

# UN LOCALE PULITO È UN LOCALE SICURO



Come è cambiata l'igiene per le strutture ricettive a causa della pandemia da Covid 19? Ne parliamo con Sonia Re, Direttore generale di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani.

dalla Redazione



**Sonia Re**

Direttore generale di APCI,  
Associazione Professionale  
Cuochi Italiani

L'esperienza dell'emergenza sanitaria lascerà a lungo, probabilmente per sempre, un segno importante sulle modalità di erogazione dei servizi di ristorazione che devono necessariamente adeguarsi alle nuove abitudini dei consumatori, anche in termini di igiene e sicurezza.

Intendiamoci, l'igiene per le strutture ricettive non è certo una novità ed è tematica seria e regolamentata dal Sistema HACCP, ma cosa è cambiato? E cosa deve ancora cambiare?

**Sonia Re**, è Direttore generale di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, associazione di categoria che da oltre 20 anni rappresenta sul mercato la figura professionale del cuoco, tutelandola e occupandosi della sua formazione. L'associazione, presente su tutto il territorio nazionale e in diversi Paesi stranieri, si è trovata in questi ultimi due anni a gestire una situazione complessa e totalmente nuova e lo ha fatto creando un network che posso ruotare intorno al cuoco e al ristoratore, supportandolo in tutte le attività.

*"Mi piace pensare sempre positivo - esordisce Re - anche se devo ammettere che ci sono stati momenti, e ci sono ancora, molto duri per il nostro comparto. Momenti che hanno visto la categoria maggiormente penalizzata rispetto ad altre e che hanno richiesto un enorme lavoro da parte di tutti per tenere 'la barra dritta' e ottenere risultati importanti per la sopravvivenza del settore. Il tema dell'igiene è stato, da subito, uno di quelli al centro del dibattito politico, oltre che sanitario. A un certo punto*

*è parso evidente che il sistema creato non riuscisse più a essere sufficiente, o meglio non riuscisse a essere rassicurante nei confronti dei clienti e degli stessi dipendenti dei locali. E rassicurare loro significava anche rassicurare le istituzioni, aiutandole a trovare soluzioni per poter garantire una riapertura sicura".*

APCI ha lavorato molto costruendo un progetto basato sulla collaborazione tra associazioni di categoria e da questo percorso è nato il progetto #FareRete, al quale hanno aderito le altre principali associazioni di categoria: ADG - Ambasciatori del Gusto, Chic-Charming Italian Chef e JRE Italia, facendo fronte comune per la tutela del comparto e per individuare nuove normative. Come detto il tema dell'igiene è subito salito in primo piano e APCI ha messo a punto una serie di attività formative e concrete per aiutare i propri associati a comprendere come





### APCI E AFIDAMP: un accordo per l'igiene dei ristoranti

La collaborazione tra le due associazioni di categoria nasce dall'esigenza importante di aiutare i cuochi a comprendere come pulire al meglio i propri spazi, rendendoli sicuri per tutti coloro che li frequentano. Il primo passo è stata la collaborazione nella realizzazione del volume Guida Pratica Pulizia nella Ristorazione. Molti i seminari, i corsi, i workshop costruiti negli anni successivi, fino alla definizione di un accordo quadro per la fornitura di prodotti e strumenti per la pulizia da parte degli associati AFIDAMP agli associati APCI. L'accordo è stato siglato in piena pandemia di Covid 19, ma è destinato a proseguire.

persone, da effettuare quotidianamente e nel modo più corretto possibile, non solo in caso di un'emergenza sanitaria. Lo strumento è stato ed è quindi di aiuto per guidare chi gestisce un locale nelle pulizie quotidiane, senza tralasciare nulla. Tra i suggerimenti più importanti: indicazioni sulle modalità di igienizzazione delle mani, in particolare se si è passati dalla cassa maneggiando denaro, indicazioni sul corretto utilizzo di prodotti chimici ed eventuali strumentazioni meccaniche di supporto, suggerimenti sulla consegna, la conservazione e l'apertura di imballaggi esterni e, ancora, particolari raccomandazioni sulla pulizia delle parti più esposte al contatto come tavoli, sedie, menù e set da condimento.

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

muoversi. Tra queste il rafforzamento del legame con AFIDAMP, associazione di riferimento del settore del Cleaning Professionale, mettendo a frutto un lavoro intrapreso insieme già da anni (vedi box). Sono stati creati contenuti e corsi ad hoc e insieme ad AFIDAMP e a FIPE - Confcommercio è stato messo a punto un documento scritto per supportare gli imprenditori nella sanificazione quotidiana di sala e cucina all'interno dei pubblici esercizi.

*"La pulizia quotidiana degli ambienti - prosegue Sonia Re - è oggi un elemento importantissimo, uno strumento di comunicazione del valore del proprio locale. Bisogna imparare a lavorare seriamente e bisogna raccontarlo ai propri clienti. Per anni in occasione di fiere di settore e di convegni abbiamo portato avanti la necessità di una corretta igiene degli spazi, sala e cucina. Un tema fortemente sentito*

*dai nostri associati. L'obiettivo che ci eravamo posti era quello di aiutarli a individuare le pratiche corrette, in un'ottica di garanzia per se stessi, per i dipendenti, per la clientela. Fortunatamente non ci siamo quindi trovati impreparati nella gestione dello tsunami che ci ha travolto. Le basi erano buone e su queste abbiamo lavorato ancora. Costruendo un percorso per aiutare i cuochi a capire le nuove richieste, le normative, le regole per sanificare i propri ambienti appoggiandosi a professionisti seri, e non a imprese nate come funghi dal nulla. Tra le altre attività proprio il prontuario creato con FIPE e AFIDAMP, uno strumento agile e immediato, con indicazioni precise su come garantire la pulizia e la sicurezza di clienti e dipendenti".*

Grande attenzione va infatti posta alle operazioni di sanificazione dei pubblici esercizi, per loro stessa natura frequentati da tante