

RISTORAZIONE IN TEMPO DI COVID AFIDAMP E FIPE PRESENTANO IL PRONTUARIO PER LA CORRETTA PULIZIA DEI RISTORANTI

Un documento scritto e delle pillole video per supportare gli imprenditori nella sanificazione quotidiana di sala e cucina all'interno dei pubblici esercizi

Roma, 21 ottobre 2020 – La pandemia ha colpito duramente il comparto della ristorazione e tutto il mondo horeca e ha costretto i pubblici esercizi ad adeguarsi a nuove regole per la gestione degli spazi e per la messa in sicurezza dei locali. Dunque, mai come ora, risulta fondamentale una corretta pulizia quotidiana degli ambienti. Per questo motivo, Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, e Fipe-Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, hanno deciso di supportare gli imprenditori nell'importante lavoro di sanificazione dei locali con la redazione di un prontuario, uno strumento agile e immediato, in versione scritta e anche in pillole video visionabili tramite il QR code presente sul prontuario stesso, con indicazioni precise su come garantire la pulizia e la sicurezza di clienti e dipendenti.

Tra i suggerimenti più importanti: indicazioni sulle modalità di igienizzazione delle mani, in particolare se si è passati dalla cassa maneggiando denaro, indicazioni sul corretto utilizzo di prodotti chimici ed eventuali strumentazioni meccaniche di supporto, importanti consigli sul lavaggio dei panni usati per la pulizia e sulla necessità di abbinarli a dei "codici colore" per dividerli in base all'ambiente dove svolgono il proprio lavoro, suggerimenti sulla consegna, la conservazione e l'apertura di imballaggi esterni e, ancora, particolari raccomandazioni sulla pulizia delle parti più esposte al contatto come tavoli, sedie, menù e set da condimento.

Grande attenzione, dunque, alle operazioni di sanificazione dei pubblici esercizi, per loro stessa natura frequentati da tante persone, da effettuare quotidianamente e nel modo più corretto possibile, non solo in caso di un'emergenza sanitaria come quella che stiamo vivendo.

Inoltre, il prontuario per la sanificazione di sala e cucina va ad aggiungersi alla seconda edizione della **Guida Pratica Pulizia nella Ristorazione**, anch'essa presentata in questi giorni e realizzata con il contributo di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, OTALL – Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria e FCSI Italia – Foodservice Consultant Society International e il patrocinio di Codacons. La guida pratica è un vero e proprio manuale, ancor più approfondito e dettagliato, a ulteriore testimonianza dell'impegno che accomuna Afidamp e FIPE nel supportare i pubblici esercizi a svolgere la propria attività in totale sicurezza.

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 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

Per maggiori informazioni alla stampa:

Ufficio Stampa AFIDAMP

FB Comunicazione - Francesca Bodini – 3357384230 – fb@francescabodini.it

Ufficio Stampa FIPE

Andrea Pascale, 393 8138965, andrea.pascale@mediatyche.it

Tommaso Tafi, 340 7990565, tommaso.tafi@mediatyche.it