mimesi
YOUR MEDIA INTELLIGENCE

AFIDAMP

01 maggio 2024 - 01 giugno 2024

INDICE

AFIDAMP

28/05/2024 Dimensione Pulito 4
Made Green in Italy Environmental breakthrough for scrubber driers

09/05/2024 Retail & Food 7
PROGRAMMA DEI CONVEGNI

28/05/2024 Dimensione Pulito 12
A comprehensive environmental management system

28/05/2024 Dimensione Pulito 13
MADE GREEN IN ITALY: LA SVOLTA AMBIENTALE PER LE LAVASCIUGA PAVIMENTI

28/05/2024 Dimensione Pulito 15
UN SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE COMPLETO

AFIDAMP WEB

16/05/2024 Gsanews 08:05 17
MOCA, materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, nuove disposizioni legislative

14/05/2024 horecanews.it 12:05 19
Le nuove disposizioni legislative per i MOCA, AFIDAMP fa chiarezza

09/05/2024 Gsanews 08:05 21
AFIDAMP, l'orgoglio del cleaning italiano a Interclean Amsterdam

06/05/2024 Gsanews 08:05 24
Tavola rotonda sulla sicurezza e igiene nella ristorazione collettiva

08/05/2024 puntosicuro.it 00:05 25
Come prevenire le cadute e gli scivolamenti nelle attività di pulizia?

AFIDAMP

5 articoli

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

CERTIFICATIONS

Made Green in Italy

Environmental breakthrough for scrubber driers

Manufacturing companies in the sector will be able to start the certification process according to the Made Green in Italy scheme of MASE, Ministry of Environment and Energy Security, and drafted by Afidamp. The new label was presented during an attended webinar

Maurizio Pedrini
journalist and technical director of Dimensione Pulito

Green imprinting officially enters the production of scrubber-dryers with its own valuable imprinting. In fact, thanks to the special new CPR Rule drafted by AFIDAMP (Association of Italian Manufacturers and Distributors of Machinery, Products and Tools for Professional Cleaning and Environmental Hygiene), the many, important Made in Italy companies at the top of the world in the production of these irreplaceable machines for cleaning and sanitizing surfaces, will be able to start the certification process following the Made in Italy scheme of MASE, Ministry of Environment and Energy Security. The scheme was introduced to first assess and communicate the environmental footprint of products in the supply chain. Based on the PEF (Product Enviromental Footprint) methodology, which complies with the European Commission's Recommendation 2020/2279/EU, it interprets a precise indication basically placed at the foundation of policies in favor of improving the resource efficiency of the environmental impact of products and their life cycle. Made Green in Italy mark is the first voluntary environmental certification that can be obtained for machines in the professional cleaning sector, allowing for an objective and, above all, measurable assessment of the environmental footprint of scrubbers throughout their entire life cycle.

A step forward for businesses

We are, in short, in front of an epoch-making step forward that allows for the introduction of a precise orientation in business production: that of associating Italian quality manufacturing with the message of the environment and sustainability seen, not only, as tools for enhancing the territory and the environment but also as a device

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

to be used to differentiate oneself on the market, truly developing the circular economy. The webinar, which was strongly attended by both manufacturing and distribution companies, members and non-members, as well as service companies, had the merit of clearly illustrating the enormous development potential that lies ahead for companies engaged in the manufacture of scrubber-dryers. Matteo Malorgio, from the Ministry of Environment and Energy Security, explained that through the MGI scheme, the Ministry wants to direct the initiatives of the Italian production system toward the use of the environmental footprint as a lever for improving environmental performance and enhancing the value of Made in Italy, in order to promote the competitiveness of Italian products in the context of the growing national and international demand for products with high environmental qualification.

The opportunities for manufacturers

During the webinar, the potential of the new scheme and the scenario of opportunities ahead for producers were explained. In fact, MGI is the only certification based on the European PEF methodology implemented by a national government, which has chosen to fully transpose the European calculation rules, on which, however, it has grafted additional and more ambitious national environmental quality requirements that can distinguish Italian production. This is the only certification that integrates requirements that require companies adhering to the scheme to communicate the environmental footprint of products to their customers and consumers (typical of Type 3 Labels, standardized by ISO 14025), with requirements that allow access to the scheme only to excellent products, able to exceed performance thresholds and, in particular, to be better than the average representative product in its category (typical of Type 1 Labels, standardized by ISO 14024). During the webinar Nicola Fabbri, senior consultant ERGO Srl, a spin-off company of the Scuola Superiore Sant'Anna of Pisa, explained companies which attended the webinar all the steps necessary to obtain the certification, highlighting those who can obtain the Made Green in Italy label. "The environmental footprint assessment study," Fabbri explained, "expresses, through a numerical value, the environmental indicators related to the three main impact categories identified by the relevant CPR. This value is compared with the value of the benchmark defined within the same CPRs."

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

CERTIFICATIONS

Management of environmental aspects

Certification, made possible through the formulation of the Scrubber Product Category Rule by AFIDAMP and its Machinery Working Group, enables companies that obtain it to offer guarantees on how they manage their environmental aspects and maintain regulatory compliance over time, precisely because the companies themselves commit to undergo periodic independent third-party audits, to invest resources in the continuous improvement of environmental performance and, therefore, in the reduction and prevention of pollution, also to meet performance requirements that evolve over time, becoming progressively more ambitious and taking charge of environmental protection at the production and social levels. In essence, the Regulations thus provide for a classification of products into three performance classes: performance better than the benchmark; performance equal to the benchmark; and performance worse than the benchmark. Products with environmental performance equal to or better than the benchmark are eligible for the MGI label (referred to as Class A and B products). Class B products can obtain use of the logo, but must include an improvement plan to be implemented over the three-year period of the use concession. The new CPR thus lays the groundwork not only for creating important new commercial levers for Italian companies in the sector, but also for adopting conscious environmental choices and increasing the weight of Italian companies in European institutional contexts, thanks in part to the efforts that MASE is pursuing in creating qualifying pathways for the Italian business environment and Made in Italy.

The efforts of the AFIDAMP regulatory working group

"The work carried out by AFIDAMP to arrive at this result," said Alessandro Panico, AFIDAMP Regulator and Secretary of the CEI 59/61J Subcommittee, "has been articulated and complex, but we are proud to have created a Rule that has identified shared values based on European standards. This has been possible thanks to the synergistic work of our technical secretariat, member companies with the wise direction of ERGO, and will allow companies to present themselves with a certification of great value on the Italian market and also on international ones." Panico also anticipated important agreements between AFIDAMP and some certification bodies in order to make the economic commitment less burdensome for member companies. ■

PROGRAMMA DEI CONVEGNI

MERCOLEDì 12 GIUGNO

MATTINA ORE 9,30/13,00

ore 9,00/9,30 - Registrazione partecipanti
ore 11,00 - 11.30 - Coffee break

CONVEGNO APERTURA

Presentazione convegno:
Antonio Savoia - Presidente **Edifis** - Direttore di **Ristorando**

Interventi:
Lino Stoppani - Presidente **Fipe**
Carlo Scarsciotti Presidente **Angem** - Portavoce **Oricon**
Cristian Biasoni - Presidente **Aigrim**
Massimo Piacenti - Presidente **ANIR Confindustria**

Relazione:
"Il mercato della ristorazione: prospettive e criticità"
Luciano Sbraga - Direttore Ufficio Studi **Fipe**

POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

ore 16,00 - 16,30 - Coffee break

RISTORAZIONE SOCIOSANITARIA: SCENARI, PROSPETTIVE, OPPORTUNITÀ

Moderatore:
Gabriella Iacono - Tecnologa alimentare libera professionista

Relatori:
- **Davide Cassi** - Professore Dipartimento Scienze matematiche, fisiche e informatiche **Università di Parma**
"La fisica gastronomica e la sicurezza deli alimenti"
- **Luisella Vigna** - Presidentessa Associazione Italiana di dietetica e nutrizione clinica **ADI Lombardia**
"La ristorazione come cura nelle strutture sanitarie"
- **Cecilia Gulisano** - Specialista in Malattie Infettive Direttore sanitario presso **RSA Perini Rho**
"Alimentazione dell'anziano in RSA"
- **Giovan Battista Varoli** - Fondatore Nutrire con cura Academy, consigliere ASP Montedomini, membro **Fondazione Montedomini**
"Il Corso chef Sanitario: competenze, ruolo, scenari"
- **Elisabetta Montagna** - Coordinatore S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica **IRCCS Policlinico San Matteo Pavia**
"Sviluppi normativi nella gestione del rischio nutrizionale in Regione Lombardia"
- **Alessio Bordone** - Group Chief Sales Officer **CIRFOOD**
"Nutrire è cura. Idee e progetti per la ristorazione ospedaliera e sociosanitaria"
- **Laura Cuni** – Responsabile ufficio Gare **Serenissima Ristorazione**

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LA SALUTE UMANA E DELL'AMBIENTE

Moderatrice:
Emilia Guberti - Board alimenti e Nutrizione - **SITI**

Relatori:
- **Salvatore Ciappellano** - Componente comitato scientifico **SINU** e gruppo revisione editoriale **LARN** - Docente Alimentazione e Nutrizione umana **Università degli Studi di Milano**
"Presentazione nuovi LARN"
- **Corrado Giannone** – Tecnologo alimentare, collaboratore di **Ristorando**
"Spunti di lavoro per conciliare salute, ambiente ed economia"
- **Giuseppe Plutino** – Direttore Ufficio Nutrizione e informazione ai consumatori **Ministero della Salute**
"Le linee di Indirizzo: una sintesi necessaria"
- Rappresentante **Ministero dell'Ambiente e Sicurezza Energetica**
"La sostenibilità ambientale I CAM"
- **Elena Alonzo** - Coordinatrice **Rete TarSin** e del **Collegio Operatori SITI**
"La Rete dei TaRSiN e dei SIAN per promuovere un approccio One Health"
- **Fabio Cusin** - Senior Advisor di Presidenza e Progetti Speciali **Authentica**
"Il punto di vista del gestore"

RIFLESSI ECONOMICI E ORGANIZZATIVI DELLO SMART WORKING SULLA RISTORAZIONE AZIENDALE

TAVOLA ROTONDA
Daniela Prandina – Dottore commercialista e Consulente aziendale

Relatori:
- **Giuseppe Grassi** - Responsabile servizi ristorazione **ENI S.p.A.**
- **Stefano Bolla** - Responsabile Div. Servizi Generali e beni di consumo **Banca d'italia**
- **Carlo Scarsciotti** - Presidente **Angem** - Portavoce **Oricon**
- **Andrea Laguardia** - Direttore **Legacoop Produzione & Servizi**
- **Fabrizio Pedrazzini** - Direttore Generale **Gruppo Pellegrini**
- **Mauro Martinelli** - Responsabile Facility Management & Site Services - **Leonardo Global Solutions**
- **Luca Pedaso** - Direttore Commerciale **Compass Group**

LUCI E OMBRE DEL NUOVO CODICE APPALTI A UN ANNO DALL'ENTRATA IN VIGORE

TAVOLA ROTONDA
Moderatore:
Roberto Giannone - Collaboratore di **Ristorando**

Relatori:
- **Eugenio Dalli Cardillo** - Avvocato Titolare **Studio Dalli Cardillo**
- **Massimo Piacenti** - Presidente **ANIR Confindustria**
- **Luigi Micello** - Dirigente amministrativo **Università di Brescia**
- **Mario Romano** - Responsabile Ristorazione **Consip S.p.A.**
- **Maria Luccarelli** - Responsabile Stazione Unica Appaltante **Provincia di Monza** e **Brianza** e **CMM**

LA PROFESSIONALITÀ NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE PUO' PRESCINDERE DALLA FORMAZIONE?

TAVOLA ROTONDA
Moderatore:
Giuseppe Zeppa – Professore Ordinario Scienze e Tecnologie Alimentari **Università degli Studi di Torino**

Relatori:
- **Claudia Balzaretti** - Direttrice Scuola Specializzione Alimenti di origine animale **UNIMI**
- **Daniela Martini** - Nutrizione Umana **Università degli Studi di Milano**
- **Sergio Castellano** - Chief Quality & ESG Officer **Chef Express**
- **Rossana di Gennaro** - Dirigente IPSEOA **Carlo Porta**
- **Claudia Flaim** - Direttrice Commerciale **Markas**
- **Monica Chiesa** - Vice Direttrice Generale **SIR**
- **Alessandro Fadda –** Responsabile Master Manager delle Ristorazione **ALMA**

Convegni Ristorazione Collettiva Convegni Ristorazione Commerciale Convegni Ristorazione Tradizionale

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

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

www.direfaremangiare.it

F&B + MIXED USE: LE OPPORTUNITÀ PER LA RISTORAZIONE NEI NUOVI SVILUPPI IMMOBILIARI CON DESTINAZIONE MISTA

*Convegno in collaborazione con **Younicorn***

TAVOLA ROTONDA
Moderatrice:
Monica Cannalire – Founder **Younicorn**

- **Nicolò Gioli** – Senior Investment Associate **Orion**
- **Raffaele Labonia** – Acquisition Manager **Vastint**
- **Eloisa Mucci** – Marketing & Communication Director **Hines**
- **Stefano Pagliani** – Director **Hines**
- **Francesco Rovere** – Senior Development Manager **AXA IM**
- **Diego Valazza** – Business Development Director **Lendlease**
- **Fabrizio Zichichi** – Executive Project Director **Lendlease**

LE CATENE DI RISTORAZIONE IN ITALIA TRA OPPORTUNITÀ E CRITICITÀ

*Convegno in collaborazione con **AIGRIM***
(Associazione Imprese Grande Ristorazione Multilocalizzate)

Programma in definizione

FINANCE AND FOOD: INVESTORS POWERING RESTAURANT GROWTH

In inglese

*Conferenza in collaborazione con **WhiteSpace Partners***

Opening of the conference and welcome by:
Jonathan Doughty – Chairman **WhiteSpace Partners**

Keynote by:
Vincent Mourre – CEO **WhiteSpace Partners**, Q&A with the room
"The Impact of PE Investment in the Restaurant Industry"

Keynote by:
Tigrane Seydoux (upon confirmation) – Co-Founder and Co-CEO of **Big Mamma Group**, Q&A with the room
"Italian Dining Goes Global"

ROUND TABLE
"Investing in Food Brands, is it Just About Return?"

- **Claudio Baitelli** – CEO **Alice Pizza**
- **Rana Edwards** – Founder and CEO of **I Love Poke**
- **Micaela Illy** – Investment Manager at **Capdesia**

Moderated by:
- **Rebecca Viani** – Partner at **WhiteSpace Partners**, Q&A with the room

"A Major Investor Talks European Restaurant Strategy"
Interview with:
- **Harry Goss** – Partner at **McWin Capital Partners**

Moderated by:
Jonathan Doughty – Q&A with the room

Wrap-up and by:
Jonathan Doughty – Chairman **WhiteSpace Partners**

"Thank you" and closing by:
Vincent Mourre – CEO **WhiteSpace Partners**

RISTORAZIONE COMMERCIALE: TECNOLOGIA A SUPPORTO DELLE PERSONE

TAVOLA ROTONDA
Moderatore:
Emilio Fiorani – Co-Founder **T2E**

Relatori:
- **Valentina Berti** – Co-Founder e CEO **ChuzEat**
- **Paolo Andreozzi** – Founder e CEO **Jobtech**
- **Francesca Dellisanti** – Country Director Italy **Mobietrain**
- **Alessandro Necchio** – Consulente del Lavoro e Founder **Studio Necchio**
- **Alessandro Bergnach** – Senior advisor **BIOS** Management
- **Luca Lotterio** – CEO **Restworld**

RISTORAZIONE, INCLUSIONE E SOSTENIBILITÀ SOCIALE: GLI INGREDIENTI DEL SUCCESSO

Moderatore:
Massimo Andreis – Giornalista **Ristorando** e **Artù**

Relatori:
- **Ugo Bressanello** – Presidente **Fondazione Domus de luna**
- **Silvia Polleri** – Presidente **Coop abc La Sapienza in tavola**
- **Christian Uccellatore** – Direttore **Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus**
- **Francesco Cacopardi** – Presidente **ANFFAS Onlus Nord Milano**
- **Giuditta Cavallini** – Presidente **Cooperativa dei buoni e cattivi**
- **Giuseppe Staglianò** – Amministratore Unico **RISTORAZIONE OGGI S.r.l**
- **Francesca Marotta** – Marketing Executive **Fratelli la Bufala**

Gala Dinner
12 giugno
Palazzo Parigi Milano
Serata a inviti
Per informazioni: dircom@edifis.it

Convegni Ristorazione Collettiva Convegni Ristorazione Commerciale Convegni Ristorazione Tradizionale

La partecipazione ai convegni è gratuita!
Iscriviti subito!
Inquadra il QR Code

GIOVEDì 13 GIUGNO

MATTINA ORE 9,30/13,00

ore 11,00 - 11,30 - Coffee break

INNOVAZIONI TECNOLOGICHE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: QUALI NOVITÀ NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE? Sessione mattutina

*Convegno in collaborazione con il **Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari** e con il **Consiglio dell'Ordine Nazionale dei dottori Agronomi e dei dottori Forestali***
Ai Dottori Agronomi e ai Dottori Forestali saranno riconosciuti ai sensi del Regolamento per la formazione professionale continua 0,125 CFP/ora
Ai TA iscritti all'Albo saranno riconosciuti n. 3,5 CFP

Moderatore:
Carmine Cocca – Consigliere dell'**Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali**

Saluti:
- **Laura Mongiello** - Presidente del **Consiglio dell'Ordine Nazionale Tecnologi Alimentari**
- **Mauro Uniformi** - Presidente del **Consiglio Nazionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali**

Relatori:
- **Michele Morgante** - Professore ordinario di genetica **Università di Udine**
"Innovazione tecnologica per la sostenibilità del sistema agroalimentare: dal laboratorio alla tavola"
- **Aldo Todaro** - Professore associato **Università di Palermo** Vicepresidente **OTA**
"Tecnologie alimentari: innovazione e ricerca"
- **Paola D'Antonio** - Professore Associato di Meccanica Agraria **Università della Basilicata**
"Tecnologie e reti neurali per la valorizzazione di prodotti tipici di pregio"
- **Luigi Ledda** - Professore ordinario di Agronomia **Università Politecnica delle Marche**
"I vantaggi della coltivazione aeroponica"

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA TRA PRESENTE E FUTURO Sessione mattutina

Moderatore:
- **Paolo Simonetti** - Docente Nutrizione delle Collettività **Università degli Studi di Milano**

Relatori:
- **Monica Maj** - Dietista Presidente Comm. d'albo dietisti Piacenza, membro cons. direttivo **ASAND**
"La gestione degli allergeni nei servizi di ristorazione scolastica"
- **Vincenzo Russo** - Professore Ordinario di Psicologia dei Consumi e Neuromarketing **Università IULM**
"Cervello, Neuroscienze ed Esperienze gustative. Le ultime scoperte per una ristorazione di successo"
- **Manuela Atzeni** - Dirig. Servizio Pubblica istruzione e Politiche Giovanili **Comune di Cagliari**
"L'uso distorto dei social nella diffusione delle notizie"
- **Guendalina Graffigna** - Prof. ordinario di psicologia dei consumi e della salute - Direttore EngegeMinds HUB **Università Cattolica di Cremona**
"Le implicazioni psicologiche relative all'applicazione delle diete speciali e religiose"
- **Annalisa Iani** - Regional manager scuole Lombardia **Elior**
"La cucina in classe"
- **Francesco Garrubba** - Direttore Filiale Sviluppo Ristorazione Scolastica **Dussmann**
"Verso un modello di refezione sostenibile: la sfida allo spreco alimentare tra menu e buone prassi"

SICUREZZA E IGIENE PER LA TUTELA DEL CONSUMATORE - L'INDISPENSABILE RUOLO DELLA FASE DI CONTROLLO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE

*Convegno in collaborazione con **AFIDAMP** – Associazione fornitori italiani attrezzature, macchine, prodotti e servizi per la pulizia*

Moderatrice:
Virna Re - Vice Presidente sezione distributori **AFIDAMP**

Sessione 1 - 9,30/11,00
"La collaborazione tra ristorazione e organi di controllo"

Interventi:
- Rappresentante **NAS*** (in attesa di conferma)
- **Roberto Calugi** - Direttore Generale **Fipe**
- **Francesco Tanassi** - Segretario Generale **Codacons**
- **Luigi Cristiano Laurenza** - Segretario Generale **Unione Italiana Food**
- **Francesco Pasquini** - Resp. Gdl Carta/Tissue **AFIDAMP**

Sessione 2 - 11,30/13,00
"Problematiche e casi virtuosi nell'applicazione delle procedure di igiene"

Interventi:
- **Rosa Draisci** – Direttore Centro nazionale sostanze chimiche - **Istituto Superiore di Sanità**
- **Massimo De Maria** - Vice Presidente **Accademia Maestro Martino**
- **Massimo Artorige Giubilesi** - Presidente **Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria**
- **Matteo Marino** - Responsabile Gruppo di Lavoro Chimici **AFIDAMP**

TRAVEL RETAIL, LA CRESCITA DELLA RISTORAZIONE IN AEROPORTO

TAVOLA ROTONDA
Interventi:
- **Luigi Battuello** - Direttore Non Aviation Business Development **SEA Aeroporti Milano**
- **Marilena Blasi** - Chief BU Commercial **Aeroporti di Roma**
- **Sergio Gallorini** - Direttore Commerciale Consumer **Napoli Salerno Airports - Gesac**
- **Natale Chieppa** - Direttore Generale **Gesap Spa Aeroporto Falcone Borsellino**

Convegni Ristorazione Collettiva Convegni Ristorazione Commerciale Convegni Ristorazione Tradizionale

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

www.direfaremangiare.it

GIOVEDì 13 GIUGNO

LA VISIONE DELLE PROPRIETÀ E DELLE SOCIETÀ DI GESTIONE SUI TREND IN CRESCITA DELLA RISTORAZIONE NEI CENTRI COMMERCIALI
Sessione mattutina

*Convegno in collaborazione con **CNCC***

Moderatore:
- **Roberto Bramati** – Vicepresidente **CNCC**

Saluto:
- **Roberto Zoia** – Presidente **CNCC**

Relatori:
- **Stefano Colombi** – Key Account & Strategy F&B Manager **NHOOD**
- **Cecilia Buonsante** – Leasing Director **KLEPIERRE**
- **Francesco Ioppi** – Head of Leasing Italy **EUROCOMMERCIAL**
- **Laura Poggi** – Director of Leasing, Marketing and CSR – Gruppo IGDe **IGD SIIQ**
- **Fabio Porreca** – Chairman **SVICOM**
- **Josè Maria Robles** – Director, Property Management Italia, Romania e Grecia **SONAE SIERRA**
- **Paolo Negri** – CEO **IRGENRE**
- **Luca Nasi** – Direttore Generale **ARCUS**
- **Renato Isetti** – CEO Gallerie Commerciali **BENNET**
- **Marcello Deledda** – Deputy Head/Retail Leasing Out of Towne **SAVILLSC**
- **Chiara Gatti** – Senior Consultant Retail Food & Beverage **Cushman &W**
- **Marco Beolchi** – Head of Food & Beverage **CBRE**

RISTORAZIONE COMMERCIALE: LE NUOVE PROPOSTE IN 5 MINUTI

*Appuntamento con **Confimprese***

Moderatore:
Francesco Montuolo – Vice Presidente **Confimprese**

Relatori:
- **Pierpaolo Coli** – Head of Franchising **Doppio Malto**
- **Vincenzo Ferrieri** – Founder and CEO **Gioia Group**
- **Matteo Fratianni** – Head of Business Development – Malls **Kelly Deli**
- **Fabrizio Frombola** – Business Development Director **12oz Coffee Joint**
- **Nicola Greco** – CEO **Rivareno**
- **Alberto Langella** – CEO e Founder **La Yogurteria**
- **Antonio Mari** – COO **Mignon Eccellenze Napoletane**
- **Fabio Ottolina** – Managing Director **Caffè Ottolina**
- **Yousef Sharafi** – Owner **La Cannoleria Siciliana**
- **Matteo Wagner** – Head of Real Estate **Miscusi**
- **Tunde Pecsvari** – Founder **Macha**
- **Giulia Tattoli** – Marketing Manager **BEFED Franchising**
- **Oliver Zon** – Managing Director **Kebhouze**

LA RISTORAZIONE: FRANCHISING E CREDITO PER LA CRESCITA DENTRO E FUORI I CONFINI NAZIONALI

*Convegno in collaborazione con **Affilya***

Sessione 1 – 9,30
"Food Franchising: il futuro è adesso!"

Interventi:
- **Alberto Niccolini** – Partner, Corporate Finance **KPMG Advisory S.p.A.**
- **Luca Fumagalli** – Co-founder, Senior Franchise Consultant **Affilya**
- **Andrea Maria Meschia** – Co-founder, Senior Franchise Consultant **Affilya**
- **Donatella Paciello** – Owner **Studio Legale Paciello**

*Convegno in collaborazione con **Federfranchising***

Sessione 2 – 11,30
"Credito e strumenti finanziari a supporto dell'impresa"

Interventi:
- **Alessandro Ravecca** – Presidente **Federfranchising Confesercenti**
- **Emilio Quattrocchi** – AD **Italia Comfidi e Cassa del Microcredito**
- **Marco Lugli** – Sviluppo e accordi Commerciali **Banco BPM**

NULLA DI... PERSONALE: COME FORMARE E MOTIVARE I COLLABORATORI NEL FUORI CASA. ANCHE STELLATO

TAVOLA ROTONDA
Moderatore:
Massimo Andreis – Giornalista **Ristorando** e **Artù**

Relatori:
- **Jeannette Bondaz** – Presidente del **Fondazione École Hôtelière di Chatillon (AO)**
- **Luca Malizia** – Cofounder **Mixology Academy, Milano**
- **Alice Ausili** – Responsabile HR **Mixology Academy, Milano**
- **Moreno Faina** – Direttore **Università del Caffè illy, Trieste**
- **Andrea Sinigaglia** – Direttore generale **Alma**
- **Vincenzo Butticè** – Patron e Chef de **Il Moro Ristorante Monza**, Docente di enogastronomia settore cucina e Vicepresidente Vicario Nord Italia **APCI**
- **Mauro Benincasa** – CEO **HQ Food & Beverage**

POMERIGGIO ORE 14,30/18,00

ore 16,00 – 16,30 – Coffee break

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA TRA PRESENTE E FUTURO
Sessione pomeridiana

TAVOLA ROTONDA
Moderatore:
- **Luigi Bonizzi** – Docente scuola specializzazione in scienze dell'alimentazione **Università degli Studi di Milano**

Relatori:
- **Luisa Piacentini** – Rappresentante **Anci**
- **Chiara Serafini** – Resp. Controlli qualità pasti ristorazione scolastica **Comune di Bologna**
- **Laura Gibertoni** – Direttrice comunicazione **Sodexo**
- **Mauro Corno** – Consumer & Retail Service Supervisor **IISG**
- **Carlo Agostoni** – Prof. ordinario di pediatria **Università degli Studi di Milano**

Convegni Ristorazione Collettiva | Convegni Ristorazione Commerciale | Convegni Ristorazione Tradizionale

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

La partecipazione ai convegni è gratuita!
Iscriviti subito!
Inquadra il QR Code

GIOVEDÌ 13 GIUGNO

RICERCA, INNOVAZIONE E SVILUPPO: ELEMENTI FONDAMENTALI PER INQUINARE MENO E PRODURRE DI PIÙ
Sessione pomeridiana

*Convegno in collaborazione con il **Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari** e con il **Consiglio dell'Ordine Nazionale dei dottori Agronomi e dei dottori Forestali***
Ai Dottori Agronomi e ai Dottori Forestali saranno riconosciuti ai sensi del Regolamento per la formazione professionale continua 0,125 CFP/ora
Ai TA iscritti all'Albo saranno riconosciuti n. 3,5 CFP

TAVOLA ROTONDA
Moderatore:
- **Giorgio Donegani** - Portavoce Consiglio **OTA**

Relatori:
- **Luca Lo Sapio** - Docente di Bioetica e Filosofia Morale **Università degli Studi di Torino**
- **Daniele Rossi** - Responsabile Progetti Europei **Confagricoltura** Vicepresidente Gruppo Ricerca e Innovazione **COPA COGECA**
- **Silvio Barbero** - Vice Presidente **Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo**
- **Paola Bertocchi** - Responsabile Sostenibilità **Camst Group**
- **Maria Cristina Di Domizio** - Responsabile Ricerca e Innovazione **Federalimentare**

LA STRATEGIA DEL MADE IN ITALY NELLA FILIERA DELLA RISTORAZIONE "RISORSE, TECNOLOGIE, PROGETTI, SOLUZIONI PER IL PRESENTE VERSO IL FUTURO"

*Convegno in collaborazione con **FCSI** e **EFCEM***

Moderatore:
- **Cesare Lovisatti** - Senior Consultant **EFCEM Italia**

Relatori:
- **Andrea Rossi** - Presidente **EFCEM Italia**
- **Massimo Artorige Giubilesi** – Tecnologo Alimentare Presidente **FCSI Italia e OTALL**
- **Paolo Corvo** - Docente di Sociologia dell'Ambiente e del Territorio **UNISG Pollenzo**
- **Vincenzo della Monica** - MKT Manager **Simbiosi Efficienza e circolarità globale dei territori**
- **Sandro Bagatti** - Presidente **INTI Rete Imprese Efficienza Energetica e Sviluppo Sostenibile**
- **Milena Presutto** - Ricercatrice **Dipartimento Unità Tecnica Efficienza Energetica ENEA**
- **Andrea Fornasier** - Project & Innovation Manager **Polo Tecnologico Alto Adriatico**
- **Andrea Fregnan** - Key Account Manager **Lainox Ali Group**
- **Mattia Merlini** - Key Account Manager **EFCEM Italia**

IL PREZZO DELLA QUALITÀ: COME STIMARE LE BASI D'ASTA

TAVOLA ROTONDA
Moderatore:
- **Corrado Giannone** - Tecnologo alimentare - collaboratore di **Ristorando**

Relatori:
- **Emilio Fusco** - Presidente **Vivenda**
- **Giuseppe Stagliano** - Amministratore Unico **Ristorazione Oggi**
- **Giovanni Ferrazzi** – Docente di Economia e Gestione delle Imprese della Ristorazione **Università degli Studi Milano**
- **Dario Guidi** - Direttore Commerciale **CONOR**
- **Giuseppe Palma** – Segretario Generale **Assoittica Italia**

LE CATENE DI RISTORAZIONE HANNO UN RUOLO SEMPRE PIU' TRAINANTE NEI CENTRI COMMERCIALI
Sessione pomeridiana

*Convegno in collaborazione con **CNCC***

Moderatore:
- **Roberto Bramati** - Vicepresidente **CNCC**

Relatori:
- **Luca D'alba** - General Manager **Autogrill Italia**
- **Corrado Cagnola** - A.D. **KFC Italy**
- **Luca Pizzighella** - General Manager **Signorvino**
- **Stefano Terzi** - Development Manager **Dispensa Emilia**
- **Enrico Bauli** - Vice Presidente **Minuto di Bauli**
- **Massimo Innocenti** - CEO **Spontini**
- **Andrea Alboresi** - Business Development Manager **Roadhouse**
- **Fabrizio Frombola** - Business Development Director **12OZ**
- **Enrico Casagrande** - Real Estate Director **La Piadineria**
- **Pietro Nicastro** - CEO & Founder Lowengrube e Tosca **Lowengroube**
- **Matteo Pichi** - CEO **Poke House**
- **Gianfranco Tibollo** - Direttore Sviluppo **Alice Pizza**
- **Marco Garofalo** - AD **Fattorie Garofalo** - Area Retail

Saluto:
- **Roberto Bramati** - Vicepresidente **CNCC**
- **Andrea Aiello** - A.D. **Edifis**

FINANZA E RISTORAZIONE IN ITALIA – DINAMICHE E TENDENZE DI MERCATO

TAVOLA ROTONDA
Moderatore:
- **Stefano Migliorini** - Partner **Nuo**

Relatori:
- **Irving Bellotti** - Partner **Rothschild & Co**
- **Mattia Monti** - CEO **Tan Food**
- **Giuseppe Prestia** - CEO **21 Invest**

TRA SOGNO E REALTÀ: IL FINE DINING FA I CONTI CON I COSTI DELL'ALTA RISTORAZIONE

TAVOLA ROTONDA
Moderatore:
Massimo Andreis - Giornalista **Ristorando** e **Artù**

Relatori:
- **Claudio Sadler** - Executive Chef **Ristorante Sadler, Milano**
- **Sandra Ciciriello** - Patron **142 Restaurant, Milano**
- **Daniel Canzian** - Executive Chef **Daniel Canzian Ristorante, Milano** e Vicepresidente Associazione **Jeunes Restaurateurs d'Europe**
- **Davide Marzullo** - Executive Chef **Trattoria Contemporanea, Lomazzo (CO)**
- **Victoire Gouloubi** - Private Chef
- **Tommaso Arrigoni** - Executive Chef **Innocenti Evasioni, Milano**
- **Valerio Braschi** - Executive Chef **Vibe Restaurant, Milano**
- **Andrea Berton** - Executive Chef **Ristorante Berton, Milano**
- **Stefano Pinciroli** - Executive Chef **Ps Ristorante, Cerreto Guidi (FI)**

Convegni Ristorazione Collettiva | Convegni Ristorazione Commerciale | Convegni Ristorazione Tradizionale

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

A comprehensive environmental management system

At the end of the meeting, we collected the opinion of Nicola Fabbri, senior consultant ERGO Srl, a spin-off company of the Scuola Superiore Sant'Anna of Pisa

Maurizio Pedrini

How satisfied are you with the work done with AFIDAMP?

We have worked very well: the Product Category Rule for the Made Green in Italy label represents an innovation that introduces not only an advanced type of environmental certification, but also an element of environmental performance against a benchmark, thus incentivizing the producer market to identify best practices. This aspect is truly innovative, as it associates the idea of the Made in Italy brand representing one of the great worldwide excellences of our country with the idea of being green, which entails the idea of being green in practice by improving performance well above the average of companies in a certain sector.

Nicola Fabbri, Senior consultant ERGO Srl

Are there any other relevant aspects to highlight?

Definitely worth mentioning is the opportunity for many companies that have taken part in the Rule's definition work to start thinking about a truly comprehensive environmental management system, because today the company is required not only to simply certify the system, but also to integrate precise sustainability parameters, comply with international regulations, and set aligned targets, both European-specifically within the EU framework-and the so-called Global Compact, i.e., a sustainable global economy that respects human and labor rights, but also environmental protection and the fight against corruption.

So are we facing an unprecedented kind of company approach, which needs to evolve radically?

Certainly, because the company itself absolutely has to think about how to build an environmental accounting. So it should be emphasized, in the clearest terms, that it is not enough just to have the Made in Green in Italy certification or label, or the sustainability report: rather, what is needed is an integration of all these elements in which, even the company-this at least represents the ultimate goal-in its bill of materials, can directly introduce the elements of environmental impact itself. For example, associating water consumption or CO_2 emissions, with the manufactured machine or the product itself.

Is a qualitative leap beyond traditional certification required, then?

Yes, in that you are really going to say that an impact analysis has been built on that product, and on that one is also able to make a kind of unprecedented eco-design, with alternative choices of materials that not only allow one to considerably reduce the impact generated, but also to introduce indicators that allow for improvement. I'm thinking, for example, of the use of plastic, in that I don't necessarily have to use less of it in the product, it's enough for me even to use recycled plastic. Sometimes, in fact, it is better to use 100 percent recycled plastic than a kilo of regular plastic. These indicators are introduced precisely through the work process that we have carried out with AFIDAMP. ■

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

CERTIFICAZIONI

MADE GREEN IN ITALY: LA SVOLTA AMBIENTALE PER LE LAVASCIUGA PAVIMENTI

Le aziende produttrici di settore potranno avviare il processo di certificazione secondo lo schema Made Green in Italy del MASE, Ministero dell'ambiente e della Sicurezza Energetica, e redatto da Afidamp. Il nuovo marchio è stato presentato durante un partecipato webinar

Maurizio Pedrini
giornalista e direttore tecnico di Dimensione Pulito

L'impronta green entra a far parte ufficialmente, con il proprio prezioso imprinting, nella produzione delle lavasciuga pavimenti. Infatti, grazie alla nuova apposita Regola RCP redatta da AFIDAMP (Associazione dei Fabbricanti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia Professionale e l'Igiene degli ambienti), le tante, importanti aziende del Made in Italy al vertice mondiale nella produzione di queste insostituibili macchine per la pulizia e l'igienizzazione delle superfici, potranno avviare il processo di certificazione seguendo lo schema made in Italy del MASE, Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica. Lo schema è stato introdotto per valutare e comunicare anzitutto l'impronta ambientale dei prodotti della filiera. Basato sulla metodologia PEF (Product Enviromental Footprint), conforme alla raccomandazione 2020/2279/UE della Commissione Europea, interpreta una precisa indicazione posta sostanzialmente a fondamento delle politiche a favore del miglioramento della resource efficiency dell'impatto ambientale dei prodotti e del ciclo di vita degli stessi. La nuova Regola stilata da AFIDAMP è stata presentata con un assai partecipato live webinar dal titolo Certificazione Made Green in Italy per Lavasciugapavimenti alla presenza di un pubblico numeroso e molto interessato. Va detto subito che la nuova Regola di Categoria di Prodotto, già validata dal Ministero dell'Ambiente e pubblicata sul sito, permetterà alle aziende produttrici di macchine Lavasciugapavimenti di avviare il processo di certificazione secondo lo schema Made Green in Italy. Grazie alla RCP di Afidamp, il marchio Made Green in Italy è la prima certificazione volontaria ambientale che può essere ottenuta per macchine del settore cleaning professionale, che permette di valutare in modo oggettivo e, soprattutto, misurabile l'impronta ambientale delle lavasciugapavimenti lungo l'intero ciclo di vita.

Un passo avanti per le aziende

Siamo, insomma, di fronte ad un passo avanti di portata epocale che consente di introdurre un preciso orientamento nella produzione aziendale: quello di associare alla fabbricazione di qualità italiana il messaggio ambientale e della sostenibilità visti, non solo, come strumenti di valorizzazione del territorio e dell'ambiente ma anche come dispositivo da utilizzare per differenziarsi sul mercato, sviluppando davvero l'economia circolare. Il webinar, che ha visto la partecipazione convinta sia delle aziende produttive e distributive, associate e non, sia delle imprese di servizi, ha avuto il merito di illustrare chiaramente le enormi potenzialità di sviluppo che si prospettano per le aziende impegnate nella fabbricazione delle lavasciuga pavimenti. Matteo Malorgio, del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, ha spiegato che, attraverso lo schema MGI, il Ministero vuole orientare le iniziative del sistema produttivo italiano verso l'impiego dell'impronta ambientale come leva per il miglioramento delle prestazioni ambientali e la valorizzazione del Made in Italy, al fine di promuovere la competitività dei prodotti italiani nel contesto della crescente domanda, nazionale ed internazionale, di prodotti ad elevata qualificazione ambientale.

Le opportunità per i produttori

Durante il webinar, sono state spiegate le potenzialità del nuovo schema e lo scenario di opportunità che si prospetta per i produttori. MGI è infatti l'unica certificazione basata sulla metodologia europea PEF attuata da un governo nazionale, che ha scelto di recepire pienamente le regole di calcolo europee, su cui ha però innestato ulteriori e più ambiziosi re-

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

quisiti nazionali di qualità ambientale, in grado di distinguere la produzione italiana. Si tratta dell'unica certificazione che integra requisiti che richiedono alle imprese aderenti allo schema di comunicare l'impronta ambientale dei prodotti ai propri clienti e consumatori (tipici dei Label di tipo 3, normati dalla ISO 14025), con requisiti che consentono l'accesso allo schema ai soli prodotti eccellenti, in grado di superare soglie di performance e, in particolare, di essere migliori del prodotto rappresentativo medio della propria categoria (tipici dei Label di tipo 1, normati dalla ISO 14024). Nel corso del webinar Nicola Fabbri, Senior consultant ERGO Srl, società spin off della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, ha illustrato alle aziende presenti tutti i passaggi necessari per ottenere la certificazione, evidenziando chi può ottenere il marchio Made Green in Italy. "Lo studio di valutazione dell'impronta ambientale - ha spiegato Fabbri - esprime, attraverso un valore numerico, gli indicatori ambientali relativi alle tre principali categorie di impatto individuate dalla relativa RCP. Tale valore viene confrontato con il valore del benchmark definito all'interno delle stesse RCP".

Gestione degli aspetti ambientali

La certificazione, resa possibile grazie alla formulazione della Regola di Categoria Prodotto Lavasciugapavimenti da parte di AFIDAMP e del suo gruppo di lavoro macchine, consente alle aziende che la ottengono di offrire garanzie sul modo di gestire i propri aspetti ambientali e mantenere nel tempo la conformità normativa, proprio perché le aziende stesse si impegnano a sottoporsi a verifiche periodiche di parte terza indipendente, a investire risorse nel miglioramento continuo delle prestazioni ambientali e, quindi, nella riduzione e prevenzione dell'inquinamento, anche per rispondere a requisiti di performance che evolvono nel tempo, divenendo progressivamente più ambiziosi e facendosi carico della tutela dell'ambiente a livello produttivo e sociale. In sostanza, il Regolamento prevede quindi una classificazione dei prodotti in tre classi di prestazione: prestazioni migliori rispetto al benchmark; prestazioni uguali al benchmark e prestazioni peggiori rispetto al benchmark. Possono ottenere il marchio MGI i prodotti che presentano prestazioni ambientali pari o superiori al benchmark di riferimento (indicati come prodotti di classe A e B). I prodotti di classe B possono ottenere l'uso del logo, ma devono prevedere un piano di miglioramento da implementare nell'arco dei tre anni di validità della concessione d'uso.

La nuova RCP mette quindi le basi non solo per creare nuove leve commerciali importanti per le aziende italiane del comparto, ma anche per adottare scelte ambientali consapevoli e per far crescere il peso delle aziende italiane nei contesti istituzionali europei, grazie anche all'impegno che il MASE sta portando avanti nella realizzazione di percorsi qualificanti per il contesto imprenditoriale italiano e il Made in Italy.

L'impegno del gruppo di lavoro regolatorio di AFIDAMP

"Il lavoro realizzato da AFIDAMP per arrivare a questo risultato - ha detto Alessandro Panico, Regolatorio AFIDAMP e Segretario del Sottocomitato CEI 59/61J - è stato articolato e complesso, ma siamo orgogliosi di avere creato una Regola che ha individuato dei valori condivisi basati su norme europee. Questo è stato possibile grazie al lavoro sinergico della nostra segreteria tecnica, delle aziende associate con la sapiente direzione di ERGO e consentirà alle aziende di presentarsi con una certificazione di grande valore sul mercato italiano e anche su quelli internazionali". Panico ha anche anticipato importanti accordi tra AFIDAMP e alcuni enti di certificazione al fine di rendere meno gravoso l'impegno economico per le aziende associate.

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

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

CERTIFICAZIONI

UN SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE COMPLETO

Al termine dell'incontro, abbiamo raccolto il parere di Nicola Fabbri, Senior consultant ERGO Srl, società spin off della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa

Maurizio Pedrini

Quanto è soddisfatto del lavoro svolto con AFIDAMP?
Abbiamo lavorato molto bene: la Regola di categoria di prodotto per il marchio Made Green in Italy rappresenta un'innovazione che introduce non solo una certificazione ambientale di tipo avanzato, ma anche ma anche un elemento di prestazione ambientale rispetto ad un benchmark, incentivando così il mercato dei produttori a identificare le best practice. Questo aspetto è veramente innovativo, in quanto associa all'idea del marchio made in Italy che rappresenta una delle grandi eccellenze a livello mondiale del nostro Paese un'idea di green che comporta l'idea di esserlo concretamente migliorando le prestazioni ben oltre la media delle imprese di un certo settore.

Made Green in Italy è solo questo, o vi sono altri rilevanti aspetti da evidenziare?
No, non è solo questo: è l'opportunità, per molte aziende che hanno preso parte al lavoro di definizione della Regola, di cominciare a ragionare su un sistema di gestione ambientale davvero completo, perché oggi viene richiesta all'impresa non soltanto una semplice certificazione del sistema, ma anche l'integrazione di precisi parametri di sostenibilità, la conformità con normative internazionali, la definizione di target allineati, sia europei - specificamente in ambito UE - che del cosiddetto Global Compact, ovvero di un'economia globale sostenibile, rispettosa dei diritti umani e del lavoro, ma anche della salvaguardia dell'ambiente e della lotta alla corruzione.

Dunque, siamo di fronte ad un inedito tipo di approccio dell'azienda, che deve evolversi radicalmente?
Certamente, perché l'azienda stessa deve assolutamente ragionare su come costruirsi una contabilità ambientale. Quindi è bene sottolineare, a chiare lettere, che non bastano soltanto la certificazione o il marchio Made in Green in Italy, oppure il bilancio di sostenibilità: occorre bensì un'integrazione di tutti questi elementi in cui, addirittura l'azienda - questo almeno rappresenta l'obiettivo finale - nella sua distinta base, possa introdurre direttamente essa stessa gli elementi di impatto ambientale. Per esempio, associare il consumo di acqua o l'emissione di CO_2, alla macchina fabbricata o al prodotto stesso.

È richiesto, dunque, un salto di qualità che va ben oltre la tradizionale certificazione?
Sì, in quanto si va proprio a dire che su quel prodotto è stata costruita un'analisi di impatto e su questo si è anche in grado di realizzare una sorta di inedito eco-design, con scelte alternative di materiali che permettono non solo di ridurre in modo considerevole l'impatto generato, ma anche di introdurre indicatori che consentano il miglioramento. Penso, per esempio all'uso della plastica, in quanto non è detto che debba necessariamente usarne di meno nel prodotto, mi basta anche usare plastica riciclata. A volte, infatti, è meglio impiegare plastica riciclata al cento per cento, rispetto ad un chilo di plastica normale. Questi indicatori vengono introdotti proprio attraverso il processo di lavoro che abbiamo realizzando con AFIDAMP.

AFIDAMP WEB

5 articoli

MOCA, materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, nuove disposizioni legislative

LINK: https://www.gsanews.it/terza-pagina/moca-materiali-e-oggetti-a-contatto-con-gli-alimenti-nuove-disposizioni-legislative/

MOCA, materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, nuove disposizioni legislative 16 Maggio 2024 MOCA, tutti gli aggiornamenti in merito agli adempimenti obbligatori per i distributori per l'utilizzo dei Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti. Un webinar di AFIDAMP chiarisce tutti i passaggi da rispettare. La salute del consumatore è il principio primario che guida tutti gli obblighi e gli adempimenti legislativi necessari nella realizzazione e distribuzione dei MOCA - Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti. Anche per questo motivo la regolamentazione relativa è in continua evoluzione e coinvolge in maniera diretta non solo i produttori dei materiali stessi, ma anche i distributori, responsabili di verificare e di rispettare la normativa in materia, in modo tale da non generare pericoli per gli utilizzatori finali. L'argomento è stato trattato nel corso di un webinar organizzato da AFIDAMP per i propri associati tenuto dal Dottor Luca Campisi, PhD Toxicology and Pharmacology, Executive Director di Flashpoint. Nel corso del webinar sono state approfondite le indicazioni della normativa italiana ed europea, soffermandosi in particolare sul Regolamento Quadro 1935/2004 che stabilisce norme comuni per l'immissione sul mercato dei materiali e degli oggetti destinati a contatto con prodotti alimentari, incluso imballaggio alimentare, stoviglie, servizio da tavola e impianti di produzione alimentare, che sono destinati o possono entrare in contatto, o trasferire i loro componenti (sostanze che tali costituenti possono contenere) nei prodotti alimentari. Scopo primario è quello di tutelare la salute e gli interessi dei consumatori. Il regolamento si applica a prodotti già a contatto con gli alimenti o anche destinati a essere a contatto o che probabilmente saranno messi a contatto, con l'obiettivo di evitare pericoli per la salute, modifiche delle proprietà dei prodotti stessi o deterioramento. Inoltre esistono dei materiali che potrebbero essere oggetto di misure specifiche, tra questi per esempio la ceramica, le gomme naturali, il vetro, i turaccioli, la carta e il cartone. Fondamentale è anche l'etichettatura dei prodotti, della quale sono responsabili sia i produttori, sia i distributori, qualora avvengano modifiche rispetto alla confezione originale. L'etichettatura deve garantire riconoscibilità e non deve in nessun modo fornire informazioni fuorvianti al consumatore. La normativa, come spiegato da Campisi, è molto chiara in tal senso ed evidenzia come l'etichettatura si associ alla tracciabilità del materiale. Inoltre le etichette devono riportare informazioni ben visibili, indelebili e scritte in una lingua comprensibile al

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

mercato di riferimento. E' anche importante segnalare che i materiali e gli oggetti devono essere corredati di una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti. Il webinar ha poi fatto chiarezza in merito alle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari, che hanno come riferimento normativo il Regolamento CE n.2023/2006, che stabilisce le norme relative alle buone pratiche di fabbricazione (good manufacturing practice, GMP) dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari (contenitori, imballaggi, carta, cartone, inchiostro e adesivi), le combinazioni di tali materiali e oggetti nonché di materiali e oggetti riciclati impiegati per produrli. Il regolamento si applica a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, interessando l'intera filiera e richiedendo quindi una garanzia di rispetto degli standard qualitativi in tutte le fasi, fino a quella di controllo. Campisi è entrato poi nel merito di tutti gli adempimenti a cui i distributori del settore del cleaning devono ottemperare al fine di essere in regola con la normativa europea e i suoi recenti aggiornamenti del 2023, e per non incorrere in sanzioni severe in caso di ispezione dei NAS. Tra questi, importante la realizzazione del Manuale MOCA Standard la cui redazione è stata affidata da AFIDAMP a Flash Point a favore degli associati che dovranno poi soltanto customizzarlo. Questa operazione si inserisce in un più ampio contesto di collaborazione che l'associazione ha concordato al fine di fornire assistenza e supporto agli associati.

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

Le nuove disposizioni legislative per i MOCA, AFIDAMP fa chiarezza

LINK: https://horecanews.it/le-nuove-disposizioni-legislative-per-i-moca-afidamp-fa-chiarezza

Le nuove disposizioni legislative per i MOCA, AFIDAMP fa chiarezza Un recente recente webinar organizzato da AFIDAMP ha illustrato per i propri associati le nuove disposizioni legislative per i MOCA Eventi Redazione 5 14 Maggio 2024 - 12:42 La salute del consumatore è il principio primario che guida tutti gli obblighi e gli adempimenti legislativi necessari nella realizzazione e distribuzione dei MOCA - Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti. Anche per questo motivo la regolamentazione relativa è in continua evoluzione e coinvolge in maniera diretta non solo i produttori dei materiali stessi, ma anche i distributori, responsabili di verificare e di rispettare la normativa in materia, in modo tale da non generare pericoli per gli utilizzatori finali. L'argomento è stato trattato nel corso di un webinar organizzato da AFIDAMP per i propri associati tenuto dal Dottor Luca Campisi, PhD Toxicology and Pharmacology, Executive Director di Flashpoint. Nel corso del webinar sono state approfondite le indicazioni della normativa italiana ed europea, soffermandosi in particolare sul Regolamento Quadro 1935/2004 che stabilisce norme comuni per l'immissione sul mercato dei materiali e degli oggetti destinati a contatto con prodotti alimentari, incluso imballaggio alimentare, stoviglie, servizio da tavola e impianti di produzione alimentare, che sono destinati o possono entrare in contatto, o trasferire i loro componenti (sostanze che tali costituenti possono contenere) nei prodotti alimentari. Scopo primario è quello di tutelare la salute e gli interessi dei consumatori. Il regolamento si applica a prodotti già a contatto con gli alimenti o anche destinati a essere a contatto o che probabilmente saranno messi a contatto, con l'obiettivo di evitare pericoli per la salute, modifiche delle proprietà dei prodotti stessi o deterioramento. Inoltre esistono dei materiali che potrebbero essere oggetto di misure specifiche, tra questi per esempio la ceramica, le gomme naturali, il vetro, i turaccioli, la carta e il cartone. Fondamentale è anche l'etichettatura dei prodotti, della quale sono responsabili sia i produttori, sia i distributori, qualora avvengano modifiche rispetto alla confezione originale. L'etichettatura deve garantire riconoscibilità e non deve in nessun modo fornire informazioni fuorvianti al consumatore. La normativa, come spiegato da Campisi, è molto chiara in tal senso ed evidenzia come l'etichettatura si associ alla tracciabilità del materiale. Inoltre le etichette devono riportare informazioni ben visibili, indelebili e scritte in una lingua comprensibile al mercato di riferimento. E' anche importante segnalare che i materiali e gli oggetti

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

devono essere corredati di una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti. Il webinar ha poi fatto chiarezza in merito alle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari, che hanno come riferimento normativo il Regolamento CE n.2023/2006, che stabilisce le norme relative alle buone pratiche di fabbricazione (good manufacturing practice, GMP) dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari (contenitori, imballaggi, carta, cartone, inchiostro e adesivi), le combinazioni di tali materiali e oggetti nonché di materiali e oggetti riciclati impiegati per produrli. Il regolamento si applica a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, interessando l'intera filiera e richiedendo quindi una garanzia di rispetto degli standard qualitativi in tutte le fasi, fino a quella di controllo. Campisi è entrato poi nel merito di tutti gli adempimenti a cui i distributori del nostro settore devono ottemperare al fine di essere in regola con la normativa europea e i suoi recenti aggiornamenti del 2023, e per non incorrere in sanzioni severe in caso di ispezione dei NAS. Tra questi, importante la realizzazione del Manuale MOCA Standard la cui redazione è stata affidata da AFIDAMP a Flash Point a favore degli associati che dovranno poi soltanto customizzarlo. Questa operazione si inserisce in un più ampio contesto di collaborazione che l'associazione ha concordato al fine di fornire assistenza e supporto agli associati. AFIDAMP AFIDAMP- Associazione Fabbricanti e Fornitori Italiani Attrezzature Macchine Prodotti e Servizi per la Pulizia Professionale- è l'unica associazione italiana che riunisce e rappresenta tutti gli operatori della filiera delle pulizie professionali in Italia. Nata come organo di rappresentanza a tutela di produttori e distributori di tutto il comparto del pulito, l'Associazione è, ad oggi, un network di stimolo e confronto in continua crescita. AFIDAMP rappresenta un settore che è una bandiera del Made in Italy nel mondo. L'Italia infatti è da sempre ai primi posti nella produzione mondiale di prodotti, macchinari e attrezzature per la pulizia professionale. AFIDAMP è un ente di garanzia e referente tecnico per i vari soggetti che compongono il mercato del pulito, incluse Pubbliche Amministrazioni e Istituzioni con cui svolge il ruolo di interlocutore privilegiato nella definizione costante di standard, normative e buone prassi che riguardano il settore della pulizia professionale.

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro! Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: Spreaker, Spotify, Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Castbox.

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

AFIDAMP, l'orgoglio del cleaning italiano a Interclean Amsterdam

LINK: https://www.gsanews.it/terza-pagina/afidamp-lorgoglio-del-cleaning-italiano-a-interclean-amsterdam/

AFIDAMP, l'orgoglio del cleaning italiano a Interclean Amsterdam 9 Maggio 2024 AFIDAMP, a Interclean 2024 insieme a ICE, l'Agenzia ministeriale per il commercio estero, sostiene la visibilità delle aziende tricolori in fiera, con una campagna informativa e un 'lounge' dedicato. Fondamentale il ruolo del Gruppo Affari Internazionali attivo in seno all'associazione. Italiani primi ad Amsterdam per numero di espositori e superficie occupata. Prosegue e si rafforza, in vista di Interclean 2024, l'impegno di AFIDAMP per lo sviluppo e la visibilità internazionale del cleaning italiano. La storica associazione che dal lontano 1981 riunisce fabbricanti e distributori italiani di macchine, prodotti e attrezzi per la pulizia professionale e l'igiene degli ambienti rappresenta un mercato che vede il nostro Paese tra i primissimi al mondo, e sta svolgendo un ruolo di primissimo piano sotto moltissimi aspetti: supporto associativo, iniziative formative, sviluppo del settore, consulenza, pubblicazioni, relazioni con enti, istituti di ricerca, decisori, legislatore e soggetti istituzionali nazionali ed esteri. L'accordo con ICE- Proprio in quest'ottica, sotto l'egida del Gruppo Affari Internazionali, ha stretto alla vigilia di Interclean Amsterdam (14-17 maggio 2024) un importante accordo con ICE, Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane facente capo al Ministero delle Imprese e del Made in Italy e al Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. 'Si tratta di un piano molto strutturato per ottenere finanziamenti finalizzati a dare maggiore visibilità alle imprese italiane del cleaning alla fiera di Amsterdam- spiega Stefania Verrienti, direttore AFIDAMP-, con evidenti benefici per tutte le realtà del settore, non solo gli associati'. Espositori italiani primi per numero e superficie occupata- Prosegue Verrienti: 'Interclean si conferma un palcoscenico importante per le aziende italiane in cerca di sviluppo sui mercati esteri e, d'altra parte, gli espositori italiani rappresentano per la fiera una fetta fondamentale, anzi primaria, di business: siamo primi per numero di partecipanti, con 144 aziende, e primi per metri quadrati espositivi occupati (circa 9mila). Questo spiega l'importante investimento messo in campo da ICE, che è al nostro fianco nella promozione di queste importanti realtà produttive, di cui l'Italia va giustamente orgogliosa'. Una campagna informativa e un 'lounge' dedicato- È nata così l'iniziativa, che nel concreto vede una campagna di comunicazione a favore delle aziende italiane che parte dagli spazi antistanti il quartiere

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

fieristico e arriva fino ai singoli stand, con le imprese che potranno fregiarsi del titolo di 'Italian Golden Suppliers'. 'Non solo -prosegue Verrienti-. A Interclean saranno dislocati appositi totem pubblicitari, banner dedicati e locandine dislocate nei vari padiglioni e in vari punti verranno distribuite mappe della fiera con gli espositori italiani in evidenza. Cuore pulsante dell'iniziativa sarà un 'lounge' posizionato in una zona strategica -il balcony tra i padiglioni 1 e 5 accanto all'area vip della fiera-, che fungerà da fulcro per incontrarsi, stringere relazioni e scambiare informazioni, punti di vista e opportunità culturali e commerciali'. Un'associazione sempre più rappresentativa- L'operazione messa in campo da AFIDAMP, giova ricordarlo, va a favore non solo degli associati, ma anche di tutte le altre aziende italiane presenti ad Amsterdam. 'Ad oggi siamo chiamati a interloquire su tavoli istituzionali sempre più importanti, stiamo acquisendo visibilità e impatto strategico e, parallelamente, stiamo crescendo anche nei numeri: rappresentiamo un mercato che vale intorno ai due miliardi e 100 milioni, una buona fetta dei tre miliardi e mezzo di valore complessivo del settore. La nostra rappresentatività è molto alta: in alcuni segmenti, penso ad esempio ai produttori di macchine e di attrezzature, rappresenta l'80% del mercato, e si tratta di aziende con spiccato interesse al mercato estero'. Il ruolo del Gruppo Affari Internazionali- Una situazione confermata da Alessandro Panico, coordinatore del Gruppo Affari Internazionali di AFIDAMP, che disegna un quadro dettagliato della situazione e dell'impegno associativo sul fronte export. 'Parliamo di un settore fortemente interessato alle esportazioni e a valutare nuovi mercati: ricordiamo che alcuni comparti, primo fra tutti le macchine, sviluppano nell'export il 70% del fatturato, e anche altre aziende sono orientate allo sviluppo di nuovi mercati. Gli stessi chimici, storicamente più ancorati al mercato di casa nostra anche per evidenti ragioni logistiche, ultimamente si stanno dimostrando sempre più aperti alla possibilità di spingersi oltreconfine. A questo proposito, per venire incontro nel modo migliore alle esigenze dei produttori, stiamo portando avanti diverse iniziative, grazie anche alla collaborazione con prestigiosi soggetti, tra cui appunto ICE'. Approfondimenti e analisi di mercato- Ma andiamo con ordine, addentrandoci nell'attività (davvero infaticabile) del Gruppo Affari Internazionali: 'Si tratta di un gruppo di lavoro trasversale -illustra Panico- che raccoglie le esigenze dei produttori e cerca di darvi concrete risposte. Un primo filone di lavoro è quello delle indagini di respiro internazionale: a questo proposito raccogliamo le più frequenti richieste dei fabbricanti, che desiderano informazioni e analisi dei mercati di riferimento. In questo ci avvaliamo anche del supporto del centro studi Cerved, società di ricerca, statistica e analisi che ha in atto una sinergia ormai pluriennale con AFIDAMP'. I mercati-target fra Europa, Usa, Asia e Africa- Ma quali sono i mercati per cui si riscontra più interesse? 'Senza dubbio -prosegue Panico- sono ancora quelli culturalmente e normativamente più affini al nostro, a partire da Europa e Usa, ormai consolidati, in cui valgono regolamenti e certificazioni uguali o affini. Negli ultimi anni si assiste però a un sempre maggiore interesse verso altri contesti di mercato: le emergenti 'tigri asiatiche', ad esempio. Dal Vietnam a Singapore, ma soprattutto l'India, paese che, nonostante il reddito pro capite ancora basso, sta crescendo

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

demograficamente ed economicamente al ritmo del 7% annuo di Pil. Non ultimi gli Stati africani come la Nigeria, anch'essa popolosissima e con un mercato ancora in buona parte da costruire. C'è poi tutto il Middle-east, con Paesi come il Kuwait che rappresentano senz'altro sbocchi interessanti. Sono molti, insomma, i paesi-target su cui i fabbricanti chiedono approfondimenti e dati'. Alla ricerca di incentivi e figure specializzate- Sempre a proposito, un altro aspetto dell'attività del Gruppo riguarda le agevolazioni e gli incentivi all'export. 'Stiamo lavorando con società di finanza agevolata per verificare la presenza e la consistenza di aiuti per l'esportazione, ma anche con realtà specializzate nella ricerca di figure professionali ad hoc, come temporary export manager o direttori di filiale, per iniziative-pilota in Italia e all'estero'. Agevolare l'accesso ai mercati- C'è poi il tema, altrettanto concreto, dell'accesso ai mercati: 'E' fondamentale, oltre che non sempre semplice, studiare le realtà dei singoli mercati sotto l'aspetto normativo e regolamentare, per conoscere i requisiti e gli standard di prodotto richiesti, le certificazioni obbligatorie ed evitare, ad esempio, problemi doganali o di altra natura che impediscano, ostacolino o ritardino l'accesso al mercato-target. Anche in questo lavoro possiamo contare sul supporto di enti specializzati'. Un mercato tra i più forti al mondo- Conclude Panico: 'Non da ultimo, e torniamo al rapporto con ICE che è la vera notizia in vista di Interclean, viene l'aspetto della visibilità sui mercati esteri. Ad Amsterdam potremo toccare con mano gli effetti concreti di questa sinergia virtuosa, con vantaggi che interesseranno non solo le aziende associate, ma l'intero comparto che, ricordiamolo, è tra i più forti al mondo'.

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

Tavola rotonda sulla sicurezza e igiene nella ristorazione collettiva

LINK: https://www.gsanews.it/news/tavola-rotonda-sulla-sicurezza-e-igiene-nella-ristorazione-collettiva/

Tavola rotonda sulla sicurezza e igiene nella ristorazione collettiva 6 Maggio 2024 Una tavola rotonda nell'ambito della manifestazione "DIRE, FARE, MANGIARE", promossa da Edifis, si terrà presso il Centro Congressi Allianz Mi.Co. il 13 giugno prossimo, dalle ore 09:30 alle 13:00 per affrontare il tema del Controllo del servizio di pulizia come fase cruciale per il settore della ristorazione collettiva e commerciale. Organizzata da AFIDAMP, l'Associazione dei Fornitori Italiani di Attrezzature per la Pulizia Professionale, l'evento punta i riflettori sul tema della sicurezza e dell'igiene alimentare come cardini imprescindibili per la tutela del consumatore. Per affrontare questa complessa tematica, la tavola rotonda vedrà la partecipazione di istituzioni di riferimento nel settore, insieme a importanti attori del mondo Ho.Re.Ca. Moderata da Virna Re, Vicepresidente della sezione distributori di AFIDAMP, l'incontro promette un confronto serrato e costruttivo tra esperti del settore e rappresentanti delle istituzioni. PROGRAMMA Sessione 1 - ORE 9:30 - 11:00 LA COLLABORAZIONE TRA RISTORAZIONE E ORGANI DI CONTROLLO Interventi: NAS - Fotografia del settore* Roberto Calugi - Direttore Generale FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi Francesco Tanasi - Segretario Generale Codacons Luigi Cristiano Laurenza - Segretario Generale Unione Italiana Food Francesco Pasquini - Vice Presidente AFIDAMP *Invitato Sessione 2 - ORE 11:30 - 13:00 PROBLEMATICHE E CASI VIRTUOSI NELL'APPLICAZIONE DELLE PROCEDURE DI IGIENE Interventi: Rosa Draisci - Direttore Centro nazionale sostanze chimiche, prodotti cosmetici e protezione del consumatore - Istituto Superiore di Sanità Massimo De Maria - Vice Presidente Accademia Maestro Martino Massimo Artorige Giubilesi - Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria Sonia Re - Direttore Generale APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani Matteo Marino - Responsabile Gruppo di Lavoro Chimici AFIDAMP Poiché i posti sono limitati, consigliamo la registrazione all'evento: https://www.afidamp.it/dettagli-e-registrazioni/tavola-rotonda-sicurezza-e-igiene-per-la-tutela-del-consumatore/form

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

Come prevenire le cadute e gli scivolamenti nelle attività di pulizia?

LINK: https://www.puntosicuro.it/rischio-cadute-lavori-in-quota-C-32/come-prevenire-le-cadute-gli-scivolamenti-nelle-attivita-di-pulizia-AR-23772/

Come prevenire le cadute e gli scivolamenti nelle attività di pulizia? Autore: Tiziano MendutoCategoria: Rischio cadute e lavori in quota08/05/2024 Un documento Inail sulla sanificazione nel post pandemia si sofferma sui fattori di rischio per il personale addetto alle pulizie e alla disinfezione. Focus sui rischi di cadute, scivolamenti e inciampi: pavimenti, ostacoli, scale e lavoro in elevazione. Come prevenire le cadute e gli scivolamenti nelle attività di pulizia? Un documento Inail sulla sanificazione nel post pandemia si sofferma sui fattori di rischio per il personale addetto alle pulizie e alla disinfezione. Focus sui rischi di cadute, scivolamenti e inciampi: pavimenti, ostacoli, scale e lavoro in elevazione. Roma, 8 Mag - Tutte le attività lavorative comportano dei rischi, anche quelle connesse alle attività di pulizia e sanificazione, attività che sono molto importanti per la prevenzione della diffusione di microrganismi patogeni negli ambienti di vita e di lavoro. E se la gran parte degli infortuni nel settore delle pulizie sono di lieve entità, 'tuttavia capitano anche incidenti gravi e mortali'. Il datore di lavoro 'ha la responsabilità di valutare tutti i rischi e adottare le misure di prevenzione e protezione più utili al fine di prevenire gli infortuni e le malattie professionali'. Senza dimenticare che l'attuale approccio alla prevenzione dei rischi sul posto di lavoro 'si inscrive nella definizione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), che considera la salute non solo come assenza di malattia, ma anche come benessere fisico, mentale e sociale delle persone'. A ricordarlo è il documento Inail ' La sanificazione nel post Pandemia. La standardizzazione dei processi. Sensibilizzare le aziende ai processi di pulizia e sanificazione come prassi standard di prevenzione dagli infortuni e dalle malattie sul lavoro' - a cura di Giuseppe Bucci, Diego De Merich, Maria Rosaria Marchetti, Patrizia Anzidei, Giannunzio Sinardi, Sara Veneziani, G. Ivo Vogna, Stefania Verrienti e Lorenzo Di Vita - che nel promuovere l'adozione di processi di pulizia e sanificazione si sofferma anche sui fattori di rischio nell'attività di pulizia.

Riguardo ai fattori di rischio ci soffermiamo oggi sui seguenti argomenti: Il rischio di cadere nell'attività di pulizia: i pavimenti e gli ostacoli Il rischio di cadere nell'attività di pulizia: le scale e il lavoro in elevazione Corso online di formazione sui rischi specifici per lavoratori che operano nelle imprese di pulizia (o attività con rischi analoghi per la sicurezza e salute). Il rischio di cadere nell'attività di pulizia: i pavimenti e gli ostacoli Il primo rischio infortunistico che affronta il documento Inail è relativo alle cadute,

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

scivolamenti e inciampi che sono 'le cause di infortunio più ricorrenti nel settore delle pulizie e sono legate a diversi fattori'. Si sottolinea poi che molti infortuni 'potrebbero essere evitati con l'adozione di adeguate misure di prevenzione e di comportamenti sicuri in base alla valutazione dei rischi effettuata dal datore di lavoro'. E, In primo luogo, è necessario 'evitare di correre nei locali, sulle scale e nelle vie di accesso al posto di lavoro'.

Veniamo, innanzitutto, ai pavimenti. Si segnala che 'lo stato di conservazione o manutenzione dei pavimenti può aumentare i rischi di cadute e scivolate'. Questi i 'pericoli': 'pavimenti scivolosi, perché bagnati, unti, cerati, impolverati; pavimenti irregolari'. E queste sono delle misure di prevenzione adeguate: indossare calzature adeguate antiscivolo; asciugare immediatamente il pavimento dopo la pulizia; evitare la creazione di pozze d'acqua sul pavimento; utilizzare segnali di avvertimento per indicare le zone trattate o bagnate'. È poi importante parlare di ostacoli, fissi o provvisori, che negli ambienti di lavoro 'possono causare inciampi o cadute'.

Alcuni 'pericoli': cavi (sia delle macchine per la pulizia, sia delle postazioni PC, telefoniche eccetera); oggetti vari; macchine e attrezzature di pulizia; spigoli di armadi e infissi'. Queste, invece, le misure di prevenzione: liberare le superfici prima di iniziare l'attività; maneggiare i cavi degli apparecchi di pulizia adottando le necessarie precauzioni; non maneggiare i cavi degli impianti informatici e telefonici, se non sono state impartite apposite disposizioni; riposizionare le attrezzature subito dopo averle utilizzate (i carrelli di lavoro sono dotati degli appositi spazi per ogni tipo di attrezzo); non lasciare incustodite le macchine. Il rischio di cadere nell'attività di pulizia: le scale e il lavoro in elevazione Sempre parlando di cadute, scivolamenti e inciampi, non si può non parlare di scale. Si indica che le scale d'accesso agli ambienti di lavoro 'possono essere causa di numerosi infortuni'. Quindi 'è necessario prestare la massima attenzione'. Il documento riporta i 'pericoli': 'scale male illuminate, senza protezione, molto ripide, con gradini rotti o scivolosi'. E le misure di prevenzione: indossare calzature adeguate antiscivolo; se la scala è ricoperta da una passatoia, assicurarsi che sia ben fissata; sgomberare le scale da eventuali oggetti che potrebbero provocare inciampi e cadute; non scendere né salire mai di corsa'. Veniamo, infine, al lavoro in elevazione. Si indica che a volte capita di 'dovere pulire scaffali od oggetti fuori portata, per cui non è possibile lavorare da terra, ma occorre servirsi di strumenti che consentano di lavorare in elevazione'. Ed è 'questo uno dei maggiori fattori di rischio'. Tra i 'pericoli' il documento segnala l'utilizzo di 'basi di appoggio improvvisate: sedie, cestini della spazzatura, sedie con rotelle che offrono un equilibrio estremamente precario'. Veniamo alle misure di prevenzione: non usare mai sedie con rotelle, sedie in generale, cestini della spazzatura; utilizzare l'apposita scaletta o sgabello, assicurandosi che sia ben appoggiata al suolo; controllare lo stato del pavimento, per non appoggiare il supporto in punti sconnessi; indossare calzature adeguate (evitare ciabatte, infradito o scarpe aperte); evitare di sporgersi, in avanti o di fianco, ma posizionare bene la scaletta o lo sgabello e spostarli di volta in volta'.

Si ricorda poi che il datore di lavoro 'dispone affinché sia utilizzata una scala a pioli quale posto di lavoro in quota solo nei casi in cui l'uso di altre attrezzature di lavoro (es: ponti su cavalletto per altezze fino a

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

2 mt) considerate più sicure non è giustificato a causa del limitato livello di rischio e della breve durata di impiego oppure delle caratteristiche esistenti dei siti che non può modificare' (D.Lgs. 81/2008, comma 3, art. 111). Inoltre per le pulizie in quota (es. pulizia vetri in altezza) 'è opportuno prediligere gli interventi da terra utilizzando aste telescopiche'. Infine si indica, sempre riguardo alla prevenzione dei rischi di cadute, scivolamenti e inciampi, che è bene 'informare il preposto degli eventuali elementi di pericolo (scarsa illuminazione, stato dei pavimenti, delle scale, degli ambienti eccetera)'.
Concludiamo segnalando che il documento Inail fornisce indicazioni sulle misure di prevenzione anche per molti altri rischi: rischi ergonomici rischi chimici rischi per l'ambiente rischi biologici rischi elettrici rischi dovuti all'impiego di macchinari. Tiziano Menduto Scarica il documento da cui è tratto l'articolo: Inail, Consulenza Statistico Attuariale, Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale, Consulenza tecnica per la salute e la sicurezza, ' ', a cura di di Giuseppe Bucci (Inail, CSA), Diego De Merich e Maria Rosaria Marchetti (Inail, Dimeila), Patrizia Anzidei e Giannunzio Sinardi (Inail, CTSS), Sara Veneziani e G. Ivo Vogna (Confimi Industria - Commissione ambiente e sicurezza), Stefania Verrienti e Lorenzo Di Vita (Afidamp - Aderente Finco - Confimi Industria) - Accordo Inal e Confimi Industria, edizione 2023 (formato PDF, 15.04 MB).
Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a ' Dopo la pandemia: sanificazione e standardizzazione dei processi'. Licenza Creative Commons Per visualizzare questo banner informativo è necessario accettare i cookie della categoria 'Marketing'

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