

TUSCOFAS

TURISMO UNIVERSITARIO SCOLASTICO
FAMILIARE SOSTENIBILE

TURISMO UNIVERSITARIO



D.4.2.3

FORMAZIONE SUI CRITERI DI
SOSTENIBILITA' PER LA GESTIONE
DELLE STRUTTURE RICETTIVE

TUSCOFAS – Progetto di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nell'ambito di progetti regionali dedicati al turismo sostenibile e competitivo a valere sul bando "POR CREO FESR 2007-2013 – LINEA DI INTERVENTO 1.5.D



Regione Toscana



REPUBBLICA ITALIANA



Unione Europea

Istruzione per le attività di pulizia

“sostenibile” degli ambienti in una struttura ricettiva

Il personale addetto alle pulizie si deve attenere alle seguenti modalità operative:

Per **ridurre il consumo di acqua** e limitare anche la produzione di acque di scarico sporche, è importante:

- **Non lasciare rubinetti aperti** durante le attività di pulizia dei sanitari;
- **Evitare risciacqui** non necessari ;
- Usare acqua calda per la pulizia e per il risciacquo solo se necessario.
- **Non utilizzare lo sciacquone del WC** più del necessario (all’inizio ed al termine della pulizia del WC stesso).

Tutti i detergenti, anche se “ecologici”, devono essere utilizzati nel modo corretto, attenendosi alle **modalità d’uso riportate in etichetta e sulla scheda tecnica** e non vanno sprecati:

- **Limitare l’utilizzo dei prodotti ad azione disinfettante** allo stretto necessario (solo per la pulizia dei servizi igienici al cambio dell’ospite o per i servizi igienici comuni)
- Non superare mai le **dosi di diluizione** riportate sull’etichetta;
- **Non spruzzarne** più del necessario: spruzzare il prodotto e lasciare agire prima di procedere alla pulizia
- Utilizzare il flacone completamente prima di gettarlo;
- Assicurare, ove possibile, un uso delle attrezzature per la **pulizia meccanica senza prodotti chimici** (spolverini, panni in microfibra, etc).
- effettuare lo scarico delle acque di lavaggio utilizzando **esclusivamente i servizi igienici**;
- non scaricare mai in griglie o condotte esterne ai servizi.

Per quanto riguarda la **gestione dei rifiuti**:

- **utilizzare tutti i prodotti fino a completo esaurimento**;
- **risciacquare** i contenitori;
- conferire i contenitori puliti nel contenitore per la raccolta differenziata della plastica.

Anche piccoli gesti possono consentire di **risparmiare grandi quantità di energia**:

- **Accendere le luci solo se necessario** e solo nel locale dove si sta lavorando;
- Ricordarsi sempre di **spegnere la luce** quando si esce dalla stanza e verificare sempre di avere spento tutte le luci prima di terminare l’attività;
- **Spegnere sempre le attrezzature elettriche** (aspirapolvere) quando non sono in utilizzo, anche se per brevi periodi.

Istruzione per le attività di gestione rifiuti

“sostenibile” degli ambienti in una struttura ricettiva

La raccolta dei rifiuti derivanti dalla pulizia delle camere e delle aree comuni deve avvenire rispettando le regole per la raccolta differenziata stabilite da servizio pubblico di raccolta, che ad oggi prevede la possibilità di separare:

- **CARTA E CARTONE;**
- **VETRO;**
- **PLASTICA.**

Per facilitare la corretta raccolta differenziata dei rifiuti anche da parte degli ospiti, oltre a prevedere apposita informativa in ogni camera, è necessario che i contenitori per la raccolta differenziata siano correttamente identificati da un colore caratteristico e da un cartelli esplicativo (in allegato).

Altri rifiuti, considerati “speciali”, se non possono essere conferiti al servizio pubblico di raccolta a seguito di apposita convenzione, devono essere conferiti ad operatori privati autorizzati. Tali rifiuti sono ad esempio:

- **OLI VEGETALI ESAUSTI** (il ritiro deve avvenire a cura di aziende iscritte al Consorzio per il ritiro degli Oli Esausti ed è totalmente **GRATUITO**);
- **TONER;**
- **PILE E BATTERIE** (per ridurre la produzione di tali rifiuti si consiglia di utilizzare pile ricaricabili per i telecomandi delle televisioni e dei condizionatori).

Nel caso in cui dovessero generarsi altre tipologie di rifiuti a seguito di eventi straordinari, quali:

- rotture di impianti o elettrodomestici;
- manutenzioni straordinarie della struttura;

è necessario provvedere ad identificare il metodo di smaltimento più corretto.

In particolare:

- rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (es. televisori, frigoriferi, ...) possono essere conferite al rivenditore mediante l'1 contro 1 in caso di acquisto di nuova apparecchiatura analoga;
- altri rifiuti da manutenzione saranno gestiti a cura di chi ha effettuato l'attività di manutenzione presso la struttura.



CARTA CARTONE

RIFIUTI AMMESSI

- carta in generale
- imballaggi in cartoncino
- tovagliette/tovagliolini di carta non sporchi

RIFIUTI NON AMMESSI

- carta/ tovagliolini unta o sporca (organico)
- polistirolo (multimateriale)
- carta patinata/plastificata (indifferenziato)
- imballaggi in tetrapak (multimateriale)



VETRO

RIFIUTI AMMESSI

- Bottiglie di vetro senza tappo
- Vasetti senza coperchio

RIFIUTI NON AMMESSI

- Oggetti in ceramica o porcellana
- Lampadine

PLASTICA



RIFIUTI AMMESSI

- Contenitori e confezioni in plastica o polistirolo
- Pellicole di cellophane
- Bicchieri e piatti in plastica
-

RIFIUTI NON AMMESSI

- Posate di plastica
- Contenitori di farmaci o sostanze pericolose
- Custodie per CD
- Giocattoli o altri oggetti in plastica



RIFIUTI INDIFFERENZIATI

RIFIUTI AMMESSI

Solo rifiuti non riciclabili che non possono essere conferiti negli altri contenitori, quali:

- Posate in plastica
- Ceramica e porcellana
- Pannolini e assorbenti
- Gomma
- Penne
- Rifiuti organici (fino ad attivazione raccolta dedicata)

RIFIUTI NON AMMESSI

- TUTTI I RIFIUTI RICICLABILI CHE POSSONO ESSERE CONFERITI NEGLI ALTRI CONTENITORI

Istruzione per le attività di gestione delle risorse “sostenibile” degli ambienti in una struttura ricettiva

PREPARAZIONE CAMERE ED APPARTAMENTI

Ai fini del risparmio energetico e delle risorse, nell’allestimento delle camere e degli appartamenti devono essere rispettati i seguenti accorgimenti:

- Utilizzare solo lampadine ad alta efficienza energetica (classe A);
- Installare riduttori di flusso su tutti i rubinetti e su tutte le docce;
- Regolare il flusso di scarico dei WC prevedendo lo scarico minimo possibile (possibilmente non superiore a 6 litri). Per ridurre ulteriormente lo scarico è possibile, inoltre:
 - o modificare manualmente il natante della vasca d'acqua per limitare lo scarico a 6 litri;
 - o ridurre il volume della vasca d'acqua a 6 litri con una bottiglia di plastica piena d'acqua o con dei mattoni;
 - o installare uno scarico manuale con un sistema di ritorno automatico.
- Verificare la possibilità di impostare i televisori con la funzione “Risparmio energia”
ALTO;

In fase di preparazione della camera / appartamento per un nuovo ospite, è inoltre importante seguire le seguenti regole:

- Quando la camera viene liberata e non è previsto in giornata l’ingresso di nuovi ospiti, è necessario staccare l’alimentazione della corrente degli elettrodomestici dotati di stand-by, quali ad esempio televisori e minifrigo;
- Quando la camera viene liberata, assicurarsi sempre che i condizionatori e le pompe di calore siano spente;
- Verificare sempre che non vi siano perdite idriche dai servizi igienici (rubinetti e scarico WC);
- Verificare sempre che i riduttori di flusso su rubinetti e docce siano presenti ed in buone condizioni (non danneggiati);
- Verificare che sia sempre presente all’interno della camera il materiale informativo per i clienti in merito alla corretta gestione ambientale.

AREE COMUNI

Ai fini del risparmio energetico e delle risorse, nella gestione delle aree comuni devono essere rispettate le seguenti norme:

- Le temperature per il riscaldamento nel periodo invernale devono essere impostate considerando: $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ di tolleranza;
- Le temperature per il raffrescamento nel periodo estivo devono essere impostate considerando: $26^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ di tolleranza per tutti gli edifici;
- L'illuminazione dei locali interni deve essere in funzione solo negli orari di effettiva necessità e solo quando i locali sono effettivamente occupati;
- L'illuminazione delle aree esterne deve essere regolata considerando la sua accensione solo negli orari di effettiva necessità;
- I servizi igienici comuni devono essere periodicamente verificare per assicurare che non vi siano perdite dai rubinetti e dagli scarichi dei WC.

FRIGORIFERI

Al momento della installazione e/o sostituzione i frigoriferi degli appartamenti o nella cucina, questi devono essere posizionati:

- lontano dai piani di cottura o dal forno;
- quando possibile su una parete interna.

Il personale che opera in cucina deve:

- pianificare le aperture del frigorifero per le attività di carico e messa in fresco di derrate alimentari in arrivo;
- pianificare le aperture del frigorifero per le attività di preparazione della prima colazione;
- limitare le aperture non pianificate alle eventuali richieste dei clienti;
- Nel caso di operazioni di carico / scarico prolungate limitare il tempo di apertura del frigorifero.

MANUTENZIONE IMPIANTI

Per garantire un ottimale funzionamento degli impianti presenti, anche dal punto di vista dell'efficienza energetica, è necessario garantire una manutenzione costante degli impianti.

Si propone il seguente piano di manutenzione, per quanto applicabile:

Tipologia impianto	Caratteristiche	Tipologia di manutenzione	Frequenza	Responsabile	Documenti
Impianti termici (caldaie)	< 35 kW	Manutenzione ordinaria	Annuale	Ditta esterna qualificata	Libretto di impianto DPR 74/13
		Controllo tecnico efficienza energetica e prova di combustione	Biennale	Ditta esterna qualificata	Libretto di impianto DPR 74/13
	> 35 kW	Manutenzione ordinaria e controllo tecnico efficienza energetica e prova di combustione	Annuale	Ditta esterna qualificata	Libretto di impianto DPR 74/13
Impianti di condizionamento	Tutti	Controllo ordinario impianti e pulizia filtri	Annuale	Ditta esterna	Rapporto di intervento
	> 12 kW	Controllo efficienza energetica impianto	Quadriennale	Ditta esterna qualificata	Libretto di impianto DPR 74/13
	Impianti con contenuto di gas refrigerante > 3 kg	Verifica assenza di fughe di gas	Annuale	Ditta esterna qualificata	Libretto Regolamento 842/06
Impianto elettrico	Tutti	Verifica messa a terra	Quinquennale	Ditta abilitata DPR 462/01	Rapporto di verifica
Impianto rete fognaria	Presenza fossa Imhoff	Spurgo e pulizia	Annuale	Ditta autorizzata	Formulario

Partner di progetto

Cooperativa Sociale Istituto San Giuseppe

Italian Room Srl

Società Cooperativa San Paolo della Croce -

Beato Bernardo Tolomei Soc. Coop. Sociale

Santa Maria in Gradi Soc. Coop. Sociale

Art Hotel Srl

Direzione Tecnico Scientifica

I.C. Studio Srl – Scuola Emas Ecolabel Toscana



Partner sostenitori

Provincia di Livorno

Comune di Firenze

Comune di Calenzano

Comune di Pisa