



AFIDAMP

01 gennaio 2021 - 03 febbraio 2021

INDICE

AFIDAMP

03/02/2021 Cleaning Community Magazine L'associazione al tempo del Covid-19	5
--	---

AFIDAMP WEB

02/02/2021 Confcommercio.it 11:23 Costi di sanificazione, accordo Fipe-Afidamp	9
02/02/2021 Gsanews 10:30 Materiali e prodotti per la sanificazione a prezzi agevolati : accordo Fipe-Afidamp	10
02/02/2021 finanza.tgcom24.mediaset.it Fipe: accordo con Afidamp per fornitura materiali sanificazione	11
02/02/2021 italiaatavola.net 14:50 Per igienizzare bar e ristoranti in arrivo sconti sulle attrezzature grazie all'accordo Fipe-Afidamp	12
02/02/2021 italiaatavola.net 11:11 Per igienizzare bar e ristoranti in arrivo sconti sulle attrezzature grazie all'accordo Fipe-Afidamp	16
02/02/2021 mixerplanet.com 16:07 Accordo Fipe-Afidamp, sconti su materiali per pulizia e sanificazione	19
02/02/2021 ristorantiweb.com 15:12 Prodotti per la sanificazione a prezzi agevolati con l'accordo Fipe - Afidamp	21
02/02/2021 bargiornale.it 15:05 Prodotti per la sanificazione a prezzi agevolati con l'accordo Fipe - Afidamp	23
02/02/2021 cleaningcommunity.net 22:01 Afidamp al tempo di Covid-19	24
02/02/2021 cleaningcommunity.net 11:21 FIPE e Afidamp: accordo quadro	25
03/02/2021 Horeca News 02:34 Accordo Fipe Afidamp: prezzi agevolati su materiali per la pulizia dei pubblici esercizi	26

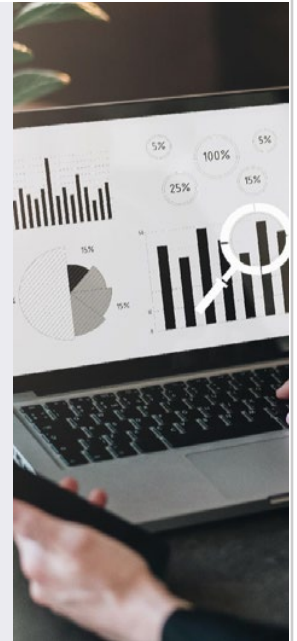
02/02/2021 jamma.tv 16:22	28
Accordo quadro tra Fipe e Afidamp: prezzi agevolati per la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione dei pubblici esercizi	
02/02/2021 milanofinanza.it 15:53	29
Fipe: accordo con Afidamp per fornitura materiali sanificazione	
02/02/2021 DRINX 16:22	30
Prodotti per la sanificazione a prezzi agevolati con l'accordo Fipe - Afidamp	
02/02/2021 DRINX 13:18	31
Accordo quadro tra Fipe e Afidamp Prezzi agevolati per la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione dei pubblici esercizi	

AFIDAMP

1 articolo

Cleaning

L'associazione al tempo del Covid-19



IL FORTE IMPEGNO DI AFIDAMP IN QUESTI MOMENTI CRITICI

Chiara Merlini



Il protrarsi della situazione di emergenza dovuta al SARS-CoV-2 ha creato disagi e preoccupazioni crescenti in ogni settore lavorativo. Se la sofferenza colpisce tutti, è veramente drammatica per alcuni comparti (come per esempio Horeca e turismo) che esprimono dati allarmanti.

La pulizia e la sanificazione, argomenti di stretta attualità, hanno portato alla ribalta il cleaning professionale, ma si è anche notata la difficoltà da una parte nel riconoscere l'essenzialità di un servizio nel suo complesso, dall'altra la poca chiarezza in merito all'attuazione degli interventi. Afidamp, l'Associazione Fabbrikanti e fornitori Italiani Attrezzature, Macchine, prodotti e servizi per la pulizia, è stata individuata come punto di riferimento specifico sul cleaning professionale: in diversi campi si sono attuate molte misure di

sanificazione anti Covid proprio grazie al grande impegno e agli interventi dell'Associazione.

IL PUNTO DI PARTENZA

Quando, con la prima ondata di Covid-19, il mondo intero era sotto shock, le aperture riguardavano solo i luoghi di prima necessità (negozi di alimentari, farmacie... Le aziende (tranne quelle che fornivano supporto alle attività rimaste aperte) si erano fermate. Il clima era di grande incertezza e forte preoccupazione, trovandosi di fronte a qualcosa di totalmente nuovo, della cui durata nessuno poteva fare pronostici.

“Cosa possiamo fare noi di socialmente utile?” è stato il pensiero di Afidamp. E Stefania Verrienti chiarisce: *“Abbiamo pensato di cercare di dare un aiuto concreto, dal momento che Afidamp è stata ampiamente riconosciuta (a partire dalla stesura del Vademecum) come autorità*

L'INTERVISTA

Cerved
on marketing
 services

Progetto di ricerca

UN'ANALISI SUL FATTURATO DELLE
 AZIENDE PRODUTTRICI NEL
 PROFESSIONAL CLEANING

DICEMBRE 2020

afidamp

competente in materia di sanificazione, ci siamo applicati subito per redigere i primi Protocolli – rivolti proprio ai supermercati e alle aziende - da utilizzare come linee guida per la sanificazione”.

La tempestività è stata un fattore importante: *“L'intento era che fossero fruibili subito: sul sito è stata pubblicata una sezione dedicata al Covid-19, con informazioni e aggiornamenti continui da fonti ufficiali, sui DPCM che si susseguivano, sulle informazioni dall'Istituto Superiore di Sanità, dal Ministero della Salute... Informazioni che dovevano essere continuamente aggiornate”.*

E dopo la pubblicazione dei primi due Protocolli, sono arrivate le richieste di altri settori, per informazioni e chiarimenti su come attuare gli interventi.

Afidamp è quindi stata molto attiva in questo periodo. Quali sono i principali servizi di

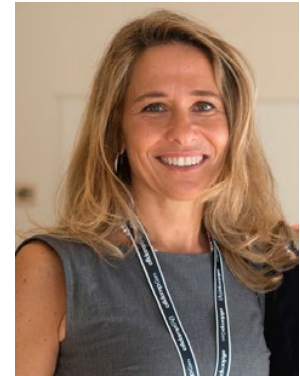
assistenza agli associati in questi mesi così complessi?

“Abbiamo dato assistenza ai nostri associati, fornendo loro un aiuto concreto e tempestivo e questo sforzo è stato riconosciuto con nostra grande soddisfazione. Per esempio, nel rapido susseguirsi di normative, i soci Afidamp venivano informati immediatamente sulla parte che li riguardava e istruiti sul da farsi. Quando alcuni dei nostri comparti sono stati fermati dal blocco delle attività produttive, abbiamo portato avanti una insistente azione di lobby, con una massiccia comunicazione volta a fare comprendere quale rischio il blocco stesse comportando per la fornitura di ospedali, case di cura ecc. e quanto fosse importante che il settore potesse lavorare liberamente. Inoltre, abbiamo messo a disposizione gratuitamente l'ufficio legale di Afidamp, che in tempo reale ha fornito supporto e assistenza su quesiti pratici, mettendo così le aziende nella possibilità

di poter essere attive sul lavoro”.

Focus su 'fare associazione', dunque. Questo è accaduto anche in altre occasioni?

“Siamo intervenuti per tutelare i nostri associati quando si è trattato di partecipare a InterClean: l'Italia - che rappresenta il 30% degli espositori - nel periodo di conferma degli spazi espositivi si trovava nella fase più delicata di Covid-19. Abbiamo chiesto di annullare la fiera oppure di spostarla: era impensabile una partecipazione nel mese di maggio. L'Olanda in quel periodo era poco colpita dalla pandemia e gli organizzatori rimanevano troppo fermi sui loro obiettivi. Per questo Afidamp, su esplicita richiesta degli associati, è intervenuta in loro difesa ottenendo delle ottime condizioni di spostamento all'edizione del 2022 dello spazio espositivo senza applicazione di penali. Tutto ciò succedeva prima che l'organizzatore decidesse



Stefania Verrienti



ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA

di realizzare la fiera solo in versione digitale”.

C'è stato anche un altro importante risultato...

“L'ISS, Istituto Superiore di Sanità, nel suo Rapporto n. 20 vietava la pulizia meccanizzata negli ambienti Covid-19. La ragione si focalizzava sul fatto che sarebbero state messe in circolo particelle di polvere che avrebbero potuto favorire la circolazione del virus. In riunioni con consulenti dell'ISS, abbiamo avuto modo di specificare come le macchine tecnologicamente evolute non avrebbero costituito un rischio per la salute. Non si trattava certo di intervenire nelle sale operatorie o negli ambienti ad alto rischio, ma le aree di minore rischio come gli atri e gli spazi comuni, avrebbero potuto essere pulite in sicurezza (per esempio con macchine dotate di aspiratori con specifici filtri di classe H, in grado di trattenerne amianto, sostanze cancerogene...). Abbiamo approfondito l'argomento con l'ISS, prodotto con il gruppo di lavoro macchine un documento (per ora in italiano, ma che stiamo preparando in inglese vista la richiesta che ci è stata fatta dall'associazione brasiliana - FACOP - che si trova ad affrontare una situazione di gravissima emergenza sanitaria), e alla luce di questo, è arrivato lo scorso luglio l'aggiornamento del Rapporto n. 20, che ha quindi consentito l'impiego di alcuni tipi di macchine con specifiche caratteristiche di sicurezza”.

Ci sono stati i rapporti con altre Associazioni?

“Da tempo avevamo iniziato a collaborare con APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani - e FIPE - La Federazione dei Pubblici Esercizi - (un'colosso' con 340.000 associati) che già in tempi non sospetti avevano compreso l'importanza della sanificazione. Insieme a quest'ultima avevamo pianificato la realizzazione di due pillole video che accompagnassero il prontuario sulla cucina e la Guida pratica alla Pulizia nella Ristorazione. Il tutto, che ha subito uno stand-by nel periodo della prima ondata, è poi stato pubblicato lo scorso ottobre. Durante il periodo della prima emergenza sanitaria FIPE ci ha chiesto di redigere per i loro associati un documento specifico che si è realizzato nelle *Linee guida iper la sanificazione di Bar e Ristoranti* durante l'emergenza sanitaria da Sars COV2, e ora siamo in procinto di siglare un accordo quadro in cui gli associati Afidamp forniranno agli associati FIPE e APCI tutti gli strumenti, per la sanificazione con una scontistica riservata solo a loro, per aiutare questo settore così duramente colpito dalla crisi. Per gli associati Afidamp questo si traduce anche in termini di business: il filo diretto che si instaurerà con le associazioni territoriali di Fipe andrà oltre la pandemia e consentirà ai nostri associati di beneficiare di un bacino di utenza veramente ampio. Strategica è stata poi la scelta di entrare in FINCO, Federazione Industrie, Prodotti, Impianti Servizi e Opere specialistiche per le Costruzioni e la Manutenzione, che raggruppa 40 associazioni

di categoria. L'obiettivo è quello di svolgere un'attività di Lobby sia a livello ministeriale che parlamentare, al fine di stimolare l'adozione o modifica di leggi e decreti a tutela e promozione del nostro settore. L'attività di collaborazione con FINCO si traduce anche in servizi direttamente fruibili dalle aziende associate”.

Si potrebbe parlare ancora molto delle attività di Afidamp, e lo faremo, ma per ora vuole parlarci delle indagini presentate il 15 dicembre?

“In quella data, in diretta streaming, è stata presentata l'annuale indagine quantitativa realizzata da Afidamp sul fatturato del settore Produzione. A questa è stata affiancata per la prima volta un'indagine qualitativa tesa a indagare il settore sotto diversi punti di vista per intercettare i punti di forza e di debolezza, i canali di vendita con un interessante focus sulle leve di crescita. In questa seconda indagine è stata chiesta alle aziende intervistate anche una stima relativa all'andamento del 2020, con un focus sul primo semestre. Entrambe le indagini sono state commissionate a Cerved ON. È prevista una terza analisi, che però è ad uso esclusivo degli associati Afidamp, da utilizzare come strumento per valutare strategicamente verso quali paesi esteri esportare. Gli associati la possono trovare nell'area riservata del sito istituzionale. La presentazione del 15 dicembre è tuttora visibile sulla pagina Facebook e sul canale Youtube di Afidamp”.

AFIDAMP WEB

15 articoli

Costi di sanificazione, accordo Fipe-Afidamp

LINK: https://www.confcommercio.it/-/fipe-afidamp-accordo-prezzi-agevolati?redirect=%2Farchivio-notizie%3Fp_id%3Dcom_liferay_asset_publisher_web...

Costi di sanificazione, accordo Fipe-Afidamp. Le due Federazioni hanno firmato un accordo che consentirà ai pubblici esercizi di comprare materiali per la pulizia e la sanificazione a prezzi agevolati. 2 febbraio 2021. L'emergenza sanitaria ha colpito duramente il comparto della ristorazione e gli esercenti, per stare dietro alle numerose aperture a singhiozzo, si sono dovuti attrezzare per sanificare e igienizzare i loro esercizi commerciali, nel rispetto delle normative anti covid. Per aiutare i lavoratori a stare al passo con le misure sanitarie, Fipe-Confcommercio, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, hanno deciso di stipulare un accordo che consente, per tutto il 2021, prezzi agevolati sui materiali e sui prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria. L'iniziativa vuole quindi supportare gli imprenditori della ristorazione in questo momento di grande difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, i costi di prodotti che sono diventati

centrali per la salute del cliente e del lavoratore.

Materiali e prodotti per la sanificazione a prezzi agevolati : accordo Fipe-Afidamp

LINK: <https://www.gsanews.it/notizie-pulizie-hotel/materiali-e-prodotti-per-la-sanificazione-a-prezzi-agevolati-accordo-fipe-afidamp/>



Materiali e prodotti per la sanificazione a prezzi agevolati : accordo Fipe-Afidamp 02 Febbraio 2021 - hotel & catering Come è noto, la terribile emergenza sanitaria che da quasi un anno ormai ha duramente colpito anche il comparto della ristorazione, ha conferito assoluta centralità alle operazioni di pulizia e igienizzazione dei locali delle attività commerciali. Tra aperture e chiusure a singhiozzo, gli esercenti sono stati costretti ad adeguarsi a nuove e stringenti regole per la tutela della sicurezza di tutti, dai clienti ai propri dipendenti. Per questo motivo, Fipe - Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, si sono unite ed hanno sottoscritto un Accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia

straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. Dopo l'apprezzata pubblicazione dello scorso maggio delle linee guida sanificazione Covid-19, proseguito, poi, con i prontuari bar e ristoranti, la guida pratica per le pulizie nella ristorazione e le pillole video, le due Associazioni hanno voluto offrire un'ulteriore testimonianza nel coadiuvare le imprese a svolgere la propria attività in totale sicurezza: l'iniziativa, questa volta, ha l'obiettivo di supportare gli imprenditori della ristorazione in un momento di enorme difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione che, anche in un momento di crisi sanitaria ed economica come quella che stiamo vivendo, sono più che mai importanti per la salute del cliente e del lavoratore. Fonte: Comunicato stampa

Fipe: accordo con Afidamp per fornitura materiali sanificazione

LINK: http://finanza.tgcom24.mediaset.it/news/dettaglio_news.asp?id=202102021508001726&chkAgenzie=PMFNW

Fipe: accordo con Afidamp per fornitura materiali sanificazione 02/02/2021 14:33 MILANO (MF-DJ)-- Fipe-Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, hanno sottoscritto un accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. L'iniziativa delle due Associazioni, si legge in una nota, ha l'obiettivo di supportare gli imprenditori della ristorazione in un momento di enorme difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione. com/Idc fine MF-DJ NEWS

Per igienizzare bar e ristoranti in arrivo sconti sulle attrezzature grazie all'accordo Fipe-Afidamp

LINK: <https://italiaatavola.net/tendenze-mercato/tecnologia-attrezzature-servizi/per-igienizzare-bar-ristoranti-in-arrivo-sconti-sulle-attrezzatur...>



Per igienizzare bar e ristoranti in arrivo sconti sulle attrezzature grazie all'accordo Fipe-Afidamp

Per igienizzare bar e ristoranti in arrivo sconti sulle attrezzature grazie all'accordo Fipe-Afidamp

Publicato il 02 febbraio 2021 | 12:11 Il documento Fipe-Afidamp (Scarica allegato) Le associazioni hanno stretto un patto per agevolare i prezzi di acquisto di tutto il materiale necessario per rendere pulito e sicuro il locale. Un modo anche per ricordare le norme da seguire per essere in regola. Sanificare e igienizzare sono le due parole che sono prepotentemente entrate nel nostro linguaggio comune con l'esplosione della pandemia. In primissima battuta gli esperti si riferivano s o p r a t t u t t o all'igienizzazione delle mani, poi dei vestiti, poi della spesa che facevamo e, infine, dei locali una volta ricevuto lo sblocco dal primo lockdown. Coinvolti in

questa operazione anche bar e ristoranti che già, ci hanno tenuto a sottolineare più volte gli addetti ai lavori, rispettavano gran parte delle norme poi diventate necessarie per aprire durante la pandemia. Tra aperture e chiusure a singhiozzo, gli esercenti sono stati costretti ad adeguarsi a nuove e stringenti regole per la tutela della sicurezza di tutti, dai clienti ai propri dipendenti. Quanto costa sanificare un locale Per questo motivo, Fipe- C o n f c o m m e r c i o , Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, si sono unite ed hanno sottoscritto un Accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. A maggio un documento per la sanificazione dei locali Dopo l'apprezzata

pubblicazione dello scorso maggio (di cui si parla in questo nostro articolo) delle linee guida sanificazione Covid-19 (consultabile in allegato), proseguito, poi, con i prontuari bar e ristoranti, la guida pratica per le pulizie nella ristorazione e le pillole video, le due Associazioni hanno voluto offrire un'ulteriore testimonianza nel coadiuvare le imprese a svolgere la propria attività in totale sicurezza: l'iniziativa, questa volta, ha l'obiettivo di supportare gli imprenditori della ristorazione in un momento di enorme difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione che, anche in un momento di crisi sanitaria ed economica come quella che stiamo vivendo, sono più che mai importanti per la salute del cliente e del lavoratore. Il documento redatto a maggio (e tuttora raccomandato) segnala che prima di ogni attività di

disinfezione è necessario effettuare una profonda detersione delle superfici, in quanto i principi attivi dei prodotti disinfettanti vengono neutralizzati dallo sporco. Inutile, quindi, disinfettare se non si è prima pulito. Sono inoltre descritte in maniera chiara e semplice attività specifiche di sanificazione per ogni area dei locali (sala, cucina, aree personale, laboratori, bagni ecc.). Utile posizionare nelle immediate vicinanze dell'ingresso una soluzione idroalcolica e un'attenzione particolare va dedicata alle pulsantiere, agli interruttori, alle maniglie, ai servizi igienici, ai menu e ai set in dotazione per la clientela: set da condimento, cestini del pane, dispenser tovagliolini di carta, proprio perché spesso a contatto con le mani di clienti e dipendenti. Per corrette operazioni di pulizia/disinfezione, la sequenza "tipo" riportata dal documento prevede questi passaggi: asportare i residui grossolani; detergere con un apposito prodotto; risciacquare (se necessario); disinfettare con un apposito prodotto; risciacquare (se necessario). Utilizzando un prodotto deter-disinfettante è possibile ottimizzare i tempi riducendo le operazioni in questo modo: asportare i residui

grossolani; detergere con deter-disinfettante; risciacquare (se necessario). Nel testo sono inoltre descritte in maniera chiara e semplice attività specifiche di sanificazione per ogni area dei locali (sala, cucina, aree personale, laboratori, bagni ecc.). Sconti per materiali e attrezzature Area clienti Pulizia/disinfezione ambiente generale: pavimenti, pareti, interruttori, porte esterne e interne, maniglie, zerbini, ripiani, finestre, vetrate, caloriferi, lampade, ecc. Pulizia/disinfezione dei servizi igienici (con frequenza): pavimenti, superfici verticali, sanitari (anche esternamente), porte, maniglie porte, interruttori elettrici, griglie di areazione, scovolino wc, interruttore azionamento scarico, porta carta igienica, cestino rifiuti. Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc.). Pulizia/disinfezione dei menu: devono essere utilizzati (in alternativa alla consultazione on line tramite app) menu in stampa plastificata da disinfettare dopo l'uso, oppure menu cartacei a perdere. Pulizia/disinfezione

di tutto il materiale tessile compresi i rivestimenti di imbottiti: tovagliame, tendaggi, sedie, poltrone, divani. Area cucina/bancone Pulizia/disinfezione ambiente generale: pavimenti, pedana (e sotto pedana), pareti, interruttori, porte, maniglie, ripiani, scaffalature, finestre, vetrate, lampade. Pulizia/disinfezione delle varie attrezzature: piani di lavoro, lavelli, carrelli portavivande, vetrine porta cibo, ripiani scaffali. Pulizia/disinfezione attrezzature specifiche: taglieri, coltelli, utensili, contenitori, ecc. Pulizia/disinfezione macchinari specifici: affettatrice, tritacarne, impastatrice, ecc. Pulizia/disinfezione reparto cottura: forni, piastre, fuochi, friggitrice, cuocipasta, ecc. Pulizia/disinfezione comparti conservazione: celle frigorifere, abbattitori, pozzetti congelatori, ecc. Pulizia/disinfezione macchine lavaggio: lavastoviglie, lavabicchieri, lavapentole, ecc. Aree personale Pulizia/disinfezione dei diversi ambienti e superfici: pavimenti, pareti, interruttori, porte esterne e interne, maniglie, zerbini, ripiani, finestre, vetrate, caloriferi, lampade, ecc. Pulizia/disinfezione dei

bagni (con adeguata frequenza): pavimenti, superfici verticali, sanitari (anche esternamente), porte, maniglie porte, interruttori elettrici, griglie di areazione, spazzolone, interruttore azionamento scarico, porta carta igienica, dispenser carta, cestino rifiuti, ecc. Pulizia/disinfezione degli spogliatoi, magazzini e aree ricovero: pavimenti, armadietti del personale, panchine, appendiabiti, mensole e ripiani sospesi, ecc. Pulizia/disinfezione dell'area cassa: pos, schermi touch, ecc. Pulizia/disinfezione dei contenitori per rifiuti (internamente ed esternamente). Pulizia/disinfezione dell'area ufficio: scrivania, schermi, tastiere, telefoni, mouse, ecc. In un video le buone pratiche per l'igienizzazione al ristorante Si sottolinea inoltre che è bene prestare particolare attenzione alla pulizia e alla disinfezione di superfici che possono generare contaminazioni indirette (contenitori rifiuti, cappe aspirazione, griglie di scarico, griglie d'areazione, condotte, impianti in quota e corpi illuminanti). Utile anche predisporre una tabella dei turni di pulizia e sanificazione effettuati. I due prontuari per bar e ristoranti In seguito a questo documento più generale, Fipe e **Afidamp**

hanno poi pubblicato due prontuari per le regole igieniche da seguire in bar e ristoranti. Il documento per i bar a cui avevamo già dedicato ampio spazio analizza le operazioni di pulizia relative a tutti gli ambienti dei bar, dal bancone ai bagni, suggerendo accorgimenti semplici, come l'identificazione delle attrezzature con un codice colore e indicando come utilizzare prodotti e macchinari per la detersione. A questo proposito, inoltre, si sottolinea quanto sia importante per una pulizia efficace la scelta dei prodotti adeguati (né troppo blandi, né troppo aggressivi) e degli strumenti più idonei. Il prontuario per i bar Il prontuario esposto all'interno dei bar permetterà a tutti i dipendenti di essere informati sulle prassi da adottare, riducendo notevolmente i rischi legati allo sporco invisibile. Allo stesso tempo, gli imprenditori del settore daranno un segno tangibile della loro sensibilità verso i temi della sicurezza e del loro impegno a offrire il miglior servizio possibile al consumatore. Tra i suggerimenti più importanti per i ristoranti invece: 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, importanti consigli sul lavaggio dei panni usati per la pulizia e sulla necessità di abbinarli a dei "codici colore" per dividerli in base all'ambiente dove svolgono il proprio lavoro, 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. Il prontuario per i ristoranti Grande attenzione, dunque, 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 come quella che stiamo vivendo. Inoltre, il prontuario per la sanificazione di sala e cucina va ad aggiungersi alla seconda edizione della Guida Pratica Pulizia nella Ristorazione, anch'essa presentata in questi giorni e realizzata con il contributo di Apci - **Associazione Professionale Cuochi Italiani**, Otall - Ordine dei

Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria e Fcsi Italia - Foodservice Consultant Society International e il patrocinio di Codacons. La guida pratica è un vero e proprio manuale, ancor più approfondito e dettagliato, a ulteriore testimonianza dell'impegno che accomuna **Afidamp** e FIPE nel supportare i pubblici esercizi a svolgere la propria attività in totale sicurezza. © Riproduzione riservata

Per igienizzare bar e ristoranti in arrivo sconti sulle attrezzature grazie all'accordo Fipe-Afidamp

LINK: <https://www.italiaatavola.net/tendenze-mercato/tecnologia-attrezzature-servizi/per-igienizzare-bar-ristoranti-in-arrivo-sconti-sulle-attrezz...>



Sanificare e igienizzare sono le due parole che sono prepotentemente entrate nel nostro linguaggio comune con l'esplosione della pandemia. In primissima battuta gli esperti si riferivano s o p r a t t u t t o all'igienizzazione delle mani, poi dei vestiti, poi della spesa che facevamo e, infine, dei locali una volta ricevuto lo sblocco dal primo lockdown. Coinvolti in questa operazione anche bar e ristoranti che già, ci hanno tenuto a sottolineare più volte gli addetti ai lavori, rispettavano gran parte delle norme poi diventate necessarie per aprire durante la pandemia. Tra aperture e chiusure a singhiozzo, gli esercenti sono stati costretti ad adeguarsi a nuove e stringenti regole per la tutela della sicurezza di tutti, dai clienti ai propri dipendenti. Quanto costa sanificare un locale Per questo motivo, Fipe- C o n f c o m m e r c i o , Federazione Italiana dei

Pubblici Esercizi, e Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, si sono unite ed hanno sottoscritto un Accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. A maggio un documento per la sanificazione dei locali Dopo l'apprezzata pubblicazione dello scorso maggio (di cui si parla in questo nostro articolo) delle linee guida sanificazione Covid-19 (consultabile in allegato), proseguito, poi, con i prontuari bar e ristoranti, la guida pratica per le pulizie nella ristorazione e le pillole video, le due Associazioni hanno voluto offrire un'ulteriore testimonianza nel coadiuvare le imprese a svolgere la propria attività in totale sicurezza: l'iniziativa, questa volta, ha l'obiettivo di supportare gli imprenditori della ristorazione in un momento

di enorme difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione che, anche in un momento di crisi sanitaria ed economica come quella che stiamo vivendo, sono più che mai importanti per la salute del cliente e del lavoratore. Il documento redatto a maggio (e tuttora raccomandato) segnala che prima di ogni attività di disinfezione è necessario effettuare una profonda detersione delle superfici, in quanto i principi attivi dei prodotti disinfettanti vengono neutralizzati dallo sporco. Inutile, quindi, disinfettare se non si è prima pulito. Sono inoltre descritte in maniera chiara e semplice attività specifiche di sanificazione per ogni area dei locali (sala, cucina, aree personale, laboratori, bagni ecc.). Utile posizionare nelle immediate vicinanze dell'ingresso una soluzione idroalcolica e un'attenzione particolare va dedicata alle

pulsantiere, agli interruttori, alle maniglie, ai servizi igienici, ai menu e ai set in dotazione per la clientela: set da condimento, cestini del pane, dispenser tovagliolini di carta, proprio perché spesso a contatto con le mani di clienti e dipendenti. Per corrette operazioni di pulizia/disinfezione, la sequenza "tipo" riportata dal documento prevede questi passaggi: asportare i residui grossolani; detergere con un apposito prodotto; risciacquare (se necessario); disinfettare con un apposito prodotto; risciacquare (se necessario). Utilizzando un prodotto deter-disinfettante è possibile ottimizzare i tempi riducendo le operazioni in questo modo: asportare i residui grossolani; detergere con deter-disinfettante; risciacquare (se necessario). Nel testo sono inoltre descritte in maniera chiara e semplice attività specifiche di sanificazione per ogni area dei locali (sala, cucina, aree personale, laboratori, bagni ecc.). Sconti per materiali e attrezzature Area clienti Pulizia/disinfezione ambiente generale: pavimenti, pareti, interruttori, porte esterne e interne, maniglie, zerbini, ripiani, finestre, vetrate, caloriferi, lampade, ecc. Pulizia/disinfezione dei

servizi igienici (con frequenza): pavimenti, superfici verticali, sanitari (anche esternamente), porte, maniglie porte, interruttori elettrici, griglie di areazione, scovolino wc, interruttore azionamento scarico, porta carta igienica, cestino rifiuti. Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc.). Pulizia/disinfezione dei menu: devono essere utilizzati (in alternativa alla consultazione on line tramite app) menu in stampa plastificata da disinfettare dopo l'uso, oppure menu cartacei a perdere. Pulizia/disinfezione di tutto il materiale tessile compresi i rivestimenti di imbottiti: tovagliame, tendaggi, sedie, poltrone, divani. Area cucina/bancone Pulizia/disinfezione ambiente generale: pavimenti, pedana (e sotto pedana), pareti, interruttori, porte, maniglie, ripiani, scaffalature, finestre, vetrate, lampade. Pulizia/disinfezione delle varie attrezzature: piani di lavoro, lavelli, carrelli portavivande, vetrine porta cibo, ripiani scaffali. Pulizia/disinfezione attrezzature specifiche:

taglieri, coltelli, utensili, contenitori, ecc. Pulizia/disinfezione macchinari specifici: affettatrice, tritacarne, impastatrice, ecc. Pulizia/disinfezione reparto cottura: forni, piastre, fuochi, friggitrice, cuocipasta, ecc. Pulizia/disinfezione comparti conservazione: celle frigorifere, abbattitori, pozzetti congelatori, ecc. Pulizia/disinfezione macchine lavaggio: lavastoviglie, lavabicchieri, lavapentole, ecc. Area personale Pulizia/disinfezione dei diversi ambienti e superfici: pavimenti, pareti, interruttori, porte esterne e interne, maniglie, zerbini, ripiani, finestre, vetrate, caloriferi, lampade, ecc. Pulizia/disinfezione dei bagni (con adeguata frequenza): pavimenti, superfici verticali, sanitari (anche esternamente), porte, maniglie porte, interruttori elettrici, griglie di areazione, spazzolone, interruttore azionamento scarico, porta carta igienica, dispenser carta, cestino rifiuti, ecc. Pulizia/disinfezione degli spogliatoi, magazzini e aree ricovero: pavimenti, armadietti del personale, panchine, appendiabiti, mensole e ripiani sospesi, ecc. Pulizia/disinfezione dell'area cassa: pos, schermi touch, ecc.

Pulizia/disinfezione dei contenitori per rifiuti (internamente ed esternamente). Pulizia/disinfezione dell'area ufficio: scrivania, schermi, tastiere, telefoni, mouse, ecc. Si sottolinea inoltre che è bene prestare particolare attenzione alla pulizia e alla disinfezione di superfici che possono generare contaminazioni indirette (contenitori rifiuti, cappe aspirazione, griglie di scarico, griglie d'areazione, condotte, impianti in quota e corpi illuminanti). Utile anche predisporre una tabella dei turni di pulizia e sanificazione effettuati. I due prontuari per bar e ristoranti In seguito a questo documento più generale, Fipe e **Afidamp** hanno poi pubblicato due prontuari per le regole igieniche da seguire in bar e ristoranti. Il documento per i bar a cui avevamo già dedicato ampio spazio analizza le operazioni di pulizia relative a tutti gli ambienti dei bar, dal bancone ai bagni, suggerendo accorgimenti semplici, come l'identificazione delle attrezzature con un codice colore e indicando come utilizzare prodotti e macchinari per la detersione. A questo proposito, inoltre, si sottolinea quanto sia importante per una pulizia efficace la scelta dei

prodotti adeguati (né troppo blandi, né troppo aggressivi) e degli strumenti più idonei. Il prontuario per i bar Il prontuario esposto all'interno dei bar permetterà a tutti i dipendenti di essere informati sulle prassi da adottare, riducendo notevolmente i rischi legati allo sporco invisibile. Allo stesso tempo, gli imprenditori del settore daranno un segno tangibile della loro sensibilità verso i temi della sicurezza e del loro impegno a offrire il miglior servizio possibile al consumatore. Tra i suggerimenti più importanti per i ristoranti invece: 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, importanti consigli sul lavaggio dei panni usati per la pulizia e sulla necessità di abbinarli a dei "codici colore" per dividerli in base all'ambiente dove svolgono il proprio lavoro, 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. Il prontuario per i ristoranti Grande attenzione, dunque, 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 come quella che stiamo vivendo. Inoltre, il prontuario per la sanificazione di sala e cucina va ad aggiungersi alla seconda edizione della Guida Pratica Pulizia nella Ristorazione, anch'essa presentata in questi giorni e realizzata con il contributo di Apci - **Associazione Professionale Cuochi Italiani**, Otall - Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria e Fcsi Italia - Foodservice Consultant Society International e il patrocinio di Codacons. La guida pratica è un vero e proprio manuale, ancor più approfondito e dettagliato, a ulteriore testimonianza dell'impegno che accomuna **Afidamp** e FIPE nel supportare i pubblici esercizi a svolgere la propria attività in totale sicurezza. © Riproduzione riservata

Accordo Fipe-Afidamp, sconti su materiali per pulizia e sanificazione

LINK: https://www.mixerplanet.com/accordo-fipe-afidamp-sconti-su-materiali-per-pulizia-e-sanificazione_183062/

Accordo Fipe-Afidamp, sconti su materiali per pulizia e sanificazione Feb 2, 2021 Come è noto, la terribile emergenza sanitaria, che da quasi un anno ormai ha duramente colpito anche il comparto della ristorazione, ha conferito assoluta centralità alle operazioni di pulizia e igienizzazione dei locali delle attività commerciali. Tra aperture e chiusure a singhiozzo, gli esercenti sono stati costretti ad adeguarsi a nuove e stringenti regole per la tutela della sicurezza di tutti, dai clienti ai propri dipendenti. Per questo motivo, Fipe - Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, si sono unite e hanno sottoscritto un accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. Dopo l'apprezzata pubblicazione dello scorso maggio delle linee guida sanificazione Covid-19, proseguito, poi, con i prontuari bar e ristoranti, la

guida pratica per le pulizie nella ristorazione e le pillole video, le due associazioni hanno voluto offrire un'ulteriore testimonianza nel coadiuvare le imprese a svolgere la propria attività in totale sicurezza: l'iniziativa, questa volta, ha l'obiettivo di supportare gli imprenditori della ristorazione in un momento di enorme difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione che, anche in un momento di crisi sanitaria ed economica come quella che stiamo vivendo, sono più che mai importanti per la salute del cliente e del lavoratore.

Prodotti per la sanificazione a prezzi agevolati con l'accordo Fipe - Afidamp

LINK: https://www.bargiornale.it/gestione/prodotti-per-la-sanificazione-a-prezzi-agevolati-con-laccordo-fipe-afidamp/#new_tab



Prodotti per la sanificazione a prezzi agevolati con l'accordo Fipe - Afidamp. Grazie all'accordo, i locali associati Fipe potranno acquistare prodotti e soluzioni per la sanificazione e l'igiene a prezzi scontati. Di Giuseppe Stabile - 2 Febbraio 2021. Facebook Twitter LinkedIn Pinterest WhatsApp Email Print Foto di photosforyou da Pixabay Afidamp Fipe Guida pratica pulizie nella ristorazione Linee guida sanificazione Covid emergenza sanitaria igiene pubblici esercizi prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. Come fare Valido per tutto l'anno in corso, l'accordo permette dunque ai locali associati Fipe di acquistare prodotti e attrezzature per l'igiene a prezzi scontati dagli associati Afidamp. Per farlo e per avere informazioni su come procedere, quali aziende hanno aderito all'iniziativa e quali i prodotti a prezzo agevolato il gestore deve

pratiche da seguire leggi Locali sicuri: cosa fare per essere pronti a ripartire). Ma le operazioni di pulizia e sanificazione hanno un costo, che va a gravare ulteriormente sulle casse delle attività, già duramente colpite dalla crisi. Per alleviare il peso di tale onere Fipe, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, e Afidamp, l'Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, hanno sottoscritto un accordo per consentire la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. Come fare Valido per tutto l'anno in corso, l'accordo permette dunque ai locali associati Fipe di acquistare prodotti e attrezzature per l'igiene a prezzi scontati dagli associati Afidamp. Per farlo e per avere informazioni su come procedere, quali aziende hanno aderito all'iniziativa e quali i prodotti a prezzo agevolato il gestore deve

contattare la segreteria di Afidamp, scrivendo a segreteria@afidamp.it o a info@afidamp.it. Le guide con le corrette procedure di sanificazione. La nuova iniziativa rappresenta un altro passo nella collaborazione tra le due associazioni. Collaborazione che aveva portato nei mesi scorsi alla messa a punto delle Linee guida per sanificazione Covid-19 di bar e ristoranti, la Guida pratica per le pulizie nella ristorazione a ai proutari bar e ristoranti (tutti documenti che trovate da scaricare in fondo all'articolo), con tutte le indicazioni sulle pratiche standardizzate virtuose per la pulizia e sanificazione dei locali e le corrette strumentazioni da utilizzare. L'accordo appena sottoscritto si iscrive in questo percorso con l'obiettivo di supportare gli imprenditori del comparto in un momento di grande difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, i costi di

prodotti e attrezzature per la sanificazione che, anche in un momento di crisi sanitaria ed economica, sono più che mai importanti per la salute dei clienti e dei lavoratori. Linee guida sanificazione Covid bar e ristoranti **Afidamp**-Fipe Guida pratica pulizie nella ristorazione **Afidamp**-Fipe **P r o n t u a r i o B a r** Fipe_ **Afidamp** Prontuario Ristoranti Fipe - **Afidamp**

Prodotti per la sanificazione a prezzi agevolati con l'accordo Fipe - Afidamp

LINK: <https://www.bargiornale.it/gestione/prodotti-per-la-sanificazione-a-prezzi-agevolati-con-laccordo-fipe-afidamp/>



Grazie all'accordo, i locali associati Fipe potranno acquistare prodotti e soluzioni per la sanificazione e l'igiene a prezzi scontati Di Giuseppe Stabile - Foto di photosforyou da Pixabay Pulizia e igiene sono da sempre una priorità per i gestori dei locali. Lo sono ancora di più in questa difficile fase di emergenza sanitaria durante la quale gli operatori del comparto sono stati chiamati ad applicare regole ancora più stringenti per garantire la sicurezza di tutti, clienti, dipendenti e collaboratori (per approfondire le buone pratiche da seguire leggi Locali sicuri: cosa fare per essere pronti a ripartire). Ma le operazioni di pulizia e sanificazione hanno un costo, che va a gravare ulteriormente sulle casse delle attività, già duramente colpite dalla crisi. Per alleviare il peso di tale onere Fipe, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, e Afidamp, l'Associazione fornitori italiani attrezzature

macchine prodotti e servizi per la pulizia, hanno sottoscritto un accordo per consentire la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. Come fare Valido per tutto l'anno in corso, l'accordo permette dunque ai locali associati Fipe di acquistare prodotti e attrezzature per l'igiene a prezzi scontati dagli associati Afidamp. Per farlo e per avere informazioni su come procedere, quali aziende hanno aderito all'iniziativa e quali i prodotti a prezzo agevolato il gestore deve contattare la segreteria di Afidamp, scrivendo a segreteria@afidamp.it o a info@afidamp.it Le guide con le corrette procedure di sanificazione La nuova iniziativa rappresenta un altro passo nella collaborazione tra le due associazioni. Collaborazione che aveva portato nei mesi scorsi alla messa a punto delle Linee guida per sanificazione Covid-19 di

bar e ristoranti, la Guida pratica per le pulizie nella ristorazione a ai proutuari bar e ristoranti (tutti documenti che trovate da scaricare in fondo all'articolo), con tutte le indicazioni sulle pratiche standardizzate virtuose per la pulizia e sanificazione dei locali e le corrette strumentazioni da utilizzare. L'accordo appena sottoscritto si iscrive in questo percorso con l'obiettivo di supportare gli imprenditori del comparto in un momento di grande difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, i costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione che, anche in un momento di crisi sanitaria ed economica, sono più che mai importanti per la salute dei clienti e dei lavoratori. Linee guida sanificazione Covid bar e ristoranti Afidamp-Fipe Guida pratica pulizie nella ristorazione Afidamp-Fipe Prontuario Bar Fipe_Afidamp Prontuario Ristoranti Fipe - Afidamp

Afidamp al tempo di Covid-19

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/afidamp-al-tempo-del-covid-19/>



Il forte impegno di **Afidamp**, **Associazione** fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, in questi momenti critici per il Covid-19, di Chiara Merlini Il protrarsi della situazione di emergenza dovuta al SARS-CoV-2 ha creato disagi e preoccupazioni crescenti in ogni settore lavorativo. Se la sofferenza colpisce tutti, è veramente drammatica per alcuni comparti (come per esempio Horeca e turismo) che esprimono dati allarmanti. La pulizia e la sanificazione, argomenti di stretta attualità, hanno portato alla ribalta il cleaning professionale, ma si è anche notata la difficoltà da una parte nel riconoscere l'essenzialità di un servizio nel suo complesso, dall'altra la poca chiarezza in merito all'attuazione degli interventi. **Afidamp**, **l'Associazione** Fabbricanti e fornitori Italiani Attrezzature, Macchine, prodotti e servizi per la pulizia, è stata individuata come punto di riferimento

specifico sul cleaning professionale: in diversi campi si sono attuate molte misure di sanificazione anti Covid proprio grazie al grande impegno e agli interventi dell'**Associazione**. Il punto di partenza Quando, con la prima ondata di Covid-19, il mondo intero era sotto shock, le aperture riguardavano solo i luoghi di prima necessità (negozi di alimentari, farmacie...). Le aziende (tranne quelle che fornivano supporto alle attività rimaste aperte) si erano fermate. Il clima era di grande incertezza e forte preoccupazione, trovandosi di fronte a qualcosa di totalmente nuovo, della cui durata nessuno poteva fare pronostici. Stefania Verrienti, Segretario Generale **Afidamp** "Cosa possiamo fare noi di socialmente utile?" è stato il pensiero di **Afidamp**. E Stefania Verrienti chiarisce: "Abbiamo pensato di cercare di dare un aiuto concreto, dal momento che **Afidamp** è stata ampiamente riconosciuta (a

partire dalla stesura del Vademecum) come autorità competente in materia di sanificazione, ci siamo applicati subito per redigere i primi Protocolli - rivolti proprio ai supermercati e alle aziende - da utilizzare come linee guida per la sanificazione". Continua a leggere... Pubblicato su Cleaning Magazine n. 39

FIPE e Afidamp: accordo quadro

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/fipe-e-afidamp-accordo-quadro/>



Prezzi agevolati per la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione dei pubblici esercizi. L'emergenza sanitaria che ha duramente colpito il comparto della ristorazione ha dato centralità alle operazioni di pulizia e igienizzazione dei locali delle attività commerciali. Gli esercenti sono stati costretti ad adeguarsi a nuove e stringenti regole per la tutela della sicurezza di tutti, dai clienti ai propri dipendenti. Per questo, FIPE-Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, hanno sottoscritto un Accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di prodotti a prezzi agevolati. Dopo la pubblicazione delle Linee guida sanificazione Covid-19, dei Prontuari bar e ristoranti, la Guida pratica per le pulizie nella ristorazione e le Pillole video, le Associazioni hanno voluto ancora aiutare le

imprese a svolgere l'attività in totale sicurezza. L'iniziativa vuole supportare gli imprenditori della ristorazione in un momento di enorme difficoltà, dando la possibilità di ridurre i costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione, più che mai importanti per la salute del cliente e del lavoratore. Leggi anche: Afidamp e FIPE: un Prontuario per i ristoranti Afidamp e FIPE: la sanificazione per bar e ristoranti

Accordo Fipe **Afidamp**: prezzi agevolati su materiali per la pulizia dei pubblici esercizi

LINK: <https://www.horecanews.it/accordo-fipe-afidamp-prezzi-agevolati-su-materiali-per-la-pulizia-dei-pubblici-esercizi/>

Accordo Fipe **Afidamp**: prezzi agevolati su materiali per la pulizia dei pubblici esercizi. 3 Febbraio 2021. L'emergenza sanitaria che da quasi un anno ormai ha duramente colpito anche il comparto della ristorazione, ha conferito assoluta centralità alle operazioni di pulizia e igienizzazione dei locali delle attività commerciali. Tra aperture e chiusure a singhiozzo, gli esercenti sono stati costretti ad adeguarsi a nuove e stringenti regole per la tutela della sicurezza di tutti, dai clienti ai propri dipendenti. Per questo motivo, Fipe - Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e **Afidamp, Associazione** fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, si sono unite ed hanno sottoscritto un accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. Dopo l'apprezzata pubblicazione dello scorso maggio delle linee guida sanificazione Covid-19, proseguito, poi, con i prontuari bar e ristoranti, la

guida pratica per le pulizie nella ristorazione e le pillole video, le due Associazioni hanno voluto offrire un'ulteriore testimonianza nel coadiuvare le imprese a svolgere la propria attività in totale sicurezza: l'iniziativa, questa volta, ha l'obiettivo di supportare gli imprenditori della ristorazione in un momento di enorme difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione che, anche in un momento di crisi sanitaria ed economica come quella che stiamo vivendo, sono più che mai importanti per la salute del cliente e del lavoratore. **AFIDAMP**. È l'unica realtà che riunisce le diverse anime della filiera della **pulizia professionale** in Italia. Ne fanno parte produttori, importatori e distributori di prodotti, macchinari, carta e attrezzature, oltre ad altri organismi settoriali. Nata nel 1981 a Milano, grazie all'impegno di alcune aziende che desideravano dare voce e forza al comparto, continua ancora oggi a tutelare e promuovere un settore che rappresenta una bandiera del Made in Italy nel

mondo. L'Italia infatti è da sempre ai primi posti nella produzione mondiale di prodotti, macchinari e attrezzi per la **pulizia professionale**. www.afidamp.it Fipe - Confcommercio - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, con all'attivo oltre 120mila soci, è l'**associazione** leader nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo. Fipe rappresenta e assiste bar, ristoranti, pizzerie e gelaterie, pasticcerie, discoteche, stabilimenti balneari ma anche aziende di ristorazione collettiva, grandi catene di ristorazione e multilocalizzata, società emittitrici di buoni pasto, sale gioco, buffet di stazione, aziende di catering e banqueting. Fipe, con il suo ruolo di aggregatrice del tessuto imprenditoriale della **ristorazione** e dell'intrattenimento in Italia, si fa portavoce delle istanze degli imprenditori e li rappresenta presso le Istituzioni, nell'ottica di rendere strutturale e consolidare le relazioni con i suoi associati e con il Governo, proponendosi come trait d'union tra

questi due fondamentali stakeholders. La Federazione è membro di Confcommercio - Imprese per l'Italia e parte di Confturismo, ed è inoltre principale firmataria del Contratto Collettivo Nazionale della Ristorazione e del Turismo. www.fipe.it

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.
Nome e cognome*

Accordo quadro tra Fipe e Afidamp: prezzi agevolati per la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione dei pubblici esercizi

LINK: <https://www.jamma.tv/associazioni/accordo-quadro-tra-fipe-e-afidamp-prezzi-agevolati-per-la-fornitura-di-materiali-per-la-pulizia-e-la-sanif...>

Associazioni Cronache
Accordo quadro tra Fipe e Afidamp: prezzi agevolati per la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione dei pubblici esercizi 2 Febbraio 2021 - 16:22 Come è noto, la terribile emergenza sanitaria che da quasi un anno ormai ha duramente colpito anche il comparto della ristorazione, ha conferito assoluta centralità alle operazioni di pulizia e igienizzazione dei locali delle attività commerciali. Tra aperture e chiusure a singhiozzo, gli esercenti sono stati costretti ad adeguarsi a nuove e stringenti regole per la tutela della sicurezza di tutti, dai clienti ai propri dipendenti. Per questo motivo, Fipe - Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, si sono unite ed hanno sottoscritto un Accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. Dopo l'apprezzata

pubblicazione dello scorso maggio delle linee guida sanificazione Covid-19, proseguito, poi, con i prontuari bar e ristoranti, la guida pratica per le pulizie nella ristorazione e le pillole video, le due Associazioni hanno voluto offrire un'ulteriore testimonianza nel coadiuvare le imprese a svolgere la propria attività in totale sicurezza: l'iniziativa, questa volta, ha l'obiettivo di supportare gli imprenditori della ristorazione in un momento di enorme difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione che, anche in un momento di crisi sanitaria ed economica come quella che stiamo vivendo, sono più che mai importanti per la salute del cliente e del lavoratore.

Fipe: accordo con Afidamp per fornitura materiali sanificazione

LINK: <https://www.milanofinanza.it/news/business/mf-dow-jones?pag=1#1250763146>

MF Dow Jones Fipe: accordo con Afidamp per fornitura materiali sanificazione MILANO (MF-DJ)--Fipe-Commercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, hanno sottoscritto un accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. L'iniziativa delle due Associazioni, si legge in una nota, ha l'obiettivo di supportare gli imprenditori della ristorazione in un momento di enorme difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione. com/Id fine MF-DJ NEWS 02/02/2021 14:03</strong

Prodotti per la sanificazione a prezzi agevolati con l'accordo Fipe - Afidamp

LINK: <https://drinx.code.blog/2021/02/02/prodotti-per-la-sanificazione-a-prezzi-agevolati-con-laccordo-fipe-afidamp/>



LI Prodotti per la sanificazione a prezzi agevolati con l'accordo Fipe - Afidamp Afidamp Fipe Guida pratica pulizie nella ristorazione Linee guida sanificazione Covid emergenza sanitaria igiene pubblici esercizi prodotti per la sanificazione e sanificazione Covid-19 sanificazione locali soluzioni per igiene Pulizia e igiene sono da sempre una priorità per i gestori dei locali. Lo sono ancora di più in questa difficile fase di emergenza sanitaria durante la quale gli operatori del comparto sono stati chiamati ad applicare regole ancora più stringenti per garantire la sicurezza di tutti, clienti, dipendenti e collaboratori (per approfondire le buone pratiche da seguire leggi Locali sicuri: cosa fare per essere pronti a ripartire). Ma le operazioni di pulizia e sanificazione hanno un costo, che va a gravare ulteriormente sulle casse delle attività, già duramente colpite dalla crisi. Per alleviare il peso di tale

onere Fipe , la Federazione italiana dei pubblici esercizi, e Afidamp , l'Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, hanno sottoscritto un accordo per consentire la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. Come fare Valido per tutto l'anno in corso, l'accordo permette dunque ai locali associati Fipe di acquistare prodotti e attrezzature per l'igiene a prezzi scontati dagli associati Afidamp. Per farlo e per avere informazioni su come procedere, quali aziende hanno aderito all'iniziativa e quali i prodotti a prezzo agevolato il gestore deve contattare la segreteria di Afidamp, scrivendo a segreteria@afidamp.it o a info@afidamp.it Le guide con le corrette procedure di sanificazione La nuova iniziativa rappresenta un altro passo nella collaborazione tra le due associazioni. Collaborazione

che aveva portato nei mesi scorsi alla messa a punto delle Linee guida per sanificazione Covid-19 di bar e ristoranti, la Guida pratica per le pulizie nella ristorazione a ai prontuari bar e ristoranti (tutti documenti che trovate da scaricare in fondo all'articolo), con tutte le indicazioni sulle pratiche standardizzate virtuose per la pulizia e sanificazione dei locali e le corrette strumentazioni da utilizzare. L'accordo appena sottoscritto si iscrive in questo percorso con l'obiettivo di supportare gli imprenditori del comparto in un momento di grande difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, i costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione che, anche in un momento di crisi sanitaria ed economica, sono più che mai importanti per la salute dei clienti e dei lavoratori.

Accordo quadro tra Fipe e Afidamp Prezzi agevolati per la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione dei pubblici esercizi

LINK: <https://drinx.code.blog/2021/02/02/accordo-quadro-tra-fipe-e-afidamp-prezzi-agevolati-per-la-fornitura-di-materiali-per-la-pulizia-e-la-sani...>



ACCORDO QUADRO TRA FIFE E AFIDAMP PREZZI AGEVOLATI PER LA FORNITURA DI MATERIALI PER LA PULIZIA E LA SANIFICAZIONE DEI PUBBLICI ESERCIZI

Roma, 2 febbraio 2021 - Come è noto, la terribile emergenza sanitaria che da quasi un anno ormai ha duramente colpito anche il comparto della ristorazione, ha conferito assoluta centralità alle operazioni di pulizia e igienizzazione dei locali delle attività commerciali. Tra aperture e chiusure a singhiozzo, gli esercenti sono stati costretti ad adeguarsi a nuove e stringenti regole per la tutela della sicurezza di tutti, dai clienti ai propri dipendenti.

Per questo motivo, Fipe Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e Afidamp, Associazione Nazionale Imprenditori e Fornitori del Settore Pulizie e Sanificazione, hanno sottoscritto l'Accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia ad agevolati e vantaggiosi prezzi ai propri associati.

Published in: Note per la stampa 2021 Come è noto, la terribile emergenza sanitaria che da quasi un anno ormai ha duramente colpito anche il comparto della ristorazione, ha conferito assoluta centralità alle operazioni di pulizia e igienizzazione dei locali delle attività commerciali. Tra aperture e chiusure a singhiozzo, gli esercenti sono stati costretti ad adeguarsi a nuove e stringenti regole per la tutela della sicurezza di tutti, dai clienti ai propri dipendenti.