificazione in cucina sono essenziali per la sicurezza dei clienti ma anche dei dipendenti. Che pratiche di pulizia adotta all'interno della sua cucina? In tutta la struttura alberghiera l'igiene è fondamentale per la

sicurezza dei clienti, in cucina lo è ancora di più. Lavorare in un ambiente pulito, in cui gli alimenti sono conservati e lavorati in sicurezza è indispensabile. Nelle mie cucine ci sono persone responsabili della pulizia, che si occupano di pulire e sanificare a ogni fine servizio: colazione, pranzo e cena. Vengono in particolare puliti tutti i banchi di lavoro, i pavimenti e, ovviamente, tutte le stoviglie e le attrezzature utilizzate. Una regola fondamentale è quella dell'impiego per ogni tipo di alimento di un tagliere specifico, che viene poi pulito dopo ogni utilizzo. Abbiamo anche previsto diverse aree di trasformazione, dedicate a specifici gruppi di alimenti. Quali sono, per la sua esperienza, i punti più critici da pulire? Ci sono in cucina delle zone che vanno pulite con maggiore frequenza. Direi le cappe e le friggitorie, e segnalo anche la necessità di cambiare spesso l'olio. Poi sicuramente le attrezzature utilizzate. Fondamentale è anche una corretta aereazione degli ambienti. Cosa chiederebbe al settore delle pulizie professionali per corrispondere meglio alle sue esigenze sotto il profilo igienico? Direi che molto si sta già facendo per lavorare insieme nella direzione giusta. Chiederei

agli operatori del settore, in particolare a quelli di detersivi, di fornirci prodotti facili da usare, con istruzioni chiare, e anche attenti alla salute delle persone che li devono maneggiare. Molte sono le aziende che si curano di questo aspetto, ma spesso ci sono realtà che si affacciano sul mercato con prezzi bassi e prodotti di livello più basso che non tengono conto dei rischi per la salute. Noi dobbiamo sapere riconoscere le aziende valide, ma insieme dobbiamo lavorare per contrastare questo fenomeno.