



AFIDAMP

01 - 31 marzo 2021

INDICE

AFIDAMP

06/03/2021 Pasticceria Internazionale LE FORME DELLA PRATICITÀ SALUBRITÀ SEMPRE	5
02/03/2021 Ristorazione Italiana ACCORDO TRA FIPE E AFIDAMP	7
22/03/2021 Ristoranti come fare NORME & FISCO SICUREZZA ALIMENTARE GESTIONE DEL PERSONALE MARKETING	8
15/03/2021 Bargiornale PULIZIE EFFICACI GRAZIE A SCONTI E CONSULENZA	11
22/03/2021 Ristoranti Pulizie piu' facili ed economiche grazie a sconti e consulenza	13
15/03/2021 Bargiornale sanificazione pulizie Afidamp Fipe...	15
22/03/2021 Ristoranti Abbiamo parlato di	16

AFIDAMP WEB

23/02/2021 ristorantiweb.com Gli asciugamani in carta per la massima igiene delle mani. E non solo	18
25/03/2021 Dimensione Pulito 11:27 Le aziende chimiche in prima fila nella lotta al virus!	20
25/03/2021 Dimensione Pulito 11:09 Il Cleaning professionale: mercato, fatturato e trend	23
23/03/2021 ristorantiweb.com 00:40 Pulizie del ristorante più facili grazie a sconti e consulenza	25
21/03/2021 bargiornale.it 00:18 Pulizie più facili grazie a sconti e consulenza	27
19/03/2021 DRINX 11:38 Pulizia e sanificazione dei pubblici esercizi: accordo tra Fipe e Afidamp	29

18/03/2021 Gsanews 16:38	31
Nuovi CAM 2021 per i servizi di pulizia e sanificazione: cosa è cambiato e quali sono le linee guida	
17/03/2021 TCE Magazine 07:47	34
ANIP - Confindustria: rinnovato il consiglio di presidenza - TCE Magazine	
15/03/2021 Gsanews 08:30	36
Nuovi CAM: cosa è cambiato?	
11/03/2021 bargiornale.it 16:58	37
Gli asciugamani in carta per la massima igiene delle mani. E non solo	
21/03/2021 DRINX 13:22	39
Pulizie più facili grazie a sconti e consulenza	

AFIDAMP

7 articoli

94 ottimizzazione

LE FORME DELLA PRATICITÀ SALUBRITÀ SEMPRE



Un impegno quotidiano essenziale quello delle misure da adottare per una detersione e una sanificazione accurate di tutto il punto vendita, dalla parte commerciale al laboratorio.

Ecco come procedere secondo **Alessandro Racca**

Affrontiamo con il nostro esperto, pasticciere, gelatiere, chef, titolare con la famiglia della Pasticceria Racca di San Bartolomeo al Mare, Im, e direttore di Gelato Pastry University di Carpigiani a Tokyo, un tema di stretta attualità: **la pulizia e la sanificazione del locale**. È importante fare il punto dopo circa un anno di pandemia per vedere quali sono, a ragion veduta, le soluzioni più efficaci per mantenere pulito e gradevole il punto vendita.



La sanificazione di un piano di lavoro (foto **AFIDAMP**).

PASTICCERIA INTERNAZIONALE 326

REGOLE DA RISPETTARE, MISURE ANTI-COVID DA IMPLEMENTARE

Una pasticceria di riferimento quella di **Alessandro Racca** che, forte della sua storia decennale, affronta, soprattutto in questi tempi di pandemia, le misure da attuare. Tra i primi punti base per la salubrità del laboratorio troviamo **l'attuazione del piano di autocontrollo**. "È importante – esordisce – anche l'**aerazione**, che deve essere proporzionale alla cubatura del laboratorio. Nella zona in cui ci sono farine e fumi, occorre riservare attenzione all'aspirazione, avendo cura di evitare il formarsi di una depressione, per impedire che le polveri e gli stessi fumi si disperdano nell'ambiente. Oggi disponiamo di tecnologie che, in poco spazio, neutralizza-

no i fumi del forno rendendo l'aria salubre. Questo nella quotidianità. Occorre però **rinforzare in chiave anti-Covid le misure del manuale di valutazione dei rischi del locale**, dalle informazioni generali all'ingresso e permanenza in azienda, sia degli addetti che di clienti e fornitori.

Oltre a ciò, occorre **aggiornare le procedure di sanificazione** adattandole al rischio aumentato, compresi l'uso dei DPI (Dispositivi di Protezione Individuale), **la lettura della temperatura individuale**, la compilazione del formulario di autocertificazione e di smaltimento DPI. Occorre anche **adeguare la cartellonistica ed i percorsi obbligati in negozio**.

PER UNA QUOTIDIANITÀ SICURA

Passate in rassegna tutte queste misure, chiediamo se il fatto che in negozio non possano più fermarsi i clienti abbia facilitato o meno la gestione della pulizia. "Di fatto sì, ma il cliente, ormai abituato a tutto ciò, entra lo stesso con decisione, per cui ho ritenuto opportuno **affiggere all'entrata, sulla parte esterna, dei cartelli che indichino le specialità presenti e i prezzi**, così da velocizzare le scelte". Per meglio evidenziare le misure essenziali gior-

nalieri e/o periodiche da intraprendere in tempi di Covid, eccole qui riassunte:

- ❖ l'azienda deve assicurare la **pulizia giornaliera, la sanificazione periodica** dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago e servizio;
- ❖ all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti **secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio**

2020 del Ministero della Salute, nonché alla loro ventilazione;

- ❖ è altresì da garantire la pulizia e la sanificazione **a fine turno di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati disinfettanti, sia negli uffici che nei reparti produttivi**. Questa procedura è giornaliera, per quanto riguarda le pulizie settimanali si è valutato di implementarle specie nelle aree al pubblico in cui si può veicolare il virus.

UN CONTRASTO EFFICACE AL VIRUS

Entriamo nello specifico delle misure e dei tipi di prodotti, ottemperando alle disposizioni di legge. Ecco, in sintesi, i consigli dell'**AFIDAMP**, **associazione** che riunisce **fabbricanti e distributori** di macchine e strumentazioni per il cleaning professionale. Per l'attività ordinaria le **prassi di detersione** sono:

- ❖ **pulire le superfici** con detergente sgrassante, risciacquo, sanificazione con prodotto PMC (Presidio Medico Chirurgico) e risciacquo, se necessario. Per velocizzare queste fasi è possibile scegliere prodotti deterdisinfettanti e autoasciuganti
- ❖ **modulare la sanificazione** delle aree in funzione del loro grado di contaminazione giornaliero, prassi consigliabile sia fatta due volte al giorno
- ❖ **attuare con maggiore frequenza detersione e disinfezione** di tutte le superfici a rischio e/o a contatto con gli alimenti e

con le mani dei clienti e del personale come maniglie, tavoli, menu, interruttori, pulsanti, servizi igienici...

- ❖ **utilizzare soluzioni disinfettanti a base di cloro** alla concentrazione di 1000 ppm (0,1% di Cloro Attivo), dopo aver effettuato la detersione.

È possibile l'impiego di disinfettanti equipollenti a quelli a base di cloro, purché il prodotto abbia un'attività virucida documentata in accordo con la norma UNI EN 14476. Altri prodotti sono alcool al 70% in volume e quelli che liberano ossigeno, quali perossido di idrogeno

- ❖ **accertarsi con piccoli test** prima di utilizzare prodotti detergenti e/o disinfettanti a base acida o di ipoclorito di sodio su materiali delicati (come l'alluminio), in modo che il prodotto non rechi danno alla superficie da trattare.

Informazioni su misure e corsi su **afidamp.it**

E.B.

ATTUALITÀ

ACCORDO TRA FIPE E AFIDAMP

Prezzi agevolati sui materiali per la pulizia
e la sanificazione dei pubblici esercizi

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

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: www.afidamp.it

COME FARE

N O R M E & F I S C O



S I C U R E Z Z A A L I M E N T A R E



G E S T I O N E D E L P E R S O N A L E



M A R K E T I N G



Sergio M. Ghisoni

Ragioniere commercialista,
si occupa di consulenza
societaria e amministrativa



Stefania Verrienti

Direttore di Afidamp,
associazione delle aziende
di pulizia professionale

Tre soluzioni per gli affitti

Oltre al credito
d'imposta,
c'è la possibilità
di sospendere o
rinegoziare il canone

Forniture con lo sconto

Con l'accordo quadro
Fipe-Afidamp sconto
di almeno il 20% sui
prodotti per igiene
e pulizia dei locali

C O M E F A R E S C A D E N Z A R I O

ANNO * 2021

Principali scadenze

gennaio febbraio marzo aprile maggio

	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	
IIVA	VERSAMENTI					
	Contribuenti mensili	18	16	16	16	17
	Contribuenti trimestrali			vedi saldo annuale		17
	Saldo annuale			16		
	Acconto annuale					
	DICHIARAZIONI					
	Dichiarazione annuale		vedi mese	1 1	30	
	Comunicazioni liquidazioni Iva		vedi mese	1 5		vedi mese
	Esterometro trimestrale	vedi mese	1		30	
	Elenco Intrastat mensile	25	25	25	26	25
Elenco Intrastat trimestrale	25			26		
RITENUTE E PREVIDENZA	Ritenute fiscali e previdenziali ** (lavoro dipendente, autonomo e provvigioni)	18	16	16	16	17
	Contributi Enasarco e FIRR		22	31		20
	Titolari di aziende commerciali e artigiane: contributi Inps minimi 3		16			17
	Premi Inail		16			17 2
IMPOSTE DIRETTE, IRAP, CONTRIBUTI INPS ECCEDENTI IL MINIMO	VERSAMENTI					
	Saldo e acconti da dichiarazione redditi e Irap					
	VERSAMENTI RATEIZZATI - Saldo e primo acconto					
	Soggetti con partita Iva					
	Idem, con rinvio prima rata di 30 giorni					
	Persone fisiche senza partita Iva (esempio: soci di società)					
	Idem, con rinvio prima rata di 30 giorni					
	DICHIARAZIONI					
	Unico e Irap persone fisiche, società di persone e capitale (esercizio anno solare)					
	770 ordinario e semplificato					
VARIE	Certificazioni uniche (dipendenti, lavoro autonomo e provvigioni)			7 6 31 7		
	Imu - Tasi ***					
	Concessione governativa libri sociali per società di capitali			16		
RINVI PER COVID DAL 2020*	Diritti annuali registro imprese					
	VERSAMENTI RITENUTE, PREVIDENZA					
	Sospesi fino al 16 settembre 2020 - 50% pagato nel 2020 - 25% da pagare nel 2021 e 25% nel 2022	18	16	16	16	17
	VERSAMENTI RITENUTE, PREVIDENZA E ACCONTO IVA					
	Di dicembre 2020 sospesi fino al 16 marzo 2021 compreso acconto Iva del 28 dicembre 2020 (quattro rate uguali)			16	16	17
SECONDI ACCONTI IMPOSTE IRPEF - IRES - ILOR						
Di contribuenti soggetti agli Ilsa (indici sintetici di affidabilità) scadenti il 30 novembre 2020 (quattro rate uguali)				30	17 o 31 8	

febbraio-marzo 2021

42

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

C O M E F A R E S C A D E N Z A R I O

fiscali e contributive per le imprese

DI SERGIO M. GHISONI

giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
16	16	20	16	18	16	16
		20			16	
						27
1			16		30	
	vedi mese	2		vedi mese	2	
25	26	25	27	25	25	27
	26			25		
16	16	20	16	18	16	16
		20			22	
		20			16	
		20 ²			16 ²	
30	30 ⁴				30	
30	16	20	16	18	16	
	30 ⁴	20	16	18	16	
30	vedi mese	2 - 31	30	vedi mese	2 - 30	
	vedi mese	2 - 31	30	vedi mese	2 - 30	
					30	
				31		
16						16
30	30 ⁴					
16	16	20	16	18	16	16
16						
16 o 30 ⁸	16 o 2/8 ⁸					

* Da sapere *

- Le date di scadenza indicate possono essere diverse da quelle effettive, perché se tale data cade di sabato, domenica o festivo la relativa scadenza viene rinviata al primo giorno non festivo successivo. I versamenti che scadono dall'1 al 19 agosto sono rinviati al giorno 20.
- vedi mese = scadenza situata alla fine di quel mese ma prorogata al mese successivo, perché cadente di sabato o festivo.
- * Le rateazioni indicate sono facoltative, l'importo dovuto può essere versato interamente alla prima scadenza.
- ** I lavoratori autonomi sono esonerati dal pagamento dei contributi previdenziali nel 2021 se l'ammontare del fatturato e dei corrispettivi del 2020 è inferiore al 67% di quello del 2019 e, in quest'ultimo anno, il reddito non superava i 50.000 euro.
- *** Per alberghi, discoteche e stabilimenti balneari (insieme alle altre attività turistiche) è prevista l'abolizione della prima rata Imu; previsto per le aziende turistico-ricettive il prolungamento del canone d'imposta fino al 30 aprile 2021.

* Note *

- 1 Se non si vuole presentare la liquidazione periodica per il IV trimestre dell'anno precedente.
- 2 Per i versamenti rateali autorizzati.
- 3 I contributi eccedenti il minimo hanno gli stessi tempi e le stesse casistiche di versamento delle imposte dirette.
- 4 Utilizzando la possibilità di rinvio di 30 giorni della scadenza con la maggiorazione dello 0,4%.
- 5 Da non presentare se la dichiarazione annuale è inviata entro la medesima data.
- 6 Per presentazione telematica all'erario.
- 7 Per presentazione della copia al dipendente, agente o lavoratore autonomo.
- 8 La data di scadenza delle rateazioni non è ancora stata precisata.

febbraio-marzo 2021

BAR MANAGEMENT GESTIONE

BARTAG

sanificazione

pulizie

Afidamp

Fipe

di Andrea Mongilardi

Uno sconto interessante, ma soprattutto la possibilità di avere un interlocutore competente con cui confrontarsi per definire le scelte migliori - in termini di macchine, attrezzature e prodotti - per la pulizia e la sanificazione del locale. Si prefigura come un doppio risparmio per i gestori il frutto dell'accordo quadro firmato tra Fipe e Afidamp, l'Associazione fornitori italiani attrezzature, macchine, prodotti e servizi per la pulizia professionale.

«L'accordo garantisce ai gestori uno sconto del 20% sui prezzi di listino delle aziende aderenti ad Afidamp che lo hanno sottoscritto - spiega Stefania Verrienti, direttrice dell'associazione -. Uno sconto, che potrà, per scelta delle aziende produttrici o dei distributori, anche essere maggiore».

Il ventaglio dei prodotti oggetto di sconto è molto ampio: «Si va da detersivi, disinfettanti e prodotti in carta monouso fino alle macchine per la pulizia, dalle lavapavimenti ai generatori di vapore».

Ma il risparmio ancora più consistente, in prospettiva, è dato dal potersi rivolgere alla rete di distributori specializzati nel mondo della pulizia professionale



PULIZIE EFFICACI GRAZIE A SCONTI E CONSULENZA

**L'ACCORDO QUADRO FIPE-AFIDAMP OFFRE
AI GESTORI PER IL 2021 LO SCONTO MINIMO DEL 20%
SUGLI ACQUISTI DI MACCHINE E PRODOTTI.
MA SOPRATTUTTO PERMETTE LORO DI FARSI
SUGGERIRE LE SCELTE MIGLIORI IN MATERIA**

**IN
SISTEMI**

◆ **Accordo** Fipe ha sottoscritto un accordo quadro con Afidamp, l'associazione dei fornitori di attrezzature, macchine e prodotti per la pulizia professionale, che garantisce per tutto il 2021 uno sconto del 20% o più ai gestori di locali sulla fornitura di prodotti e attrezzature. ◆ **Funzionamento** Ogni Ascam territoriale fornisce l'elenco dei distributori cui il singolo gestore può rivolgersi per effettuare i propri acquisti alle condizioni di favore pattuite. ◆ **Consulenza** I distributori possono fornire ai singoli gestori indicazioni, consigli e consulenza su come ottimizzare le operazioni di pulizie nel proprio locale. ◆ **Ausili** Fipe e Afidamp hanno redatto un kit di prontuari e documenti utili per aiutare i gestori a effettuare le operazioni in modo efficace ed efficiente.

102
bg 03/21

cui Afidamp fa riferimento: «Il risparmio - spiega Verrienti - è dato dalla possibilità, per i gestori dei bar, di avere le informazioni giuste e una consulenza affidabile su quali possono essere le soluzioni migliori per il proprio locale, sia dal punto di vista economico sia dell'efficacia, per risparmiare».

Proprio la consulenza, per Verrienti, è un elemento fondante dell'accordo: «I due errori più comuni che si commettono - afferma la direttrice di Afidamp - sono

**PER USUFRUIRE DELLE
CONDIZIONI DI FAVORE,
VA CHIESTO ALL'ASCOM
L'ELENCO DEI
DISTRIBUTORI ADERENTI**

da un lato equiparare le pulizie di un locale a quelle domestiche, dall'altro quello di sottovalutare la capacità che hanno le macchine di facilitare e velocizzare il compito agli operatori».

Sul primo fronte, la conseguenza è quella di utilizzare gli stessi prodotti che si usano per le pulizie di casa: «Il tipo di sporco che si produce in un locale è molto più complesso - spiega Verrienti -. Ed è questo il motivo per cui è necessario l'utilizzo di prodotti professionali, abbinato a una chiara conoscenza della sequenza corretta con cui vanno fatte le pulizie. Per esempio, occorre pulire partendo

dall'alto e andando verso il basso, usare un movimento rotatorio nella pulizia delle superfici e lavare in lavatrice (ad almeno 60 °C) i panni che si usano per lavare. Non usando queste ed altre semplici regole, in realtà anziché pulire stiamo spostando lo sporco». L'altro tema è l'utilizzo dei prodotti corretti nelle corrette diluizioni: «Nel caso di superfici usurate - fa un esempio Verrienti - l'utilizzo di un prodotto non idoneo può addirittura diventare fonte di problemi».

L'uso delle macchine, per la direttrice di Afidamp, potrebbe essere di grande aiuto ai gestori: «L'80% del costo delle pulizie, per chi si affida a un'azienda esterna, è dato dalla manodopera, cioè dal tempo necessario agli addetti per svolgere le operazioni di pulizia. Fondamentale quindi che chi lavora sia dotato degli strumenti adatti a ridurne i tempi di esecuzione. E questo è ancora più vero se a fare è il proprio staff o addirittura il titolare stesso, che potrebbero farle in minor tempo, con migliori risultati e - altro aspetto da non sottovalutare - minor fatica. Se fino a pochi anni fa la convenienza nell'utilizzare le macchine era limitata a chi aveva grandi superfici da pulire, negli ultimi anni sono uscite sul mercato macchine di dimensioni sempre più contenute, adatte anche a chi ha locali con una grandezza standard». Due le tipologie di macchine su cui Verrienti invita a porre un'attenzione particolare: le macchine lavasciuga e quelle per la pulizia a vapore. «Potrebbero essere degli ottimi ausili per il gestore. La macchina lavasciuga, infatti, garantisce pulizie molto più velo-

ci con risultati decisamente più accurati rispetto al lavaggio a mano dei pavimenti. Le macchine per la pulizia a vapore, invece, sono particolarmente indicate nella pulizia dei servizi igienici».

Ma come fare nel concreto per usufruire di questo sconto? «Il singolo gestore associato a Fipe deve rivolgersi alla propria Ascom territoriale - spiega Giulia Rebecca Giuliani, responsabile dell'area legale, legislativa e tributaria di Fipe -, che sarà in grado di fornirgli l'elenco dei distributori, sia locali sia nazionali, che hanno sottoscritto l'accordo e sono attivi nel proprio territorio di riferimento. Sempre nelle Ascom è disponibile anche la "Guida pratica - Le pulizie nella ristorazione" realizzata da Afidamp, uno strumento completo e di grande utilità per aiutare a stabilire le procedure più corrette per tutte le attività di pulizia ordinaria». L'accordo quadro è valido per tutto il 2021, «ma abbiamo ipotizzato un rinnovo automatico per almeno un altro anno» conclude Giuliani. *



STRUMENTI PRATICI

Stefania Verrienti

LAUREA IN ARCHITETTURA, È NELLA SQUADRA AFIDAMP DA OLTRE 20 ANNI. SEGRETARIO GENERALE PER OLTRE UN DECENNIO, A INIZIO 2021 È STATA NOMINATA DIRETTORE DELL'ASSOCIAZIONE, CHE RAPPRESENTA I FABBRICANTI E DISTRIBUTORI DI MACCHINE, PRODOTTI E ATTREZZATURE PER LA PULIZIA PROFESSIONALE



L'ESPERTA

Sono più d'uno gli strumenti pratici - frutto della collaborazione tra Fipe e Afidamp - messi a disposizione dei gestori per aiutarli a tenere sotto controllo le operazioni di pulizia e sanificazione del locale. I due documenti base sono il Prontuario bar, che riassume le 12 regole chiave da seguire in materia di pulizia, e le "Linee guida sanificazione per Covid-19". Lo strumento più completo a disposizione dei gestori è la guida pratica di Afidamp "La pulizia nella ristorazione": un utile manuale di un centinaio di pagine che guida passo passo, fin nei minimi dettagli, al corretto svolgimento delle attività ordinarie di pulizia. Dal corretto lavaggio delle mani, la base di tutto, alle operazioni di pulizia in cucina, nei servizi igienici, negli spogliatoi e in sala.



103
bg 03/21

C O M E F A R E · G E S T I O N E

L'ACCORDO QUADRO FIPE-AFIDAMP OFFRE AI RISTORATORI PER IL 2021 LO SCONTO MINIMO DEL 20% SUGLI ACQUISTI DI MACCHINE E PRODOTTI. MA SOPRATTUTTO PERMETTE LORO DI FARSI SUGGERIRE LE SCELTE MIGLIORI IN MATERIA DI PULIZIE E SANIFICAZIONE

DI ANDREA MONGILARDI

IN SINTESI

ACCORDO

Fipe ha sottoscritto un accordo quadro con Afidamp, l'associazione dei fornitori di attrezzature, macchine e prodotti per la pulizia professionale, che garantisce per tutto il 2021 uno sconto del 20% o più ai gestori di locali sulla fornitura di prodotti e attrezzature.

FUNZIONAMENTO

Ogni Ascom territoriale fornisce l'elenco dei distributori cui il singolo gestore può rivolgersi per effettuare i propri acquisti alle condizioni di favore pattuite.

CONSULENZA

I distributori possono fornire ai singoli gestori indicazioni, consigli e consulenza su come ottimizzare le operazioni di pulizie nel proprio locale.

AUSILI

Fipe e Afidamp hanno redatto un kit di prontuari e documenti utili per aiutare i gestori a effettuare le operazioni in modo efficace ed efficiente.



Pulizie piu' facili ed economiche grazie a sconti e consulenza

Uno sconto interessante e la possibilità di avere un interlocutore competente con cui confrontarsi per definire le scelte migliori - in termini di macchine, attrezzature e prodotti - per la pulizia e la sanificazione del proprio locale. Si prefigura come un doppio risparmio per i ristoratori il frutto dell'accordo quadro, valido per tutto il 2021, firmato tra Fipe e Afidamp, l'Associazione fornitori italiani attrezzature, macchine, prodotti e servizi per la pulizia professionale. «L'accordo garantisce uno sconto di almeno il 20% sui prezzi di listino delle aziende Afidamp che lo hanno sottoscritto» afferma Stefania Verrienti, direttore dell'associazione. Il ventaglio dei prodotti oggetti di sconto è molto ampio: «Si va da detergenti, disinfettanti e prodotti in carta monouso alle macchine per la pulizia».

Ma il risparmio ancora più consistente, in prospettiva, è dato dal potersi rivolgere alla rete di distributori specializzati nel mondo della pulizia professionale che fanno capo ad Afidamp: «Il risparmio - spiega Verrienti - è dato dalla possibilità di avere le informazioni giuste e una consulenza affidabile sulle soluzioni migliori per il proprio locale, sia dal punto di vista economico sia dell'efficacia, per risparmiare». Proprio la consulenza, per Verrienti, è un elemento fondante dell'accordo: «I due errori più comuni che si commettono - afferma - sono

C O M E F A R E G E S T I O N E



Stefania Verrienti

È direttore di **Afidamp**, associazione che riunisce **fabbricanti e distributori** di macchine, prodotti e attrezzature per la **pulizia professionale**

Vesperta

da un lato equiparare le pulizie di un locale a quelle domestiche, dall'altro sottovalutare la capacità delle macchine di facilitare e velocizzare il lavoro».

Sul primo fronte, la conseguenza è di usare i prodotti per le pulizie domestiche: «Il tipo di sporco che si produce in un locale - spiega Verrienti - è molto più complesso. Ed è per questo che è necessario l'utilizzo di prodotti professionali, abbinato a una chiara conoscenza della sequenza corretta dei passaggi con cui vanno fatte le pulizie. Per esempio, occorre pu-

lire partendo dall'alto e andando verso il basso, usare un movimento rotatorio nella pulizia delle superfici e lavare in lavatrice (ad almeno 60 °C) i panni utilizzati. Non usando queste e altre semplici regole, in realtà anziché pulire si sposta lo sporco». L'altro tema è l'utilizzo dei prodotti giusti nelle corrette diluizioni: «Nel caso di superfici usurate - fa un esempio Verrienti - l'uso di un prodotto non idoneo può diventare fonte di problemi».

Le macchine, per la direttrice di **Afidamp**, potrebbero essere di grande aiuto ai gestori: «L'80% del costo delle pulizie, per chi si affida a un'azienda esterna, è dato dalla manodopera, cioè dal tempo necessario agli addetti per svolgere le operazioni di pulizia. Fondamentale quindi che chi lavora sia dotato degli strumenti adatti a ridurre i tempi di esecuzione. Ancora di più se a pulire è il proprio staff o il titolare stesso, che potrebbero farlo in minor tempo, con migliori risultati e - altro aspetto da non sottovalutare - minor fatica. Se fino a pochi anni fa la convenienza nell'utilizzare le macchine era limitata a chi aveva grandi superfici, negli ultimi anni sono state prodotte macchine di dimensioni sempre più contenute, adatte anche a chi ha locali standard». Due le tipologie di macchine su cui Verrienti invita a porre l'attenzione: le lavasciuga e quelle per la pulizia a vapore. «La lavasciuga garantisce pulizie molto più veloci con risultati decisamente più accurati rispetto al lavaggio a mano dei pavimenti. Le macchine per la pulizia a vapore, invece, sono particolarmente indicate nella pulizia dei servizi igienici».

Ma come fare nel concreto per usufruire di questo sconto? «Il ristorante associato a Fipe deve rivolgersi alla propria Ascom territoriale - spiega Giulia Rebecca Giuliani, responsabile dell'area legale, legislativa e tributaria di Fipe -, che gli fornisce l'elenco dei distributori aderenti attivi nel proprio territorio». ✱

Utili e pratici

Sono diversi gli strumenti pratici - frutto della collaborazione tra **Fipe** e **Afidamp** - messi a disposizione dei gestori per aiutarli a tenere sotto controllo le operazioni di pulizia e sanificazione del locale. I due documenti base sono il **"Prontuario Ristoranti"**, che riassume le 12 regole chiave da seguire in materia di pulizia, e le **"Linee guida sanificazione per Covid-19"**. Lo strumento più completo è la guida pratica di **Afidamp** **"La pulizia nella ristorazione"**: un vero manuale (circa 100 pagine) che descrive, fin nei minimi dettagli, il corretto svolgimento delle attività ordinarie di pulizia. Si parte dal lavaggio delle mani, la base di tutto, per poi addentrarsi nelle operazioni di pulizia in cucina (utensili, piani di lavoro, aree cottura, celle frigorifere ecc.) servizi igienici, spogliatori, sala (pavimenti, arredi, banco bar, accessori). Per ogni attività sono elencati gli attrezzi e i prodotti necessari, la procedura corretta da seguire - rispettare la sequenza dei passaggi è fondamentale -, la frequenza con cui effettuare l'operazione e i consigli. Utili anche le informazioni sul corretto dosaggio dei prodotti chimici (dosi e diluizioni) e sulla dotazione minima necessaria di prodotti e attrezzature con le relative regole di manutenzione e conservazione.



sanificazione pulizie Afidamp Fipe...

sanificazione pulizie **Afidamp** Fipe

Abbiamo parlato di

febbraio-marzo 2021

80

Afidamp

Tel. 02 6744581
www.afidamp.it

Appetite For Disruption
www.appetitefordisruption.org

Askoll
www.askollelectric.com

Az. Agricola Possa di Heydi Samuele Bonanini
Tel. 348 3162470
facebook.com/AziendaAgricolaPossa/

BespokeDistillery
www.facebook.com/bespokedistilleryspiritclub/

Blonde d'Aquitaine
www.blonde-aquitaine.com

Cake
Tel. +46 73 5256328
www.ridecake.com

Cantina Bolzano
Tel. 0471 270909
www.kellereibozen.com

Citroen - Groupe PSA Italia
business.citroen.it

Colle San Leo
Tel. 392 9082008
www.collesanleo.it

Costadoro
Tel. 011 2483804
www.costadoro.it

Dalla Corte
Tel. 02 45486443
www.dallacorte.com

De Andreis
Tel. 0182 77213
www.oliodeandreis.com

Don Geppi
Tel. 081 8072050
www.dongeppirestaurant.com

Fiat Professional
Tel. 800 34280000
www.fiatprofessional.com

Fipe- Federazione Italiana Pubblici Esercizi
Tel. 06 583921
www.fipe.it

Fonte Plose
Tel. 0472 836461
www.acquaplose.com

Ford Italia
Tel. 800 224433
www.ford.it

Gourmetstube Einhorn - Staffler
Tel. 0472 771 136
www.staffler.com

GoVolt
Tel. 02 80896721
www.govolt.it

Il Patriarca Ristorante
Tel. 368 7501700
facebook.com/emanuele.natalizio.7/

Il Silene
Tel. 0564 950805
www.ilsilene.it

Ktchn Lab
www.ktchnlab.com

Kuiri
Tel. 02 49705264
www.kuiri.it

Kuppelrain
Tel. 0473 624103
www.kuppelrain.com

La Trattoria di Oscar
Tel. 0742 361107
www.latrattoriadioscar.it

Lucano 1894
Tel. 0835 4691
www.amarolucano.it

Molino Pasini
Tel. 0376 969015
www.molinopasini.com

Nissan
Tel. 800 105800
www.nissan.it

Opel
www.opel.it

Ora d'Aria Ristorante
Tel. 055 2001699
www.oradariaristorante.com

Osteria del Tarassaco
Tel. 348 7434269
facebook.com/OsteriaDelTarassaco/

Patatas Nana
Tel. 347 8231117
www.patatasnana.com

Peugeot - Groupe PSA Italia
Tel. 800 900901
professional.peugeot.it

Renault Italia
Tel. 800 904409
professional.renault.it

Rheo
Tel. + 385 97 7829468
www.rheosistria.hr

Ristorante Casa Vicina
Tel. 011 6640140
www.casavicina.com

Ristorante San Martino
Tel. 041 5840648
www.ristorantesanmartino.info

Tenuta Waldgries
Tel. 0471 323603
www.waldgries.it

Toyota Motor Italia - Roma
Tel. 800 869682
www.toyota.it

Trattoria Trippa
Tel. 327 6687908
www.trippamilano.it

VS Special Design
Tel. 011 9974076
www.vsveicolispeciali.com

Volkswagen Veicoli Commerciali
Tel. 800 400300
www.volkswagen-veicolicommerciali.it



AFIDAMP WEB

11 articoli

Gli asciugamani in carta per la massima igiene delle mani. E non solo

LINK: <https://www.ristorantiweb.com/come-fare/gli-asciugamani-in-carta-per-la-massima-igiene-delle-mani-e-non-solo/>

Dalla cucina all'area bagno, i prodotti in carta tissue si rivelano estremamente efficaci per garantire l'igiene nei locali. Uno studio lo conferma Di Giuseppe Stabile -23 Febbraio 2021 igiene mani Dalla cucina all'area bagno, i prodotti in carta tissue si rivelano estremamente efficaci per garantire l'igiene nei locali. Uno studio lo conferma Nel mondo della ristorazione e della somministrazione di cibo e bevande l'igiene assoluta degli ambienti e del personale che vi opera è un aspetto imprescindibile per garantire la sicurezza degli operatori stessi e dei clienti. Le norme sanitarie impongono da sempre di mantenere elevati standard di pulizia nei locali, dalle aree per la preparazione degli alimenti alla sala dove vengono somministrati fino, ovviamente, all'area bagno. Aspetti ai quali va dedicata un surplus di attenzione in epoca di emergenza sanitaria. Il rispetto delle regole e delle procedure di pulizia è decisivo per raggiungere e mantenere gli alti standard di sicurezza richiesti e passa innanzitutto per una corretta igiene delle mani, principale strumento di

lavoro per gli operatori del settore, ma anche tra i principali veicoli per la trasmissione di batteri e virus e quindi fonte di contaminazione e di infezione. Se un accurato lavaggio è fondamentale, altrettanto lo è la fase di asciugatura, che deve essere tale da lasciare le mani completamente asciutte e igieniche. Sotto questo aspetto diversi studi medico-scientifici condotti nell'ultimo decennio hanno mostrato che una soluzione particolarmente efficace è rappresentata dai prodotti in carta tissue monouso. «I dati raccolti da Afidamp (l'associazione italiana che riunisce le principali aziende del cleaning professionale) e da European Tissue Symposium - afferma Stefania Verrienti, direttore di Afidamp - confermano che circa l'80% delle malattie viene trasmesso attraverso le mani». Gli asciugamani in carta, oltre ad assorbire l'acqua, grazie all'azione meccanica che si esercita attraverso lo strofinamento permettono di rimuovere batteri e virus residui, ovvero quelli non eliminati dall'azione di acqua, sapone e igienizzanti, concludendo così in modo ottimale il ciclo

di igiene delle mani. Inoltre, essendo l'asciugamano un prodotto usa e getta, a differenza di altre soluzioni, si assicura che, dopo l'utilizzo da parte di un operatore, finisca direttamente nel cestino dei rifiuti, senza possibilità che per errore o per fretta un altro membro del personale possa servirsene. Ma non solo. Oltre alla garanzia di massima igiene nella pulizia delle mani, a farne un importante alleato per l'operatore nell'area di preparazione degli alimenti o dietro al bancone del bar concorrono anche la praticità e la versatilità. L'asciugamano in carta può infatti anche essere impiegato per manipolare i cibi, per assorbire liquidi versati, per la pulizia dei piani di lavoro, delle attrezzature e dei pavimenti, per pulire e asciugare superfici, così come pulire le credenze o anche i tavoli. Senza dimenticare che possono essere usati anche per permettere all'operatore di coprirsi il naso e la bocca quando si starnutisce o si tossisce. Massima igiene anche nei bagni Massima igiene, praticità e versatilità rendono gli asciugamani in carta tissue la soluzione

ottimale anche per un'altra del locale estremamente critica e fondamentale per la sicurezza dei clienti: il bagno. In tale caso, l'impiego di asciugamani in carta monouso si rivela decisivo anche per limitare la diffusione dei batteri e la loro migrazione sulle superfici di questi ambienti. A confermarlo uno studio realizzato nel 2018 dal professor Mark Wilcox dell'Università di Leeds e dagli ospedali universitari di Leeds, condotto in Francia, Italia e nel Regno Unito, che ha analizzato la portata della contaminazione ambientale nei bagni di tre ospedali, uno per Paese, da parte di potenziali agenti patogeni batterici in base al metodo di asciugatura delle mani. Uno studio incrociato realizzato, dunque, in ambienti particolarmente severi, in quanto negli ospedali possono diffondersi anche batteri resistenti agli antibiotici. Dopo una campagna di 12 settimane, durante la quale sono state condotte 120 sessioni di campionamento in totale per ciascuno dei tre ospedali, lo studio ha mostrato che i bagni dove erano disponibili asciugamani in carta come metodo per asciugare le mani dopo averle lavate erano quelli meno contaminati. In particolare, la ricerca ha dimostrato che la contaminazione batterica

era inferiore nei bagni dove si utilizzavano asciugamani in carta rispetto a quelli che facevano uso di getto di aria e che il recupero totale batterico era sensibilmente superiore sulle superfici esterne degli asciugamani a getto d'aria rispetto ai dispenser di asciugamani in carta in tutti e tre i siti. Insieme alla sicurezza, gli asciugamani di carta nel bagno locali offrono anche una serie di ulteriori funzionalità al cliente, grazie ai vari possibili impieghi ai quali si prestano. Per esempio, possono essere utilizzati per asciugarsi la faccia, soffiarsi il naso, pulirsi la bocca o anche cambiare i pannolini, rendendo l'esperienza generale del locale più confortevole.

Le aziende chimiche in prima fila nella lotta al virus!

LINK: <https://www.dimensionepulito.it/2021/03/25/le-aziende-chimiche-in-prima-fila-nella-lotta-al-virus/>



Le aziende chimiche in prima fila nella lotta al virus! Fatturato in crescita grazie soprattutto all'aumento esponenziale della domanda di prodotti disinfettanti ed igienizzanti 0 5 minuti di lettura Maurizio Pedrini Indagare l'evoluzione dei trend 2021 non è cosa semplice e gli effetti dei continui lockdown da una parte e le incertezze relative al possibile ritorno ad una pseudo normalità dei mercati dall'altro, pesano sulle valutazioni predittive. Abbiamo chiesto alle aziende chimiche del comparto, uniche titolate, di esprimere ed indicare la traiettoria futura di quest'anno appena iniziato. Alla luce dell'ultima indagine sul cleaning professionale condotta da **Afidamp** con il supporto di Cerved, risulta che il 58% delle aziende chimiche ha previsto per il 2020 una robusta crescita (dato medio il 28% di crescita nel 2019). La crescita, se vi è stata, a quale segmenti di mercato è riconducibile? Che peso hanno avuto i

disinfettanti/igienizzanti in questo incremento? Marco Campetella, direttore generale di Itidet, è cauto: "Ci siamo allineati all'anno precedente - afferma - "la crescita, per noi non c'è stata". Luigi Rubino, amministratore unico di Rubinochem, può portare un dato all'attivo: "Rubinochem", spiega, "ha chiuso l'esercizio con un incremento di fatturato del 10% circa, in linea con le previsioni". "La crescita", spiega Rubino, "si è sviluppata prevalentemente nei settori di mercato tradizionali per l'azienda (GDO, grossisti, rivenditori professionali) e prevalentemente sui prodotti che costituiscono il core business della società: detersivi, profumatori per ambienti, prodotti per la perforazione. Abbiamo constatato anche un leggero incremento nelle vendite di igienizzanti, probabilmente dovuto al periodo pandemico". "La nostra azienda", risponde Marco Bettari, titolare di Bettari Detersivi, "ha

chiuso il 2020 in leggerissima crescita (1%) rispetto all'anno precedente, ed è avvenuta principalmente nel settore cosmetici". "Nel 2020", spiega Matteo Marino, amministratore di Kemika, "abbiamo registrato una crescita assai significativa, di oltre il 40%". "Il processo di crescita è da imputare sostanzialmente ai prodotti disinfettanti per le superfici e le mani. A fronte di una decrescita importante di tutti gli altri formulati (detersivi, cere, deceranti, prodotti per gli interventi di fondo), vi è stata una fortissima richiesta di prodotti mirati a contrastare la diffusione della pandemia". Anche il quadro delineato da Roberto Natale, direttore marketing Sutter Industries, è confortante: "la nostra azienda", afferma, "ha chiuso il 2020 con un +15%, registrando un incremento maggiore in Italia. Sicuramente l'incidenza della pandemia ha creato un recepimento differente da parte di

ciascun Paese, relativo ai suggerimenti dell'OMS, pertanto i risultati non sono omogenei". "Il comparto che ha riscontrato il maggior incremento è il sanitario e tutto ciò che concerne l'ambito della disinfezione; c'è stata una forte sensibilità da parte di ciascun settore alla disinfezione delle superfici e verso l'igiene delle mani". Rosella Albalustro, AD di Alca Chemical, afferma: "La crisi economica scatenata dal Covid è stata certamente tra le più scioccanti per l'economia mondiale, eppure l'anno scorso nel settore del professional cleaning si sono registrati volumi d'affari notevoli rispetto all'anno precedente. Si è trattato principalmente di prodotti disinfettanti e virucida legati all'effetto espansivo del Covid 19. Per la nostra azienda il bilancio è stato certamente positivo. Alca Chemical ha resistito bene alla crisi grazie a questi prodotti, tuttavia la richiesta dei comuni detergenti è rallentata. La crescita è avvenuta nei primi sei mesi del 2020 ed è stata del 90% circa, limitata al settore disinfezione. Non vi sono altre categorie che abbiano mostrato segnali di miglioramento". Sergio Antonuzzi, presidente e fondatore di I.C.E.FOR risponde convinto: "Nonostante il 2020 sia

stato assai difficile sia per l'economia che per quanto riguarda la salute delle persone, a causa della pandemia, l'anno si è chiuso in maniera positiva". "I.C.E.FOR", precisa Antonuzzi, "ha sostenuto l'igiene pubblica e privata fornendo prodotti disinfettanti (Presidi Medico Chirurgici) affidabili e testati contro virus, batteri e muffe, al fine di contribuire alla salvaguardia di tante vite prevenendo i contagi". "La richiesta di disinfettanti", afferma Antonuzzi, è stata talmente elevata che ha compensato la chiusura quasi totale del settore Ho.Re.Ca. sia per quanto riguarda la detergenza sia per quanto riguarda gli altri prodotti richiesti solitamente dal mercato. Mi riferisco principalmente ai disinfettanti per uso professionale, rivolti principalmente nell'ambito della grande distribuzione per quanto riguarda l'uso interno e per quella parte di Ho.Re.Ca che è riuscita a ripartire nei mesi estivi. Questo segmento produttivo ha avuto la rilevanza maggiore per quanto riguarda la crescita della richiesta di prodotti per il 2020". "La nostra azienda", risponde Simona Zibra, amministratore delegato Dianos, "ha chiuso il 2020 con una crescita significativa

sull'anno precedente, in linea con il trend generale di mercato". In controtendenza la risposta di Fabio Re, AD Polychim: "La nostra azienda ha chiuso il 2020 con una contrazione dell'8,2%, dovuta principalmente alla forte riduzione degli acquisti di prodotti detergenti da parte dei distributori che operano prevalentemente nel settore dell'Ho.re.ca". "La decrescita", spiega Re, "è stata contenuta con l'introduzione di prodotti detergenti igienizzanti utili a contrastare la diffusione della pandemia in atto e con maggiori vendite verso l'estero, in particolare verso i Paesi UE. Quasi tutte le tipologie di prodotti "tradizionali di nostra produzione hanno registrato una decrescita significativa. Sono invece cresciuti sensibilmente tutti i prodotti che, per loro caratteristiche, hanno consentito di contrastare la pandemia in corso, quali, ad esempio, detergenti liquidi per mani con antibatterico, gel idroalcolici per mani, detergenti cloro-attivi a base alcolica, igienizzanti a base di perossido di idrogeno". Qual è la previsione per l'anno da poco iniziato? I consumi strettamente collegati alla pandemia, ovvero disinfettanti e biocidi, che trend seguiranno nel corso del 2021?

"Presumibilmente", interviene Rubino, "si riproporranno le stesse dinamiche del 2020: abbiamo infatti constatato che l'attenzione degli utilizzatori sulla necessità di utilizzare prodotti specifici per igienizzare e disinfettare le superfici sembra scemare con il passare del tempo". "A mio avviso", spiega Re, "il boom di vendite relativo ai prodotti collegati alla pandemia è già in fase calante e difficilmente si ripeteranno i risultati di vendita del 2020, a meno che non si verifichi una nuova ondata di contagi che, sinceramente, non auspico. Al contempo, dovrebbero tornare lentamente a crescere le vendite dei prodotti non legati al Covid 19". "Ci aspettiamo - risponde Bettari - un 2021 in pareggio. Verosimilmente diminuiranno leggermente, rispetto al boom avuto con la prima ondata, ma manterranno un trend stabile rispetto al periodo di transizione fra le due ondate. Personalmente l'eventuale diminuzione potrebbe essere dovuta anche all'aumento dei competitors nel settore", "Questa", risponde Natale, "è la domanda chiave per tutti noi, il trend disinfettanti è stabile, ma notiamo anche un eccesso di offerta, pertanto i volumi

sono slittati in un numero maggiore di aziende, che offrono prodotti di questo tipo: bisogna fare molta attenzione a scegliere tipologie quelle tipologie di prodotto che rispondano effettivamente alle caratteristiche e alle norme richieste". "I segnali di inizio anno", precisa Albalustro, "non ci consentono di valutare le appartenenze dei consumi e neppure di fare previsioni". "L'esplosione della richiesta di disinfettanti", precisa Antoniuzzi, "sia per superfici che per le mani che ha caratterizzato la richiesta di prodotti nel corso del 2020, è sicuramente da intendersi come un'eccezione che però ha stimolato il mercato e la coscienza degli utilizzatori che ne faranno sicuramente richiesta anche nel prossimo futuro. I disinfettanti, in particolar modo i Presidi Medico Chirurgici, uccidono il "mondo dell'invisibile", ovvero tutti quegli agenti patogeni che risultano essere nocivi per la nostra salute. I.C.E FOR ha fortemente investito negli anni scorsi nella registrazione di formule sempre più moderne e aggiornate in direttiva con la biocidi". "I segnali per il 2021", afferma Zibra, non sono entusiasmanti, in quanto da un lato si è ridimensionata la domanda

anche per il segmento disinfettanti, dall'altro ci sono diversi settori in crisi e attività in difficoltà che, alla lunga, si ripercuotono sulla filiera. Inoltre molte aziende, anche di piccole dimensioni o non qualificate, si sono improvvisate per operare nel settore con un impatto negativo, sia in termini qualitativi che commerciali".
Tag

Il Cleaning professionale: mercato, fatturato e trend

LINK: <https://www.dimensionepulito.it/2021/03/25/il-cleaning-professionale-mercato-fatturato-e-trend/>



IN EVIDENZA Prima Pagina Mercato Indagini Il Cleaning professionale: mercato, fatturato e trend Bene il comparto dei Chimici, meno il settore delle Macchine e della Carta. Nel complesso, il 2020 mostra un andamento contrastante, a seconda dell'area di operatività 0 2 minuti di lettura A cura di Federica Rossi Il settore del Cleaning professionale si è trovato quest'anno come mai prima al centro della scena e ad essere un punto di riferimento per tutti quei comparti economici che hanno dovuto gestire e applicare con maggiore attenzione e professionalità il tema dell'igiene e della pulizia, ovvero, oltre al campo Sanitario, anche quello delle Scuole, dell'Horeca e del Retail. Molto interessanti sono i dati emersi dalle indagini commissionate a Cerved ON_ per conto di **Afidamp**, **associazione** che riunisce i principali operatori del settore Cleaning professionale. All'indagine quantitativa sul fatturato

del settore Produzione, ne è stata affiancata per la prima volta una qualitativa, focalizzata sulle leve di crescita per intercettare i punti di forza, quelli di debolezza e i canali di vendita. In quest'ultima, è stato chiesto alle aziende intervistate anche una stima relativa all'andamento del 2020, con un focus sul primo semestre. Complessivamente, il comparto delle aziende italiane di produzione del settore Cleaning professionale ha rappresentato nel 2019 un valore totale di circa di 3,5 miliardi di euro suddivisi in prodotti Chimici, Macchine, Carta, Attrezzature, Fibre, Panni e altri prodotti. Le aziende associate a **Afidamp**, rappresentano un valore di 1,8 miliardi di euro e nel 2019, hanno fatto registrare una crescita complessiva del 2%. Con quote di esportazione molto elevate, si tratta di uno dei settori più floridi dell'economia del nostro paese anche

all'estero. L'indagine è stata condotta in un periodo compreso tra luglio e novembre 2020. Suddivisa nelle seguenti categorie: Macchine per la **Pulizia Professionale** (41%), prodotti Chimici (40%), Attrezzature (21%), Fibre e Panni (9%), Carta (7%), altri Prodotti (9%). La distribuzione geografica del campione vede una concentrazione maggiore a Nord Est (42%), Nord Ovest (37%), mentre il 15% è in Centro Italia e il 6% in Sud e Isole. La gran parte delle aziende intervistate nel 2019 aveva visto crescere il proprio fatturato, anche grazie alle vendite all'estero, che per alcuni comparti rappresenta una quota molto alta. Prodotti Chimici I dati del settore dei prodotti Chimici è quello più ottimista rispetto alle ipotesi di crescita nel futuro (52% di ipotesi di crescita). Il forte aumento della vendita di disinfettanti ha fatto crescere il fatturato di chi li produce tra il 100 e il 200% rispetto al 2019. Questa cifra è stata però

bilanciata della mancata vendita di altri prodotti altrimenti utilizzati da scuole, uffici, palestre alberghi e ristoranti. I prodotti detergenti generici e per la manutenzione sono crollati a percentuali vicine al -30/40%. Se il 52% delle imprese intervistate prevede una crescita nel 2020 (con un incremento medio del 28%), il 20% vede invece la propria produzione in calo di circa il 19%. Macchine Le stime per il settore delle Macchine, vedono, per il primo semestre 2020, con qualche insight sulla seconda parte dell'anno, un calo del 49% del campione che stima il proprio decremento di fatturato in media del 22%. Tale diminuzione è dovuta principalmente al blocco delle attività produttive e alle difficoltà di esportazione, attività che storicamente ha rappresentato un'alta percentuale per questa categoria. A seconda della tipologia di mercati seguiti e prodotti venduti, ci sono state anche variazioni positive (circa il 20% del campione) e situazioni di stabilità (28%). Carta e tissue Uno stop importante ha investito (e investe parzialmente ancora) il settore Horeca, gravemente penalizzato. Le aziende che producono materiali di carta, ad esempio, utilizzati

molto nella ristorazione, prevedono un calo del fatturato tra il 15 e il 20% proprio a causa dei mancati acquisti da questo comparto. Attrezzature Per quello che riguarda il comparto delle Attrezzature, ben il 25% degli intervistati giudica l'andamento del primo semestre in modo peggiore rispetto alle previsioni iniziali. Circa il 24% delle aziende prevede un futuro aumento del fatturato, il 26% crede che andrà a diminuire, mentre il 47% è convinto che rimarrà invariato rispetto all'anno precedente. Nel complesso, oltre il 30% delle aziende intervistate dichiara di aver lavorato peggio quest'anno. Le cause possono imputarsi alle chiusure, alla difficoltà di movimento e reperimento dei materiali, alle richieste a singhiozzo della clientela, alla mancanza di mercati importanti e infine anche al blocco per alcuni mesi di alcuni codici ATECO del settore.

Pulizie del ristorante più facili grazie a sconti e consulenza

LINK: https://www.bargiornale.it/gestione/pulizie-piu-facili-grazie-a-sconti-e-consulenza/#new_tab



Afidamp Fipe Stefania Verrienti pulizie sanificazione Uno sconto interessante, ma soprattutto la possibilità di avere un interlocutore competente con cui confrontarsi per definire le scelte migliori - in termini di macchine, attrezzature e prodotti - per la pulizia e la sanificazione del locale. Si prefigura come un doppio risparmio per i gestori il frutto dell'accordo quadro firmato tra Fipe e **Afidamp**, l'**Associazione** fornitori italiani attrezzature, macchine, prodotti e servizi per la **pulizia professionale**. Stefania Verrienti, direttore di **Afidamp** «L'accordo garantisce ai gestori uno sconto del 20% sui prezzi di listino delle aziende aderenti ad **Afidamp** che lo hanno sottoscritto - spiega Stefania Verrienti, direttore dell'**associazione** -. Uno sconto, che potrà, per scelta delle aziende produttrici o dei distributori, anche essere maggiore». Il ventaglio dei prodotti oggetti di sconto è molto

ampio: «Si va da detergenti, disinfettanti e prodotti in carta monouso fino alle macchine per la pulizia, dalle lavapavimenti ai generatori di vapore». Ma il risparmio ancora più consistente, in prospettiva, è dato dal potersi rivolgere alla rete di distributori specializzati nel mondo della **pulizia professionale** cui **Afidamp** fa riferimento: «Il risparmio - spiega Verrienti - è dato dalla possibilità, per i gestori dei bar, di avere le informazioni giuste e una consulenza affidabile su quali possono essere le soluzioni migliori per il proprio locale, sia dal punto di vista economico sia dell'efficacia, per risparmiare». Gli errori da evitare nelle attività di pulizia ordinaria Proprio la consulenza, per Verrienti, è un elemento fondante dell'accordo: «I due errori più comuni che si commettono - afferma la direttrice di **Afidamp** - sono da un lato equiparare le pulizie di un locale a quelle domestiche, dall'altro quello

di sottovalutare la capacità che hanno le macchine di facilitare e velocizzare il compito agli operatori». Sul primo fronte, la conseguenza è quella di utilizzare gli stessi prodotti che si usano per le pulizie di casa: «Il tipo di sporco che si produce in un locale è molto più complesso - spiega Verrienti -. Ed è questo il motivo per cui è necessario l'utilizzo di prodotti professionali, abbinato a una chiara conoscenza della sequenza corretta con cui vanno fatte le pulizie. Per esempio, occorre pulire partendo dall'alto e andando verso il basso, usare un movimento rotatorio nella pulizia delle superfici e lavare in lavatrice (ad almeno 60 °C) i panni che si usano per lavare. Non usando queste ed altre semplici regole, in realtà anziché pulire stiamo spostando lo sporco». L'altro tema è l'utilizzo dei prodotti corretti nelle corrette diluizioni: «Nel caso di superfici usurate - fa un esempio Verrienti -

L'utilizzo di un prodotto non idoneo può addirittura diventare fonte di problemi». L'uso delle macchine, per la direttrice di **Afidamp**, potrebbe essere di grande aiuto ai gestori: «L'80% del costo delle pulizie, per chi si affida a un'azienda esterna, è dato dalla manodopera, cioè dal tempo necessario agli addetti per svolgere le operazioni di pulizia. Fondamentale quindi che chi lavora sia dotato degli strumenti adatti a ridurre i tempi di esecuzione. E questo è ancora più vero se a fare è il proprio staff o addirittura il titolare stesso, che potrebbero farle in minor tempo, con migliori risultati e - altro aspetto da non sottovalutare - minor fatica. Se fino a pochi anni fa la convenienza nell'utilizzare le macchine era limitata a chi aveva grandi superfici da pulire, negli ultimi anni sono uscite sul mercato macchine di dimensioni sempre più contenute, adatte anche a chi ha locali con una grandezza standard». Due le tipologie di macchine su cui Verrienti invita a porre un'attenzione particolare: le macchine lavasciuga e quelle per la pulizia a vapore. «Potrebbero essere degli ottimi ausili per il gestore. La macchina lavasciuga, infatti, garantisce pulizie molto più veloci con risultati

decisamente più accurati rispetto al lavaggio a mano dei pavimenti. Le macchine per la pulizia a vapore, invece, sono particolarmente indicate nella pulizia dei servizi igienici». Ma come fare nel concreto per usufruire di questo sconto? «Il singolo gestore associato a Fipe deve rivolgersi alla propria Ascom territoriale - spiega Giulia Rebecca Giuliani, responsabile dell'area legale, legislativa e tributaria di Fipe -, che sarà in grado di fornirgli l'elenco dei distributori, sia locali sia nazionali, che hanno sottoscritto l'accordo e sono attivi nel proprio territorio di riferimento. Sempre nelle Ascom è disponibile anche la 'Guida pratica - Le pulizie nella ristorazione' realizzata da **Afidamp**, uno strumento completo e di grande utilità per aiutare a stabilire le procedure più corrette per tutte le attività di pulizia ordinaria». L'accordo quadro è valido per tutto il 2021, «ma abbiamo ipotizzato un rinnovo automatico per almeno un altro anno» conclude Giuliani. Gli strumenti pratici Sono più d'uno gli strumenti pratici - frutto della collaborazione tra Fipe e **Afidamp** - messi a disposizione dei gestori per aiutarli a tenere sotto controllo le operazioni di pulizia e sanificazione del locale. I due documenti

base sono il Prontuario bar, che riassume le 12 regole chiave da seguire in materia di pulizia, e le 'Linee guida sanificazione per Covid-19'. Lo strumento più completo a disposizione dei gestori è la guida pratica di **Afidamp** 'La pulizia nella ristorazione': un utile manuale di un centinaio di pagine che guida passo passo, fin nei minimi dettagli, al corretto svolgimento delle attività ordinarie di pulizia. Dal corretto lavaggio delle mani, la base di tutto, alle operazioni di pulizia in cucina, nei servizi igienici, negli spogliatoi e in sala.

Pulizie più facili grazie a sconti e consulenza

LINK: <https://www.bargiornale.it/gestione/pulizie-piu-facili-grazie-a-sconti-e-consulenza/>



Pulizie più facili grazie a sconti e consulenza Come funziona in pratica l'accordo quadro Fipe-Afidamp, che permette ai gestori per tutto il 2021 uno sconto del 20% su prodotti e macchine per le pulizie Di Andrea Mongilardi - Uno sconto interessante, ma soprattutto la possibilità di avere un interlocutore competente con cui confrontarsi per definire le scelte migliori - in termini di macchine, attrezzature e prodotti - per la pulizia e la sanificazione del locale. Si prefigura come un doppio risparmio per i gestori il frutto dell'accordo quadro firmato tra Fipe e Afidamp, l'Associazione fornitori italiani attrezzature, macchine, prodotti e servizi per la pulizia professionale. Stefania Verrienti, direttore di Afidamp «L'accordo garantisce ai gestori uno sconto del 20% sui prezzi di listino delle aziende aderenti ad Afidamp che lo hanno sottoscritto - spiega Stefania Verrienti, direttore dell'associazione -. Uno sconto, che potrà, per

scelta delle aziende produttrici o dei distributori, anche essere maggiore». Il ventaglio dei prodotti oggetti di sconto è molto ampio: «Si va da detersivi, disinfettanti e prodotti in carta monouso fino alle macchine per la pulizia, dalle lavapavimenti ai generatori di vapore». Ma il risparmio ancora più consistente, in prospettiva, è dato dal potersi rivolgere alla rete di distributori specializzati nel mondo della pulizia professionale cui Afidamp fa riferimento: «Il risparmio - spiega Verrienti - è dato dalla possibilità, per i gestori dei bar, di avere le informazioni giuste e una consulenza affidabile su quali possono essere le soluzioni migliori per il proprio locale, sia dal punto di vista economico sia dell'efficacia, per risparmiare». Gli errori da evitare nelle attività di pulizia ordinaria Proprio la consulenza, per Verrienti, è un elemento fondante dell'accordo: «I due errori più comuni che si commettono - afferma la

direttrice di Afidamp - sono da un lato equiparare le pulizie di un locale a quelle domestiche, dall'altro quello di sottovalutare la capacità che hanno le macchine di facilitare e velocizzare il compito agli operatori». Sul primo fronte, la conseguenza è quella di utilizzare gli stessi prodotti che si usano per le pulizie di casa: «Il tipo di sporco che si produce in un locale è molto più complesso - spiega Verrienti -. Ed è questo il motivo per cui è necessario l'utilizzo di prodotti professionali, abbinato a una chiara conoscenza della sequenza corretta con cui vanno fatte le pulizie. Per esempio, occorre pulire partendo dall'alto e andando verso il basso, usare un movimento rotatorio nella pulizia delle superfici e lavare in lavatrice (ad almeno 60 °C) i panni che si usano per lavare. Non usando queste ed altre semplici regole, in realtà anziché pulire stiamo spostando lo sporco». L'altro tema è l'utilizzo dei prodotti corretti nelle

corrette diluizioni: «Nel caso di superfici usurate - fa un esempio Verrienti - l'utilizzo di un prodotto non idoneo può addirittura diventare fonte di problemi». L'uso delle macchine, per la direttrice di **Afidamp**, potrebbe essere di grande aiuto ai gestori: «L'80% del costo delle pulizie, per chi si affida a un'azienda esterna, è dato dalla manodopera, cioè dal tempo necessario agli addetti per svolgere le operazioni di pulizia. Fondamentale quindi che chi lavora sia dotato degli strumenti adatti a ridurre i tempi di esecuzione. E questo è ancora più vero se a fare è il proprio staff o addirittura il titolare stesso, che potrebbero farle in minor tempo, con migliori risultati e - altro aspetto da non sottovalutare - minor fatica. Se fino a pochi anni fa la convenienza nell'utilizzare le macchine era limitata a chi aveva grandi superfici da pulire, negli ultimi anni sono uscite sul mercato macchine di dimensioni sempre più contenute, adatte anche a chi ha locali con una grandezza standard». Due le tipologie di macchine su cui Verrienti invita a porre un'attenzione particolare: le macchine lavasciuga e quelle per la pulizia a vapore. «Potrebbero essere degli ottimi ausili per il gestore. La macchina

lavasciuga, infatti, garantisce pulizie molto più veloci con risultati decisamente più accurati rispetto al lavaggio a mano dei pavimenti. Le macchine per la pulizia a vapore, **invece**, sono particolarmente indicate nella pulizia dei servizi igienici». Ma come fare nel concreto per usufruire di questo sconto? «Il singolo gestore associato a Fipe deve rivolgersi alla propria Ascom territoriale - spiega Giulia Rebecca Giuliani, responsabile dell'area legale, legislativa e tributaria di Fipe -, che sarà in grado di fornirgli l'elenco dei distributori, sia locali sia nazionali, che hanno sottoscritto l'accordo e sono attivi nel proprio territorio di riferimento. Sempre nelle Ascom è disponibile anche la 'Guida pratica - Le pulizie nella ristorazione' realizzata da **Afidamp**, uno strumento completo e di grande utilità per aiutare a stabilire le procedure più corrette per tutte le attività di pulizia ordinaria». L'accordo quadro è valido per tutto il 2021, «ma abbiamo ipotizzato un rinnovo automatico per almeno un altro anno» conclude Giuliani. Gli strumenti pratici Sono più d'uno gli strumenti pratici - frutto della collaborazione tra Fipe e **Afidamp** - messi a disposizione dei gestori per aiutarli a tenere sotto

controllo le operazioni di pulizia e sanificazione del locale. I due documenti base sono il Prontuario bar, che riassume le 12 regole chiave da seguire in materia di pulizia, e le 'Linee guida sanificazione per Covid-19'. Lo strumento più completo a disposizione dei gestori è la guida pratica di **Afidamp** 'La pulizia nella ristorazione': un utile manuale di un centinaio di pagine che guida passo passo, fin nei minimi dettagli, al corretto svolgimento delle attività ordinarie di pulizia. Dal corretto lavaggio delle mani, la base di tutto, alle operazioni di pulizia in cucina, nei servizi igienici, negli spogliatoi e in sala.

Pulizia e sanificazione dei pubblici esercizi: accordo tra Fipe e Afidamp

LINK: <https://drinx.code.blog/2021/03/19/pulizia-e-sanificazione-dei-pubblici-esercizi-accordo-tra-fipe-e-afidamp/>

LI Pulizia e sanificazione dei pubblici esercizi: accordo tra Fipe e Afidamp Firmato un accordo quadro tra Fipe e Afidamp per la fornitura a prezzi agevolati di materiali per la pulizia e sanificazione dei pubblici esercizi. 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 sanificazione dei pubblici esercizi e 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 e sanificazione dei pubblici esercizi, 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 la pulizia e la sanificazione dei pubblici esercizi e 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 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

Nuovi CAM 2021 per i servizi di pulizia e sanificazione: cosa è cambiato e quali sono le linee guida

LINK: <https://www.gsanews.it/imprese-dealers/nuovi-cam-2021-per-i-servizi-di-pulizia-e-sanificazione-cosa-e-cambiato-e-quali-sono-le-linee-guida/>



Nuovi CAM 2021 per i servizi di pulizia e sanificazione: cosa è cambiato e quali sono le linee guida 18 Marzo 2021 - imprese & dealers Un workshop organizzato da **AFIDAMP**, con Ministero della Transizione Ecologica e ISPRA, fa il punto sulla situazione attuale. Gli interventi dei gruppi di lavoro **AFIDAMP** Macchine, Attrezzature e Detergenti, chiariscono le specifiche per ogni singolo settore. Molte le novità per il settore dei servizi di pulizia a seguito dell'introduzione dei Nuovi CAM, pubblicati in Gazzetta Ufficiale lo scorso 19 febbraio (e quindi attivi a 120 giorni da tale data), a seguito del Decreto del Ministero dell'Ambiente del 29 gennaio 2021. Le loro implicazioni e le indicazioni per le aziende del settore sono state oggetto del Workshop organizzato da **Afidamp** il 16 marzo sul tema 'Il punto sui nuovi CAM per i servizi di pulizia: cosa è cambiato?', trasmesso in streaming sul

canale YouTube dell'**associazione**. In particolare si è voluto approfondire quali sono le linee guida da seguire e quale impatto i nuovi CAM hanno sulle attività di imprese di produzione, distributori e aziende di servizi. Di grande interesse e molto concreto l'intervento di Alessandra Mascioli, coordinatore Gruppo di Lavoro CAM - Ministero della Transizione Ecologica, che ha in primo luogo chiarito l'ambito di applicazione dei CAM, che riguarda: servizi di pulizia in ambienti civili; servizi di pulizia e sanificazione in ambienti sanitari; fornitura di detergenti per pulizie ordinarie; detergenti per pulizie straordinarie; detergenti per le mani; prodotti in carta tessuto per igiene personale. Ha poi indicato quali sono le principali novità introdotte dai NUOVI CAM. L'obiettivo principale è l'introduzione di nuovi requisiti ambientali che renderanno i documenti più efficaci per conseguire i

target richiesti: La riduzione dell'uso di sostanze pericolose, Una maggiore efficienza nell'uso delle risorse, anche idriche La minore impronta di carbonio dei servizi di pulizia. Inoltre Mascioli ha sottolineato come i CAM rappresentino un traguardo per la qualificazione ambientale nel settore degli appalti per la pulizia e la sanificazione e siano applicabili anche durante la fase di emergenza legata alla pandemia. Le principali novità: Sono stati resi uniformi i requisiti dei detergenti e dei disinfettanti (anche nelle pulizie in edifici e ambienti ad uso civile si possono utilizzare disinfettanti senza vincoli nei formulati); Sono stati introdotti requisiti sui macchinari, sui prodotti ausiliari e sui detergenti più sfidanti, per tener conto dell'evoluzione dei mercati di riferimento; Sono stati inoltre armonizzati, per quanto tecnicamente possibile, i due documenti di CAM (pulizie in ambienti

civili e pulizie e sanificazione in ambienti sanitari). E' stata apprezzata l'efficacia del servizio anche nei servizi di pulizia in ambienti civili; E' stato modificato il criterio premiante: annullati i margini di soggettività nella valutazione delle offerte; Sono stati valorizzati gli offerenti che si impegnano ad eseguire il servizio con l'impresa, il ramo d'azienda o la divisione in possesso dell'Ecolabel (UE) sui servizi di pulizia (Decisione 2018/680/UE); Sono state valorizzate, con apposito criterio premiante, le tecniche di pulizia e sanificazione innovative, che consentono di ridurre gli impatti ambientali e ottenere migliori risultati in termini di efficacia del servizio. E' stato chiarito meglio il campo di applicazione dei CAM per i servizi di pulizia in ambienti civili (ambienti interni ed esterni di edifici ad uso civile, treni, aeromobili, natanti e assimilati) E' stato introdotto il vincolo di adottare criteri ambientali anche per gli appalti di fornitura di prodotti in tessuto carta per l'igiene personale e per i detersivi delle mani Infine Alessandra Mascioli ha approfondito tutte le tematiche relative ai criteri di selezione e alle clausole contrattuali per le diverse tipologie di prodotto. Una domanda

interessante è stata posta da Paolo Fabbri - moderatore dell'evento - a Raffaella Alessi, Responsabile Sezione Ecolabel di ISPRA Italia sulla ulteriore premialità data a quelle aziende che, essendo in possesso di una certificazione Ecolabel per i servizi di pulizia, la hanno ottenuta con punteggio di almeno 26 punti. Alessi ha spiegato, in anteprima rispetto alla comunicazione ufficiale che verrà data da ISPRA a fine marzo, che, per non svantaggiare quelle aziende che virtuosamente si sono certificate per prime ignorando la premialità data dal punteggio, verrà data loro la possibilità di integrare la documentazione senza aprire una nuova istruttoria e senza costi aggiuntivi. Per un corretto funzionamento del sistema e un impiego dei nuovi criteri da parte delle imprese è necessario riuscire a effettuare controlli su come vengono applicati. Un esempio virtuoso è la Regione Emilia Romagna, come ha spiegato Patrizia Bianconi, Referente GPP Regione Emilia Romagna, che ha indicato come la regione stia lavorando in termini di formazione, cercando di standardizzare il più possibile le procedure di verifica e conformità. L'obiettivo è quello di creare una sorta di check list che permetta a tutti di lavorare

in maniera efficace e corretta. I Nuovi CAM hanno visto la partecipazione come stakeholder di AFIDAMP e dei suoi gruppi di lavoro Tecnici, che hanno lavorato a stretto contatto con il Ministero della Transizione Ecologica in merito alle specifiche relative ai propri comparti, creando un confronto virtuoso e fondamentale per l'elaborazione di linee guida efficienti. A illustrare le specifiche per i singoli settori sono stati Matteo Marino, gruppo di lavoro Chimici di Afidamp, che ha illustrato i nuovi CAM per i Detersivi; Andrea Loro Piana gruppo di lavoro Attrezzature di Afidamp, che ha approfondito i nuovi CAM per le Attrezzature/Tessili; Alessandro Panico gruppo di lavoro Macchine di Afidamp, che ha illustrato i nuovi CAM per il comparto Macchine. Infine l'intervento di Giulia Maggiorelli di ISPRA ha definito 'Lo stato dell'arte della certificazione Ecolabel UE del servizio di pulizia in Italia e in Europa'. E' interessante sottolineare che l'Italia è di gran lunga il Paese europeo con il maggior numero di Certificazioni Ecolabel per i Servizi di Pulizia basti pensare che - dato di settembre 2020 - alle 34 Certificazioni Italiane rispondono 1 in Austria, 2

in Francia, 1 in Polonia e 2 in Spagna. Attualmente le aziende con Certificazione Ecolabel per i Servizi in Italia sono 46. Tantissime le domande durante tutta la diretta a dimostrazione dell'interesse suscitato dal tema e di come **AFIDAMP** si ponga ancora una volta come un punto di riferimento per il settore. Per approfondire tutti i temi trattati nel corso del workshop è sempre disponibile la registrazione sul canale YouTube di **A f i d a m p** (<https://youtu.be/9A0frdUKVF8Se>) al quale invitiamo a iscriversi.

ANIP - Confindustria: rinnovato il consiglio di presidenza - TCE Magazine

LINK: <https://blog.tuttocarrellielevatori.it/34207/anip-confindustria-rinnovato-il-consiglio-di-presidenza/>



Alberto Tavano Colussi, Euro & Promos spa Floriana Tomassetti, Ecosfera Servizi srl Marco Maria Zucchi, Costanter spa Il commento di Lorenzo Mattioli, Presidente di ANIP Confindustria "Sono onorato di avere con me una squadra così forte e rappresentativa. Il nostro percorso nella rappresentanza di un settore nevralgico per il Paese, raggiunge la piena Maturità, sono certo che l'**associazione** trarrà vantaggio dalle competenze e dal prestigio di tutti i designati per fare emergere tutta l'importanza del settore sia in termini economici sia sociali. Mi auguro che ben presto il nuovo governo possa interfacciarsi con ANIP-Confindustria per rendere partecipe il comparto dei Servizi alla ripartenza". L'ANIP rappresenta e tutela le imprese che erogano servizi di pulizia e Multiservizi, anche in forma integrata. La sua rappresentanza si esplica

a livello nazionale e comunitario, in sede politica, istituzionale e sindacale. Ha il compito di stipulare il CCNL di settore. Il settore rappresentato, per vocazione trasversale, riunisce realtà collegate a comparti diversi: manutenzione, pulizia, igiene ambientale, energia, security, logistica, ecc... accomunati da una caratteristica: essere labour intensive. Qualche numero (fonte **associazione**-anip.it) Al comparto rappresentato da ANIP appartengono migliaia di PMI e diversi grandi operatori, in continua e costante crescita. Ad esempio il fatturato, nel 2012, ha segnato +10,4 %, +68% dal 2005 al 2012, passando da 27.399 imprese coinvolte a 46.027 (dati ANAC). ANIP rappresenta numerose imprese dietro le quali ci sono migliaia di lavoratori, operanti nelle diverse attività di pulizia, disinfezione, derattizzazione, sanificazione e servizi

ausiliari, manutentivi e gestionali secondo le previsioni del CCNL Pulizie/Multiservizi. La sfida di questo settore economico avanzato, variegato e complesso, è quella di costruire una nuova identità di comparto produttivo, capace di: interpretare i tratti comuni di attività, anche molto diverse tra loro, accomunate da una identica dimensione funzionale ed esplorare tutti gli spazi e gli ambiti di comunanza indagare e ripensare a quello che si intende con il termine servizio recuperare una nuova consapevolezza del valore economico, produttivo e sociale della propria attività ANIP è membro fondatore di EFCI-FENI, Federazione Europea delle Imprese di Pulizia, con sede e uffici a Bruxelles, che rappresenta le Associazioni nazionali della categoria di 17 Paesi europei e partecipa al Dialogo Sociale settoriale presso la Commissione europea. ANIP aderisce ad

UNI, Ente Nazionale di Unificazione normativa ed è componente del CPP - Comitato Pulizie Professionali - costituito nel 2009 insieme a LegaCoop Servizi, Federlavoro/Confcooperative, CNA e AFED/Afidamp per dare un sostegno tecnico-professionale allo sviluppo del settore. ANIP, nella sua qualità di Parte sociale stipulante per CONFINDUSTRIA il CCNL di settore, è componente dell'ONBSI, Organismo Bilaterale di settore costituito con le competenti Organizzazioni sindacali dei lavoratori. L'Associazione è inoltre, nella sua qualità di Parte sociale, componente del Fondo ASIM di assistenza sanitaria integrativa del settore delle imprese esercenti servizi di Pulizia, Servizi Integrati/Multiservizi.

Nuovi CAM: cosa è cambiato?

LINK: <https://www.gsanews.it/impresedealers/nuovi-cam-cosa-e-cambiato/>



Nuovi CAM: cosa è cambiato? 15 Marzo 2021 - imprese & dealers Il 16 marzo alle ore 10.00 **Afidamp** (Associazione dei Fabbricanti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia Professionale e l'Igiene degli ambienti) organizza un workshop che spiega i cambiamenti introdotti dai nuovi CAM per il settore dei servizi di pulizia. Insieme ai rappresentanti dei Gruppi di lavoro dell'associazione e ai relatori Alessandra Mascioli, coordinatore Gruppo di Lavoro CAM - Ministero dell'Ambiente, Raffaella Alessi - Responsabile Ecolabel Italia - ISPRA e Patrizia Bianconi - Referente GPP Regione Emilia Romagna, verranno individuate tutte le novità che coinvolgono le aziende del comparto. Modera Paolo Fabbri di Punto3. Seguite sul canale YouTube dell'associazione <https://lnkd.in/dW3ffzY>

Gli asciugamani in carta per la massima igiene delle mani. E non solo

LINK: https://www.ristorantiweb.com/come-fare/gli-asciugamani-in-carta-per-la-massima-igiene-delle-mani-e-non-solo/#new_tab



Dalla cucina all'area bagno, i prodotti in carta tissue si rivelano estremamente efficaci per garantire l'igiene nei locali. Uno studio lo conferma Di Giuseppe Stabile - Dalla cucina all'area bagno, i prodotti in carta tissue si rivelano estremamente efficaci per garantire l'igiene nei locali. Uno studio lo conferma Nel mondo della ristorazione e della somministrazione di cibo e bevande l'igiene assoluta degli ambienti e del personale che vi opera è un aspetto imprescindibile per garantire la sicurezza degli operatori stessi e dei clienti. Le norme sanitarie impongono da sempre di mantenere elevati standard di pulizia nei locali, dalle aree per la preparazione degli alimenti alla sala dove vengono somministrati fino, ovviamente, all'area bagno. Aspetti ai quali va dedicata un surplus di attenzione in epoca di emergenza sanitaria. Il rispetto delle regole e delle procedure di pulizia è decisivo per

raggiungere e mantenere gli alti standard di sicurezza richiesti e passa innanzitutto per una corretta igiene delle mani, principale strumento di lavoro per gli operatori del settore, ma anche tra i principali veicoli per la trasmissione di batteri e virus e quindi fonte di contaminazione e di infezione. Se un accurato lavaggio è fondamentale, altrettanto lo è la fase di asciugatura, che deve essere tale da lasciare le mani completamente asciutte e igieniche. Sotto questo aspetto diversi studi medico-scientifici condotti nell'ultimo decennio hanno mostrato che una soluzione particolarmente efficace è rappresentata dai prodotti in carta tissue monouso. «I dati raccolti da **Afidamp** (l'**associazione** italiana che riunisce le principali aziende del cleaning professionale) e da European Tissue Symposium - afferma Stefania Verrienti, direttore di **Afidamp** - confermano che circa l'80% delle

malattie viene trasmesso attraverso le mani». Gli asciugamani in carta, oltre ad assorbire l'acqua, grazie all'azione meccanica che si esercita attraverso lo strofinamento permettono di rimuovere batteri e virus residui, ovvero quelli non eliminati dall'azione di acqua, sapone e igienizzanti, concludendo così in modo ottimale il ciclo di igiene delle mani. Inoltre, essendo l'asciugamano un prodotto usa e getta, a differenza di altre soluzioni, si assicura che, dopo l'utilizzo da parte di un operatore, finisca direttamente nel cestino dei rifiuti, senza possibilità che per errore o per fretta un altro membro del personale possa servirsene. Ma non solo. Oltre alla garanzia di massima igiene nella pulizia delle mani, a farne un importante alleato per l'operatore nell'area di preparazione degli alimenti o dietro al bancone del bar concorrono anche la praticità e la versatilità. L'asciugamano in carta può

infatti anche essere impiegato per manipolare i cibi, per assorbire liquidi versati, per la pulizia dei piani di lavoro, delle attrezzature e dei pavimenti, per pulire e asciugare superfici, così come pulire le credenze o anche i tavoli. Senza dimenticare che possono essere usati anche per permettere all'operatore di coprirsi il naso e la bocca quando si starnutisce o si tossisce. Massima igiene anche nei bagni. Massima igiene, praticità e versatilità rendono gli asciugamani in carta tissue la soluzione ottimale anche per un'altra del locale estremamente critica e fondamentale per la sicurezza dei clienti: il bagno. In tale caso, l'impiego di asciugamani in carta monouso si rivela decisivo anche per limitare la diffusione dei batteri e la loro migrazione sulle superfici di questi ambienti. A confermarlo uno studio realizzato nel 2018 dal professor Mark Wilcox dell'Università di Leeds e dagli ospedali universitari di Leeds, condotto in Francia, Italia e nel Regno Unito, che ha analizzato la portata della contaminazione ambientale nei bagni di tre ospedali, uno per Paese, da parte di potenziali agenti patogeni batterici in base al metodo di asciugatura delle mani. Uno studio incrociato realizzato, dunque, in

ambienti particolarmente severi, in quanto negli ospedali possono diffondersi anche batteri resistenti agli antibiotici. Dopo una campagna di 12 settimane, durante la quale sono state condotte 120 sessioni di campionamento in totale per ciascuno dei tre ospedali, lo studio ha mostrato che i bagni dove erano disponibili asciugamani in carta come metodo per asciugare le mani dopo averle lavate erano quelli meno contaminati. In particolare, la ricerca ha dimostrato che la contaminazione batterica era inferiore nei bagni dove si utilizzavano asciugamani in carta rispetto a quelli che facevano uso di getto di aria e che il recupero totale batterico era sensibilmente superiore sulle superfici esterne degli asciugamani a getto d'aria rispetto ai dispenser di asciugamani in carta in tutti e tre i siti. Insieme alla sicurezza, gli asciugamani di carta nei bagni locali offrono anche una serie di ulteriori funzionalità al cliente, grazie ai vari possibili impieghi ai quali si prestano. Per esempio, possono essere utilizzati per asciugarsi la faccia, soffiarsi il naso, pulirsi la bocca o anche cambiare i pannolini, rendendo l'esperienza generale del locale più confortevole.

Pulizie più facili grazie a sconti e consulenza

LINK: <https://drinx.code.blog/2021/03/21/pulizie-piu-facili-grazie-a-sconti-e-consulenza/>



Afidamp Fipe Stefania Verrienti pulizie sanificazione Uno sconto interessante, ma soprattutto la possibilità di avere un interlocutore competente con cui confrontarsi per definire le scelte migliori - in termini di macchine, attrezzature e prodotti - per la pulizia e la sanificazione del locale. Si prefigura come un doppio risparmio per i gestori il frutto dell' accordo quadro firmato tra Fipe e **Afidamp** , l'**Associazione** fornitori italiani attrezzature, macchine, prodotti e servizi per la **pulizia professionale**. Stefania Verrienti, direttore di **Afidamp** «L'accordo garantisce ai gestori uno sconto del 20% sui prezzi di listino delle aziende aderenti ad **Afidamp** che lo hanno sottoscritto - spiega Stefania Verrienti, direttore dell'**associazione** -. Uno sconto, che potrà, per scelta delle aziende produttrici o dei distributori, anche essere maggiore». Il ventaglio dei prodotti oggetti di sconto è molto ampio: «Si va da

detergenti, disinfettanti e prodotti in carta monouso fino alle macchine per la pulizia, dalle lavapavimenti ai generatori di vapore». Ma il risparmio ancora più consistente, in prospettiva, è dato dal potersi rivolgere alla rete di distributori specializzati nel mondo della **pulizia professionale** cui **Afidamp** fa riferimento: «Il risparmio - spiega Verrienti - è dato dalla possibilità, per i gestori dei bar, di avere le informazioni giuste e una consulenza affidabile su quali possono essere le soluzioni migliori per il proprio locale, sia dal punto di vista economico sia dell'efficacia, per risparmiare». Gli errori da evitare nelle attività di pulizia ordinaria Proprio la consulenza, per Verrienti, è un elemento fondante dell'accordo: «I due errori più comuni che si commettono - afferma la direttrice di **Afidamp** - sono da un lato equiparare le pulizie di un locale a quelle domestiche, dall'altro quello di sottovalutare la capacità che hanno le macchine di

facilitare e velocizzare il compito agli operatori». Sul primo fronte, la conseguenza è quella di utilizzare gli stessi prodotti che si usano per le pulizie di casa: «Il tipo di sporco che si produce in un locale è molto più complesso - spiega Verrienti -. Ed è questo il motivo per cui è necessario l'utilizzo di prodotti professionali, abbinato a una chiara conoscenza della sequenza corretta con cui vanno fatte le pulizie. Per esempio, occorre pulire partendo dall'alto e andando verso il basso, usare un movimento rotatorio nella pulizia delle superfici e lavare in lavatrice (ad almeno 60 °C) i panni che si usano per lavare. Non usando queste ed altre semplici regole, in realtà anziché pulire stiamo spostando lo sporco». L'altro tema è l'utilizzo dei prodotti corretti nelle corrette diluizioni: «Nel caso di superfici usurate - fa un esempio Verrienti - l'utilizzo di un prodotto non idoneo può addirittura diventare fonte di

problemi». L'uso delle macchine, per la direttrice di **Afidamp**, potrebbe essere di grande aiuto ai gestori: «L'80% del costo delle pulizie, per chi si affida a un'azienda esterna, è dato dalla manodopera, cioè dal tempo necessario agli addetti per svolgere le operazioni di pulizia. Fondamentale quindi che chi lavora sia dotato degli strumenti adatti a ridurre i tempi di esecuzione. E questo è ancora più vero se a fare è il proprio staff o addirittura il titolare stesso, che potrebbero farle in minor tempo, con migliori risultati e - altro aspetto da non sottovalutare - minor fatica. Se fino a pochi anni fa la convenienza nell'utilizzare le macchine era limitata a chi aveva grandi superfici da pulire, negli ultimi anni sono uscite sul mercato macchine di dimensioni sempre più contenute, adatte anche a chi ha locali con una grandezza standard». Due le tipologie di macchine su cui Verrienti invita a porre un'attenzione particolare: le macchine lavasciuga e quelle per la pulizia a vapore. «Potrebbero essere degli ottimi ausili per il gestore. La macchina lavasciuga, infatti, garantisce pulizie molto più veloci con risultati decisamente più accurati rispetto al lavaggio a mano dei pavimenti. Le macchine

per la pulizia a vapore, i n v e c e , s o n o particolarmente indicate nella pulizia dei servizi igienici». Ma come fare nel concreto per usufruire di questo sconto? «Il singolo gestore associato a Fipe deve rivolgersi alla propria Ascom territoriale - spiega Giulia Rebecca Giuliani, responsabile dell'area legale, legislativa e tributaria di Fipe -, che sarà in grado di fornirgli l'elenco dei distributori, sia locali sia nazionali, che hanno sottoscritto l'accordo e sono attivi nel proprio territorio di riferimento. Sempre nelle Ascom è disponibile anche la "Guida pratica - Le pulizie nella ristorazione" realizzata da **Afidamp**, uno strumento completo e di grande utilità per aiutare a stabilire le procedure più corrette per tutte le attività di pulizia ordinaria». L'accordo quadro è valido per tutto il 2021, «ma abbiamo ipotizzato un rinnovo automatico per almeno un altro anno» conclude Giuliani. Gli strumenti pratici Sono più d'uno gli strumenti pratici - frutto della collaborazione tra Fipe e **Afidamp** - messi a disposizione dei gestori per aiutarli a tenere sotto controllo le operazioni di pulizia e sanificazione del locale. I due documenti base sono il Prontuario bar, che riassume le 12 regole chiave da seguire in materia

di pulizia, e le "Linee guida sanificazione per Covid-19". Lo strumento più completo a disposizione dei gestori è la guida pratica di **Afidamp** "La pulizia nella ristorazione": un utile manuale di un centinaio di pagine che guida passo passo, fin nei minimi dettagli, al corretto svolgimento delle attività ordinarie di pulizia. Dal corretto lavaggio delle mani, la base di tutto, alle operazioni di pulizia in cucina, nei servizi igienici, negli spogliatoi e in sala.