



AFIDAMP

01 marzo 2022 - 01 aprile 2022

INDICE

AFIDAMP

23/03/2022 M&A Meccanica e Automazione LA PULIZIA PROFESSIONALE AI TEMPI DEL COVID 19	5
07/03/2022 Mixer Igiene e cucina: una guida pratica	9
23/03/2022 M&A Meccanica e Automazione PULIZIA INDUSTRIALE	11

AFIDAMP WEB

28/03/2022 Gsanews 08:30 Sanificazione di spazi e superfici: ne parla Afidamp all'incontro annuale di APCI	14
24/03/2022 mixerplanet.com 07:00 Le Stelle della Ristorazione, concluso con successo il simposio di APCI	15
23/03/2022 cleaningcommunity.net 22:27 Nuove nomine ai vertici AFIDAMP	18
21/03/2022 Gsanews 08:30 AFIDAMP al tavolo del settore Macchine e Tecnologie del Ministero degli Esteri	19
18/03/2022 horecanews.it 00:12 APCI: il 21 e il 22 marzo a Como il Simposio "Le Stelle della Ristorazione"	21
08/03/2022 Gsanews 15:54 Un locale pulito è un locale sicuro	23
04/03/2022 Gsanews 16:30 ISSA PULIRE NETWORK ritira la partnership con CleanExpo Moscow Show	25
02/03/2022 Gsanews 14:51 Transizione 4.0 e le macchine per la pulizia professionale	26
02/03/2022 Gsanews 08:30 Packaging in plastica riciclata per il professional cleaning	27
28/02/2022 ristorantiweb.com 11:10 La figura professionale del Cuoco al centro del Simposio Apci	30

24/03/2022 cleaningcommunity.net 10:05	32
AFIDAMP al Tavolo del Ministero degli Esteri	
23/03/2022 cleaningcommunity.net 22:04	34
AFIDAMP: 'Packaging in plastica riciclata'?	
08/03/2022 Gsanews 14:00	36
Nuove nomine ai vertici AFIDAMP	
24/03/2022 horecanews.it 07:06	37
La figura del cuoco contemporaneo al centro del Simposio APCI	
08/03/2022 cleaningcommunity.net 11:01	41
ISSA Pulire ritira partnership con CleanExpo PULIRE Moscow	

AFIDAMP

3 articoli

SPECIALE

PULIZIA INDUSTRIALE

LA PULIZIA PROFESSIONALE AI TEMPI DEL *Covid 19*

IL FUTURO DELLA SANIFICAZIONE E DELLA PULIZIA PROFESSIONALE, PROTAGONISTE INDISCUSSE DELLA SALUTE PUBBLICA E DELLA SICUREZZA DELLE PERSONE CON LA PANDEMIA, È SEMPRE PIÙ ORIENTATO ALLA SOSTENIBILITÀ, GRAZIE A PRODOTTI E TECNOLOGIE ECO-FRIENDLY IN GRADO DI RIDURRE IL CONSUMO DI RISORSE E DI CONSEGUENZA L'IMPATTO AMBIENTALE

Di Patrizia Ricci

LI Covid-Sars2 ha ricordato a tutti l'importanza dell'igiene personale e la massima attenzione che si deve avere nella cura e igienizzazione degli ambienti tramite l'utilizzo di prodotti specifici per la pulizia. Soprattutto nei luoghi di lavoro condivisi e negli ambienti destinati al pubblico è indispensabile attuare, ancor più di prima, la massima sanificazione possibile. Questo si traduce in sistemi di pulizia che utilizzino dei prodotti in grado di eliminare ogni forma di contaminazione e che mantengano a lungo le superfici protette da cariche batteriche.

Sanificazione e la pulizia protagoniste assolute

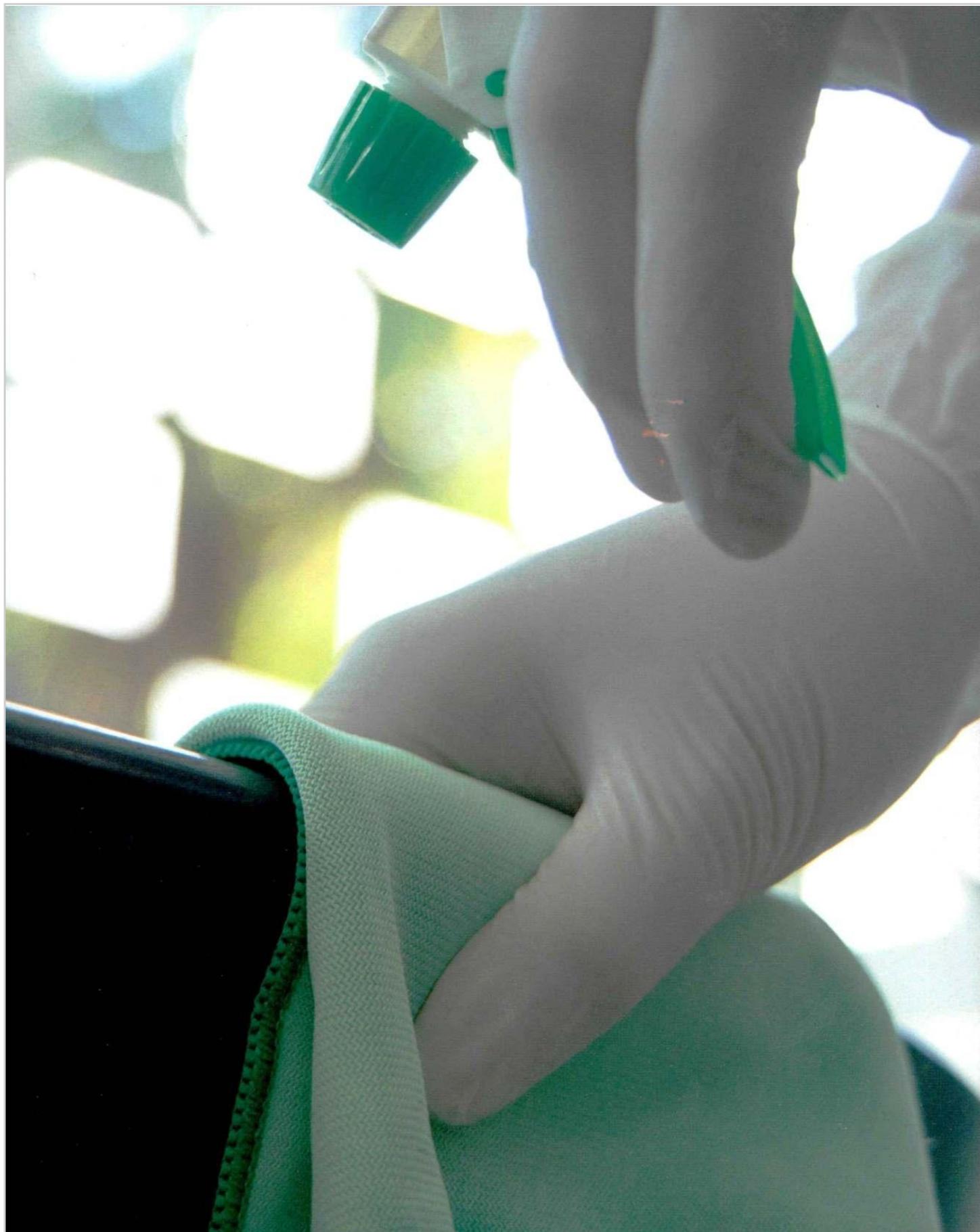
Indubbiamente, il settore della **pulizia professionale** ha avuto una vera e propria accelerazione con la pandemia, che ha esaltato il ruolo fondamentale del settore per assicurare un elevato standard igienico degli ambienti, tutelando la salute pubblica e la sicurezza delle persone. I temi dell'igiene e dei servizi ad essa collegati sono stati centrali in questo difficile periodo di pandemia. Ognuno di noi ha scoperto e imparato ad apprezzare sempre più il prezioso contributo di questa realtà produttiva, al servizio della società, rispetto alla salute e alla sicurezza dei cittadini.

Due sono le immagini simbolo di questa mutata percezione: gli applausi ai lavoratori impegnati nelle pulizie degli ospedali durante il lockdown e quelle della diretta RAI dal Teatro alla Scala di Milano, alla prima della riapertura, intenti a pulire la sala prima che si svolga il concerto. Da queste e dall'analisi di tutti i protocolli di sicurezza stipulati tra le parti sociali in epoca Covid 19 per la ripresa delle attività economiche, abbiamo compreso che la sanificazione e la pulizia sono protagoniste indiscusse al primo punto e come la pulizia

non debba essere considerata elemento residuale, ma rappresenti il fattore essenziale per consentire a tutti noi di vivere in luoghi salubri e garantire la sanità pubblica. È emersa anche la convinzione che il mondo delle pulizie professionali rappresenti uno degli ingranaggi fondamentali per la ripartenza economica del Paese, anche perché, a seguito dell'esperienza pandemica, è cambiata in modo radicale nell'opinione pubblica l'immagine stessa di cosa rappresenti la pulizia, passando " dallo stereotipo della signora che pulisce con la scopa in mano a quella delle nuvole di fumo prodotte dalla sanificazione ".

Il mondo del professional cleaning

Qualche mese fa, durante la Fiera ISSAPULIRE 2021, è stato presentato il TIPS – Team Interassociativo Pulizie e Servizi, il nuovo organismo che riunisce le associazioni del comparto della **pulizia professionale**; sia quelle che rappresentano le imprese di pulizia, sia quelle espressione del settore dell'offerta di prodotti, ovvero **fabbricanti e distributori** di tecnologie e attrezzature per il professional cleaning. Un "mondo" che oggi in Italia nel TIPS vede rappresentate 23mila imprese del settore, in grado di dare lavoro a 526 mila addetti, con un fatturato aggregato di oltre 21 miliardi di euro. Nel TIPS sono confluite, all'insegna di una precisa volontà comune d'intenti: **AFIDAMP**, Associazione che raggruppa i produttori e distributori di macchine, prodotti chimici e attrezzature per la **pulizia professionale**, Concooperative lavoro e Servizi, Confartigianato Imprese di



La proprietà intellettuale "A" riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa "A" da intendersi per uso privato

SPECIALE

PULIZIA INDUSTRIALE

Pulizia, CNA Imprese di Pulizia, Casartigiani Imprese di Pulizia, FNIP Concommercio, Fondazione Scuola Nazionale Servizi, ISSA EMEA, Legacoop Produzione e Servizi, Unionservizi Confapi. Nell'ottica di una convivenza con il virus anche nei prossimi anni, il TIPS si propone come punto di riferimento per tutte le problematiche relative alla pulizia, disinfezione e sanificazione professionale, auspicando il proprio coinvolgimento, da parte delle istituzioni, nei processi decisionali finalizzati al contenimento della pandemia da SARS-CoV-2 e, in particolare, nella ricerca delle migliori soluzioni per il contenimento del rischio infettivo legato alla salubrità e alla pulizia delle strutture pubbliche e private. "Il TIPS è infatti un "tavolo aperto" che raccoglie dieci associazioni, al quale si spera possano aggiungersene altre", come dichiarato da Andrea Loro Piana, consigliere di AFIDAMP. "Lo scopo che ci proponiamo - ha precisato - è quello di porsi quale interlocutore credibile e professionale nei confronti delle istituzioni". Il settore del professional cleaning è straordinariamente dinamico. In esso operano piccole e grandi aziende di pulizia e multiservizi, a cui vengono affidati i grandi appalti relativi alla pulizia di ospedali e stazioni. Tuttavia, la realtà italiana è maggiormente caratterizzata da tantissime piccole e piccolissime imprese, anche a conduzione familiare, la cui mission viene trasferita di padre in figlio. Quello della pulizia professionale è un mondo assai variegato, con oltre mezzo milione di addetti, o forse più, che rappresenta una sorta di ascensore sociale per molti di essi, consentendo ad essi di svolgere un lavoro dignitoso, enormemente utile alla collettività. "Un comparto prezioso per la sanità pubblica, concetto che andrebbe esteso in tutti gli ambiti, visto il ruolo essenziale che assolve per la tutela e la salute dei cittadini. Un settore, il nostro - continua Loro Piana - che tra i primi ha saputo affrontare la sfida ambientale con i CAM, Criteri Ambientali Minimi, per l'affidamento delle gare d'appalto nella PA; il primo CAM è del 2012 e se ne sono aggiunti più recentemente altri due. Senza contare che il nostro è il primo Paese d'Europa per il numero di prodotti certificati ECOLABEL, con una cinquantina di aziende che possiedono tale importante certificazione. Siamo stati tra i primi a porsi il problema della compensazione da CO2 e stiamo affrontando quello della diffusione delle microplastiche nell'ambiente. Infine, guardiamo al futuro della robotica al servizio di una pulizia sempre più efficiente e sostenibile. Anche se non appare agli occhi, perché molto spesso lavora di notte, il nostro è un esercizio composto da uomini e donne, soprattutto lavoratrici, che ci rendono la vita migliore". Il TIPS si pone traguardi ambiziosi, tra i quali, oltre alla valorizzazione del settore e dei suoi operatori, la standardizzazione dei processi e dei protocolli di

Il mercato italiano dei prodotti per detergenza e pulizia

Secondo quanto emerge dallo Start Prodotti per la detergenza divulgato da Cerved a marzo 2021, la produzione italiana di prodotti per detergenza e pulizia è una delle più importanti in Europa. Nel 2020 il suo valore è stato di circa 3,8 miliardi di euro e, in controtendenza con l'andamento generale dell'economia, ha registrato un moderato progresso (+3,1%) rispetto all'anno precedente. Tra i segmenti principali, evidenziano maggiori progressi i prodotti per superfici.

pulizia, compresa la predisposizione di un prezzario che tenga conto degli effettivi tempi e metodologie di esecuzione e la richiesta di un chiarimento normativo del concetto di sanificazione e di quali siano i soggetti abilitati a tale prestazione professionale.

Cresce l'interesse per prodotti ecocompatibili

Negli ultimi anni, la sensibilità delle aziende e dei consumatori verso lo sviluppo di prodotti ecocompatibili a marchio ECOLABEL è cresciuta notevolmente. Anche se la loro penetrazione sul mercato per il momento risulta ancora bassa, il potenziale di crescita è buono, soprattutto se associato a una buona performance percepita e se sostenuti da campagne di comunicazione in grado di sensibilizzare i consumatori. Recenti ricerche di settore, hanno evidenziato che i prodotti ecosostenibili incidono per il 7,5% sul giro d'affari totale del comparto della cura della casa e per l'8,2% sull'assortimento presente in super e ipermercati, ma mostrano tassi di crescita superiori alla media. La sfida globale del clima, di anno in anno sempre più urgente, spinge il mercato verso la green economy. Un'indagine svolta da Symbola e Unioncamere nel mese di ottobre 2020, mostra che, tra le imprese che hanno effettuato investimenti per la sostenibilità, il 16% è riuscito ad aumentare il proprio fatturato, contro il 9% delle imprese non green. Il vantaggio competitivo delle imprese eco-investigatrici si conferma in un periodo così complesso anche in termini occupazionali (assume il 9% delle green contro il 7% delle altre) e di export (aumenta per il 16% contro il 12%). Il motivo deve essere ricercato nei maggiori investimenti delle aziende eco-investigatrici che innovano di più (73% contro 46%), impegnano maggiori risorse in R&S (33% contro 12%) e utilizzano o hanno in programma di utilizzare in misura maggiore tecnologie 4.0. Nonostante l'incertezza del quadro futuro, le imprese dimostrano di credere nella sostenibilità ambientale: quasi un quarto del totale (24%) conferma eco-investimenti per il periodo 2021-2023. L'indagine rivela chiaramente anche che green e digitale insieme rafforzano la capacità competitiva delle aziende. Le imprese eco-investigatrici orientate al 4.0 nel 2020 hanno visto un incremento di fatturato nel 20% dei casi, quota più elevata del citato 16% del totale delle imprese green e più che doppia rispetto al 9% delle imprese non green. Nel Rapporto GreenItaly si coglie una accelerazione verso il green del sistema imprenditoriale italiano ed emergono quattro punti fondamentali (fonte: Fondazione Symbola - Unioncamere, GreenItaly, 2020): La transizione verde è un percorso su cui le imprese italiane si sono già avviate: un quarto di esse, malgrado le avversità di questo periodo, intende investire nella sostenibilità anche nel prossimo triennio. Le imprese della green economy sono più resilienti: nel 2020, hanno registrato perdite di fatturato inferiori alle altre, sono ottimiste più delle altre e ritengono di recuperare entro 1-2 anni i livelli di attività precedenti alla crisi. Le imprese green innovano di più, investono maggiormente in R&S, utilizzano di più le tecnologie 4.0 e privilegiano le competenze 4.0. Le imprese giovanili guardano di più al green: il 47% delle imprese di under 35 ha investito nella green economy nel passato triennio contro il 23% delle altre imprese.

Prodotti green anche nella pulizia professionale

Molte delle imprese italiane, nonostante la crisi prodotta dal Covid-19, non hanno rinunciato a innovare e scommettere sulla

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ecolabel UE

Ecolabel UE è il marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) che contraddistingue prodotti e servizi che pur garantendo elevati standard prestazionali sono caratterizzati da un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita. Il marchio è stato istituito nel 1992 dal Regolamento n. 880/92 ed è oggi disciplinato dal Regolamento (CE) n. 66/2010 in vigore nei 28 Paesi dell'Unione Europea e nei Paesi appartenenti allo Spazio Economico Europeo - SEE (Norvegia, Islanda, Liechtenstein). Ecolabel UE è un'etichetta ecologica volontaria basata su un sistema di criteri selettivi, definito su base scientifica, che tiene conto degli impatti ambientali dei prodotti o servizi lungo l'intero ciclo di vita ed è sottoposta a certificazione da parte di un ente indipendente (organismo competente). La prestazione ambientale è valutata su base scientifica analizzando gli impatti ambientali più significativi durante l'intero ciclo di vita del prodotto o del servizio, tenendo anche conto della durata della vita media dei prodotti e della loro riutilizzabilità/riciclabilità

e della riduzione degli imballaggi e del loro contenuto di materiale riciclato. I criteri Ecolabel, stabiliti a livello europeo con un'ampia partecipazione di parti interessate tra cui anche associazioni europee di consumatori e ambientaliste, riguardano anche aspetti importanti inerenti la salute e la sicurezza dei consumatori. Riguardano inoltre, ove pertinente, i principali aspetti sociali ed etici dei processi produttivi. Nel 2018 è stata pubblicata in Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea la DECISIONE (UE) 2018/680 che ha stabilito, per la prima volta, i criteri Ecolabel UE per i "Servizi di pulizia di ambienti interni" adottati dalla Commissione europea e ha aperto le porte della certificazione ambientale anche per gli operatori del cleaning professionale degli interni. I criteri affrontano i principali impatti ambientali associati ai servizi di pulizia ed hanno validità quinquennale. Negli ultimi anni le aziende del cleaning hanno testimoniato una crescente necessità di allineamento delle proprie pratiche commerciali, sociali e ambientali alle nuove esigenze del mercato di riferimento: a tal fine i nuovi criteri Ecolabel UE per servizi di pulizia di ambienti

interni, affrontando i punti più critici dei processi di pulizia, aiutano il richiedente ad intraprendere azioni concrete per una pulizia più "sostenibile". Grazie ad essi, le aziende fornitrici di servizi di pulizia certificati Ecolabel UE sono in grado di dimostrare più agevolmente l'efficienza delle proprie pratiche ambientali nel partecipare alle "gare verdi" nell'ambito degli appalti pubblici (GPP). L'etichetta europea rappresenta inoltre un'attestazione dell'impegno delle aziende nei confronti del benessere e della sicurezza dei propri dipendenti, garantendo una riduzione della loro esposizione alle sostanze tossiche. I nuovi criteri danno inoltre la priorità all'utilizzo di prodotti per la pulizia che vantino etichette di tipo ISO 1 (14024) come il marchio Ecolabel UE, Nordic Swan e Blauer Engel. Finalmente, per l'affidamento dell'appalto tra diversi fornitori di servizi di pulizia, il prezzo non sarà più il principale elemento di differenziazione: fattori quali gli aspetti sociali ed ambientali stanno infatti diventando sempre più importanti, incontrando un orientamento generale verso la sostenibilità complessiva del vivere.

ambientale, anzi, alcune hanno deciso di alzare la posta per essere ancora più competitive e resilienti. Il lavoro di queste imprese spinge il Paese verso le frontiere avanzate della sostenibilità. L'economia circolare diventa mainstream e tutti i settori ricorrono in maniera più consistente a materiale di recupero, anche nelle produzioni di fascia alta. L'Italia è uno dei campioni mondiali nel campo della chimica verde e sostenibile e delle bioplastiche, soprattutto per quanto riguarda la ricerca e l'innovazione. Il mondo della **pulizia professionale** risponde a questa crescente richiesta del mercato con prodotti e soluzioni studiati per aiutare le aziende a raggiungere gli obiettivi di sostenibilità senza compromettere le prestazioni, realizzati da materie prime di origine vegetale e sostenibili, provvisti di certificazioni che attestano la rispondenza a requisiti specifici. Il mercato chiede prodotti che aiutino a raggiungere gli obiettivi di sostenibilità e ad aumentare la produttività. Il traguardo della sostenibilità viene raggiunto anche dalle certificazioni ambientali. Le aziende conformi allo standard UNI EN ISO 14001:2015 (Sistema di Gestione Ambientale) si impegnano ad armonizzare il proprio sviluppo nel rispetto per l'ambiente e la prevenzione dell'inquinamento attraverso alcune pratiche, quali ad esempio, il controllo dei consumi delle risorse naturali ed energetiche; la gestione accurata dei rifiuti, per garantire un corretto smaltimento ed aumentare il ricorso al recupero; il monitoraggio delle emissioni in atmosfera derivanti dai propri processi e la scelta accurata dei materiali impiegati nei processi produttivi, per limitare gli impatti ambientali associati e i rischi che l'uso di tali sostanze comportano. Le certificazioni di prodotto, invece, contraddistinguono prodotti

e servizi che pur garantendo elevati standard prestazionali sono caratterizzati da un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita. Nell'ultimo decennio le aziende manifatturiere hanno fatto passi da gigante nel settore della pulizia. Le microfibre e i tessuti non tessuto ad esempio, una volta tessuti innovativi, ora vengono utilizzati ovunque e senza l'ausilio di detergenti chimici. I nuovi prodotti offrono prestazioni migliorate per quanto riguarda l'assorbimento, la durata, il rilascio di lanugine e il consumo di solventi, riducendo al contempo l'impatto ambientale.



Il panno antibatterico ESSECINQUE

Si tratta di soluzioni progettate all'insegna della multifunzionalità e dell'efficienza. Panni che possono assorbire vari tipi di liquidi, vantano un'assorbenza e una resistenza elevate e garantiscono una pulizia duratura e che consentono inoltre di ridurre l'impatto ambientale grazie alla composizione al 100% biologica e agli imballaggi realizzati con materiali riciclati. Nel campo delle macchine per la pulizia invece la ricerca e sviluppo

si è indirizzata nella riduzione dei consumi d'acqua, di energia e di agenti chimici. Le ultime macchine lavasciuga o ad alta pressione, con le loro notevoli prestazioni sono un chiaro esempio di questo impegno. Il trend tecnologico delle macchine di ultima generazione è rivolto verso soluzioni in ottica 4.0 in grado di ottimizzarne l'utilizzo, migliorando il rendimento della macchina e incrementandone la produttività.

Igiene e cucina: una guida pratica

Quali sono le tecniche per una pulizia impeccabile? Ecco qui qualche informazione utile circa le procedure da mettere in pratica e i prodotti da usare

Testo a cura di **Afidamp**,
"Guida pratica:
La pulizia nella ristorazione"

Quali sono le procedure per una pulizia impeccabile? Ecco qui qualche informazione utile circa le procedure da mettere in pratica e i prodotti da usare

PRATICHE GENERALI

La materia prima più importante che si utilizza sia per la preparazione dei cibi sia per la pulizia è l'acqua. Boiler di accumulo o scambiatori per acqua calda, impianti di addolcimento, tubature vecchie, sistemi idrici mal realizzati o trascurati, possono dare origine a contaminazione microbica dell'acqua. Questa evenienza renderebbe vane tutte le operazioni di pulizia di seguito elencate. A tal fine, una delle prime operazioni da svolgere è prevedere un sistema di controllo periodico della qualità dell'acqua.

Prima di svolgere ogni operazione di pulizia su apparecchiature alimentate elettricamente, ricordarsi, ove possibile, di scollegare la spina dalla rete. Per la rimozione di sporco resistente evitare assolutamente di usare pagliette di ferro o spazzole in ferro. Utilizzare questi strumenti, comporta l'inevitabile rilascio sulla superficie di microscopiche particelle di ferro, che sfruttando l'ambiente umido, innescano in poche ore fenomeni di corrosione o peggio ancora, di contaminazione dei cibi. Tutte le superfici a contatto con gli alimenti, dopo le relative operazioni di disinfezione o di deter-disinfezione, vanno accuratamente risciacquate. A fine lavoro di pulizia ricordarsi di lavare e disinfettare tutte le attrezzature utilizzate.





PROCEDURA DI LAVAGGIO MANI

- Assicurarsi della disponibilità del prodotto lavamani, spazzolino per unghie e carta monouso nelle vicinanze del lavandino a pedale.
- Applicare il detergente disinfettante sul palmo delle mani (bagnate o asciutte a seconda del prodotto).
- Insaponare e sfregare l'intera mano, (con particolare attenzione alla punta delle dita, spazi interditali, esterno del pollice), polsi e avambracci.
- Spazzolare con vigore le unghie utilizzando l'apposito spazzolino.
- Risciacquare correttamente con acqua corrente tiepida mani, polsi e avambracci.
- Asciugarsi con carta monouso tamponandosi e non strofinando la pelle.
- Eliminare la carta monouso negli appositi cestini a pedale.
- Procedura di pulizia pavimento
- Asportare i residui grossolani
- Detergere a fondo, distribuendo la soluzione detergente in modo omogeneo, con apposito sistema
- Risciacquare accuratamente con acqua
- Distribuire la soluzione disinfettante sul pavimento con il sistema più idoneo e lasciarla agire per almeno il tempo indicato in etichetta
- Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante e asciugare tramite apposita attrezzatura (spingiacqua, aspiraliquidi, ecc.).

GAMMA ATTREZZATURE UTILI

- Secchio strizzatore
- Panno Mop
- Macchina lavasciugapavimenti
 - Generatore di vapore
 - Monospazzola
 - Spingiacqua
 - Spazzolone
 - Aspiraliquidi

GAMMA PRODOTTI UTILI

- Detergente
- Disinfettante
- Deter-disinfettante Detergente leggermente acido ©

SPECIALE

PULIZIA INDUSTRIALE

Pulizia, CNA Imprese di Pulizia, Casartigiani Imprese di Pulizia, FNIP Confindustria, Fondazione Scuola Nazionale Servizi, ISSA EMEA, Legacoop Produzione e Servizi, Unionservizi Confapi. Nell'ottica di una convivenza con il virus anche nei prossimi anni, il TIPS si propone come punto di riferimento per tutte le problematiche relative alla pulizia, disinfezione e sanificazione professionale, auspicando il proprio coinvolgimento, da parte delle istituzioni, nei processi decisionali finalizzati al contenimento della pandemia da SARS-CoV-2 e, in particolare, nella ricerca delle migliori soluzioni per il contenimento del rischio infettivo legato alla salubrità e alla pulizia delle strutture pubbliche e private. "Il TIPS è infatti un "tavolo aperto" che raccoglie dieci associazioni, al quale si spera possano aggiungersene altre", come dichiarato da Andrea Loro Piana, consigliere di AFIDAMP. "Lo scopo che ci proponiamo - ha precisato - è quello di porsi quale interlocutore credibile e professionale nei confronti delle istituzioni". Il settore del professional cleaning è straordinariamente dinamico. In esso operano piccole e grandi aziende di pulizia e multiservizi, a cui vengono affidati i grandi appalti relativi alla pulizia di ospedali e stazioni. Tuttavia, la realtà italiana è maggiormente caratterizzata da tantissime piccole e piccolissime imprese, anche a conduzione familiare, la cui mission viene trasferita di padre in figlio. Quello della pulizia professionale è un mondo assai variegato, con oltre mezzo milione di addetti, o forse più, che rappresenta una sorta di ascensore sociale per molti di essi, consentendo ad essi di svolgere un lavoro dignitoso, enormemente utile alla collettività. "Un comparto prezioso per la sanità pubblica, concetto che andrebbe esteso in tutti gli ambiti, visto il ruolo essenziale che assolve per la tutela e la salute dei cittadini. Un settore, il nostro - continua Loro Piana - che tra i primi ha saputo affrontare la sfida ambientale con i CAM, Criteri Ambientali Minimi, per l'affidamento delle gare d'appalto nella PA; il primo CAM è del 2012 e se ne sono aggiunti più recentemente altri due. Senza contare che il nostro è il primo Paese d'Europa per il numero di prodotti certificati ECOLABEL, con una cinquantina di aziende che possiedono tale importante certificazione. Siamo stati tra i primi a porsi il problema della compensazione da CO2 e stiamo affrontando quello della diffusione delle microplastiche nell'ambiente. Infine, guardiamo al futuro della robotica al servizio di una pulizia sempre più efficiente e sostenibile. Anche se non appare agli occhi, perché molto spesso lavora di notte, il nostro è un esercito composto da uomini e donne, soprattutto lavoratrici, che ci rendono la vita migliore". Il TIPS si pone traguardi ambiziosi, tra i quali, oltre alla valorizzazione del settore e dei suoi operatori, la standardizzazione dei processi e dei protocolli di

Il mercato italiano dei prodotti per detergenza e pulizia

Secondo quanto emerge dallo Start Prodotti per la detergenza divulgato da Cerved a marzo 2021, la produzione italiana di prodotti per detergenza e pulizia è una delle più importanti in Europa. Nel 2020 il suo valore è stato di circa 3,8 miliardi di euro e, in controtendenza con l'andamento generale dell'economia, ha registrato un moderato progresso (+3,1%) rispetto all'anno precedente. Tra i segmenti principali, evidenziano maggiori progressi i prodotti per superfici.

pulizia, compresa la predisposizione di un prezzario che tenga conto degli effettivi tempi e metodologie di esecuzione e la richiesta di un chiarimento normativo del concetto di sanificazione e di quali siano i soggetti abilitati a tale prestazione professionale.

Cresce l'interesse per prodotti ecocompatibili

Negli ultimi anni, la sensibilità delle aziende e dei consumatori verso lo sviluppo di prodotti ecocompatibili a marchio ECOLABEL è cresciuta notevolmente. Anche se la loro penetrazione sul mercato per il momento risulta ancora bassa, il potenziale di crescita è buono, soprattutto se associato a una buona performance percepita e se sostenuti da campagne di comunicazione in grado di sensibilizzare i consumatori. Recenti ricerche di settore, hanno evidenziato che i prodotti ecosostenibili incidono per il 7,5% sul giro d'affari totale del comparto della cura della casa e per l'8,2% sull'assortimento presente in super e ipermercati, ma mostrano tassi di crescita superiori alla media. La sfida globale del clima, di anno in anno sempre più urgente, spinge il mercato verso la green economy. Un'indagine svolta da Symbola e Unioncamere nel mese di ottobre 2020, mostra che, tra le imprese che hanno effettuato investimenti per la sostenibilità, il 16% è riuscito ad aumentare il proprio fatturato, contro il 9% delle imprese non green. Il vantaggio competitivo delle imprese eco-investigatrici si conferma in un periodo così complesso anche in termini occupazionali (assume il 9% delle green contro il 7% delle altre) e di export (aumenta per il 16% contro il 12%). Il motivo deve essere ricercato nei maggiori investimenti delle aziende eco-investigatrici che innovano di più (73% contro 46%), impegnano maggiori risorse in R&S (33% contro 12%) e utilizzano o hanno in programma di utilizzare in misura maggiore tecnologie 4.0. Nonostante l'incertezza del quadro futuro, le imprese dimostrano di credere nella sostenibilità ambientale: quasi un quarto del totale (24%) conferma eco-investimenti per il periodo 2021-2023. L'indagine rivela chiaramente anche che green e digitale insieme rafforzano la capacità competitiva delle aziende. Le imprese eco-investigatrici orientate al 4.0 nel 2020 hanno visto un incremento di fatturato nel 20% dei casi, quota più elevata del citato 16% del totale delle imprese green e più che doppia rispetto al 9% delle imprese non green. Nel Rapporto GreenItaly si coglie una accelerazione verso il green del sistema imprenditoriale italiano ed emergono quattro punti fondamentali (fonte: Fondazione Symbola - Unioncamere, GreenItaly, 2020): La transizione verde è un percorso su cui le imprese italiane si sono già avviate: un quarto di esse, malgrado le avversità di questo periodo, intende investire nella sostenibilità anche nel prossimo triennio. Le imprese della green economy sono più resilienti: nel 2020, hanno registrato perdite di fatturato inferiori alle altre, sono ottimiste più delle altre e ritengono di recuperare entro 1-2 anni i livelli di attività precedenti alla crisi. Le imprese green innovano di più, investono maggiormente in R&S, utilizzano di più le tecnologie 4.0 e privilegiano le competenze 4.0. Le imprese giovanili guardano di più al green: il 47% delle imprese di under 35 ha investito nella green economy nel passato triennio contro il 23% delle altre imprese.

Prodotti green anche nella pulizia professionale

Molte delle imprese italiane, nonostante la crisi prodotta dal Covid-19, non hanno rinunciato a innovare e scommettere sulla

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ambientale, anzi, alcune hanno deciso di alzare la posta per essere ancora più competitive e resilienti. Il lavoro di queste imprese spinge il Paese verso le frontiere avanzate della sostenibilità. L'economia circolare diventa mainstream e tutti i settori ricorrono in maniera più consistente a materiale di recupero, anche nelle produzioni di fascia alta. L'Italia è uno dei campioni mondiali nel campo della chimica verde e sostenibile e delle bioplastiche, soprattutto per quanto riguarda la ricerca e l'innovazione. Il mondo della **pulizia professionale** risponde a questa crescente richiesta del mercato con prodotti e soluzioni studiati per aiutare le aziende a raggiungere gli obiettivi di sostenibilità senza compromettere le prestazioni, realizzati da materie prime di origine vegetale e sostenibili, provvisti di certificazioni che attestano la rispondenza a requisiti specifici. Il mercato chiede prodotti che aiutino a raggiungere gli obiettivi di sostenibilità e ad aumentare la produttività. Il traguardo della sostenibilità viene raggiunto anche dalle certificazioni ambientali. Le aziende conformi allo standard UNI EN ISO 14001:2015 (Sistema di Gestione Ambientale) si impegnano ad armonizzare il proprio sviluppo nel rispetto per l'ambiente e la prevenzione dell'inquinamento attraverso alcune pratiche, quali ad esempio, il controllo dei consumi delle risorse naturali ed energetiche; la gestione accurata dei rifiuti, per garantire un corretto smaltimento ed aumentare il ricorso al recupero; il monitoraggio delle emissioni in atmosfera derivanti dai propri processi e la scelta accurata dei materiali impiegati nei processi produttivi, per limitare gli impatti ambientali associati e i rischi che l'uso di tali sostanze comportano. Le certificazioni di prodotto, invece, contraddistinguono prodotti



Il panno antibatterico ESSECINQUE

e servizi che pur garantendo elevati standard prestazionali sono caratterizzati da un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita. Nell'ultimo decennio le aziende manifatturiere hanno fatto passi da gigante nel settore della pulizia. Le microfibre e i tessuti non tessuto ad esempio, una volta tessuti innovativi, ora vengono utilizzati ovunque e senza l'ausilio di detersivi chimici. I nuovi prodotti offrono prestazioni migliorate per quanto riguarda l'assorbimento, la durata, il rilascio di lanugine e il consumo di solventi, riducendo al contempo l'impatto ambientale. Si tratta di soluzioni progettate all'insegna della multifunzionalità e dell'efficienza. Panni che possono assorbire vari tipi di liquidi, vantano un'assorbenza e una resistenza elevate e garantiscono una pulizia duratura e che consentono inoltre di ridurre l'impatto ambientale grazie alla composizione al 100% biologica e agli imballaggi realizzati con materiali riciclati. Nel campo delle macchine per la pulizia invece la ricerca e sviluppo si è indirizzata nella riduzione dei consumi d'acqua, di energia e di agenti chimici. Le ultime macchine lavasciuga o ad alta pressione, con le loro notevoli prestazioni sono un chiaro esempio di questo impegno. Il trend tecnologico delle macchine di ultima generazione è rivolto verso soluzioni in ottica 4.0 in grado di ottimizzarne l'utilizzo, migliorando il rendimento della macchina e incrementandone la produttività.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

AFIDAMP WEB

15 articoli

Sanificazione di spazi e superfici: ne parla **Afidamp** all'incontro annuale di APCI

LINK: <https://www.gsanews.it/notizie-pulizie-hotel/sanificazione-di-spazi-e-superfici-ne-parla-afidamp-allincontro-annuale-di-apci/>



Sanificazione di spazi e superfici: ne parla **Afidamp** all'incontro annuale di APCI 28 Marzo 2022 - hotel & catering Un legame forte quello tra **AFIDAMP** e il settore HORECA che si è intensificato negli ultimi anni per venire incontro alle esigenze di informazione e chiarezza per cuochi e ristoratori sul tema dell'igiene e della sanificazione. Da tempo attiva con pubblicazioni, prontuari, linee guida e video pillole, l'**associazione** ha organizzato lunedì 21 marzo un workshop sul tema 'Tutto quello che avresti voluto sapere sulla sanificazione e non hai mai osato chiedere. Falsi miti e corrette pratiche', momento di confronto con cuochi e ristoratori. A ospitare il seminario il Simposio 'Le Stelle della ristorazione', incontro annuale di APCI - **Associazione** Professionale Cuochi Italiani, dedicato a tutti i cuochi associati. Il seminario ha voluto evidenziare tutti gli aspetti che riguardano l'igiene di

un pubblico esercizio, analizzando la pulizia degli spazi, l'igienizzazione e sanificazione degli stessi e delle superfici e l'importanza della ventilazione del locale. A parlarne, davanti a una platea di cuochi provenienti da tutta Italia e dall'estero, Virna Re, Consigliere **AFIDAMP** e Presidente di **AFIDAMP** Servizi; Matteo Marino, Responsabile del Gruppo di Lavoro Chimici di **AFIDAMP** e Gaetano Settimo, Coordinatore del Gruppo di Studio Nazionale (GdS) Inquinamento Indoor dell'Istituto Superiore di Sanità. Insieme hanno evidenziato le diverse tematiche e criticità legate alla corretta pulizia degli spazi di cucina e sala, la differenza dei prodotti chimici che devono essere utilizzati in base alla superficie da pulire e il valore di una corretta ventilazione. L'aria malsana è infatti il primo veicolo di trasmissione di malattie e questo in locali dove transitano parecchie

persone va sempre tenuto presente. Anche l'utilizzo del prodotto corretto per ogni superficie da pulire non va sottovalutato. Utilizzando prodotti non idonei si possono infatti danneggiare le superfici, senza portare via lo sporco, che sia visibile o invisibile. Bisognerebbe inoltre partire dalla progettazione, per realizzare spazi più facili da pulire, in modo da garantire sempre una corretta igiene. Va inoltre ricordato che le superfici hi-touch (maniglie, pulsanti, ecc.) vanno sempre igienizzate con maggiore frequenza. Fondamentale, come sempre, è la formazione del titolare del locale, dei dipendenti e di chi si occupa delle pulizie. Una corretta formazione permette infatti di adottare quelle pratiche corrette che nel tempo permettono di avere locali puliti e sicuri per i propri clienti.

Le Stelle della Ristorazione, concluso con successo il simposio di APCI

LINK: https://www.mixerplanet.com/le-stelle-della-ristorazione-concluso-con-successo-il-simposio-di-apci_203725/



Le Stelle della Ristorazione, concluso con successo il simposio di APCI Mar 24, 2022 Il 21 e il 22 marzo si è tenuto a Como il simposio "Le Stelle della Ristorazione", annuale appuntamento per i soci di APCI - **Associazione** Professionale Cuochi Italiani, che si sono incontrati per confrontarsi e formarsi sui temi più rilevanti per la professione. Due giornate dedicate alla formazione e al networking che hanno visto presenziare oltre 200 cuochi professionisti e molti ospiti in rappresentanza delle principali aziende del settore Food Service, tassello fondamentale del progetto di filiera agroalimentare. Obiettivo principale della due giorni è stato quello di iniziare a porre la basi per definire regole e comportamenti che permettono di definire chi è il cuoco contemporaneo e come può, e deve, diventare protagonista del proprio presente, per costruire un futuro migliore.

I due anni di pandemia e la situazione attuale ancora incerta hanno infatti portato alla luce problematiche che già interessavano il settore, che sono diventate vere e proprie criticità. Per superarle è stato creato nel corso del 2020 il progetto #FareRete, che vede APCI collaborare attivamente con altre associazioni di categoria, quali ADG - Ambasciatori del Gusto, Chic - Charming Italian Chef e JRE Italia. Insieme le quattro associazioni hanno scelto di portare avanti una 'rivoluzione gentile' per riscrivere le regole della professione e condividerle con i professionisti e con le istituzioni. Il nuovo Consiglio Direttivo La due giorni organizzata da APCI ha permesso di condividere con moltissimi ospiti spunti e indicazioni per arrivare a risultati tangibili. Se ne farà carico il nuovo Consiglio Direttivo, rieletto per quattro anni proprio nel corso della prima giornata di lavori. Oltre al Direttore Generale, Sonia Re, e al

Presidente, Roberto Carcangiu, riconfermati nel proprio ruolo, il nuovo Consiglio è composto da tre vicepresidenti: Vincenzo Butticé (Nord), Sergio Ferrarini (Centro) e Antonio Sorrentino (Sud). Insieme a loro lavoreranno i consiglieri: Corrado Amato (Puglia), Antonio Bedini (Marche), Carmelo Carnevale (UK), Antonio Caterino (Edimburgo), Michele Cocchi (Emilia Romagna), Francesca Dassori (UK), Marco Faiella (Umbria), Nicola Ferrari (Emilia Romagna), Arturo Fusco (Campania), Luca Malacrida (Lazio), Massimo Moroni (Lombardia), Anna Maria Pellegrino (Veneto), Giorgio Perin (Piemonte), Francesco Pucci (Calabria), Vito Semeraro (Puglia) e Fabrizia Ventura (Lazio). Molti i progetti sui quali l'**associazione** è già al lavoro, tra i quali l'impegno in favore della popolazione ucraina, con la partecipazione alla campagna "Italia keeps on cooking for Ucraina", la

partecipazione ai progetti di sostenibilità messi a punto dalla scuola internazionale di cucina Alma e le numerose attività che vedono impegnati gli chef APCI sul territorio nazionale e all'estero, con la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. La giornata di lavori del lunedì si è aperta con gli approfondimenti su due temi di grande interesse per il mondo della ristorazione: il caro energia, approfondito con la partecipazione di Regione Lombardia, e il tema dell'igiene e sanificazione, trattato con **AFIDAMP**. Il Manifesto della Figura Professionale del Cuoco Al centro della giornata una tavola rotonda, alla quale ha fatto seguito un convegno il martedì mattina per far comprendere la necessità che il cuoco diventi un partner strategico e un protagonista attivo del proprio presente. Moderata da Paolo Marchi la tavola rotonda ha visto la partecipazione di moltissimi chef, volti noti sul territorio, che hanno messo a fattor comune la propria esperienza, condividendo spunti e indicazioni per trovare una strada reale per la tutela della categoria e per la sua crescita. Tra loro Tommaso Arrigoni, Vincenzo Butticé, Chicco Cerea, Stefano Cervenì, Giancarlo Morelli, Theo

Penati, Giuseppe Postorino e Gianni Tarabini. Insieme a loro il Presidente APCI Roberto Carcangiu, Stefano Pregel Head of Vertical Ho.Re.Ca Manpower Group e Mariangela Pecora, VP Human Resources Italy & Greece Gruppo Accor Hotels. Al centro della tavola rotonda l'obiettivo di raccogliere le riflessioni per riscrivere le regole per continuare a esserci, come categoria e come persone, aiutando i giovani a "re-innamorarsi" di questa professione, tracciando con loro e per loro, regole di ingaggio migliori, condizioni di lavoro chiare e precise, ma anche trasmettendo quegli elementi positivi che questo mestiere ha, non solo quelli negativi. Se la situazione di crisi ha creato un'opportunità questa è stata proprio quella di aiutare a trovare un nuovo percorso per chi fa il mestiere del cuoco, che passa attraverso una legislazione più efficace, ma anche una collaborazione attiva e partecipativa tra ristoratori e cuochi. Tutti i partecipanti hanno sottolineato la necessità di creare un futuro migliore per i ragazzi che si affacciano alla professione, iniziando a definire percorsi e, appunto indicazioni da seguire. Il tema è stato approfondito anche nella giornata di martedì con le associazioni di #FareRete e

Re.Na.I.A. la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri. A parlarne Cristina Bowerman (Presidente di ADG), Stefano Masanti (Presidente di Chic), Roberto Carcangiu (Presidente di APCI), Luca Marchini (in rappresentanza di JRE Italia), Luigi Valentini (Presidente di Re.Na.I.A.), Ernst Knam (Pasticcere e Imprenditore) e Gianluca De Cristofaro (Coordinatore di #FareRete). Importanti anche il collegamento con lo chef Carlo Cracco e con Alessandro Pipero, che hanno fornito il loro contributo parlando dell'importanza di un progetto comune che coinvolga cucina e sala. L'obiettivo di stilare un Manifesto, che è partito al Simposio APCI, e proseguirà nel tempo, è molto ambizioso perché, come ha sottolineato Gianluca De Cristofaro: "Un manifesto è una dichiarazione che resta e vive solo se i suoi principi e obiettivi vengono condivisi e applicati da tutti coloro che vi aderiscono. Il coraggio di iniziare a costruirlo nasce proprio dalla volontà di migliorare la condizione professionale del cuoco in molteplici aspetti: culturale, formativo, sociale, economico e imprenditoriale. Per questo bisogna collaborare con il mondo della politica, aiutandola a prendere le decisioni giuste per

generare lavoro e opportunità per i giovani". Moltissimi gli spunti emersi dalle due giornate di confronto, che evidenziano come le esperienze positive siano sempre quelle che permettono a cuochi e ristoratori di lavorare insieme, attraverso incentivi, partecipazioni dirette alla costruzione delle società, collaborazioni e condizioni di lavoro valutate insieme e condivise. Se la cucina italiana è un'eccellenza bisogna ora creare le basi, partendo dai percorsi scolastici e dalla formazione di docenti e alunni, perché continui a restare tale, offrendo ai giovani l'opportunità di fare uno dei lavori più creativi e belli in assoluto. Le Stelle della Ristorazione Il Simposio ha avuto anche il tradizionale momento che onora la carriera di chi svolge questo mestiere. La cerimonia di Premiazione "Le Stelle della Ristorazione", presentata da Irene Colombo, ha visto assegnare il riconoscimento ai cuochi presenti, che lavorano su tutto il territorio nazionale e all'estero. A conclusione della cerimonia un Gala Dinner Party, coordinato da Vincenzo Butticé, con Carlo Molon, Resident Chef dello Sheraton Lake Como Hotel, Andrea Casali del Ristorante Kitchen e dalla delegazione Monza Brianza. Come da

tradizione il Simposio si è concluso con una visita a un'azienda del territorio. I presenti hanno potuto scoprire la tradizione e la cura nella preparazione dei salumi al Prosciuttificio Marco D'Oggiono, fiore all'occhiello della tradizione lombarda. "Abbiamo costruito, insieme a molti colleghi e alle altre associazioni - commenta Roberto Carcangiu, Presidente di APCI - un percorso destinato a durare nel tempo, con la volontà di andare oltre e davvero di creare le condizioni migliori per svolgere la professione del cuoco. Sono orgoglioso di essere stato rieletto Presidente e di poter contribuire concretamente a questo cambio di rotta, che permetterà di riscrivere le regole della nostra professione. Passando dalla Consapevolezza del lavoro che si vuole fare e dal senso di Cultura, Tradizione, Educazione che porta con sé". "Comprendere le possibilità reali per sopravvivere in questo settore è un compito difficile per chiunque - conclude Sonia Re, Direttore Generale di APCI - e ancora più arduo intravedere gli sviluppi futuri per anticiparli e prendere le decisioni migliori. Ed è necessario individuare gli scenari futuri per garantire la sopravvivenza dei

lavoratori, e delle imprese, e degli eventi. Perché un'Italia senza eventi indebolisce il sistema produttivo. Perché un'Italia che non investe in questo futuro, rischia di uscire dal palcoscenico, soprattutto internazionale. Il progetto è quello di individuare i bisogni, insieme, responsabilmente e generosamente, per poi trovare sempre e ancora insieme le risposte. Ed è su questo presupposto, che sono felice ed onorata di ricoprire ancora questa carica, basata su tanta unità di intenti per creare progetti lungimiranti".

Nuove nomine ai vertici **AFIDAMP**

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/nuove-nomine-ai-vertici-afidamp/>



Nuove nomine ai vertici **AFIDAMP**. Francesco Pasquini e Virna Re diventano rispettivamente Vice Presidente **AFIDAMP** e Presidente **AFIDAMP** Servizi. Nel corso del 2021 moltissime sono state le attività che hanno visto **AFIDAMP** protagonista su diversi tavoli istituzionali. Attività che hanno visto i soci protagonisti in prima persona e fautori di tante iniziative. Un percorso che proseguirà anche nel 2022 con la nuova **AFIDAMP** che ha visto confluire in un unico organismo produttori e distributori, per una presenza ancora più forte sul mercato. Frutto di questo percorso è la recente nomina di Virna Re, presidente di Dierre e membro del consiglio direttivo di **AFIDAMP**, alla guida di **AFIDAMP** Servizi, la società che gestisce tutti gli aspetti operativi dell'**associazione**. "La nomina a Presidente di **Afidamp** Servizi, braccio operativo storico di **AFIDAMP**, è per me un onore e celebra in modo

ancora più saldo e sinergico la collaborazione tra le due componenti fondatrici di **AFIDAMP**: i fabbricanti e i distributori". Sempre di questi giorni è la nomina alla Vicepresidenza di **AFIDAMP** di Francesco Pasquini al posto del dimissionario Gianfranco Bonotto di Tre Colli che mantiene solo la carica di Consigliere. Francesco Pasquini, Chief Sales and Marketing Officer di Lucart e membro del Consiglio Direttivo ha dichiarato: "Ringrazio il collega e amico Gianfranco Bonotto che mi ha preceduto e mi impegnerò a continuare il suo lavoro con la stessa dedizione e lungimiranza". "Re e Pasquini sono due colleghi preziosi, da sempre molto attivi e propositivi e il loro nuovo ruolo in **associazione** darà sicuramente un nuovo importante impulso ai progetti di **AFIDAMP**" ha dichiarato Giuseppe Riello Presidente **AFIDAMP**.

AFIDAMP al tavolo del settore Macchine e Tecnologie del Ministero degli Esteri

LINK: <https://www.gsanews.it/impresedealers/afidamp-al-tavolo-del-settore-macchine-e-tecnologie-del-ministero-degli-esteri/>



AFIDAMP al tavolo del settore Macchine e Tecnologie del Ministero degli Esteri 21 Marzo 2022 - imprese & dealers Lo scorso 16 marzo è stato convocato un tavolo di lavoro, voluto dal Ministero degli Esteri, per valutare insieme al mondo delle imprese del settore Macchine e Tecnologie le criticità e le ripercussioni generate sul sistema industriale italiano dalla guerra in corso tra Russia e Ucraina. L'obiettivo della Farnesina, conseguente all'istituzione di un'unità di crisi dedicata al conflitto, è stato quello di coinvolgere, attraverso le principali associazioni del comparto, il mondo delle imprese, per fare fronte alle problematiche che si stanno verificando. A rappresentare **AFIDAMP**, invitata a partecipare al tavolo, il Presidente, Giuseppe Riello. A introdurre i lavori l'Ambasciatore Lorenzo Angeloni, Direttore Generale della Direzione Generale per la Promozione

del Sistema Paese - Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, coadiuvato dal moderatore Ministro Plenipotenziario Stefano Nicoletti, Vice Direttore Centrale per l'internazionalizzazione del Sistema Paese. Sono state segnalate le criticità generate anche dalle sanzioni imposte dal mondo occidentale, tra le quali aumenti del prezzo di alcuni prodotti, difficoltà di approvvigionamento di materie prime, impossibilità a esigere crediti precedenti al conflitto, commesse in corso non più attive. Il tavolo aperto vuole essere il primo passo per un dialogo costante con il mondo delle imprese. Il Presidente di **AFIDAMP**, Giuseppe Riello, ha sottolineato come il comparto del cleaning professionale subisca la situazione generata dalla guerra e dalle scelte operate nei confronti della Russia. 'Il mercato russo - ha specificato Giuseppe Riello- è sempre stato ed è

molto importante per i nostri associati che esportano i propri prodotti, in particolare i macchinari, verso questo Paese. La richiesta c'è ancora, ma la difficoltà è a livello logistico. E' infatti molto difficile fare arrivare in Russia e consegnare i prodotti richiesti. I soci chiedono, pertanto, che, non appena possibile, vengano istituiti dei corridoi e delle modalità per poter proseguire le attività commerciali'. Carlo Maria Ferro, Presidente di ICE ha sottolineato la disponibilità dell'Istituto a collaborare con le imprese per supportarle in tutte le fasi, sia di importazione, sia di esportazione. A questo scopo propone di valutare iniziative dedicate per chi esporta e per chi si trova con ordini e commesse aperte che non sono state evase e non possono esserlo. Ferro ha sottolineato anche come si stia lavorando sul tema delle manifestazioni fieristiche e delle missioni di visite del mondo imprese,

comprendendo insieme ai singoli organizzatori come procedere. L'Ambasciatore Angeloni, chiudendo i lavori, ha sottolineato come oltre ai problemi legati all'export, le criticità principali siano legate all'approvvigionamento di materie prime, tema sul quale già alla Farnesina si sta lavorando. L'Ambasciatore ha sottolineato come si stiano mettendo a disposizione strumenti specifici per aiutare le imprese, anche aprendo canali con Paesi che possono sopperire alla mancanza di materie prime provenienti dalla Russia. Tra gli strumenti messi a disposizione dal Ministero permane il Fondo 394, strumento di finanza agevolata messo a disposizione durante la pandemia da Covid-19, che si sta cercando di adattare alla attuale situazione. Per raccogliere tutte le richieste e per fornire supporto il Ministero ha aperto una casella di posta elettronica dedicata a export.crisiucraina@esteri.it. Anche la Commissione Europea ha istituito un indirizzo per comunicare le criticità da parte delle imprese: ec-russia-sanctions@ec.europa.eu.

APCI: il 21 e il 22 marzo a Como il Simposio "Le Stelle della Ristorazione"

LINK: <https://horecanews.it/apci-il-21-e-il-22-marzo-a-como-il-simposio-le-stelle-della-ristorazione/>

APCI: il 21 e il 22 marzo a Como il Simposio Le Stelle della Ristorazione Il 21 e 22 marzo allo Sheraton Lake Como Hotel si terrà il Simposio di APCI "Le Stelle della Ristorazione". L'edizione 2022, rappresenta un momento di confronto importante sull'evoluzione della professione del cuoco

Eventi Redazione - 18 Marzo 2022 Ascolta la notizia in formato audio

Parte il conto alla rovescia per il Simposio "Le Stelle della Ristorazione", annuale appuntamento per i soci di APCI - **Associazione** Professionale Cuochi Italiani, che si terrà lunedì 21 e martedì 22 marzo a Como presso lo Sheraton Lake Como Hotel; qui i professionisti si incontrano per confrontarsi e formarsi sui temi più rilevanti per la professione. L'obiettivo del simposio 2022 è quello di delineare, insieme agli altri attori del comparto, l'evoluzione della figura del Cuoco. Le vicissitudini che il settore ha subito nei due anni appena trascorsi hanno reso necessario il reinventarsi per chi esercita la professione del cuoco e del ristoratore, orientando il proprio sguardo verso molteplici direzioni,

partendo dalla scuola, con la quale creare un percorso diretto e continuo, arrivando ai rapporti con clienti e fornitori. I nuovi modelli di consumo richiedono oggi al cuoco una revisione importante del proprio ruolo all'interno del comparto ristorazione, spronandolo a farsi interprete di un progetto più significativo per sé e per la propria azienda. Il passaggio richiesto è infatti quello che muove in direzione di un 'Cuoco Partner strategico', che sappia comprendere le nuove regole di ingaggio della professione, collaborare con la sala e divenire alleato del proprio contesto lavorativo. Le tematiche saranno discusse durante la Tavola Rotonda, in programma lunedì 21 marzo in cui si tratteranno le nuove competenze e nuove skill necessarie ai diversi ambiti e approfondite nel corso del Convegno in programma la mattina del 22 marzo in cui, insieme ad altre associazioni, ADG - Ambasciatori del Gusto, Chic - Charming Italian Chef e JRE Italia e a Re.Na.I.A - Rete Nazionale Istituti Alberghieri, si creerà un tavolo di confronto e

veranno poste le basi per redigere i contenuti del Manifesto della Figura Professionale del Cuoco. Durante il Simposio saranno proposti anche due workshop su due argomenti di grande rilievo per la ristorazione in questo momento: la sanificazione degli spazi e degli ambienti, realizzato insieme ad **AFIDAMP** e il tema dell'energia e della trasformazione 4.0. La giornata di lunedì 21 prevede inoltre l'Assemblea per il Rinnovo delle cariche sociali e la cerimonia di Premiazione Le Stelle della Ristorazione, e si concluderà con un Gala Dinner Party coordinato dalle Delegazioni APCI Lombarde. Durante la giornata di martedì 22 è prevista una visita degustazione al Prosciuttificio Marco D'Oggiono. "Quest'anno più che mai - commenta Sonia Re, Direttore Generale di APCI l'Assemblea di rinnovo delle cariche è importante per costruire un Direttivo forte, preparato, determinato e consapevole. Una squadra di professionisti, dislocata nelle regioni e coordinata da un Consiglio Nazionale, fatta di persone che vivono

una condivisione di intenti. Non spettatori, ma protagonisti che ci mettono la faccia, si 'sporcano' le mani, come nelle loro cucine; che non si adeguano, ma si impegnano a perseguire obiettivi con la volontà di agire in prima persona per una crescita comune. Insieme a loro con passione e costanza disegneremo percorsi e collaborazioni che ci aiuteranno a perfezionare sempre più il nostro 'luogo' associativo. Perché una **Associazione** è fatta di volti e durante il Simposio vi p r e s e n t e r e m o orgogliosamente i nostri". Il simposio Le Stelle della Ristorazione vedrà la partecipazione di aziende leader del comparto Food Service, segno tangibile di una filiera che cresce, insieme. CLICCA SULL IMMAGINE PER IL PROGRAMMA COMPLETO

Un locale pulito è un locale sicuro

LINK: <https://www.gsanews.it/notizie-pulizie-hotel/un-locale-pulito-e-un-locale-sicuro/>



Un locale pulito è un locale sicuro 08 Marzo 2022 - hotel & catering Come è cambiata l'igiene per le strutture ricettive a causa della pandemia da Covid 19? Ne parliamo con Sonia Re, Direttore generale di APCI - **Associazione** Professionale Cuochi Italiani. L'esperienza dell'emergenza sanitaria la scerà a lungo, probabilmente per sempre, un segno importante sulle modalità di erogazione dei servizi di ristorazione che devono necessariamente adeguarsi alle nuove abitudini dei consumatori, anche in termini di igiene e sicurezza. Intendiamoci, l'igiene per le strutture ricettive non è certo una novità ed è tematica seria e regolamentata dal Sistema HACCP, ma cosa è cambiato? E cosa deve ancora cambiare? Sonia Re, è Direttore generale di APCI - **Associazione** Professionale Cuochi Italiani, **associazione** di categoria che da oltre 20 anni rappresenta sul mercato la figura professionale del cuoco,

tutelandola e occupandosi della sua formazione. L'**associazione**, presente su tutto il territorio nazionale e in diversi Paesi stranieri, si è trovata in questi ultimi due anni a gestire una situazione complessa e totalmente nuova e lo ha fatto creando un network che posso ruotare intorno al cuoco e al ristoratore, supportandolo in tutte le attività. 'Mi piace pensare sempre positivo - esordisce Re - anche se devo ammettere che ci sono stati momenti, e ci sono ancora, molto duri per il nostro comparto. Momenti che hanno visto la categoria maggiormente penalizzata rispetto ad altre e che hanno richiesto un enorme lavoro da parte di tutti per tenere 'la barra dritta' e ottenere risultati importanti per la sopravvivenza del settore. Il tema dell'igiene è stato, da subito, uno di quelli al centro del dibattito politico, oltre che sanitario. A un certo punto è parso evidente che il sistema creato non riuscisse più a essere sufficiente, o meglio

non riuscisse a essere rassicurante nei confronti dei clienti e degli stessi dipendenti dei locali. E rassicurare loro significava anche rassicurare le istituzioni, aiutandole a trovare soluzioni per poter garantire una riapertura sicura'. APCI ha lavorato molto costruendo un progetto basato sulla collaborazione tra associazioni di categoria e da questo percorso è nato il progetto #FareRete, al quale hanno aderito le altre principali associazioni di categoria ADG - Ambasciatori del Gusto, Chic-Charming Italian Chef e JRE Italia, facendo fronte comune per la tutela del comparto e per individuare nuove normative. Come detto il tema dell'igiene è subito salito in primo piano e APCI ha messo a punto una serie di attività formative e concrete per aiutare i propri associati a comprendere come muoversi. Tra queste il rafforzamento del legame con **AFIDAMP**, **associazione** di riferimento del settore

del Cleaning Professionale, mettendo a frutto un lavoro intrapreso insieme già da anni (vedi box). Sono stati creati contenuti e corsi ad hoc e insieme ad **AFIDAMP** e a FIPE- Confcommercio è stato messo a punto un documento scritto per supportare gli imprenditori nella sanificazione quotidiana di sala e cucina all'interno dei pubblici esercizi. 'La pulizia quotidiana degli ambienti - prosegue Sonia Re- è oggi un elemento importantissimo, uno strumento di comunicazione del valore del proprio locale. Bisogna imparare a lavorare seriamente e bisogna raccontarlo ai propri clienti. Per anni in occasione di fiere di settore e di convegni abbiamo portato avanti la necessità di una corretta igiene degli spazi, sala e cucina. Un tema fortemente sentito dai nostri associati. L'obiettivo che ci eravamo posti era quello di aiutarli a individuare le pratiche corrette, in un'ottica di garanzia per se stessi, per i dipendenti, per la clientela. Fortunatamente non ci siamo quindi trovati impreparati nella gestione dello tsunami che ci ha travolto. Le basi erano buone e su queste abbiamo lavorato ancora. Costruendo un percorso per aiutare i cuochi a capire le nuove richieste, le

normative, le regole per sanificare i propri ambienti appoggiandosi a professionisti seri, e non a imprese nate come funghi dal nulla. Tra le altre attività proprio il prontuario creato con FIPE e **AFIDAMP**, uno strumento agile e immediato, con indicazioni precise su come garantire la pulizia e la sicurezza di clienti e dipendenti'. Grande attenzione va infatti posta alle operazioni di sanificazione dei pubblici esercizi, per loro stessa natura frequentati da tante persone, da effettuare quotidianamente e nel modo più corretto possibile, non solo in caso di un'emergenza sanitaria. Lo strumento è stato ed è quindi di aiuto per guidare chi gestisce un locale nelle pulizie quotidiane, senza tralasciare nulla. Tra i suggerimenti più importanti: indicazioni sulle modalità di igienizzazione delle mani, in particolare se si è passati dalla cassa maneggiando denaro, indicazioni sul corretto utilizzo di prodotti chimici ed eventuali strumentazioni meccaniche di supporto, suggerimenti sulla consegna, la conservazione e l'apertura di imballaggi esterni e, ancora, particolari raccomandazioni sulla pulizia delle parti più esposte al contatto come tavoli, sedie, menù e set da condimento. 'Continuiamo a

parlare ai nostri associati di igiene - conclude Sonia Re- di pulizia degli strumenti e degli ambienti, di qualità dell'aria, di investimenti che sono necessari perché rendono i loro locali migliori e quindi più frequentati dalla clientela. Ma per farlo abbiamo bisogno di lavorare insieme a partner di fiducia, a livello associativo, istituzionale e aziendale. Abbiamo anche siglato accordi con aziende e start up operanti in questo settore, proprio per essere di supporto ai nostri cuochi nella comprensione corretta delle problematiche legate all'igiene, fin dalla progettazione di un locale che deve essere facile da pulire, in ogni sua parte. Se c'è una lezione che abbiamo imparato è che da soli andiamo poco lontano'.

ISSA PULIRE NETWORK ritira la partnership con CleanExpo Moscow Show

LINK: <https://www.gsanews.it/facility-management/issa-pulire-network-ritira-la-partnership-con-cleanexpo-moscow-show/>



ISSA PULIRE NETWORK ritira la partnership con CleanExpo Moscow Show 04 Marzo 2022 - imprese & dealers A causa della grave situazione in Ucraina, ISSA PULIRE NETWORK (IPN) ha deciso di ritirare la sua partnership e il suo supporto alla fiera CleanExpo di Mosca, che si terrà dal 22 al 24 novembre 2022 a Mosca, in Russia. IPN, fondata dall'ISSA e dall'**associazione** di categoria italiana **Afidamp**, ha chiesto all'organizzatore della mostra MVK (International Exhibition Company) di rimuovere il marchio e il logo PULIRE da tutta la comunicazione e dai materiali relativi alla fiera CleanExpo di Mosca. "ISSA e IPN non possono procedere con il progetto CleanExpo Moscow, visto ciò che sta accadendo tra Russia e Ucraina", ha affermato Toni D'andrea, CEO di IPN. "Speriamo sinceramente in una risoluzione rapida e pacifica del conflitto e di poter riprendere in futuro i nostri

rapporti di lavoro con l'evento di Mosca". Per ulteriori informazioni su IP<http://issapulirenetwork.com/events>.N, visitare issapulirenetwork.com. Per saperne di più sulla rete di fiere ed eventi globali di I S S A , issapulirenetwork.com/events.

Transizione 4.0 e le macchine per la **pulizia professionale**

LINK: <https://www.gsanews.it/imprese-dealers/transizione-4-0-e-le-macchine-per-la-pulizia-professionale/>

Transizione 4.0 e le macchine per la **pulizia professionale** 02 Marzo 2022 - imprese & dealers E' il momento di approfittare dei vantaggi del credito di imposta previsto dalla Transizione 4.0 che è attribuito a tutte le imprese residenti in Italia che effettuano investimenti in beni strumentali nuovi destinati a strutture produttive ubicate nel territorio, indipendentemente dalla forma giuridica, dal settore economico di appartenenza e dalla dimensione. Questi beni devono essere di uso durevole e impiegati all'interno del processo produttivo dell'impresa. Si tratta di importanti opportunità per quelle aziende che si trovano ad effettuare investimenti in macchine per la **pulizia professionale**, quindi per imprese che offrono servizi di pulizia, società di noleggio di macchinari e organizzazioni che devono acquistare, gestire e mantenere una flotta aziendale di macchine per pulizia. Per saperne di più: https://www.afidamp.it/images/AFIDAMP_Position_Paper_Transizione_4.0.pdf

Packaging in plastica riciclata per il professional cleaning

LINK: <https://www.gsanews.it/facility-management/packaging-in-plastica-riciclata-per-il-professional-cleaning/>



Packaging in plastica riciclata per il professional cleaning 02 Marzo 2022 - imprese & dealers Si è tenuto il 28 febbraio il secondo appuntamento con il seminario 'Packaging in plastica riciclata: necessità o opportunità per il settore del professional cleaning?', organizzato dal Gruppo Chimici di **AFIDAMP** per approfondire tutte le tematiche legate all'utilizzo di contenitori in plastica riciclata. Condotta da Michele Pagani, di MC2 srl, l'evento si è focalizzato sugli aspetti del mercato sia del PCR (riciclato post consumo) che della plastica vergine. Ad aprire i lavori Stefania Verrienti, Direttore di **AFIDAMP**, che ha introdotto i temi della giornata. Ha sottolineato come per gli associati sia importante comprendere meglio, anche in prospettiva, come utilizzare la plastica riciclata e quali sono i vantaggi e le criticità. Il settore infatti, stimolato dalla normativa sempre più esigente in termini di

percentuali di plastica riciclata, da tempo ha incrementato la richiesta di materia prima riciclata in modo trasversale su tutte le categorie rappresentate da **AFIDAMP**: dagli imballaggi primari del mondo chimico, alla componentistica per le macchine, ai carrelli e secchi per le attrezzature. Ci si chiede se la qualità della plastica sarà del livello necessario e se ci sarà sufficiente materia prima, anche in considerazione degli ultimi eventi internazionali che pongono un punto di domanda sul futuro di tutti noi. I temi sono stati approfonditi con Cristina Poggesi - Segretario IPPR, Danilo Sartori, Responsabile di Modelli Innovativi di Riciclo e product management di Corepla, Giuseppe Riva - Direttore Federchimica-PlasticsEurope Italia, Attilio Cattapan - Attix Srl, Stefano Martegani - Responsabile Certificazioni CSI - Gruppo IMQ. Il settore del cleaning, come ha anche sottolineato la

dottorssa Poggesi, fin dal 2017, ha risposto con molta attenzione ai temi ambientali, chiedendo fin da subito la certificazione per i propri prodotti all'ente che rilascia il marchio 'Plastica seconda vita', che accredita e garantisce la percentuale di plastica riciclata presente nei prodotti. Il numero dei manufatti certificati è raddoppiato negli ultimi due anni. Un percorso, quello verso l'utilizzo della plastica riciclata, da intraprendere fin da ora dato che, secondo le norme UE, entro il 2030 tutti gli imballaggi in plastica dovranno essere riciclabili oppure riutilizzabili e probabilmente dovranno avere un contenuto minimo di riciclato negli imballaggi. Il consiglio è quindi quello di prepararsi sin d'ora, lavorando anche con la filiera dei fornitori per avere dei prodotti sicuri e affidabili. Un tema, questo, che passa attraverso un lavoro di squadra, come sottolineato anche da Danilo Sartori di Corepla e da Giuseppe Riva di

Federchimica, e di formazione alle aziende sui diversi materiali, sulle modalità di riciclo (chimico o meccanico) sui costi di produzione e sull'utilizzo. Emerge fondamentale un tema, relativo alla qualità che può raggiungere la plastica riciclata. Non è sempre vero che i materiali riciclati siano meno performanti di quelli in plastica vergine: la qualità infatti dipende, come sottolineano i relatori, da come viene prodotta, dal materiale di partenza e da come viene effettuata la fase di riciclo. La proposta di Giuseppe Riva è di investire sul riciclo chimico, che aprirà molte strade, anche se siamo solo agli inizi. D'altronde della plastica non possiamo fare a meno. Come evidenzia proprio Riva, sostituire per gli imballi la plastica con materiali alternativi ci costringerebbe ad avere un packaging più pesante e a raddoppiare i consumi energetici, in un momento già difficoltoso per le imprese. Inoltre si evidenzia che se l'emissione annua media di CO2 da parte di ogni cittadino europeo è di 9,7 tonnellate, di queste il 66% è riconducibile a energia e alimentazione, il 23% ai trasporti e solo lo 0,3% agli imballaggi in plastica. Il riciclo, richiesto e favorito anche da normative italiane e europee,

è quindi la strada da percorrere. E su quello chimico sono stati fatti molti investimenti in Europa, destinati a raggiungere 2,6 miliardi di euro entro il 2025 e 7 miliardi di euro entro il 2030. Inoltre 150 milioni di euro sono previsti dal PNRR. E' quindi fondamentale che tutta la filiera produttiva lavori in questa direzione, favorendo il corretto utilizzo della plastica e il suo riciclo in maniera efficace per il mercato. Nel corso del seminario è stato approfondito anche il tema relativo alla Plastic Tax, per ora rimandata, ma attesa per l'inizio del 2023. Attilio Cattapan ha evidenziato come la Plastic Tax non sia in realtà una tassa, bensì un'accisa non armonizzata sul consumo dei Manufatti Con Singolo Impiego (MACSI) in plastica per il contenimento, protezione, manipolazione, o consegna di merci o di prodotti alimentari. E ha sottolineato che l'imposta non è dovuta sulla materia plastica che proviene da processi di riciclo o per MACSI esportati per il consumo in altri Paesi. Il produttore che ne chiede l'esenzione dovrà però rispondere a determinati obblighi e chiedere anche autorizzazione ad ADM - Agenzia Dogana e Monopoli, che entro ottobre 2022

emetterà delle direttive in merito. Il seminario si è concluso con un intervento che ha suscitato grande interesse e prodotto numerose domande dal pubblico collegato: i contenitori per materiali pericolosi. Stefano Martegani ha dettagliato la regolamentazione per il trasporto di materiali pericolosi in flaconi e taniche in plastica vergine e riciclata. Una regolamentazione molto precisa, che va seguita alla lettera e che richiede molta attenzione. Fondamentale, ha sottolineato Martegani, è che la catena di controllo sia rigorosa e che gli imballi siano più resistenti. Se questo accade, anche la plastica riciclata si rivela molto efficace in termini di sicurezza dell'imballo e del contenimento del prodotto. Importante è seguire tutti i passaggi e non utilizzare imballi obsoleti. Il tema riscuote molta attenzione e richiede ulteriori approfondimenti. Per questo AFIDAMP si farà promotore della costituzione di un tavolo di lavoro tra i propri associati e i produttori di plastica riciclata, per individuare un percorso comune e virtuoso. Il seminario, trasmesso da AFIDAMP attraverso i propri canali social, è disponibile sul canale YouTube dell'associazione. Fonte:

Comunicato stampa

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

La figura professionale del Cuoco al centro del Simposio Apci

LINK: <https://www.ristorantiweb.com/tendenze/la-figura-professionale-del-cuoco-al-centro-del-simposio-apci/>



ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI

Afidamp Apci Charming Italian Chef Cuoco Jre Italia ReNaIA manifesto professione simposio skills Appuntamento per gli associati Apci il 21 e 22 marzo a Como per il simposio Le Stelle della Ristorazione. Un incontro incentrato su un obiettivo: dibattere i nuovi skills professionali e stilare il Manifesto della figura professionale del Cuoco Dopo due anni di edizioni necessariamente tenute in forma virtuale, torna il 21 e 22 marzo, presso lo Sheraton Lake Como Hotel, il simposio Le Stelle della Ristorazione organizzato da Apci, **Associazione** Professionale Cuochi Italiani. Il tema dell'incontro fra i professionisti della cucina, a numero chiuso e riservato agli associati, è fra i più rilevanti per la categoria: delineare con tutti gli attori del comparto l'evoluzione della figura del Cuoco. I due anni trascorsi hanno reso necessario il reinventarsi per chi esercita

la professione del cuoco e del ristoratore, orientando il proprio sguardo verso molteplici direzioni, a partire dai luoghi di formazione, dove è sempre più necessario creare un percorso diretto e continuo con il mondo del lavoro. Non solo: i nuovi modelli di consumo richiedono oggi al cuoco una revisione del proprio ruolo nel comparto ristorazione, spronandolo a farsi interprete di un progetto più significativo per sé e per la propria azienda. Il passaggio richiesto è infatti quello che muove in direzione di un Cuoco Partner strategico, che sappia comprendere le nuove regole di ingaggio della professione, collaborare con la sala e divenire alleato del proprio contesto lavorativo. Obiettivo: stilare un "Manifesto" Queste tematiche saranno discusse durante la Tavola Rotonda (21 marzo) in cui si tratteranno le nuove competenze necessarie ai diversi ambiti, poi

approfondite nel corso del Convegno in programma la mattina del 22 marzo in cui, insieme ad altre associazioni, ADG - Ambasciatori del Gusto, Chic - Charming Italian Chef e JRE Italia e a Re.Na.I.A - Rete Nazionale Istituti Alberghieri, verrà creato un tavolo di confronto e poste le basi per stilare un Manifesto della Figura Professionale del Cuoco. Durante il Simposio saranno proposti anche due workshop su due argomenti di grande rilievo per la ristorazione in questo momento: la sanificazione degli spazi e degli ambienti (realizzato insieme ad **AFIDAMP**) e il tema dell'energia e della trasformazione 4.0. La giornata di lunedì 21 prevede inoltre l'Assemblea per il Rinnovo delle cariche sociali e la cerimonia di Premiazione Le Stelle della Ristorazione. A coronare il tutto, un Gala Dinner Party coordinato dalle Delegazioni APCI Lombarde. Il programma dettagliato dei

lavori si trova qui.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

AFIDAMP al Tavolo del Ministero degli Esteri

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/afidamp-al-tavolo-del-ministero-degli-esteri/>



AFIDAMP al Tavolo del Ministero degli Esteri Il Presidente Giuseppe Riello ha partecipato in rappresentanza di **AFIDAMP** al Tavolo del settore Macchine e Tecnologie convocato dal Ministero degli Esteri per valutare le ripercussioni del conflitto in corso tra Russia e Ucraina. Il tavolo di lavoro, che si è svolto lo scorso 16 marzo, è stato voluto dal Ministero degli Esteri per valutare con le imprese del settore Macchine e Tecnologie le criticità e le ripercussioni della guerra tra Russia e Ucraina, per fare fronte ai problemi che si stanno verificando. Ha aperto i lavori l'Ambasciatore Lorenzo Angeloni, Direttore Generale della Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, coadiuvato dal moderatore Ministro Plenipotenziario Stefano Nicoletti, Vice Direttore Centrale per l'internazionalizzazione del Sistema Paese. Sono state

segnalate le criticità generate anche dalle sanzioni imposte dal mondo occidentale, tra le quali aumenti del prezzo di alcuni prodotti, difficoltà di approvvigionamento di materie prime, impossibilità a esigere crediti precedenti al conflitto, commesse in corso non più attive. Giuseppe Riello Il Presidente di **AFIDAMP**, Giuseppe Riello, ha sottolineato come il comparto del cleaning professionale subisca la situazione generata dalla guerra e dalle scelte operate nei confronti della Russia. "Il mercato russo ha specificato Riello è sempre stato ed è molto importante per i nostri associati che esportano i propri prodotti. La richiesta c'è ancora, ma la difficoltà è a livello logistico. È infatti molto difficile fare arrivare in Russia e consegnare i prodotti richiesti. I soci chiedono, pertanto, che, non appena possibile, vengano istituiti dei corridoi e delle modalità per poter proseguire le attività

commerciali". Carlo Maria Ferro, Presidente di ICE ha sottolineato la disponibilità dell'Istituto a collaborare con le imprese per supportarle in tutte le fasi, sia di importazione, sia di esportazione. A questo scopo propone di valutare iniziative dedicate per chi esporta e per chi si trova con ordini e commesse aperte che non sono state evase e non possono esserlo. Ferro ha sottolineato anche come si stia lavorando sul tema delle manifestazioni fieristiche e delle missioni di visite del mondo imprese. L'Ambasciatore ha sottolineato come si stiano mettendo a disposizione strumenti specifici per aiutare le imprese, anche aprendo canali con Paesi che possono sopperire alla mancanza di materie prime provenienti dalla Russia. Tra gli strumenti messi a disposizione dal Ministero permane il Fondo 394, strumento di finanza agevolata messo a disposizione durante la pandemia da Covid-19, che

si sta cercando di adattare alla attuale situazione. Per raccogliere tutte le richieste e per fornire supporto il Ministero ha aperto una casella di posta elettronica **d e d i c a t a** export.crisiucraina@esteri.it. Anche la Commissione Europea ha istituito un indirizzo per comunicare le criticità da parte delle imprese: ec-russia-sanctions@ec.europa.eu.

AFIDAMP: 'Packaging in plastica riciclata'?

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/afidamp-packaging-in-plastica-riciclata%ef%bf%bc/>



Si è tenuto alla fine di febbraio il secondo appuntamento con il seminario "Packaging in plastica riciclata: necessità o opportunità per il settore del professional cleaning?", proposto da **AFIDAMP** per approfondire le scelte dei produttori nell'universo delle plastiche riciclate. Organizzato dal Gruppo Chimici di **AFIDAMP** e condotto da Michele Pagani, di MC2 srl, l'evento si è focalizzato sugli aspetti del mercato sia del PCR (riciclato post consumo) che della plastica vergine. Ad aprire i lavori Stefania Verrienti, Direttore di **AFIDAMP**, che ha introdotto i temi della giornata. Ha sottolineato come per gli associati sia importante comprendere meglio, anche in prospettiva, come utilizzare la plastica riciclata e quali sono i vantaggi e le criticità. Ci si chiede se la qualità della plastica sarà del livello necessario e se ci sarà sufficiente materia prima, anche in considerazione degli ultimi eventi internazionali che

pongono un punto di domanda sul futuro di tutti noi. I temi sono stati approfonditi con Cristina Poggesi Segretario IPPR, Danilo Sartori, Responsabile di Modelli Innovativi di Riciclo e product management di Corepla, Giuseppe Riva Direttore Federchimica - PlasticsEurope Italia, Attilio Cattapan Attix Srl, Stefano Martegani Responsabile Certificazioni CSI Gruppo IMQ. Focus sull'ambiente Il settore del cleaning, come ha anche sottolineato la dottoressa Poggesi, fin dal 2017, ha risposto con molta attenzione ai temi ambientali, chiedendo fin da subito la certificazione per i propri prodotti all'ente che rilascia il marchio 'Plastica seconda vita', che accredita e garantisce la percentuale di plastica riciclata presente nei prodotti. Il numero dei manufatti certificati è raddoppiato negli ultimi due anni. Secondo le norme UE, entro il 2030 tutti gli imballaggi in plastica dovranno essere riciclabili oppure riutilizzabili e

probabilmente dovranno avere un contenuto minimo di riciclato negli imballaggi. Il consiglio è quindi quello di prepararsi sin da ora, lavorando anche con la filiera dei fornitori per avere dei prodotti sicuri e affidabili. Un tema, questo, che passa attraverso un lavoro di squadra, come sottolineato anche da Danilo Sartori di Corepla e da Giuseppe Riva di Federchimica, e di formazione alle aziende sui diversi materiali, sulle modalità di riciclo (chimico o meccanico) sui costi di produzione e sull'utilizzo. La qualità della plastica riciclata Non è sempre vero che i materiali riciclati siano meno performanti di quelli in plastica vergine: la qualità infatti dipende, come sottolineano i relatori, da come viene prodotta, dal materiale di partenza e da come viene effettuata la fase di riciclo. La proposta di Giuseppe Riva è di investire sul riciclo chimico, che aprirà molte strade, anche se siamo solo agli inizi. D'altronde della

plastica non possiamo fare a meno. Come evidenzia proprio Riva, sostituire per gli imballi la plastica con materiali alternativi ci costringerebbe ad avere un packaging più pesante e a raddoppiare i consumi energetici, in un momento già difficoltoso per le imprese. Inoltre, si evidenzia che se l'emissione annua media di CO2 da parte di ogni cittadino europeo è di 9,7 tonnellate, di queste il 66% è riconducibile a energia e alimentazione, il 23% ai trasporti e solo lo 0,3% agli imballaggi in plastica. Il riciclo, richiesto e favorito anche da normative italiane europee, è quindi la strada da percorrere. E su quello chimico sono stati fatti molti investimenti in Europa, destinati a raggiungere 2,6 miliardi di euro entro il 2025 e 7 miliardi di euro entro il 2030. Inoltre, 150 milioni di euro sono previsti dal P N R R . Quindi è fondamentale che tutta la filiera produttiva lavori in questa direzione. Nel corso del seminario è stato approfondito anche il tema relativo alla Plastic Tax, per ora rimandata, ma attesa per l'inizio del 2023. Attilio Cattapan ha evidenziato come la Plastica Tax non sia in realtà una tassa, bensì un'accisa non armonizzata sul consumo dei Manufatti Con Singolo Impiego

(MACSI) in plastica per il contenimento, protezione, manipolazione, o consegna di merci o di prodotti alimentari. E ha sottolineato che l'imposta non è dovuta sulla materia plastica che proviene da processi di riciclo o per MACSI esportati per il consumo in altri Paesi. Il produttore che ne chiede l'esenzione dovrà però rispondere a determinati obblighi e chiedere anche autorizzazione ad ADM - Agenzia Dogana e Monopoli, che entro ottobre 2022 emetterà delle direttive in merito. I contenitori per i materiali pericolosi Il seminario si è concluso con un intervento che ha suscitato grande interesse e prodotto numerose domande dal pubblico collegato: i contenitori per materiali pericolosi. Stefano Martegani ha dettagliato la regolamentazione per il trasporto di materiali pericolosi in flaconi e taniche in plastica vergine e riciclata. Una regolamentazione molto precisa, che va seguita alla lettera e che richiede molta attenzione. Fondamentale, ha sottolineato Martegani, è che la catena di controllo sia rigorosa e che gli imballi siano più resistenti. Se questo accade, anche la plastica riciclata si rivela molto efficace in termini di sicurezza dell'imballo e del contenimento del prodotto.

Importante è seguire tutti i passaggi e non utilizzare imballi obsoleti. Il tema riscuote molta attenzione e richiede ulteriori approfondimenti. Per questo **AFIDAMP** si farà promotore della costituzione di un tavolo di lavoro tra i propri associati e i produttori di plastica riciclata, per individuare un percorso comune e virtuoso. Il seminario, trasmesso da **AFIDAMP** attraverso i propri canali social, è disponibile sul canale YouTube dell'**associazione**. Leggi anche: **AFIDAMP**, il Seminario Packaging in plastica riciclata

Nuove nomine ai vertici **AFIDAMP**

LINK: <https://www.gsanews.it/impresedealers/nuove-nomine-ai-vertici-afidamp/>



Nuove nomine ai vertici **AFIDAMP** 08 Marzo 2022 - imprese & dealers Nel corso del 2021 moltissime sono state le attività che hanno visto **AFIDAMP** protagonista su diversi tavoli istituzionali. Attività che hanno visto i soci protagonisti in prima persona e fautori di tante iniziative. Un percorso che proseguirà anche nel 2022 con la nuova **AFIDAMP** che ha visto confluire in un unico organismo produttori e distributori, per una presenza ancora più forte sul mercato. Frutto di questo percorso è la recente nomina di Virna Re, presidente di Dierre e membro del consiglio direttivo di **AFIDAMP**, alla guida di **AFIDAMP** Servizi, la società che gestisce tutti gli aspetti operativi dell'**associazione**. 'La nomina a Presidente di **Afidamp** Servizi, braccio operativo storico di **AFIDAMP**, è per me un onore e celebra in modo ancora più saldo e sinergico la collaborazione tra le due componenti fondatrici di

AFIDAMP: i fabbricanti e i distributori'. Sempre di questi giorni è la nomina alla Vicepresidenza di **AFIDAMP** di Francesco Pasquini al posto del dimissionario Gianfranco Bonotto di Tre Colli che mantiene solo la carica di Consigliere. Francesco Pasquini, Chief Sales and Marketing Officer di Lucart e membro del Consiglio Direttivo ha dichiarato: 'Ringrazio il collega e amico Gianfranco Bonotto che mi ha preceduto e mi impegnerò a continuare il suo lavoro con la stessa dedizione e lungimiranza'. 'Re e Pasquini sono due colleghi preziosi, da sempre molto attivi e propositivi e il loro nuovo ruolo in **associazione** darà sicuramente un nuovo importante impulso ai progetti di **AFIDAMP**' ha dichiarato Giuseppe Riello Presidente **AFIDAMP**.

La figura del cuoco contemporaneo al centro del Simposio APCI

LINK: <https://horecanews.it/la-figura-del-cuoco-contemporaneo-al-centro-del-simposio-apci/>

La figura del cuoco contemporaneo al centro del Simposio APCI. Al Simposio APCI oltre 200 cuochi presenti per seguire momenti di formazione e iniziare a tracciare insieme le regole per il "Manifesto della Figura Professionale del Cuoco". Associazioni Eventi Redazione - 24 Marzo 2022. Ascolta la notizia in formato audio. Il 21 e il 22 marzo si è tenuto a Como, presso lo Sheraton Lake Como Hotel, il Simposio "Le Stelle della Ristorazione", annuale appuntamento per i soci di APCI - **Associazione Professionale Cuochi Italiani**, che si sono incontrati per confrontarsi e formarsi sui temi più rilevanti per la professione. Due giornate dedicate alla formazione e al networking che hanno visto presenziare oltre 200 cuochi professionisti e molti ospiti in rappresentanza delle principali aziende del settore Food Service, tassello fondamentale del progetto di filiera agroalimentare. Obiettivo principale della due giorni è stato quello di iniziare a porre la basi per definire regole e comportamenti che permettono di definire chi è il cuoco contemporaneo e

come può, e deve, diventare protagonista del proprio presente, per costruire un futuro migliore. I due anni di pandemia e la situazione attuale ancora incerta hanno infatti portato alla luce problematiche che già interessavano il settore, che sono diventate vere e proprie criticità. Per superarle è stato creato nel corso del 2020 il progetto #FareRete, che vede APCI collaborare attivamente con altre associazioni di categoria, quali ADG - Ambasciatori del Gusto, Chic - Charming Italian Chef e JRE Italia. Insieme le quattro associazioni hanno scelto di portare avanti una 'rivoluzione gentile' per riscrivere le regole della professione e condividerle con i professionisti e con le istituzioni. Il nuovo Consiglio Direttivo La due giorni organizzata da APCI nella splendida cornice del lago di Como ha permesso di condividere con moltissimi ospiti spunti e indicazioni per arrivare a risultati tangibili. Se ne farà carico il nuovo Consiglio Direttivo, rieletto per quattro anni proprio nel corso della prima giornata di lavori. Oltre al Direttore Generale, Sonia Re, e al Presidente, Roberto

Carcangiu, riconfermati nel proprio ruolo, il nuovo Consiglio è composto da tre vicepresidenti: Vincenzo Butticé (Nord), Sergio Ferrarini (Centro) e Antonio Sorrentino (Sud). Insieme a loro lavoreranno i consiglieri: Corrado Amato (Puglia), Antonio Bedini (Marche), Carmelo Carnevale (UK), Antonio Caterino (Edimburgo), Michele Cocchi (Emilia Romagna), Francesca Dassori (UK), Marco Faiella (Umbria), Nicola Ferrari (Emilia Romagna), Arturo Fusco (Campania), Luca Malacrida (Lazio), Massimo Moroni (Lombardia), Anna Maria Pellegrino (Veneto), Giorgio Perin (Piemonte), Francesco Pucci (Calabria), Vito Semeraro (Puglia) e Fabrizia Ventura (Lazio). Molti i progetti sui quali l'**associazione** è già al lavoro, tra i quali l'impegno in favore della popolazione ucraina, con la partecipazione alla campagna "Italia keeps on cooking for Ucraina", la partecipazione ai progetti di sostenibilità messi a punto dalla scuola internazionale di cucina Alma e le numerose attività che vedono impegnati gli chef APCI sul territorio nazionale e all'estero, con la

Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. La giornata di lavori del lunedì si è aperta con gli approfondimenti su due temi di grande interesse per il mondo della ristorazione: il caro energia, approfondito con la partecipazione di Regione Lombardia, e il tema dell'igiene e sanificazione, trattato con **AFIDAMP**. Il Manifesto della Figura Professionale del Cuoco Al centro della giornata una tavola rotonda, alla quale ha fatto seguito un convegno il martedì mattina per far comprendere la necessità che il cuoco diventi un partner strategico e un protagonista attivo del proprio presente. Moderata da Paolo Marchi la tavola rotonda ha visto la partecipazione di moltissimi chef, volti noti sul territorio, che hanno messo a fattore comune la propria esperienza, condividendo spunti e indicazioni per trovare una strada reale per la tutela della categoria e per la sua crescita. Tra loro Tommaso Arrigoni, Vincenzo Butticé, Chicco Cerea, Stefano Cerveni, Giancarlo Morelli, Theo Penati, Giuseppe Postorino e Gianni Tarabini. Insieme a loro il Presidente APCI Roberto Carcangiu, Stefano Pregel Head of Vertical Horevs Manpower Group e Mariangela Pecora, VP Human Resources Italy &

Greece Gruppo Accor Hotels. Al centro della tavola rotonda l'obiettivo di raccogliere le riflessioni per riscrivere le regole per continuare a esserci, come categoria e come persone, aiutando i giovani a "re-innamorarsi" di questa professione, tracciando con loro e per loro, regole di ingaggio migliori, condizioni di lavoro chiare e precise, ma anche trasmettendo quegli elementi positivi che questo mestiere ha, non solo quelli negativi. Se la situazione di crisi ha creato un'opportunità questa è stata proprio quella di aiutare a trovare un nuovo percorso per chi fa il mestiere del cuoco, che passa attraverso una legislazione più efficace, ma anche una collaborazione attiva e partecipativa tra ristoratori e cuochi. Tutti i partecipanti hanno sottolineato la necessità di creare un futuro migliore per i ragazzi che si affacciano alla professione, iniziando a definire percorsi e, appunto indicazioni da seguire. Il tema è stato approfondito anche nella giornata di martedì con le associazioni di #FareRete e Re.Na.I.A. la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri. A parlarne Cristina Bowerman (Presidente di ADG), Stefano Masanti (Presidente di Chic), Roberto Carcangiu (Presidente di APCI), Luca Marchini (in rappresentanza

di JRE Italia), Luigi Valentini (Presidente di Re.Na.I.A), Ernst Knam (Pasticcere e Imprenditore) e Gianluca De Cristofaro (Coordinatore di #FareRete). Importanti anche il collegamento con lo chef Carlo Cracco e con Alessandro Piperò, che hanno fornito il loro contributo parlando dell'importanza di un progetto comune che coinvolga cucina e sala. Roberto Carcangiu, Cristina Bowerman, Chicco Cerea L'obiettivo di stilare un Manifesto, che è partito al Simposio APCI, e proseguirà nel tempo, è molto ambizioso perché, come ha sottolineato Gianluca De Cristofaro: "Un manifesto è una dichiarazione che resta e vive solo se i suoi principi e obiettivi vengono condivisi e applicati da tutti coloro che vi aderiscono. Il coraggio di iniziare a costruirlo nasce proprio dalla volontà di migliorare la condizione professionale del cuoco in molteplici aspetti: culturale, formativo, sociale, economico e imprenditoriale. Per questo bisogna collaborare con il mondo della politica, aiutandola a prendere le decisioni giuste per generare lavoro e opportunità per i giovani". Moltissimi gli spunti emersi dalle due giornate di confronto, che evidenziano come le esperienze positive

siano sempre quelle che permettono a cuochi e ristoratori di lavorare insieme, attraverso incentivi, partecipazioni dirette alla costruzione delle società, collaborazioni e condizioni di lavoro valutate insieme e condivise. Se la cucina italiana è un'eccellenza bisogna ora creare le basi, partendo dai percorsi scolastici e dalla formazione di docenti e alunni, perché continui a restare tale, offrendo ai giovani l'opportunità di fare uno dei lavori più creativi e belli in assoluto. Le Stelle della Ristorazione Il Simposio ha avuto anche il tradizionale momento che onora la carriera di chi svolge questo mestiere. La cerimonia di Premiazione "Le Stelle della Ristorazione", presentata da Irene Colombo, ha visto assegnare il riconoscimento ai cuochi presenti, che lavorano su tutto il territorio nazionale e all'estero. A conclusione della cerimonia un Gala Dinner Party, coordinato da Vincenzo Butticé, con Carlo Molon, Resident Chef dello Sheraton Lake Como Hotel, Andrea Casali del Ristorante Kitchen e dalla delegazione Monza Brianza. Come da tradizione il Simposio si è concluso con una visita a un'azienda del territorio. I presenti hanno potuto scoprire la tradizione e la cura nella preparazione dei

salumi al Prosciuttificio Marco D'Oggiono, fiore all'occhiello della tradizione lombarda. "Abbiamo costruito, insieme a molti colleghi e alle altre associazioni - commenta Roberto Carcangiu, Presidente di APCI - un percorso destinato a durare nel tempo, con la volontà di andare oltre e davvero di creare le condizioni migliori per svolgere la professione del cuoco. Sono orgoglioso di essere stato rieletto Presidente e di poter contribuire concretamente a questo cambio di rotta, che permetterà di riscrivere le regole della nostra professione. Passando dalla Consapevolezza del lavoro che si vuole fare e dal senso di Cultura, Tradizione, Educazione che porta con sé". "Comprendere le possibilità reali per sopravvivere in questo settore è un compito difficile per chiunque conclude Sonia Re, Direttore Generale di APCI e ancora più arduo intravedere gli sviluppi futuri per anticiparli e prendere le decisioni migliori. Ed è necessario individuare gli scenari futuri per garantire la sopravvivenza dei lavoratori, e delle imprese, e degli eventi. Perché un'Italia senza eventi indebolisce il sistema produttivo. Perché un'Italia che non investe in questo

futuro, rischia di uscire dal palcoscenico, soprattutto internazionale. Il progetto è quello di individuare i bisogni, insieme, responsabilmente e generosamente, per poi trovare sempre e ancora insieme le risposte. Ed è su questo presupposto, che sono felice ed onorata di ricoprire ancora questa carica, basata su tanta unità di intenti per creare progetti lungimiranti". Progetti che hanno preso il via al Simposio e destinati a durare nel tempo. **Associazione** Professionale Cuochi Italiani (APCI) è l'**Associazione** di categoria legalmente riconosciuta, punto di riferimento per la Ristorazione Professionale di Qualità, che nasce in un'ottica di aggregazione e di servizio, per costituire il valore aggiunto per il professionista della cucina italiana che voglia trovare un ambiente in cui riconoscersi, emergere, condividere la propria esperienza e trovare nuovi spunti di crescita e confronto. Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della

famiglia delle berrette
bianche dell'**Associazione**
Professionale Cuochi
Italiani.

ISSA Pulire ritira partnership con CleanExpo PULIRE Moscow

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/issa-pulire-ritira-partnership-con-cleanexpo-pulire-moscow/>



ISSA Pulire ritira partnership con CleanExpo PULIRE Moscow A causa della grave situazione in Ucraina, ISSA PULIRE NETWORK (IPN) ha deciso di ritirare la sua partnership e il suo supporto alla fiera CleanExpo di Mosca, che si terrà dal 22 al 24 novembre 2022 a Mosca, in Russia. IPN, fondata da ISSA e dall'**associazione** di categoria italiana **Afidamp**, ha chiesto all'organizzatore della mostra MVK (International Exhibition Company) di rimuovere il marchio e il logo PULIRE da tutta la comunicazione e dai materiali relativi alla fiera CleanExpo di Mosca. "IPN e ISSA non possono procedere con il progetto CleanExpo Moscow, visto ciò che sta accadendo tra Russia e Ucraina", ha affermato Toni D'andrea, CEO di IPN. "Speriamo sinceramente in una risoluzione rapida e pacifica del conflitto e di poter riprendere in futuro i nostri rapporti di lavoro con l'evento di Mosca". Per ulteriori informazioni su

IPN: issapulirenetwork.com
Per saperne di più sulle fiere e gli eventi globali di ISSA : issapulirenetwork.com/events
Per contatti: Laura Banfi, P O , P R , Communications -Ph. +39 02 6744580(1) ext.17 laura@issapulirenetwork.com