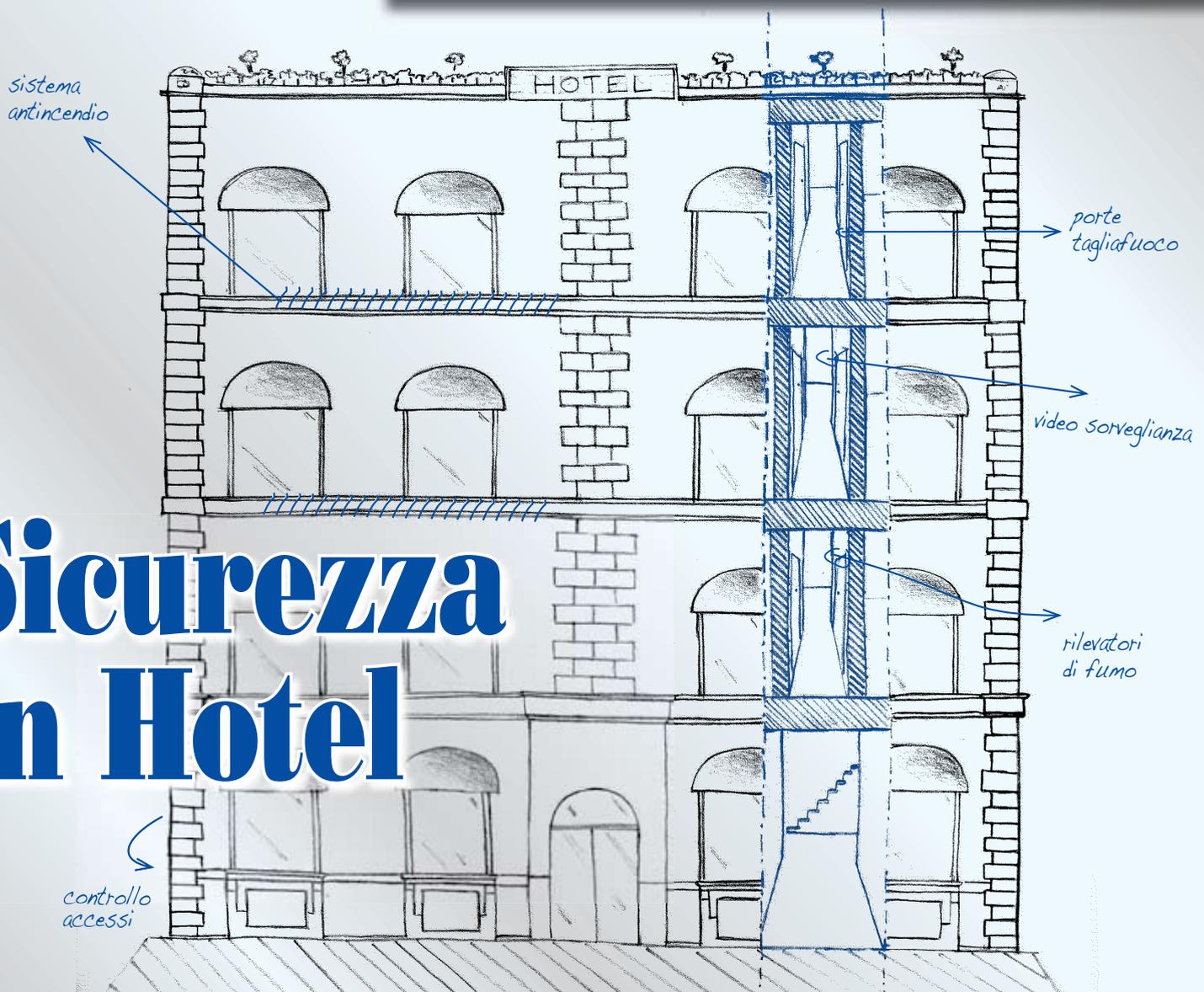




# JOB in TOURISM®

APPROFONDIMENTI, FOCUS E TREND DI SETTORE PER I MANAGER E I PROFESSIONISTI DEL TURISMO



## Sicurezza in Hotel

### ANTINCENDIO

**Fuoco: tolleranza zero negli Atahotels**

PAGINA **3**

### INFORMAZIONI UTILI

**Vademecum per l'industria dell'ospitalità**

PAGINA **11**

### DATI PERSONALI

**Privacy e hotel: non bastano adempimenti formali**

PAGINA **24**

## ► L'EDITORIALE

# UNA PIRAMIDE PER LA SICUREZZA

► EMILIO DE RISI

Esiste una teoria in grado di legare psicologia, economia aziendale ed alberghi: la piramide di Maslow. Gli hotel portano nel loro Dna il concetto di ospitalità a pagamento, un servizio che nel corso degli anni si è evoluto sotto diverse sfaccettature. Ormai infatti non viene più fornito un semplice pernottamento, ma un'esperienza di soggiorno. Tutto per inseguire l'evoluzione del cliente, i trend della società e gli umori della domanda turistica; ed è proprio in queste evoluzioni che va ad inserirsi la piramide di Maslow.

La teoria dello psicologo, adottata nei principali testi economici, rifacendosi alla teoria dei bisogni propone una scala ideale secondo la quale è impossibile soddisfare le esigenze del vertice come l'autorealizzazione e l'autostima se non si pensa ai bisogni che affollano la base; necessità primarie come fame, sete, sopravvivenza e sicurezza.

Paragonando i "bisogni dell'individuo" alle "esigenze del cliente" si intuisce quanto possa risultare arduo proporre ai propri ospiti un'esperienza di soggiorno unica se non è forte e solida la percezione di avere assicurato le loro esigenze primarie, proprio come la sicurezza. Quindi l'impegno profuso dagli hotel nell'assicurare un giusto grado di sicurezza può trasformarsi in un vantaggio, accrescendo agli occhi del cliente il valore della struttura stessa; senza contare inoltre la maggiore tranquillità operativa dei direttori.

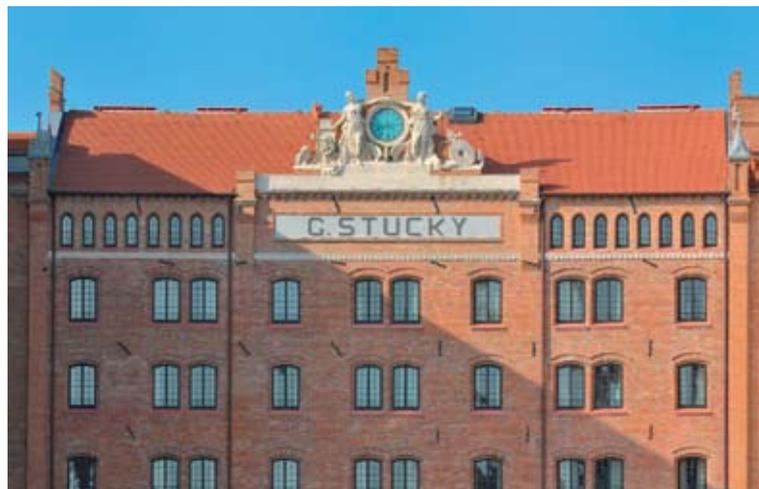
Basti pensare alla recente e tragica notizia di una bambina di soli quattro anni precipitata dal quarto piano di un hotel di Palermo durante una festa di prima comunione. Le indagini sono ancora in corso, ma le telecamere a circuito chiuso avrebbero ripreso la bambina sola nei corridoi e pare che in seguito a questo particolare siano stati indagati per omesso soccorso i genitori della piccola. In questa triste vicenda viene da chiedersi quale sarebbe stata l'evoluzione delle indagini, anche nei confronti della proprietà dell'albergo, se non fossero state presenti le telecamere di sicurezza nei corridoi. Ogni hotel è qualcosa di più di una semplice attività economica, è un insieme di storie, accadimenti ed emozioni; il livello di sicurezza che decidiamo di adottare può far sì che queste storie siano il più delle volte piacevoli.

## L'HOTEL A CINQUE STELLE CONIUGA ESTETICA E SICUREZZA

# Molino Stucky, un approdo sulla Giudecca

L'imponente facciata di laterizi rossi, dopo cinquant'anni di abbandono, è tornata a specchiarsi nelle acque della laguna. Grazie a uno scrupoloso restauro, infatti, l'antico mulino di fine Ottocento è stato restituito ai Veneziani sotto forma di lussuoso hotel a cinque stelle: il Molino Stucky Hilton Venice. L'albergo, con le sue 379 camere e una spettacolare vista sulla Serenissima, ha aperto i battenti il primo giugno 2007, festeggiando quindi il suo secondo compleanno.

L'importante intervento architettonico, che ha richiesto sei anni di lavori, ha saputo coniugare estetica e sicurezza, come conferma il direttore generale dell'hotel, **Mario Ferraro** «la ristrutturazione dell'immobile è stata una sfida grandissima soprattutto per l'ampiezza della struttura stessa, che si estende per 36 mila mq e occupa 170 metri di lunghezza e 120 di larghezza». «Nei 13 edifici che compongono il complesso sono state costruite 27 sottocentrali che regolano gli impianti di condizionamento e riscaldamento, in grado di fornire anche acqua calda sanitaria», continua Ferraro. «Una particolare attenzione è stata riservata alla progettazione della centrale antincendio (che include 4 pompe a stazione costante e 15 sottostazioni *sprinkler*). Il complesso, infatti, vincolato dalla sovrintendenza ai beni culturali, presentava soffitti in legno e colonne portanti in ghisa risalenti a fine Ottocento, che rendevano impossibile l'inserimento di ugelli a vista. I progettisti hanno allora ideato un sistema che armonizzasse il tutto mimetizzando gli *sprinkler* (impianti automatici di estinzione a pioggia presenti nelle camere del Molino Stucky, così come in tutte le aree comuni, locali tecnici e aree riservate al personale), ove possibile attraverso la realizzazione di controsoffitti e nei restanti casi con canaline in rame a vista, senza snaturare il contesto originario e garantendo al contempo elevati standard di sicurezza. La soluzione dei tubi di rame è stata scelta anche all'esterno, nella facciata, per la copertura dei cavi delle telecamere Tvcc» precisa Ferraro.



*in alto la facciata di laterizi rossi del Molino Stucky di Venezia.*

*A sinistra, la piscina posizionata all'ultimo piano dell'hotel.*

*In basso una delle 379 camere dai soffitti con travi in legno, e bagni in marmo e la terrazza panoramica del ristorante Aromi*

«Un altro problema da risolvere, legato alla sicurezza, riguardava la collocazione dell'albergo su un'isola, quella della Giudecca, a sud del centro storico di Venezia»,

prosegue il Direttore «la posizione, infatti, è paesaggisticamente invidiabile, ma richiede particolari precauzioni per salvaguardare l'incolumità degli ospiti».

Una delle prime misure adottate è stata quella di sorvegliare tramite telecamere a circuito chiuso e personale di vigilanza i tre approdi che permettono l'accesso all'isola, così come l'intero perimetro esterno dell'hotel. Le riprese vengono continuamente monitorate presso la *control room*, cabina di regia operativa 24 ore su 24, che consente una visione sinottica degli impianti antincendio ed antintrusione, degli allarmi nelle camere e il controllo degli accessi dai 120 varchi dell'albergo (di cui ben

80 posizionati al piano terra).

«L'arrivo della clientela via mare, inoltre, ha implicato particolare attenzione nella presa in carico dei bagagli» aggiunge **Valeria Castellani**, *security manager* dell'hotel «le valigie infatti, venivano inizialmente spostate dalla riva alla reception, per poi essere smistate nelle camere passando quindi per più mani e transitando in più luoghi con il rischio di perdita o di errori nelle consegne». «Per ovviare a questa situazione abbiamo delimitato le aree di stoccaggio dei colli, allestito una *storage room ad hoc* presso la *conciergerie* e affidato a facchini e bell-boy il controllo assiduo e la custodia dei bagagli» precisa Castellani.

«Un'ulteriore precauzione adottata per tutelare fino in fondo i nostri clienti, è la verifica degli accessi presso il centro congressi, il più grande di Venezia, con 15 sale riunioni e una capienza complessiva di 1500 delegati. Tali controlli cominciano con la stesura di una *check list* e proseguono con la consegna di un *badge* temporaneo a tutti gli allestitori e fornitori esterni coinvolti e registrati per tale evento, così da avere una visione completa del personale presente nella struttura e della durata della loro permanenza» conclude la responsabile della sicurezza.



Nelle strutture ricettive anche materassi e mobili imbottiti devono rispondere a precise normative antincendio, infatti, gli hotel

devono utilizzare materassi ignifughi, la cui resistenza alla combustione viene certificata in tre classi differenti.

Secondo una recente indagine del dipartimento dei Vigili del Fuoco, tra il 1996 e il 2007, nelle strutture alberghiere italiane (all'incirca 30 mila) si sono verificati 2.713 incendi (di cui 199 di grande rilevanza). La maggior parte dei roghi è stata innescata nella fascia oraria 24 - 7, con picchi più elevati nei giorni di sabato e domenica. I dati sono rivelatori di una delle principali cause che determinano i disastri: la distrazione. Una buona percentuale degli incendi (circa il 44%), infatti, è avvenuta nelle camere (dove ci si dimentica la sigaretta accesa o prendono fuoco le *abat-jour* a contatto con i vestiti) mentre solo il 20% dei casi è da attribuirsi a guasti di impianti elettrici. «Quello della sicurezza, dunque, rimane un aspetto nevralgico per gli hotel che non solo devono garantire l'incolumità dei propri ospiti, ma anche quella del personale addetto» afferma **Silvestre Mistretta**, responsabile tecnico e della sicurezza di Atahotels, la compagnia alberghiera italiana, presente sul mercato da più di 40 anni, con un portfolio di 24 strutture. «Un ruolo di primaria importanza in questa compagine è rivestita dalla prevenzione e da tutte quelle misure messe in campo per sventare possibili sciagure» prosegue Mistretta. In quest'ottica assumono un aspetto cruciale i tessuti utilizzati per arredare le camere: dai tendaggi, alla biancheria dei *sommier* ai coordinati sino ai materassi doverosamente ignifughi. «Tutti questi materiali devono avere, secondo le normative vigenti, requisiti di reazione al fuoco (inteso come grado di partecipazione alla combustione) molto bassi» prosegue Mistretta.

«Un altro elemento da non sottovalutare è la compartimentazione ovvero la suddivisione dell'edificio in aree delimitate da strutture con resistenza al fuoco predeterminata al fine di controllarne e contenerne la propagazione in caso di incendio» continua Mistretta. La compartimentazione deve essere di tipo verticale e orizzontale e riguarda i solai dei piani, i muri, le scale, le aree a rischio specifico come i locali che contengono i gruppi elettrogeni, i frigo e i depositi.

A rendere più efficace la sicurezza antincendio nelle strutture ricettive, infine, sono tutti gli impianti installati di protezione attiva (estintori, naspi, idranti) e passiva (elementi strutturali e non aventi idonee caratteristiche di resistenza al fuoco, porte

# Fuoco: tolleranza zero negli Atahotels

## Pianificazione delle procedure antincendio e formazione del personale



Sopra, la lobby dell'Atahotels Varese Business e Resort a destra la facciata esterna dell'albergo che dispone di un attrezzato centro congressi. Sotto Dennis Zambon, direttore generale degli Atahotels nell'area milanese



tagliafuoco, scelta dei materiali costruttivi con buoni comportamenti al fuoco). Ma gli alberghi di ultima generazione possono contare, in questo ambito, anche sul supporto della tecnologia: come dimostrano i sofisticati impianti installati negli Atahotels di Varese e Pero inaugurati di recente. «Per la rivelazione degli incendi è stato realizzato un impianto suddiviso in zone: a ogni area corrisponde una segnalazione dall'allarme che arriva alla centrale di controllo» spiega **Domenico Landriscina**, chief engineering di Atahotels.

Gli impianti adottati dispongono di rilevatori (ottici e statici) che utilizzano la tecnologia a microprocessore con una continua autodiagnosi di tutti i componen-

ti per verificarne l'efficienza. Le linee di interconnessione sono chiuse ad anello con la centrale (*loop*) in modo che un'interruzione sulla linea non ne comprometta il funzionamento. In caso di pericolo si attiva attraverso i pannelli luminosi una segnalazione ottica e acustica. La centrale di controllo che attraverso le linee di interconnessione, riceve gli impulsi dai rilevatori automatici e dai pulsanti di allarme manuali (presenti lungo i corridoi delle stanze e nelle aree comuni), elabora i segnali e se li giudica positivi mette in azione, in automatico, tutte le procedure necessarie al caso, ovvero: chiusura delle porte Rei, delle serrande tagliafuoco, dei canali d'aria, blocco dell'impianto di ventilazione, apertura di eventuali evacuatori di fumo e attivazione degli *sprinkler* (in inglese "*sprinkle*" significa spruzzare). «Si tratta di impianti fissi di spegnimento automatici a pioggia, le cui tubazioni, permanentemente riempite d'acqua in pressione, si trovano a monte e a valle della stazione di controllo» prosegue

Landriscina «alla base del funzionamento vi sono testine erogatrici dotate di dispositivi termosensibili, che si rompono a una temperatura prestabilita (circa 70°) e permettono la fuoriuscita del getto di acqua frazionata. Normalmente tali impianti nelle camere e negli ambienti interni sono ad umido e pronti per l'impiego (tubazioni costantemente in pressione), in altri casi, dove si possono verificare pericoli di gelo, sono a secco (tubazioni piene di aria compressa)».

«Ma in caso di fiamme, riveste un ruolo strategico anche la formazione dallo staff dell'hotel, che attraverso un modello partecipativo, mette in atto le procedure di evacuazione della clientela» osserva **Dennis Zambon**, direttore generale degli Atahotels nell'area milanese e consigliere di gestione. «La professionalità e le competenze del personale in materia di sicurezza e di primo soccorso si rivelano indispensabili, poi, per l'assistenza ai disabili presenti nelle strutture alberghiere» puntualizza Zambon «le persone infatti con deficit motorio possono trovarsi nella difficoltà di trovare le vie di fuga ingombre da ostacoli (la disposizione degli arredi, la presenza di macchinari o di elementi sporgenti) che rendono tortuosi e inaccessibili i percorsi. Un altro problema può essere costituito dalla presenza di porte di emergenza che richiedono, per essere aperte, uno sforzo fisico eccessivo o che non sono dotate di ritardo nella chiusura, dal momento che i disabili richiedono tempi di attraversamento più lunghi». «L'altro elemento da non sottovalutare è la mancanza di misure alternative all'esodo lungo le scale, nel caso di un incendio sviluppatosi in un piano diverso da quello dell'uscita: proprio per far fronte a questa evenienza le nostre strutture più nuove dispongono anche di "luoghi sicuri statici" dove convogliare le persone aventi ridotta capacità motoria o impedita, denominati, in termine tecnico "spazi calmi" ovvero locali compartimentati con muri e porte resistenti al fuoco, ubicati in prossimità delle vie di uscita, dotati di ventilazione esterna e in comunicazione diretta tramite un percorso protetto con l'uscita al piano» conclude Zambon.

Lamine o laccate. Con o senza capitello. A battenti o scorrevoli. Moderne o classicheggianti. In rovere sbiancato, in faggio naturale o in ciliegio. Le porte della Pietrelli, l'azienda marchigiana, che le produce da oltre cinquant'anni, fanno bella mostra di sé negli alberghi più eleganti d'Italia come il Windsor a Milano, l'Ambasciatori a Riccione e il Moresco a Ischia. Le ha scelte anche **Dominique Perrault**, il famoso architetto francese (che ha firmato opere come il Nuovo Teatro Mariinsky di San Pietroburgo e la Biblioteca François Mitterrand di Parigi) per uno dei suoi progetti più ambiziosi: "Le Due Torri" di fronte a Fieramilano-Rho. Le costruzioni - le cui facciate sono completamente rivestite da piastrelle nere in vetro gres - sono alte rispettivamente 72 e 65 metri, inclinate di 5 gradi e ospitano due alberghi a tre e quattro stelle gestiti dal gruppo spagnolo Nh hoteles, per un totale di 398 camere. «Abbiamo installato alle Due Torri tutte le porte delle stanze e dei bagni interni», precisa **Roberto Pietrelli**, responsabile commerciale dell'omonima ditta «il modello prescelto è il 400, laccato in nero: un design dalle linee rigorose ed essenziali, ma dalla forte personalità, perfettamente in linea con il progetto di Perrault». «Un altro modello che piace molto agli albergatori è il 421, "a filo muro". Il nome è già evocativo della peculiarità di questo esemplare: vengono eliminati stipiti e coprifili, creando continuità tra porta e parete. Uno studio compla-

# Oggi le porte non mirano solo all'estetica

*Rei, fonoassorbenti e con design di forte personalità*



A sinistra, Le Due Torri progettate da Dominique Perrault, dell'hotel Nh Fiera a Milano. Sopra, la hall dell'albergo

nare dell'interno, infatti, fa sì che non ci sia alcuna rientranza del pannello sul telaio, così l'ingresso si trova proprio a filo del muro», continua Pietrelli, «ma questa non è l'unica caratteristica di questa porta che, come tutte

le altre che produciamo, ha guarnizioni intumescenti, coibentazione con materiale ignifugo ed è resistente al fuoco (sino a 30 minuti, ma ne esistono altre della stessa azienda che hanno resistenza Rei sino a 45' e 60')».

«Una precauzione molto importante in una struttura, come ad esempio, quella delle Due Torri, che può contenere sino a 800 ospiti a cui bisogna aggiungere un altro migliaio di

congressisti che presenziano nelle 11 sale riunioni. Per garantire maggiori standard di sicurezza inoltre abbiamo corredato gli uscì dell'Nh Fiera con serrature antipanico e con nottolino interno» prosegue Pietrelli.

«Tutte le porte della nuova "linea hotel" - che abbiamo lanciato sul mercato un anno fa e che coniuga esigenze di comfort, eleganza e sicurezza proprie degli alberghi più prestigiosi - sono inoltre fonoassorbenti» nota il responsabile commerciale dell'azienda marchigiana. «Il complesso alberghiero di Nh, si trova in prossimità di un'arteria trafficata, proprio a ridosso dell'entrata della nuova fiera Milano. Il clacson delle macchine e il traffico intenso che congestiona la zona hanno reso obbligata questa scelta. Le nostre porte infatti assicurano un abbattimento acustico di 34/38 decibel (risultati ottenuti in laboratorio) che garantisce agli ospiti delle strutture ricettive sonni tranquilli» osserva Pietrelli.

«I nostri prodotti sono tutti certificati e omologati secondo la normativa UNI 9723. Siamo presenti inoltre su tutta la filiera: dalla progettazione, al montaggio sino alla posa in opera (quest'ultima prevista dalla legge). Possiamo personalizzare i modelli (con finiture a campione) e soddisfare tutti i gusti architettonici. Lo stabilimento di Fano (Pu) che si estende su una superficie di 16 mila mq, produce quantità industriali, ma con una qualità tutta artigianale. «Perché» chiosa Roberto Pietrelli «la porta non è solo un complemento, ma un autentico elemento d'arredo, elegante interprete dello spazio».

## ► Le porte Rei

La resistenza al fuoco è l'attitudine di un elemento da costruzione (componente o struttura) a conservare - secondo un programma termico prestabilito e per un tempo determinato - in tutto o in parte la stabilità "R", la tenuta "E" e l'isolamento termico "I", così definiti:

- stabilità: attitudine di un elemento da costruzione a conservare la resistenza meccanica sotto l'azione del fuoco;

- tenuta: attitudine di un elemento da costruzione a non lasciar passare né produrre - se sottoposto all'azione del fuoco su un lato - fiamme, vapori o gas caldi sul lato non esposto;

- isolamento termico: attitudine di un elemento da costruzione a ridurre, entro un dato limite, la trasmissione del calore.

La sigla Rei è accompagnata da

un numero che indica il tempo (in minuti primi) per il quale le caratteristiche di resistenza al fuoco vengono garantite. Ad esempio una porta Rei 60 che viene sottoposta all'azione del fuoco conserva la resistenza meccanica (R), non produce e non lascia passare le fiamme, vapori o gas caldi (E) e limita la trasmissione del calore (I) per 60 minuti.



# APICE

## IL SISTEMA HOTEL

### 100% MADE IN ITALY

WWW.APICE.ORG

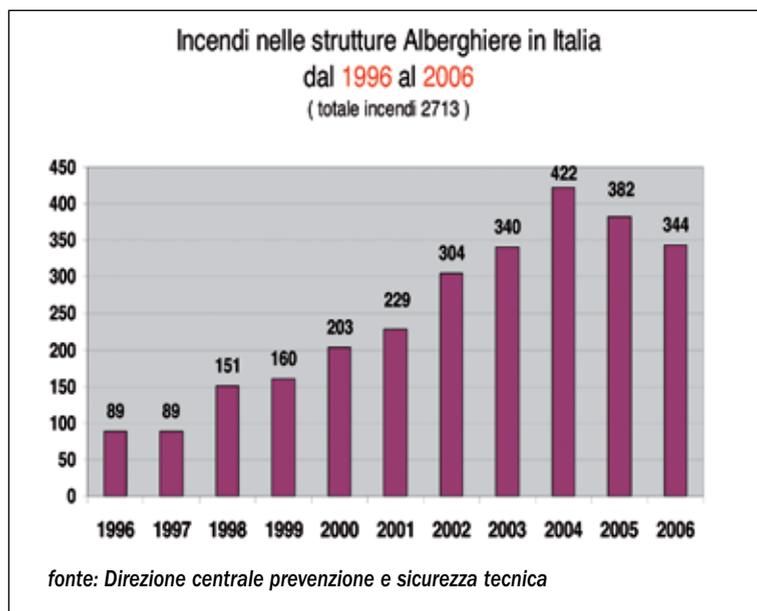
**L**e problematiche di prevenzione incendi negli alberghi esistenti risultano complesse e spesso di non facile soluzione in quanto le strutture ricettive hanno caratteristiche costruttive, architettoniche e *lay-out* interni tra loro assai diversi. Si tratta, nella stragrande maggioranza, di attività ospitate in edifici spesso risalenti ad oltre un secolo fa e quindi costruiti con criteri assai differenti dalle moderne costruzioni in cemento armato o totalmente in acciaio.

**La normativa vigente**

La materia è regolata dal Decreto del Ministro dell'Interno emanato il 6/10/2003 (Gu n. 239 del 14/10/2003) che ha introdotto alcune importanti modifiche al precedente DM 9/4/1994 "Approvazione della Regola Tecnica di Prevenzione Incendi per la costruzione e l'esercizio delle attività ricettive turistico alberghiere", pubblicato sulla Gu n. 95 del 26/4/1994. Successivamente alla promulgazione di questo decreto ministeriale, sono state pubblicate dallo stesso Ministero dell'Interno alcune circolari necessarie per chiarire e precisare meglio i numerosi punti del suddetto decreto che hanno generato non pochi dubbi interpretativi sia nei titolari delle attività in questione e nei professionisti incaricati di attuare il progetto di adeguamento alle nuove norme di prevenzione incendi sia negli stessi funzionari dei Vigili del fuoco preposti alla concessione delle necessarie autorizzazioni all'esercizio dell'attività. Si è giunti quindi alla pubblicazione del decreto di modifica dell'ottobre 2003 e ad una successiva Lettera - circolare del 2004 che conteneva risposte ad alcuni quesiti interpretativi. Infine, è stato pubblicato il DL 28/12/2006, poi convertito in legge, che ha prorogato al 30 aprile 2007 il termine ultimo per adeguare le attività alberghiere esistenti, per le quali era stata presentata entro il 30/6/2005, richiesta di "Nulla Osta Provvisorio di

# Sicurezza, istruzioni per l'uso

## La normativa di prevenzione incendi per gli alberghi esistenti con oltre 25 posti letto



Prevenzione Incendi" ai Vigili del Fuoco. Successivamente, tale termine è stato fatto slittare prima al 30/6/2008 e poi al 30/6/2009 (nuova proroga al 31/12/2010 n.d.r.).

**L'ubicazione delle attività ricettive**

Per quanto attiene alle attività ricettive esistenti, con oltre 25 posti letto, queste dovranno osservare le prescrizioni contenute nella "Parte Seconda" del decreto 6/10/2003. Tali attività pertanto possono essere ubicate:

- in edifici indipendenti, costruiti per

tale specifica destinazione ed isolati da altri;

- in edifici o locali anche contigui ad altri aventi destinazioni diverse, purché venga fatta salva l'osservanza di quanto disposto nelle specifiche normative di prevenzione incendi; ove tali destinazioni, rientrino tra quelle obbligatoriamente soggette ai controlli di prevenzione incendi e si riferiscano esclusivamente a quelle indicate ai punti 64, 83, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 92 e 94 del decreto ministeriale

16 febbraio 1982 (Gu n. 98 del 9 aprile 1982).

È consentito il mantenimento delle attività ricettive esistenti in edifici o locali contigui ai vani ascensori che abbiano le caratteristiche indicate al punto 95 del suddetto DM 16/02/82 e cioè aventi corsa superiore a 20 m, inseriti in edifici con oltre 24 m alla linea di gronda.

**Le caratteristiche delle strutture di separazione resistenti al fuoco e le tipologie di comunicazione ammesse tra gli ambienti dell'attività**

Riguardo alle separazioni e comunicazioni, le attività ricettive:

- non possono comunicare con altre attività non ad esse pertinenti;
- possono comunicare direttamente con attività ad esse pertinenti non soggette ai controlli dei Vigili del fuoco ai sensi del già citato DM 16/02/82;
- possono comunicare, tramite filtri a prova di fumo o spazi scoperti, con le attività soggette ai controlli di prevenzione incendi ad essi pertinenti, indicate ai punti 64, 83, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 92 e 94 del più volte citato DM 16/02/82;
- le strutture di separazione (pareti, soffitti, pavimenti e porte) con le altre attività indicate alle lettere a) e c) sopra descritte, debbono avere resistenza al

(segue)

**Sei un albergatore? La tua struttura è in regola?**  
**www.tutto626.it**

**Corsi online Sicurezza sul Lavoro a partire da 35 €**

Certificati

- CORSI RLS
- CORSI RSPP
- CORSI PRIMO SOCCORSO
- CORSI ANTINCENDIO
- VALUTAZIONE DEI RISCHI (DVR E DUVRI)
- SORVEGLIANZA SANITARIA
- CORSI PER ALIMENTARISTI
- MANUALE HACCP

**Tel. 06.99.68.846**

(continua)

fuoco almeno Rei 90.

Le strutture di separazione resistenti al fuoco, valutati in conformità alle specifiche norme di legge, devono avere i requisiti indicati nella sottostante tabella:

**Altezza antincendio**

Altezza antincendio degli edifici	R	Rei
fino a 12 m	30	30
oltre 12 m e fino a 54 m	60	60
oltre 54 m	90	90

In alternativa è consentito che gli elementi strutturali portanti e separanti garantiscano una resistenza al fuoco R/Rei secondo quanto indicato nella seguente tabella:

**Altezza antincendio**

Altezza antincendio degli edifici	R/Rei <sup>1</sup>	R/Rei <sup>2</sup>
oltre 12 m e fino a 24 m	45	30
oltre 24 m e fino a 54 m	- - -	45
oltre 54 m	- - -	60

<sup>1)</sup> in presenza di impianto di rivelazione e di segnalazione d'incendio esteso all'intera attività

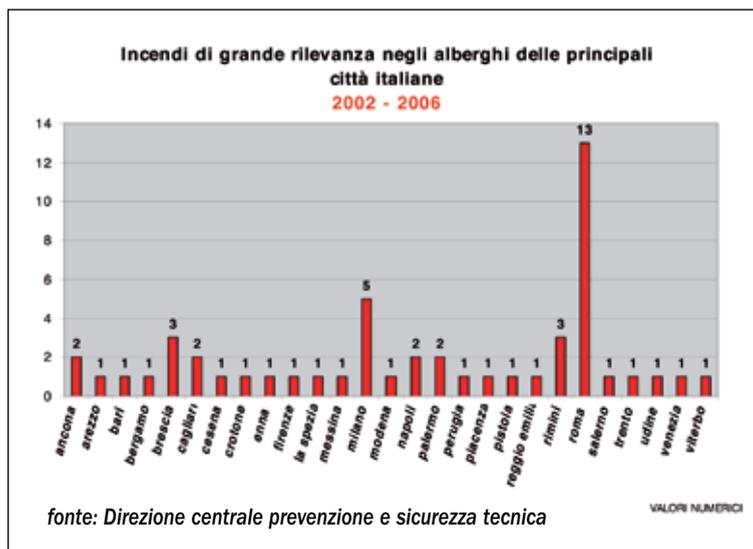
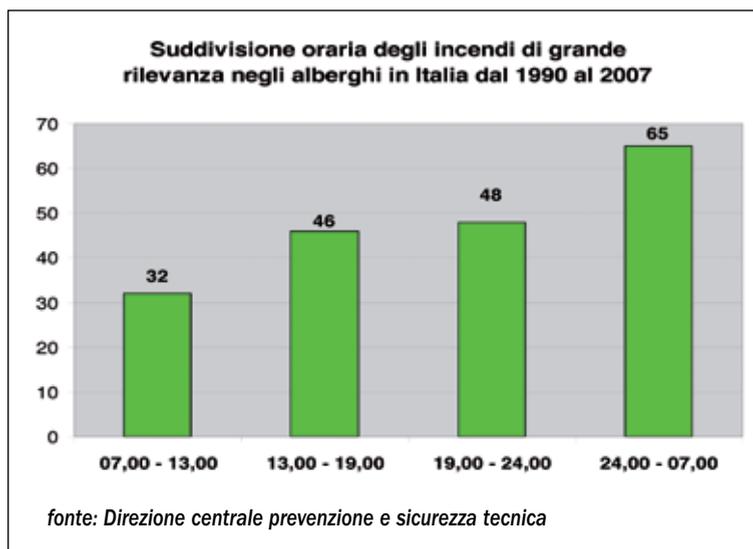
<sup>2)</sup> in presenza di impianto di rivelazione e di segnalazione d'incendio esteso all'intera attività e di un servizio interno di sicurezza permanentemente, presente nell'arco delle ventiquattro ore, costituito da un congruo numero di addetti che consenta di promuovere un tempestivo intervento di contenimento e di assistenza all'esodo.

I locali adibiti a spettacoli e intrattenimenti, in genere (come sale da ballo, aule per conferenze e convegni, spazi per esposizioni d'arte, ecc.) con oltre 100 posti (punto 83 del DM 16/02/82), frequentati da persone esterne, ospiti o non dell'albergo, possono essere ubicati a qualsiasi quota al di sopra del piano stradale, mentre al di sotto di esso, possono essere collocati ai piani interrati, ma non oltre i 10 m.

Riguardo al numero di persone, se queste sono inferiori a 100, è consentito far comunicare i locali in questione con altri ambienti dell'attività ricettiva, salvo quanto previsto dalle norme di prevenzione incendi per le aree a rischio specifico. In caso contrario, devono essere installate porte di separazione tra i locali suddetti e gli altri ambienti dell'albergo aventi caratteristiche di resistenza al fuoco almeno Rei 30, purché ciò non sia in contrasto con le stesse norme di prevenzione incendi relative alle aree a rischio specifico.

**La reazione al fuoco dei rivestimenti**

I rivestimenti di atri, corridoi, disimpiegni, scale, rampe, passaggi in genere, nonché dei locali di pubblico spettacolo e intrattenimento in genere, esistenti all'interno delle attività ricettive possono essere costituiti da materiali aventi una reazione al fuoco di classe 1 in ragione del 50% massimo della loro superficie totale (pavimento + pareti + soffitto + proiezioni orizzontali delle scale). Per le restanti parti, debbono essere impiegati materiali di classe 0 (non combustibili). In alterna-



tiva, negli spazi, passaggi e ambienti sopraelencati è consentito mantenere in opera materiali di classe 1 in misura superiore al 50% della loro superficie totale, in presenza di impianto di rivelazione e di segnalazione d'incendio esteso all'intera attività, ad esclusione delle camere degli alberghi fino a 100 posti letto già dotate di porte aventi caratteristiche di resistenza al fuoco RE 15 (con questa sigla si indica il tempo di resistenza all'incendio, in minuti primi, durante il quale la struttura del manufatto rimane integra e si ha una buona tenuta ai fumi della combustione) e provviste di dispositivo di autochiusura. Nelle stesse aree è consentito inoltre mantenere in opera materiali non classificati ai fini della reazione al fuoco, compresi i rivestimenti lignei posti in opera anche non in aderenza a supporti incombustibili, fino ad un massimo del 25% della superficie totale. In tal caso, il carico di incendio deve essere limitato a 10 kg/mq e deve essere installato un impianto di rivelazione e di segnalazione d'incendio che protegga l'intera attività ricettiva (ad esclusione delle camere degli alberghi fino a 100 posti letto già dotate di porte RE 15 con dispositivo di autochiusura).

È fatto altresì obbligo di istituire all'interno dell'albergo un servizio di sicurezza permanentemente presente nell'arco delle 24 ore, costituito da un congruo numero di addetti alla lotta antincendio ed evacua-

zione in caso di emergenza, che consenta di promuovere un tempestivo intervento di contenimento dell'incendio e di assistenza all'esodo. Gli addetti non possono essere in numero inferiore a due e devono avere conseguito l'attestato di idoneità tecnica di cui all'art. 3 della legge 28 novembre 1996, n. 609, a seguito del corso antincendio di tipo C di cui all'allegato IX del DM 10/03/1998 n. 64. La preparazione di tali addetti, ivi compreso l'uso delle attrezzature di spegnimento, deve essere verificata ogni due anni da parte dei Comandi provinciali dei Vigili del fuoco secondo le modalità di cui alla predetta legge 28 novembre 1996, n. 609.

In tutti gli altri ambienti è consentito che le pavimentazioni, compresi i relativi rivestimenti, siano di classe 2; mentre gli altri materiali di rivestimento possono essere di classe 1. Qualora però esista impianto di spegnimento automatico o un sistema di evacuazione dei fumi asservito ad impianto di rivelazione incendio, è ammesso l'uso di pavimenti lignei anche non classificati ed altri rivestimenti eseguiti con materiali di classe di reazione al fuoco 2. Laddove inoltre sia presente impianto di rivelazione incendio che protegga l'intero albergo, è consentito installare rivestimenti lignei anche non in aderenza a supporto incombustibile, fino ad un massimo del 25% della superficie totale (pavimenti, pareti, soffitti). Anche in questo caso, deve essere

obbligatoriamente istituita la squadra antincendio (minimo 2 addetti) organizzata e formata seguendo le modalità più sopra descritte.

È altresì consentita la posa in opera di rivestimenti lignei, opportunamente trattati con prodotti vernicianti omologati di classe 1 di reazione al fuoco, secondo le modalità e le indicazioni contenute nel decreto ministeriale 6/03/1992 (Gu n. 66 del 19/03/1992). I materiali di rivestimento combustibili, nonché i materiali isolanti in vista i cui componenti risultino esposti alla fiamma ammessi nelle varie classi di reazione al fuoco, devono essere posti in opera in aderenza agli elementi costruttivi di classe 0 (incombustibili) evitando di lasciare spazi vuoti o intercapedini.

È opportuno precisare inoltre che gli stessi materiali isolanti in vista, con componente isolante direttamente esposto alle fiamme, devono avere classe di reazione al fuoco non superiore ad 1 (ma sono ammesse anche le classi di reazione al fuoco 0-1, 1-0, 1-1, nel caso di materiale isolante in vista con componente isolante non esposto direttamente alle fiamme).

Ferme restando le limitazioni previste per gli ambienti e gli spazi più sopra descritti, è consentita l'installazione di controsoffitti nonché di materiali di rivestimento e di materiali isolanti in vista posti anche non in aderenza agli elementi costruttivi, purché abbiano classe di reazione al fuoco non superiore a 1 o 1-1 e siano omologati tenendo conto delle effettive condizioni di impiego, anche in relazione alle possibili fonti di innesco. Qualora all'interno di intercapedini siano installati materiali isolanti, questi devono essere incombustibili. È consentita tuttavia l'installazione di materiali isolanti combustibili all'interno di intercapedini ove queste ultime siano delimitate da strutture realizzate con materiali incombustibili ed aventi resistenza al fuoco almeno Rei 30. I materiali suscettibili di prendere fuoco su entrambe le facce (tendaggi, ecc.) devono essere di classe di reazione al fuoco non superiore ad 1. Tutte le camere dell'albergo devono essere dotate di materassi di classe 1 IM. La norma in esame prescrive, tra l'altro, che tutti i materiali di rivestimento ed isolanti in precedenza descritti siano omologati, ai fini della loro reazione al fuoco, ai sensi del decreto del ministro dell'interno 26/06/1984 (SoGu n. 234 del 25/08/1984). Per i materiali già in opera, nonché per quelli rientranti negli altri casi specificatamente previsti dall'art. 10 del predetto decreto ministeriale, è consentito che la relativa classe di reazione al fuoco sia attestata ai sensi di quanto prescritto nel medesimo articolo.

**Le compartimentazioni**

Gli edifici che ospitano le attività ricettive esistenti, ai fini antincendio, devono essere compartimentati al loro interno ed ogni compartimento non può comprendere più di due piani. Nella tabella che segue vengono indicati i limiti del compartimen-

to in funzione dell'altezza dell'edificio.

Altezza dell'edificio	Superficie max del compartim.
fino a 24 m	3000 mq
oltre 24 m fino a 54 m	2000 mq
oltre 54 m	1000 mq

Sono consentiti compartimenti su più piani aventi però una superficie complessiva non superiore a 4 mila mq, a condizione che il carico d'incendio in ogni piano non superi i 30 Kg/mq e che tutti gli ambienti siano protetti da sistema di rivelazione incendio. Il limite suddetto potrà essere esteso a 8 mila mq se viene installato un sistema fisso automatico di spegnimento incendio. È opportuno precisare che ai piani interrati possono essere collocati servizi per il pubblico ma non oltre le quote (- 10 m e - 7,5 m a seconda degli edifici) e deve essere installato un sistema di spegnimento incendio ad acqua frazionata pilotato dal sistema di rivelazione incendio. Ai piani interrati non sono ammesse camere per ospiti. In linea generale le stanze per gli ospiti devono essere dotate di porte aventi caratteristiche di resistenza al fuoco RE 15 con dispositivo di autochiusura. Tale prescrizione tuttavia non si applica quando l'edificio non ha più di tre piani fuori terra, non vi siano più di 40 posti letto ed il carico d'incendio in ciascun piano non superi i 20 Kg/mq, oppure quando l'intera attività sia protetta con sistema di rivelazione incendio.

#### I magazzini e i depositi

Di regola, gli alberghi sono provvisti di ambienti di varie dimensioni adibiti a magazzini e depositi di materiali. Anche per tali ambienti vengono fornite prescrizioni di sicurezza in funzione delle loro caratteristiche costruttive, della loro superficie, del tipo di materiali combustibili e/o sostanze infiammabili in essi depositati del carico d'incendio che si raggiunge, della quantità di aerazione naturale ottenibile. In alcuni casi particolari, è fatto obbligo di istituire la squadra antincendio con personale ben

addestrato presente per tutte le 24 ore, all'interno dell'attività.

#### L'affollamento e la capacità di deflusso

Il calcolo dell'affollamento viene fatto tenendo conto distintamente delle aree destinate alle camere (numero dei posti letto), delle aree comuni a servizio del pubblico (è prevista una densità di 0,4 persone/mq) e delle aree destinate ai servizi (numero di persone effettivamente presenti più il 20%). Per quanto attiene al calcolo delle dimensioni delle uscite di sicurezza, è necessario per consentire il rapido e sicuro deflusso degli occupanti dell'albergo, in caso di emergenza, applicare i seguenti valori massimi di "capacità di deflusso": 50 per il piano terra; 37,5 per i piani interrati e per gli edifici fino a tre piani fuori terra ed infine, 33 per gli edifici a più di tre piani fuori terra, aumentabile al 37,5, se viene installato, in tutto l'albergo, un sistema fisso automatico di rivelazione e segnalazione d'incendio, (fatta eccezione per le camere degli alberghi fino a 100 posti letto, se però queste sono provviste di porte RE 15 con dispositivo di autochiusura).

Rispetto a quanto sopra descritto, sono tuttavia consentite alcune eccezioni, indicate in dettaglio nel decreto, qualora vengano adottati ulteriori criteri di prevenzione e protezione all'interno dell'attività.

#### Le scale e le vie di fuga

Riguardo alle scale, se l'edificio ha un'altezza non superiore a 32 m, queste devono essere ad uso esclusivo dell'attività e protette, mentre negli edifici di altezza maggiore, le scale devono essere a prova di fumo.

In cima alla scala inoltre deve essere installato un evacuatore di fumo avente una superficie netta di aerazione di almeno 1 mq. L'edificio può essere servito da una sola scala di tipo protetto, se non ha un'altezza superiore ai 20 m circa (6 piani); oltre tale altezza e fino a 32 m, è consentita una sola scala a condizione che questa sia di tipo a prova di fumo o esterna oppure sia di tipo protetto (ma deve coesistere con un

sistema fisso automatico di spegnimento incendio in tutto l'albergo). Riguardo ancora alle scale, considerate le diverse altezze e caratteristiche che possono avere gli edifici, le particolarità operative e funzionali delle singole attività ricettive, il numero di posti letto, il decreto del 6/10/2003 ha modificato la precedente normativa del '94 ed ora vengono previste soluzioni alternative per i diversi casi indicati che sono in grado di garantire comunque la necessaria sicurezza agli occupanti.

Vi sono alcuni casi in cui le scale si immettono direttamente nell'atrio d'ingresso, cosicché esso costituisce parte del percorso di esodo. Devono quindi essere rispettate alcune misure essenziali di sicurezza che tengano conto delle caratteristiche di reazione al fuoco dei rivestimenti, e dell'eventuale presenza di apparecchiature che possono causare pericoli d'incendio.

Più in dettaglio, la distanza tra lo sbarco della scala di tipo protetto e l'uscita non deve essere superiore a 15 m e questa zona deve risultare separata dai locali adiacenti con strutture resistenti al fuoco classificate Rei 30 mentre le porte debbono essere classificate RE 30 e dotate di dispositivo di autochiusura. È possibile aumentare tale distanza fino ad un massimo di 25 m a condizione che tutti i materiali installati siano incombustibili ed i locali adiacenti e comunicanti con la zona di sbarco delle scale siano protetti da un impianto automatico di rivelazione e segnalazione d'incendio.

Nel decreto vengono fornite ulteriori dettagliate prescrizioni di sicurezza, quando l'attività ricettiva è ubicata in edifici a destinazione mista che hanno scale ad uso promiscuo. Le vie di fuga verso le uscite di sicurezza devono avere larghezza minima di 0,90 m che può ridursi a 0,80 m a condizione che lungo tali percorsi i materiali presenti siano di classe 0 di reazione al fuoco. La lunghezza dei suddetti percorsi non deve superare mediamente i 30 m per raggiunge-

re una scala protetta che faccia parte del sistema di vie d'uscita, ma può essere aumentata a 40 m per raggiungere un'uscita su luogo sicuro o su scala di sicurezza esterna. Eventuali corridoi ciechi non possono avere lunghezza maggiore di 15 m.

#### Gli impianti tecnologici e di sicurezza

Tutti gli impianti tecnologici posti al servizio dell'albergo (riscaldamento, elettrico, distribuzione gas, idrico, di condizionamento e climatizzazione e televisivo), devono essere installati in conformità alle rispettive norme di buona tecnica nazionali (Cei ed Uni) o internazionali equivalenti e in conformità alla Legge 46/90 (oggi parzialmente abrogata) e al DM n. 37 del 22/01/2008.

L'impianto di riscaldamento, in particolare deve essere di tipo centralizzato. L'impianto di climatizzazione deve essere, invece, costruito in maniera tale da evitare che i prodotti della combustione (fumi e gas tossici), in caso d'incendio, vengano fatti circolare in tutta l'attività e nelle singole camere. Inoltre le condotte di mandata dell'aria fredda/calda devono essere classificate 0 (incombustibili) ai fini della reazione al fuoco e provviste di serrande interne taglia-fuoco a chiusura automatica.

Gli impianti elettrici devono essere realizzati, in particolare, in conformità alla Legge n. 186 del 1/03/1968, alla Legge 46/1990 e al DM 37/2008, in special modo, non devono costituire causa primaria d'incendio o di esplosione; le guaine dei cavi non devono favorire la propagazione dell'incendio ed inoltre devono essere progettati in maniera da prevedere la suddivisione in un adeguato numero di circuiti indipendenti tali che un eventuale guasto non provochi la messa fuori servizio dell'intero impianto; devono essere provvisti, infine, di apparecchi di manovra ubicati in posizione protetta e devono riportare chiare indicazioni dei circuiti cui si riferiscono.

Nelle attività alberghiere sono presenti

(segue)



**DTE - UN PARTNER ALL'ALTEZZA DEI TUOI IMPIANTI**

**CON NOI LA SICUREZZA NON SI FERMA MAI**

**ANTIFURTO - AUTOMAZIONE - VIDEOCONTROLLO - RIVELAZIONE INCENDI**

**DTE Impianti ed Engineering - Assago - Milano - Como - Roma [www.dteimpianti.eu](http://www.dteimpianti.eu)**

(continua)

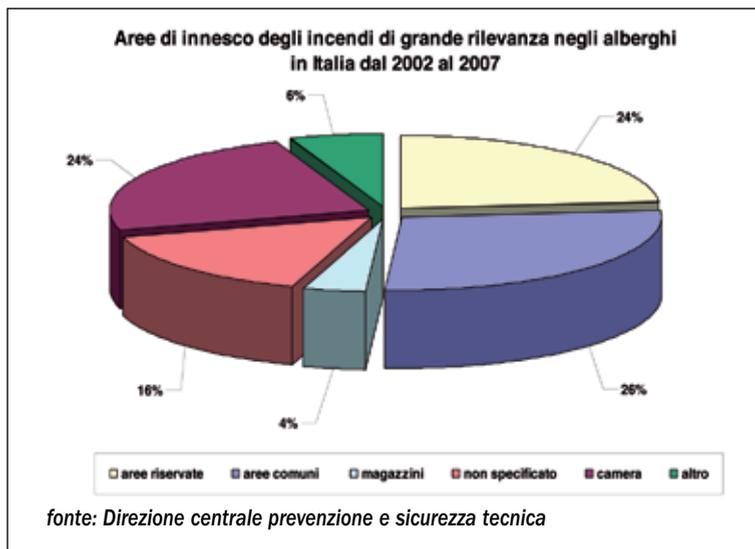
anche impianti di sicurezza (antintrusione, di videosorveglianza, antincendio, di evacuazione dei fumi, di illuminazione, di emergenza ecc.) che devono essere sempre installati nel rispetto delle norme di legge sopraindicate ed essere conformi alle norme di buona tecnica di riferimento Uni, Cei, En ecc. Per tutti i succitati impianti e sistemi, l'installatore deve rilasciare apposite dichiarazioni di conformità ai sensi del più recente DM 37/2008.

**I mezzi e gli impianti di allarme e di rivelazione, segnalazione ed estinzione d'incendio**

La norma prescrive che, all'interno degli alberghi, vengano installati sistemi di allarme acustico in grado di avvertire, in caso d'incendio, gli ospiti ed il personale presenti nei locali dell'attività delle condizioni di imminente pericolo. I dispositivi di segnalazione manuale devono essere collocati in modo tale da poter segnalare l'allarme a tutti gli occupanti in maniera tempestiva e la segnalazione acustica deve essere avvertita distintamente in tutti i punti dell'attività. In caso di assenza di energia elettrica di rete, il sistema deve poter continuare a funzionare, avvalendosi di una fonte di energia di riserva, per un tempo di almeno 30 minuti. Nei casi specifici, più sopra descritti (es. alberghi con oltre mille posti letto, vie di fuga di lunghezza eccessiva, presenza di corridoi ciechi, di magazzini e depositi ecc.) in cui si necessita una maggiore sicurezza, è fatto anche obbligo di installare sistemi fissi automatici di rivelazione e segnalazione di incendio. Tali sistemi devono essere conformi alle norme di buona tecnica di riferimento.

A tal proposito, si rammenta che in Italia le norme vigenti cui riferire la progettazione dei sopraccitati sistemi sono le Uni 9795, di recente, sottoposte a completa revisione. Riguardo ai mezzi di estinzione incendi, è fatto obbligo di prevedere all'interno dell'attività ricettiva a un certo numero di estintori portatili, omologati ai sensi del DM 7/01/2005 (che ha abrogato il DM 20/12/1982) con capacità estinguente non inferiore a 13A 89B, opportunamente segnalati e disposti in maniera da essere facilmente raggiungibili. In ogni caso, le sostanze estinguenti devono risultare sempre compatibili con i materiali combustibili presenti nei luoghi in cui gli estintori sono posti.

Anche per quanto attiene ai mezzi di estinzione, nei casi in cui sono aumentate le esigenze di sicurezza e più sopra illustrati (es. attività con oltre mille posti letto, presenza di rivestimenti lignei, materiali aventi classi di reazione al fuoco oltre 2) viene fatto obbligo di installare impianti fissi automatici di spegnimento incendio. A tale scopo, sono consigliati gli impianti ad acqua nebulizzata o gli *sprinkler* a pioggia. Nei depositi e nei magazzini con elevato carico d'incendio oppure nei locali in cui sono installati apparecchiature elettroniche (Ced, server del sistema informativo, computer ecc.) potrebbe essere più opportuno instal-



lare sistemi di estinzione a gas *clean-agent*.

All'interno delle attività alberghiere da 25 a 100 posti letto devono essere presenti naspi Dn 20 con tubazioni semirigide lunghe 20 m con portata al punto idraulicamente più sfavorevole di almeno 35 litri/minuto ad una pressione non inferiore a 1,5 bar, per un tempo di non meno di 60 minuti. I naspi possono essere adottati anche negli alberghi fino a 200 posti letto a condizione che gli edifici che li ospitano risultino accessibili ai mezzi di soccorso dei vigili del fuoco e che tale impianto di estinzione, oltre alle caratteristiche sopra descritte, preveda almeno 4 naspi posti in posizione idraulicamente più

sfavorevole, nonché sia inoltre installato un idrante Dn 45. Tali mezzi estinguenti devono essere dislocati nei corridoi ai piani e nei punti maggiormente critici. Negli alberghi con oltre 100 posti letto ed in quelli di altezza di oltre 24 m, devono essere installati, a ciascun piano, idranti Dn 45 in cassetta a muro, con tubazioni flessibili di almeno 20 m e la rete deve essere collegata ad un attacco esterno Dn 70 in posizione accessibile per garantire l'alimentazione idrica anche attraverso i mezzi di soccorso dei Vigili del fuoco.

Nelle attività aventi altezza maggiore di 32 m e con oltre 500 posti letto, è fatto obbligo

altresi di prevedere all'esterno un idrante Dn 70 con portata non inferiore a 400 litri/minuto ed in grado di operare per almeno un'ora. Gli idranti devono essere installati anche all'interno dei vani filtro delle scale a prova di fumo. La norma nazionale cui fare riferimento per la corretta progettazione dei predetti impianti è la Uni 10779.

**L'informazione e la formazione**

L'informazione di sicurezza dovrà essere attuata mediante avvisi, segnaletica, cartelli con le planimetrie dei luoghi, circolari interne scritte e verbalmente, durante apposite riunioni con il personale. Può avvenire anche mediante distribuzione di opuscoli illustrativi e informativi inerenti alle diverse problematiche della sicurezza antincendio, antinfortunistica, dell'igiene del lavoro e di corretto utilizzo dei mezzi di prevenzione e protezione esistenti nell'attività.

La formazione dovrà essere strutturata e svolta in maniera da preparare/aggiornare i lavoratori, in particolare quelli addetti alla lotta antincendio, alle emergenze e al primo soccorso, nonché quelli esposti a rischio specifico, su argomenti circostanziati che, a vario titolo, riguardano rischi e pericoli derivanti sia dalle particolari attività svolte dalle suddette categorie di lavoratori sia quelli intrinseci dell'attività.

**Michele Messina**  
**A.I.PRO.S.**

Responsabile  
del Dipartimento Antincendio

# La salvezza a portata di mouse

**Con la centrale analogica indirizzata che segnala un incendio e attiva in automatico le procedure di spegnimento**

**P**arola d'ordine: sicurezza. INIM Eletronics, azienda marchigiana, con sede a Montepandone (Ap), produce e progetta sistemi di rivelazione incendi, anti-intrusione ed estinzione con un occhio di riguardo alla ricerca scientifica e tecnologica. Il reparto *Research & Development* interno allo stabilimento, idea ogni anno prodotti innovativi, certificati secondo le normative vigenti, pronti a soddisfare tutte le esigenze di un mercato sempre più dinamico. Tra i fiori all'occhiello, dei laboratori INIM, c'è la centrale analogica indirizzata «il dispositivo ideale per segnalare un incendio ed attivare le procedure di spegnimento, che si adatta particolarmente, in virtù delle sue caratteristiche, al settore dell'*hotellerie*» spiega **Baldovino Ruggieri** amministratore delegato di INIM, che prosegue «offriamo diverse tipologie di questo prodotto, differenziate a seconda della



la sede di Inim Eletronics a Montepandone (Ap)

grandezza delle strutture ricettive. Per gli alberghi medio-piccoli, la soluzione più efficace è la SmartLight, una centrale a singolo *loop*, in grado di sorvegliare 30 zone di rivelazione incendi e di supportare sino a 240 dispositivi (intesi come rivelatori di incendio, pulsanti di



allarme manuale, sirene, targhe luminose o sonore, fermaporta magnetici). SmartLight offre indicazioni puntuali e

dettagliate in caso di situazioni di rischio, interviene sui parametri di ciascun sensore in modo tale da riconoscere precocemente l'insorgenza di eventuali pericoli e riduce al minimo la possibilità di falsi allarmi. Ma non è tutto: nella centrale è possibile alloggiare una scheda opzionale per gestire un canale di spegnimento. «Per gli hotel di grandi dimensioni, invece, la soluzione più adatta, top di gamma del comparto rivelazione incendio, è la centrale analogica SmartLoop, (a 8 loop)» prosegue Ruggieri «che è impiegata anche per quei complessi turistici che compren-

dono più edifici: il monitoraggio delle diverse zone avviene attraverso il collegamento in rete che consente di connettere sino a 30 centrali di controllo per complessivi 57.600 dispositivi in campo». Un altro dei vantaggi che offre SmartLoop è la connessione da accesso remoto tramite rete LAN «questa peculiarità ad esempio consente al responsabile della sicurezza di una catena di alberghi di visualizzare, comodamente da casa e in tempo reale, la situazione di tutti gli hotel del gruppo» precisa Ruggieri «la funzione SmartLAN, permette poi, agli addetti ai lavori, di "virtualizzare" la loro presenza. È possibile, infatti, connettersi alla centrale, attraverso Internet explorer, dopo aver effettuato il login con username e password, ed entrare nel sistema di rivelazione incendio, con la possibilità di integrare attraverso la tastiera del computer per modificare timer e parametri proprio come se si fosse in loco». La funzione SmartLAN inoltre in caso di allarme ordina al sistema di inviare un'e-mail a pc e palmari selezionati, for-

nendo attraverso un testo esteso e dettagliato (a cui viene allegata anche una piantina dell'edificio con l'indicazione dei piani e delle stanze) tutte le informazioni utili per localizzare e circoscrivere l'incendio e informare tempestivamente i Vigili del Fuoco. In attesa dell'arrivo dei soccorsi, poi, la centralina fa scendere le paratie lungo i condotti e blocca il sistema di condizionamento e areazione che propagano i fumi tossici.

Ad assicurare alte performance alla SmartLoop è anche l'esclusiva tecnologia Emergency54 che garantisce l'operatività della centrale anche in caso di crash: «in questo prodotto abbiamo inserito una ridondanza di microprocessori, una dotazione che possiedono solo le applicazioni militari e spaziali. In pratica se un "cervello" va fuori uso, ne subentra subito un altro, che garantisce tutte le funzioni vitali dell'impianto» spiega Ruggieri.

«Ad attrarre gli alberghieri verso i sistemi SmartLight e SmartLoop, infine, è il loro basso impatto estetico sulle strutture ricettive. Queste centrali, infatti, sono dotate di tecnologia wireless (senza fili) che consente di raggiungere le zone da monitorare senza alcun cablaggio e



A sinistra, i sensori di fumo Argus personalizzati con diversi colori e materiali. Sopra, la centrale di rilevazione incendio indirizzata analogica Smart Loop



quindi senza alcun danneggiamento delle opere murarie. Inoltre i dispositivi di rivelazione (i sensori antifumo) possono essere integrati perfettamente utilizzando gli stessi colori delle tappezzerie o delle carte da parati degli alberghi oppure possono essere personalizzati, ad esempio, con finiture in legno, marmo e acciaio o nei più svariati materiali» conclude Ruggieri.

Dimenticate le possenti, ingombranti e impattanti porte Rei. A coniugare estetica e sicurezza ci pensano le tende tagliafuoco: retrattili, quasi invisibili - poiché sono inserite nei controsoffitti ed entrano in azione solo in caso di incendio o presenza di fumo - e soprattutto efficaci. «Il dispositivo si aziona automaticamente non appena il sensore puntiforme di fumo e/o di temperatura a cui è collegato lancia l'allarme» spiega Carlo Mondini, amministratore delegato di Itinereitalia, la società di ingegneria di Cuneo che progetta e commercializza prodotti nel settore antincendio e antiesplorazione. «Ma le tende funzionano anche nell'eventualità di guasti elettrici», continua Mondini, «grazie al meccanismo Gravity Failsafe che consente alle cortine di scendere, a una velocità controllata, per semplice gravità». Offrono garanzie di sicurezza anche i materiali che le compongono, fibra di carbonio e vetro, testati e certificati per resistere al fuoco da un minimo di 120 a un massimo di 240 minuti. La tenda, poi, è munita di un'apposita barra collocata al fondo (che evita che possa sollevarsi a causa della differenza di pressione) e di due guide laterali metalliche di scorrimento (che ne rendono ermetica la chiusura). Con queste dotazioni, in caso di combustione, le fiamme, il fumo e la maggior parte del calore rimangono confinati sul versante dell'incendio.

## Nuove alternative grazie alle tende ignifughe

Retrattili e leggere, in fibre di carbonio e vetro funzionano anche nell'eventualità di guasti elettrici



Un'applicazione delle tende tagliafuoco di Itinereitalia nell'atrio di un hotel

«La porta Rei, pur assicurando lo stesso isolamento della tenda, è spesso soggetta a mancanza di manutenzione, a danni meccanici e a blocchi intenzionali da parte del personale che inficiano irrimediabilmente l'efficacia della stessa» osserva Mondini.

Un altro dei problemi intrinseci alle porte Rei è il loro peso (circa 33 Kg al mq) che rende difficoltoso il passaggio ai disabili. Le tende tagliafuoco prevedono invece, la possibilità di apertura, tramite un pulsante manuale ad altezza idonea, a seconda della tipologia di

disabilità, per rendere più facili e autonome le operazioni del portatore di handicap. «Un altro aspetto da non sottovalutare è la versatilità delle tende tagliafuoco, che si possono montare sia in orizzontale sia in verticale e sono disponibili in diverse misure anche di grandi dimensioni», aggiunge Mondini. «Queste caratteristiche sono risultate particolarmente utili al settore alberghiero», precisa Mondini, «infatti, è stato possibile installare le tende tagliafuoco anche nelle hall o alle finestre degli hotel: un punto delicato, quest'ultimo, poiché in caso di incendio le vetrate, (che generalmente non hanno caratteristiche Rei poiché l'applicazione sarebbe molto costosa) sono le prime a rompersi, a consentire l'ingresso di ossigeno negli ambienti e a incrementare le dimensioni delle fiamme e il carico

(segue)

(continua)

termico». Un'altra applicazione assai vantaggiosa, nell'ipotesi di un rogo, è quella di una tenda tagliafuoco posizionata in corrispondenza delle porte degli ascensori, poiché questi ultimi facilitano la propagazione delle fiamme e del fumo funzionando come un camino.

Ma Itinereitalia è all'avanguardia anche per quanto riguarda i sistemi di spegnimento dell'incendio come ad esempio l'aerosol. «Si tratta di un'unità estinguente autonoma costituita da un generatore all'interno del quale è contenuto un composto solido di nitrato di

potassio», spiega l'ad della società. «In caso di incendio, i radicali di potassio vengono a contatto con il fuoco e per reazione chimica soffocano le fiamme». Questo sistema presenta innumerevoli vantaggi. Innanzitutto non è né tossico (rispetto ad altri gas come l'halon usato per gli stessi scopi) né nocivo per l'ambiente, e si rimuove semplicemente tramite l'areazione dei locali, senza provocare quindi danni alle cose o alle persone. È poi economicamente molto conveniente in quanto non richiede installazione di tubi o particolari opere strutturali. Inoltre, non trattandosi di un recipiente in pressione, non necessita di

manutenzione per almeno dieci anni.

L'altro innovativo sistema di estinzione proposto da Itinereitalia è l'acqua nebulizzata ad alta o bassa pressione (rispettivamente 80-120 e 4-12 bar). L'acqua ridotta in microscopiche goccioline grazie a particolari ugelli (con o senza bulbo), accelera il processo di riduzione del calore e controlla e sopprime la fiamma. La rapida evaporazione delle particelle idriche ha un effetto "inertizzante" (fa cioè aumentare il volume dell'acqua di 1.640 volte) e fa separare l'ossigeno presente nell'aria dal fronte di fiamma. Il sistema di spegnimento ad acqua nebulizzata permette inoltre un'evacuazione sicura delle persone, in caso di incendio, in quanto non viene a mancare l'ossigeno necessario. «La nebulizzazione permette il raffreddamento, a parità di quantità di acqua, di una superficie da 100 a 1000 volte superiore rispetto ai sistemi *sprinkler* convenzionali. Questo permette di ridurre significativamente (anche fino al 90%) la quantità di acqua necessaria per poter controllare o sopprimere un incendio» osserva Mondini.

Le conseguenze di questo effetto fisico si traducono nei seguenti benefici:

- riduzione della riserva d'acqua con possibilità di installazione in edifici già esistenti



- impiego di pompe di piccola taglia e basso consumo elettrico installabili in locali tecnici esistenti (es. scantinati)
  - impiego di tubazioni di diametro ridotto facilmente installabili e occultabili mantenendo le caratteristiche estetiche dell'edificio.
- «In virtù di queste peculiarità il sistema dell'acqua nebulizzata è sempre più richiesto dall'*hotellerie*. L'ultima installazione è stata realizzata in un albergo extra-lusso di Dubai, una città nel deserto che come molte altre nel mondo, soffre della carenza idrica».

Accanto, tenda tagliafuoco utilizzata nei corridoi delle stanze d'albergo al posto delle porte Rei. In alto a destra, due immagini che mostrano un'ulteriore applicazione della fire curtain, che sostituisce il vetro, separa gli ambienti ed è invisibile quando non è in uso



high-end IP camera  
VMS dv-vision  
image analysis  
sistemi urbani



Sei sicuro  
che il tuo sistema  
tenga?



Eutekna S.r.l. - via C. Spegazzini, 4 - 10010 Bairo (TO)  
tel. +39.0124.501101 - fax. +39.0124.234521  
@e-mail: info@eutekna.com - www.eutekna.com

**eutekna**

**Sistemi di Security  
e Surveillance**

L'aspetto della sicurezza, nelle strutture ricettive ha assunto, in riferimento alle nuove normative introdotte, un ruolo fondamentale prioritario anche rispetto ad altri fattori come quello dell'accoglienza.

Gli ospiti che accedono ad una struttura alberghiera devono avere la certezza che sia completamente a norma per quanto riguarda la prevenzione incendi, l'impiantistica e soprattutto la gestione della sicurezza.

Molti hotel di non nuova costruzione si possono trovare nelle condizioni di affrontare spese di adeguamento importanti per la messa a norma, che coinvolgono la struttura e gli arredi e

# Vademecum antincendio per l'industria dell'ospitalità

## Prevenzione, impiantistica, caratteristiche costruttive e gestione del rischio nel settore alberghiero

questo aspetto economico ha purtroppo frenato l'ottemperanza al DM ed ai suoi aggiornamenti.

Vorrei inserire, al fine di un'utile promemoria, un'analisi semplificata di alcune parti del DM

09/04/94 e suoi aggiornamenti quali il Decreto Ministeriale del 6 ottobre 2003 che ho redatto sotto forma di check list.

### GESTIONE DELLA SICUREZZA

**Il responsabile dell'attività deve provvedere affinché nel corso della gestione non vengano alterate le condizioni di sicurezza ed in particolare:**

- ✓ Sui sistemi delle vie di uscita non siano collocati ostacoli (depositi, mobilio, ecc.) che possano intralciare l'evacuazione delle persone e che costituiscano rischio per la propagazione dell'incendio.
- ✓ Siano presi opportuni provvedimenti di sicurezza in occasioni di situazioni particolari quali manutenzioni, risistemazioni, ecc.
- ✓ Siano mantenuti efficienti i mezzi e gli impianti antincendio, siano eseguite tempestivamente le eventuali manutenzioni o sostituzioni necessarie e siano condotte periodicamente prove degli stessi con cadenze non superiori a sei mesi.
- ✓ Siano mantenuti costantemente in efficienza gli impianti elettrici, in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme.
- ✓ Siano mantenuti perfettamente in efficienza gli impianti di ventilazione, condizionamento e riscaldamento.  
In particolare, il controllo dovrà essere finalizzato alla sicurezza antincendio e deve essere prevista una prova periodica degli stessi con cadenza non superiore ad un anno.
- ✓ Le centrali termiche devono essere affidate a personale qualificato, in conformità a quanto previsto dalle vigenti regole tecniche.

### ISTRUZIONI DI SICUREZZA

**Istruzioni di sicurezza da esporre all'ingresso:**

- ✓ Devono essere esposte bene in vista precise istruzioni relative al comportamento del personale e del pubblico in caso di sinistro.

Una planimetria dell'edificio per le squadre di soccorso che deve indicare la posizione:

- ✓ delle scale e delle vie di evacuazione;
- ✓ dei mezzi e degli impianti di estinzione disponibili;
- ✓ dei dispositivi di arresto degli impianti di distribuzione del gas;
- ✓ dei dispositivi di arresto degli impianti di distribuzione dell'elettricità;
- ✓ dei dispositivi di arresto del sistema di ventilazione;
- ✓ del quadro generale del sistema di rivelazione e di allarme;
- ✓ degli impianti e locali che presentano un rischio speciale;
- ✓ degli spazi calmi.

**Istruzioni di sicurezza da esporre a ciascun piano:**

- ✓ A ciascun piano deve essere esposta una planimetria d'orientamento in prossimità delle vie di esodo ;
- ✓ Segnalare la posizione e la funzione degli spazi calmi.

**Istruzioni di sicurezza da esporre in ciascuna camera bene in vista:**

- ✓ Comportamento da tenere in caso di incendio;
- ✓ Oltre che in italiano devono essere redatte in alcune lingue estere, tenendo conto della provenienza della clientela abituale della struttura ricettiva;
- ✓ Planimetria semplificata del piano, che indichi schematicamente la posizione della camera rispetto alle vie di evacuazione, alle scale ed alle uscite;
- ✓ Attirare l'attenzione sul divieto di usare gli ascensori in caso di incendio;
- ✓ Indicare i divieti di:  
Impiegare fornelli di qualsiasi tipo per il riscaldamento delle vivande; impiegare stufe, apparecchi di riscaldamento o di illuminazione in genere a funzionamento elettrico con resistenza in vista o alimentati con combustibili solidi, liquidi e gassosi; tenere depositi, anche modesti di sostanze infiammabili del volume destinato all'attività.

*Ritengo doveroso inoltre specificare l'elenco delle definizioni tratte dal Decreto Ministeriale del 30 novembre 1983 affinché anche i non*

*addetti ai lavori prendano atto delle definizioni precise per essere in sintonia di linguaggio con i tecnici consulenti della sicurezza sul lavoro.*

## 1 CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- 1.1 **Altezza ai fini antincendi degli edifici civili.** Altezza massima misurata dal livello inferiore dell'apertura più alta dell'ultimo piano abitabile e/o agibile, escluse quelle dei vani tecnici, al livello del piano esterno più basso.
- 1.2 **Altezza dei piani.** Altezza massima tra pavimento e intradosso del soffitto.
- 1.3 **Carico d'incendio.** Potenziale termico della totalità dei materiali combustibili contenuti in uno spazio, ivi compresi i rivestimenti dei muri, delle pareti provvisorie, dei pavimenti e dei soffitti. Convenzionalmente è espresso in chilogrammi di legno equivalente (potere calorifico inferiore 4.400 kcal/kg).
- 1.4 **Carico d'incendio specifico.** Carico d'incendio riferito all'unità di superficie lorda.
- 1.5 **Compartimento antincendio.** Parte di edificio delimitata da elementi costruttivi di resistenza al fuoco predeterminata e organizzato per rispondere alle esigenze della prevenzione incendi.
- 1.6 **Comportamento al fuoco.** Insieme di trasformazioni fisiche e chimiche di un materiale o di un elemento da costruzione sottoposto all'azione del fuoco.  
Il comportamento al fuoco comprende la resistenza al fuoco delle strutture e la reazione al fuoco dei materiali.
- 1.7 **Filtro a prova di fumo.** Vano delimitato da strutture con resistenza al fuoco  $R_{ei}$  predeterminata, e comunque non inferiore a 60', dotato di due o più porte munite di congegni di autochiusura con resistenza al fuoco  $R_{ei}$  predeterminata, e comunque non inferiore a 60', con camino di ventilazione di sezione adeguata e comunque non inferiore a 0,10 mq sfociante al di sopra della copertura dell'edificio, oppure vano con le stesse caratteristiche di resistenza al fuoco e mantenuto in sovrappressione ad almeno 30 mbar, anche in condizioni di emergenza, oppure aerato direttamente verso l'esterno con aperture libere di superficie non inferiore a 1 mq con esclusione di condotti.
- 1.8 **Intercapedine antincendi.** Vano di distacco con funzione di aerazione e/o scarico di prodotti della combustione di larghezza trasversale non inferiore a 0,60 m; con funzione di passaggio di persone di larghezza trasversale non inferiore a 0,90 m. Longitudinalmente è delimitata dai muri perimetrali (con o senza aperture) appartenenti al fabbricato servito e da terrapieno e/o da muri di altro fabbricato, aventi pari resistenza al fuoco. Ai soli scopi di aerazione e scarico dei prodotti della combustione è inferiormente delimitata da un piano a quota non inferiore ad 1 m dall'intradosso del solaio del locale stesso. Per la funzione di passaggio di persone, la profondità della intercapedine deve essere tale da assicurare il passaggio nei locali serviti attraverso varchi aventi altezza libera di almeno 2 m. Superiormente delimitata da "spazio scoperto".
- 1.9 **Materiale.** Il componente (o i componenti variamente associati) che può (o possono) partecipare alla combustione in dipendenza della propria natura chimica e delle effettive condizioni di messa in opera per l'utilizzazione.
- 1.10 **Reazione al fuoco.** Grado di partecipazione di un materiale combustibile al fuoco al quale è sottoposto. In relazione a ciò i materiali sono assegnati (circolare n. 12 del 17 maggio 1980 del Ministero dell'interno) alle classi 0, 1, 2, 3, 4, 5 con l'aumentare della loro partecipazione alla combustione; quelli di classe 0 sono non combustibili.
- 1.11 **Resistenza al fuoco.** Questa definizione viene affrontata nel box di pagina 4.
- 1.12 **Spazio scoperto.** Spazio a cielo libero o superiormente grigliato avente, anche se delimitato su tutti i lati, superficie minima in pianta (mq) non inferiore a quella calcolata moltiplicando per tre l'altezza in metri della parete più bassa che lo delimita. La distanza fra le strutture verticali che delimitano lo spazio scoperto deve essere non inferiore a 3,50 m.  
Se le pareti delimitanti lo spazio a cielo libero o grigliato hanno strutture che aggettano o rientrano, detto spazio è considerato "scoperto" se sono rispettate le condizioni del precedente e se il rapporto fra la sporgenza (o rientranza) e la relativa altezza di impostazione è non superiore ad 1/2.  
La superficie minima libera deve risultare al netto delle superfici aggettanti. La minima distanza di 3,50 m deve essere computata fra le pareti più vicine in caso di rientranze, fra parete e limite esterno della proiezione dell'oggetto in caso di sporgenze, fra i limiti esterni delle proiezioni di oggetti prospicienti.
- 1.13 **Superficie lorda di un comportamento.** Superficie in pianta compresa entro il perimetro interno delle pareti delimitanti il comportamento.

## 2 DISTANZE

- 2.1 **Distanza di sicurezza esterna.** Valore minimo, stabilito dalla norma, delle distanze misurate orizzontalmente tra il perimetro in pianta di ciascun elemento pericoloso di una attività e il perimetro del più vicino fabbricato esterno all'attività stessa o di altre opere pubbliche o private oppure rispetto ai confini di aree edificabili verso le quali tali distanze devono essere osservate.
- 2.2 **Distanza di sicurezza interna.** Valore minimo, stabilito dalla norma, delle distanze misurate orizzontalmente tra i rispettivi perimetri in pianta dei vari elementi pericolosi di una attività.
- 2.3 **Distanza di protezione.** Valore minimo, stabilito dalla norma, delle distanze misurate orizzontalmente tra il perimetro in pianta di ciascun elemento pericoloso di una attività e la recinzione (ove prescritta) ovvero il confine dell'area su cui sorge l'attività stessa.

## 3 AFFOLLAMENTO - ESODO

- 3.1 **Capacità di deflusso o di sfollamento.** Numero massimo di persone che, in un sistema di vie d'uscita, si assume possano defluire attraverso un'uscita di "modulo uno". Tale dato, stabilito dalla norma, tiene conto del tempo occorrente per lo sfollamento ordinato di un compartimento.
- 3.2 **Densità di affollamento.** Numero massimo di persone assunto per unità di superficie lorda di pavimento (persone/mq).
- 3.3 **Larghezze delle uscite di ciascun compartimento.** Numero complessivo di moduli di uscita necessari allo sfollamento totale del compartimento.
- 3.4 **Luogo sicuro.** Spazio scoperto ovvero compartimento antincendio - separato da altri compartimenti mediante spazio scoperto o filtri a prova di fumo - avente caratteristiche idonee a ricevere e contenere un predeterminato numero di persone (luogo sicuro statico), ovvero a consentirne il movimento ordinato (luogo sicuro dinamico).
- 3.5 **Massimo affollamento ipotizzabile.** Numero di persone ammesso in un compartimento. È determinato dal prodotto della densità di affollamento per la superficie lorda del pavimento.
- 3.6 **Modulo di uscita.** Unità di misura della larghezza delle uscite. Il "modulo uno", che si assume uguale a 0,60 m, esprime la larghezza media occupata da una persona.

- 3.7 **Scala di sicurezza esterna.** Scala totalmente esterna, rispetto al fabbricato servito, munita di parapetto regolamentare e di altre caratteristiche stabilite dalla norma.
- 3.8 **Scala a prova di fumo.** Scala in vano costituente compartimento antincendio avente accesso per ogni piano - mediante porte di resistenza al fuoco almeno RE predeterminata e dotate di congegno di autochiusura - da spazio scoperto o da disimpegno aperto per almeno un lato su spazio scoperto dotato di parapetto a giorno.
- 3.9 **Scala a prova di fumo interna.** Scala in vano costituente compartimento antincendio avente accesso, per ogni piano, da filtro a prova di fumo.
- 3.10 **Scala protetta.** Scala in vano costituente compartimento antincendio avente accesso diretto da ogni piano, con porte di resistenza al fuoco Rei predeterminata e dotate di congegno di autochiusura.
- 3.11 **Sistema di vie di uscita.** Percorso senza ostacoli al deflusso che consente alle persone che occupano un edificio o un locale di raggiungere un luogo sicuro.  
La lunghezza massima del sistema di vie di uscita è stabilita dalle norme.
- 3.12 **Uscita.** Apertura atta a consentire il deflusso di persone verso un luogo sicuro avente altezza non inferiore a 2 m.

#### 4 MEZZI ANTINCENDI

- 4.1 **Attacco di mandata per autopompa.** Dispositivo costituito da una valvola di intercettazione ed una di non ritorno, dotato di uno o più attacchi unificati per tubazioni flessibili antincendi. Serve come alimentazione idrica sussidiaria.
- 4.2 **Estintore carrellato.** Apparecchio contenente un agente estinguente > di 20 Kg che può essere proiettato e diretto su un fuoco sotto l'azione di una pressione interna. È concepito per essere portato e utilizzato su carrello.
- 4.3 **Estintore portatile.** Definizione, contrassegni distintivi, capacità estinguente e requisiti sono specificati nel decreto ministeriale 20 dicembre 1982 (*Gazzetta Ufficiale* n. 19 del 20 gennaio 1983).
- 4.4 **Idrante antincendio.** Attacco unificato, dotato di valvola di intercettazione ad apertura manuale, collegato a una rete di alimentazione idrica. Un idrante può essere a muro, a colonna soprasuolo oppure sottosuolo.
- 4.5 **Impianto automatico di rivelazione d'incendio.** Insieme di apparecchiature destinate a rivelare, localizzare e segnalare automaticamente un principio d'incendio.
- 4.6 **Impianto di allarme.** Insieme di apparecchiature ad azionamento manuale utilizzate per segnalare un principio d'incendio.
- 4.7 **Impianto fisso di estinzione.** Insieme di sistemi di alimentazione, di valvole, di condutture e di erogatori per proiettare o scaricare un idoneo agente estinguente su una zona d'incendio. La sua attivazione ed il suo funzionamento possono essere automatici o manuali.
- 4.8 **Lancia erogatrice.** Dispositivo provvisto di un bocchello di sezione opportuna e di un attacco unificato. Può essere anche dotata di una valvola che permette il getto pieno, il getto frazionato e la chiusura.
- 4.9 **Naspo.** Attrezzatura antincendio costituita da una bobina mobile su cui è avvolta una tubazione semirigida collegata ad una estremità, in modo permanente, con una rete di alimentazione idrica in pressione e terminante all'altra estremità con una lancia erogatrice munita di valvola regolatrice e di chiusura del getto.
- 4.10 **Rete di idranti.** Sistema di tubazioni fisse in pressione per alimentazione idrica sulle quali sono derivati uno o più idranti antincendio.
- 4.11 **Riserva di sostanza estinguente.** Quantitativo di estinguente, stabilito dall'autorità, destinato permanentemente all'esigenza di estinzione.
- 4.12 **Tubazione flessibile.** Tubo la cui sezione diventa circolare quando viene messo in pressione e che è appiattito in condizioni di riposo.
- 4.13 **Tubazione semirigida.** Tubo la cui sezione resta sensibilmente circolare anche se non in pressione.

#### 5 TOLLERANZE DELLE MISURE

Ai fini delle presenti indicazioni e tenuto conto dei criteri di tolleranza normalmente in uso per i dati quantitativi facenti parte delle normative o delle prescrizioni tecniche, si stabiliscono le tolleranze ammesse per le misure di vario tipo riportate nei termini e definizioni generali di prevenzione incendi:

misure lineari	}	2% per misure maggiori di 2,40 m 5% per misure minori o uguali a 2,40 m
misure di superficie	>	5%
misure di volume	>	5%
misure di pressione	>	1%



**Studio di Architettura dott. arch. VITTORIO PEDROTTI**

Viale Leonardo da Vinci, 8  
20090 Trezzano sul Naviglio – Milano - Italy  
T: +39 024450400 F: +39 0248468422  
E- mail: vittoriopedrotti@vittoriopedrotti.it  
Web Site: www.vittoriopedrotti.it



## IL PUNTO DI VISTA DELL'HOTEL



Per far sentire più sicuri i clienti possono bastare piccoli accorgimenti. Provate a direzionare le luci del corridoio verso le pareti

anziché in direzione del pavimento, i vostri ospiti saranno spinti a camminare vicino al muro, sentendosi così più sicuri.

Ubicato nel distretto industriale e affaristico di Milanofiori, il Royal Garden - appartenente al gruppo Monrifhotels - è un albergo indirizzato principalmente a un'utenza business, con uno spazioso centro congressi, dieci sale per convegni, rete *wi-fi* nelle aree comuni e *high speed internet* nelle 154 camere. «La nostra clientela è composta perlopiù da uomini d'affari e professionisti che soggiornano in albergo durante i giorni feriali della settimana» spiega **Antonello Buono** direttore del Royal Garden Hotel. «L'elevato numero di meeting, ma soprattutto il via vai di persone esterne che ruotano attorno ai congressi, hanno richiesto l'adozione di particolari misure di sicurezza» continua Buono.

«Innanzitutto, nonostante l'estensione, la proprietà è circondata da ogni lato da alte siepi e cancelli e tutto il perimetro è controllato da telecamere», prosegue Buono che aggiunge, «la reception inoltre è attiva 24 ore su 24 con la presenza di almeno due addetti al *front desk* e un facchino, presente anche di notte, che effettua ronde e segnala eventuali anomalie».

«Durante il giorno poi abbiamo rafforzato la sorveglianza, aumentando il personale nelle zone più vulnerabili: ovvero la hall - dove nelle ore di maggior afflusso dei clienti potrebbero verificarsi furti ad opera di malintenzionati che si mescolano agli ospiti dell'albergo - e le sale meeting

# Non trascurare le zone sensibili

### L'albergo ha rafforzato la sorveglianza nella hall e nelle sale meeting



Accanto, una veduta esterna del Royal Garden Hotel e sopra, la luminosa hall dell'albergo

dove durante i *coffee-break* o i pasti, vengono lasciati incustoditi oggetti di valore come computer e borse. In questo caso specifico un nostro addetto si occupa di chiudere le aule di lavoro o di presenziare nelle sale convegni durante tutta la durata degli intervalli», precisa il direttore dell'hotel.

«Altre zone sensibili di solito trascurate dalla vigilanza sono quelle prospicienti le uscite d'emergenza, le porte dei corridoi e i locali tecnici. Noi abbiamo provveduto, in tutte queste aree, ad installare allarmi che scattano ogni qualvolta qualcuno vi transita, sia dall'esterno che dall'interno

dell'albergo» puntualizza Buono.

Il management dell'hotel riserva, poi, grande attenzione anche alla scelta del personale «abbiamo un turn-over molto limitato e ci affidiamo per i servizi che esternalizziamo sempre alla stessa agenzia: questo fa sì che ci sia una fidelizzazione dei dipendenti e dei fornitori, attraverso un rapporto di fiducia coltivato negli anni» confida il direttore. La fiducia, però, non esula da controlli severi: lo staff del Royal Garden Hotel è tenuto a firmare e controfirmare i registri delle presenze, all'entrata e all'uscita, a girare per l'albergo ogni giorno con un pass nominale

programmato a tempo che permette di risalire all'identità del possessore anche a distanza di anni. Se un membro del personale smarrisce il pass, poi, si ricodificano tutte le serrature dell'hotel.

«Sempre in tema di sicurezza, un reparto che merita particolare cura, proprio perché legato alla salute delle persone, è quello della ristorazione. Il nostro ristorante serve più di 3 mila coperti al mese» osserva Antonello Buono. «La cucina, per la natura altamente deperibile dei prodotti che in essa vengono trattati, costituisce un luogo estremamente sensibile che se trascurato, può diventare causa di gravi problematiche. Problematiche che si possono evitare con semplici accorgimenti. È importante, per esempio, monitorare ogni giorno le temperature delle celle frigorifere, oppure verificare la tracciabilità degli alimenti. Un altro elemento da non trascurare, infine, è il controllo delle scadenze dei cibi. In particolare di quelli precotti e sottovuoto. Spesso infatti, si ha l'erronea convinzione che questa tipologia di prodotti possa durare mesi e mesi» conclude il direttore del Royal Garden hotel.



Con la nostra ESPERIENZA possiamo rispondere a tutte le richieste di SICUREZZA, anche le più ESTREME e delicate.

**GPS**  
STANDARD  
Committed to security.

[www.gps-standard.com](http://www.gps-standard.com)



## VIDEOSORVEGLIANZA



Per il furto di una pelliccia la Cassazione ha stabilito che un hotel dovesse risarcire la proprietaria di 40 mila euro.

Durante gli orari di chiusura dei guardaroba e del caveau, l'hotel deve sempre rafforzare la videosorveglianza.

**S**enza fili o a fibre ottiche, telecomandabili o a infrarossi: le telecamere di ultima generazione costituiscono per gli hotel un grande e potente occhio in grado di sventare furti, immortalare malintenzionati e monitorare eventuali situazioni di pericolo. I dispositivi per la ripresa delle immagini rappresentano dunque un alleato prezioso per la sicurezza, «a patto di usarli nel migliore dei modi», precisa **Franco Valentini** sales manager di Selea, la società di ingegneria (con sede nel mantovano) che produce e commercializza hardware, algoritmi d'analisi video, intelligenza artificiale e applicativi software per il settore della videosorveglianza.

«Le esigenze di sicurezza di un albergo mutano nel tempo: cambia la clientela, si moltiplicano i bisogni, si effettuano modifiche strutturali sugli edifici», spiega Valentini, «per questo motivo è necessario che le apparecchiature siano progettate per essere flessibili, duttili e riprogrammabili. La maggior parte dei vendor utilizza, per costruire una telecamera di videosorveglianza, chip dedicati, che offrono il vantaggio dell'economicità del prodotto, ma proprio per questo motivo non sono modificabili». «Selea

# L'occhio digitale che protegge l'hotel

**Brandeggiabili, senza fili, a fibre ottiche: le telecamere di ultima generazione**

**Accanto, Multi Video Recorder: il software completo di Selea per la realizzazione di una vera sala di sorveglianza e videoregistrazione. In basso, Targh@ 604, la Network Camera che effettua la lettura delle targhe**



pratica alcuni componenti dello staff interno, aprendo di qualche centimetro le porte antincendio passavano la refurtiva ai ladri e consentivano a questi di entrare nelle stanze e fare razzia di preziosi. Nonostante le immagini delle videocamere di sorveglianza fossero nitide, i malviventi camuffati erano irriconoscibili e non identificabili». «Per fronteggiare questa situazione abbiamo predisposto, a bordo delle telecamere già esistenti dell'hotel un algoritmo che segnalava tutti i passaggi e riconosceva il movimento delle porte. Un allarme luminoso - visibile dalla reception e dalla centralina di controllo - si accendeva, poi, ogni volta che le porte si aprivano o anche semplicemente quando le si lasciavano scostate», prosegue Valentini. «In questo caso specifico ci siamo limitati a implementare gli algoritmi di analisi video, senza effettuare alcuna modifica fisica all'impianto: questo proprio perché i nostri sistemi nascono per tali scopi, ovvero adattarsi alle nuove esigenze. Con semplici accorgimenti siamo riusciti quindi a intervenire, senza costi onerosi per il cliente».

Ma non è tutto: la tecnologia messa a punto da Selea (che si è aggiudicata nel 2005

(segue)

invece», prosegue Valentini, «utilizza dei microprocessori (D.S.P.), le cui funzionalità sono ampliabili e modificabili dal momento che sono determinate semplicemente dal programma (firmware) installato dentro la loro memoria. In questo modo offriamo soluzioni personalizzate, cucite su misura del cliente, che non è costretto a sostituire un prodotto che non corrisponde più alle sue esigenze, ma può integrare quello stesso prodotto con nuovi sistemi e nuovi comandi a costi molto contenu-

ti, mantenendo così alto il valore del Roi (Return on investment)».

«Quando si parla di sicurezza negli hotel l'attenzione è concentrata soprattutto sui sistemi antincendio, su cui confluisce la maggior parte degli investimenti», osserva Valentini, «per la sorveglianza di solito, invece, ci si limita a un videoregistratore e a telecamere piazzate qua e là nei punti di maggior passaggio dell'albergo». «Ma trascurare la sorveglianza può venire a costare molto», continua Valentini, «ricordo un nostro cliente, un albergatore, che lamentava dei furti ai piani. In



Sistema per Alberghi di Controllo Accessi Sesamo.

## LA GESTIONE NOTTURNA DELLE CHIAVI SENZA PRESIDIO.

Vuoi mantenere le chiavi tradizionali delle camere rilevando in automatico chi entra/ esce in tutta sicurezza? Il sistema SESAMO, con il gestore delle chiavi KeyCo, permette di sostituire il "portiere di notte" senza dover cablare tutte le stanze del Vostro albergo. Al cliente verrà consegnato un badge personale (stessera RFID) che gli permetterà di entrare in modo autonomo all'interno della hall e con la medesima tessera prelevare la chiave della sua stanza monitorando tutti i movimenti.



KeyCo

BOX intelligenti



ulteriori info & contatti: +39 051.6166900  
[www.indacoproject.com](http://www.indacoproject.com)



(continua)

anche il premio internazionale *Prime product of the year* con le telecamere con *slot pcmcia*, memoria e trasmissione Gprs/Edge/Umts a bordo camera che trasmettono immagini a cellulari e computer) va anche a beneficio delle riprese. «Siamo stati i primi in Italia, nel campo della videosorveglianza, a utilizzare il formato Mpeg4 (che la Cnn usava per i collegamenti satellitari): un metodo di spedizione delle immagini che abbiamo adattato, modificando la funzione matematica, alle telecamere antintrusione», nota il *sales manager* di Selea. Il risultato è che le telecamere progettate dall'azienda mantovana trasmettono in modo più snello (molte sono brandeggiabili in pratica si muovono come un operatore con la funzione *tracking detection*: vanno avanti e indietro, in orizzontale e verticale, zoomano e prendono di mira il soggetto inseguendolo anche negli angoli più remoti) con uno standard di visione superiore rispetto ai registratori digitali Dvr (*digital video recorder*) che riprendono a bassa qualità e a scatti, facendo perdere momenti importanti della registrazione.

Ad avvalersi dei servizi di Selea è stato anche il prestigioso Hotel Marriott di Milano, a pochi minuti dal centro città. La struttura che dispone di 321 stanze (tra cui una

presidential suite) collocate su sette piani ospita uno dei più spaziosi e attrezzati centri per meeting & conference della città: 22 sale per gli incontri su una superficie complessiva di 2.300 mq. Una clientela, dunque, quella del Marriott che considerata anche la mole degli eventi che si susseguono nel corso dell'anno, continua a crescere e a richiedere misure di protezione sempre più accurate e diversificate.

«L'impianto di sicurezza del Marriott era obsoleto e inadeguato a garantire livelli di sorveglianza ottimali e all'altezza della struttura. Le riprese non erano nitide e il sistema analogico non era affatto funzionale. Gli operatori, ad esempio, per isolare una sequenza della registrazione impiegavano parecchi di minuti per riavvolgere tutto il filmato» afferma Valentini.

«In Selea, il Marriott ha trovato un partner affidabile, che gli ha fornito un sistema intuitivo e di facile uso che fa risparmiare, in virtù



Sopra, la telecamera IPCAM 100. In basso, il dispositivo MVR 100

di queste caratteristiche, sia sulla formazione del personale che sulla manutenzione».

Il nuovo impianto Ip (*Internet Protocol*) dell'hotel è stato realizzato preservando l'estetica (gli apparecchi sono di piccole dimensioni con i cavi nascosti nei controsoffitti), e utilizzando, per abbattere i costi, i dispositivi tecnologici già in dotazione all'albergo. «Sono state riconvertite molte delle telecamere analogiche in digitale mettendole tutte in rete. Siamo inoltre riusciti a far dialogare tutta la strumentazione (*switch*, computer, ecc.) che proveniva da fornitori diversi» continua Valentini.

Il personale addetto alla sorveglianza, in qualunque punto del Marriott si trovi, riceve un allarme su piccoli palmari collegati alla rete via wi-fi. Questo sistema consente una risposta rapida e incisiva ad

ogni possibile situazione problematica. L'apparecchiatura poi può essere personalizzata ulteriormente con delle altre funzioni come il *tracking* ovvero la tracciabilità delle persone e il riconoscimento della rimozione degli oggetti. In pratica uno speciale algoritmo inserito nella videocamera le permette di inseguire i movimenti di una persona e di riconoscere se questa sposta o rimuove particolari oggetti presenti sul piano e nella camera. In caso di azioni "sospette" la telecamera è in grado di lanciare autonomamente il segnale d'allarme per un intervento repentino del personale. Altrettanto efficace (ed è economico poiché non necessita né di computer né di software) è l'applicativo *Access Control* una network camera che effettua la lettura delle targhe degli automezzi e fotografa tutti gli ingressi. I dati arrivano direttamente alla reception che provvede a rilevare entrate e uscite delle autovetture ed eventuali anomalie. Il riconoscimento ottico del dispositivo fa aprire le sbarre del cancello dell'albergo ai soli clienti della struttura. «I vantaggi fuor di dubbio sono molteplici: intanto un risparmio sul personale che viene ridotto e eliminato nel caso dell'automazione e della meccanicità del processo. E poi la sicurezza è garantita: un sistema del genere non ammette errore né tantomeno che badge o pass finiscano in mani estranee» conclude Valentini.



«Ricostruzioni tridimensionali, sensori per la visione notturna, algoritmi per l'analisi delle immagini e del movimento, trasmissione *wi-fi*. E ancora, riconoscimento ottico dei caratteri e delle targhe, alta risoluzione per la copertura video di aree molto estese con un'elevata precisione. Sono solo alcune delle infinite potenzialità che offre un sistema di videosorveglianza Ip» commenta Dittmar Metz, amministratore di Eutekna, società con sede nel torinese che si posiziona nel comparto della sicurezza, producendo e distribuendo piattaforme video-management personalizzabili. «Nonostante i numerosi vantaggi, il sistema digitale stenta a decollare: in Italia il 90% delle aziende si avvale ancora di impianti analogici. Il motivo è semplice e va attribuito ai costi ancora troppo elevati che rendono difficile il passaggio a questo tipo di soluzioni» prosegue Metz «e proprio per venire incontro al mercato, abbiamo concentrato i nostri sforzi nella messa a punto di una tecnologia software/ hardware che coniugasse prezzo e qualità. Il risultato è DV-Vision Stand Alone (SA)».

Si tratta di una soluzione per la videosorve-

# La rivoluzione delle telecamere Ip

Ricostruzioni tridimensionali, analisi delle immagini e del movimento



glanza basata su telecamere Ip wireless piccole e leggere, operative su piattaforme Windows, di facile installazione (il sistema arriva già prefigurato, è un prodotto "chiavi in mano") e dai costi contenuti (non occorrono posature di cavi e i tempi di installazione sono brevi). Ad abbattere le spese, poi, c'è anche il fatto che le videocamere della soluzione DV-Vision SA possono operare in autonomia senza la necessità di essere collegate ad alcun monitor, né tantomeno a una sala regia. Le riprese, in-

fatti, possono essere visionate o tramite rete LAN/ethernet locale o da accesso remoto collegandosi con Internet Explorer sia con un computer che con un cellulare. Si può poi appoggiarsi per il funzionamento dell'apparecchiatura alla rete LAN e alla cablatura già esistenti.

È possibile inoltre mettere in rete contemporaneamente più telecamere Ip, per installazioni di maggiori dimensioni, che trasmettono in alta risoluzione, configurando a seconda delle esigenze il *frame rate* (le immagini al secondo). Nonostante la semplicità d'uso, il sistema DV-Vision garantisce alti standard di sicurezza con l'integrazione della gestione degli eventi: un'applicazione che, in caso di pericolo, mette in moto allarmi e segnali luminosi ed informa con sms o e-mail l'eventuale personale della *security*. La funzionalità *day and night* inoltre garantisce la qualità delle riprese anche in condizioni di scarsa illuminazione. «Questo insieme di



Sopra, la telecamera ip Basler Day&Night. In basso, le videocamere wireless Ip y-cam e il software con i parametri per il controllo della registrazione

dispositivi di ripresa si caratterizza anche per il design accattivante, che fa sì che il prodotto (disponibile in colore nero o bianco), molto leggero e poco ingombrante, possa adattarsi a tutti gli ambienti» precisa Metz.

«Un'altra soluzione che proponiamo a quegli utenti che per esigenze di costi non vogliono rinunciare al loro impianto analogico è un sistema ibrido» spiega Metz. «È sufficiente un Pc che funga da server principale e la presenza di un convertitore che trasformi i segnali analogici in digitali» conclude l'amministratore di Eutekna.



Che il mercato della *global security* fosse pronto a partire e che sarebbe stato alla base delle future evoluzioni dei settori della sicurezza e dell'automazione, DigiView, l'aveva già intuito sei anni fa: da allora progetta soluzioni di qualità ad alto contenuto tecnologico. Il frutto della ricerca dell'azienda milanese (con una sede anche nel comasco) è Vision 360: una nuova linea di prodotti, presente sul mercato da sei mesi circa, che garantisce, attraverso un'integrazione a tutto tondo, elevati livelli di protezione e sorveglianza.

«Vision 360 è una soluzione composta da differenti moduli hardware inter-comunicanti» spiega **Donato Camaldo** direttore commerciale e marketing di DigiView «ovvero un sistema che consente di far dialogare, attraverso la rete dati, prodotti eterogenei anche già esistenti come (telecamere, videoregistratori, software, ecc), che funzionano con la stessa modalità: l'intelligenza distribuita. In pratica ciascun apparato sia esso un sensore o un modulo di gestione sa esattamente quello che deve fare e porta avanti in maniera ottimale il proprio compito. La tendenza è

quella di distribuire l'intelligenza su larga scala, in oggetti con basse prestazioni di calcolo ma fortemente legati tra loro, piuttosto che concentrarla in unità troppo sofisticate che in caso di guasto bloccano l'intero sistema». I moduli possono essere integrati e combinati tra loro per essere applicati in tutti i campi della sicurezza: dalla videosorveglianza Tvcc, all'antincendio e

# La parola d'ordine è global security

## Una soluzione per gestire sistemi Tvcc, antincendio, rilevazione gas e antintrusione



rilevazione gas, dall'antintrusione al controllo accessi. «E a proposito di *controll access* abbiamo messo a punto una soluzione basata nativamente sul protocollo

Ip (*internet protocol*) e collegabile in rete in grado di funzionare sia in modalità *stand-alone* che centralizzata. Controllare varchi, passaggi, ingressi è davvero semplice in quanto basta avere solo un punto di accesso alla rete LAN /*wireless* per poter monitorare in modo completo l'apertura del varco, ma anche lo stato e le segnalazioni di anomalie. Inoltre grazie al supporto

POE (*Power Over Ethernet*) è possibile alimentare sia il dispositivo di controllo che le serrature direttamente con un solo cavo con un'ottimizzazione dei costi e un risparmio di energia dal momento che si utilizzano solo basse tensioni» prosegue Camaldo.

«Viaggia su rete IP anche la telefonia che proponiamo ai nostri clienti. L'apprezzano in modo particolare gli albergatori che, con questa tecnologia, riducono ed ottimizzano i costi poiché non servono lavori infrastrutturali extra, ma ci si collega direttamente alla rete dati già esistente. I clienti dell'hotel, poi, grazie a questa applicazione, possono ricevere i messaggi lasciati sulla loro casella vocale direttamente sul cellulare o sull'e-mail personale» precisa Camaldo.

«Restando sempre nel campo dell'hotellerie, può rivelarsi molto utile anche l'hardware di supervisione che permette di avere accesso anche da remoto a tutte le informazioni sul funzionamento dei moduli» osserva il direttore commerciale di DigiView «se ad esempio possiedo due strutture ricettive a Milano e a Roma e mi accorgo che non funziona il modulo preposto alla videosorveglianza dell'hotel che si trova nel capoluogo lombardo posso distribuire il lavoro e ordinare al modulo dedicato alla sorveglianza su Roma di coprire anche la struttura milanese».

Ma non è tutto: gli applicativi di Vision 360 consentono inoltre di coordinare tutte le funzioni di *building automation* per la gestione, integrata e computerizzata degli impianti (di sicurezza, climatizzazione, distribuzione acqua, gas ed energia), delle reti informatiche e delle reti di comunicazione, ma anche per il controllo delle camere di un hotel e delle segnalazioni di allarme.

«Uno dei motivi di successo della soluzione Vision 360 è l'estrema semplicità nella programmazione e configurazione da parte dell'installatore che permette la riduzione dei costi di proprietà e dell'utilizzo da parte dell'utente» nota Camaldo (segue)



Non mandare in fumo l'opportunità di proteggere il tuo hotel e i tuoi clienti con le affidabili **soluzioni Antincendio Inim**. Qualità Made in Italy, innovazioni brevettate, semplicità d'installazione e utilizzo. **Per una sicurezza a cinque stelle.**

CON INIM, TUTTO SOTTO CONTROLLO. **GAMEOVER**

Studio-Hammer

**inim**  
ELECTRONICS

VIA FOSSO ANTICO LOC. CENTOBUCHI 63033 MONTEPRANDONE (AP) ITALY - TEL. +39 0735 705007 FAX +39 0735 704912 - INFO@INIM.BIZ WWW.INIM.BIZ

(continua)

«la struttura alberghiera che oggi si accosta a un sistema integrato per valorizzare il proprio investimento ed ottenere dei benefici in termini di comfort, sicurezza, risparmio energetico, controllo e qualità del servizio offerto ha un'ulteriore esigenza: quella di poter gestire il proprio impianto attraverso uno strumento visivo, in locale o da postazione remota senza grosse difficoltà, facile da utilizzare per evitare dispendiose e costose sessioni di formazione del personale e perdite di tempo quotidiane per sistemi troppo complessi e difficilmente gestibili».

«Fattore comune dei sistemi oltre ai moduli centralizzati che si occupano di svolgere le funzionalità richieste dall'impianto, è, infatti, la possibilità di avere un'unica interfaccia di gestione semplificata (*user friendly*) sia locale che remota via *browser*, con possibilità di lavorare nella stessa modalità per tutte le funzionalità implementate. Per esemplificare basti pensare che è possibile accedere alle registrazioni di una telecamera nella stessa modalità con la quale si accede alla camera per verificare i consumi telefonici, lo stato delle utenze connesse, la temperatura e non ultimo l'accesso del personale» aggiunge Camaldo.

I singoli componenti del sistema sono configurabili in modo flessibile e scalabile (dal piccolo al grande progetto, ampliabile nel tempo, con funzionalità selezionabili in base al budget disponibile. Moduli e interfacce si possono togliere e aggiungere senza limiti), sulla base degli obiettivi da perseguire, a seconda delle tipologie ricettive: dal video controllo di una realtà medio-piccola come quella di una *bed & breakfast*, al grande impianto di videosorveglianza *over Ip* costituito da centinaia di telecamere.

«Nonostante l'estensione dell'offerta, siamo continuamente in evoluzione con i prodotti e con le idee per consentire che le nuove funzionalità e tendenze di mercato possano essere implementate velocemente, nel tempo, senza un'eccessiva spesa. In tal modo Vision 360 non sarà mai obsoleto, ma si adeguerà perfettamente alle esigenze del futuro» conclude il direttore commerciale di DigiView. Vision 360 include, infine funzionalità automatiche per il monitoraggio in modo da minimizzare la necessità di interventi manuali permettendo al sistema di essere "intelligente" in quanto analizza automaticamente e contrassegna in tempo reale i filmati di videosorveglianza, rileva le attività sospette, come la rimozione di bagaglio o l'abbandono di oggetti, avvia registrazioni video, allarmi o altre azioni, avvisa gli operatori o il personale sul posto, con un'attività preventiva e deterrente nei confronti dei reati.

# Reati: prevenire è meglio che curare

## Protezioni perimetrali invisibili, sensori infrarossi e algoritmi per l'analisi comportamentale sventano sciagure e atti criminali

Nel 1974 ha rivoluzionato il comparto della sicurezza brevettando e mettendo sul mercato il Gps (*Ground Perimeter System*) il sistema di protezione perimetrale invisibile. In un trentennio di attività nel settore dell'antintrusione, la Gps Standard ha continuato a stupire e innovare investendo annualmente oltre il 15% del suo fatturato (15 milioni di euro il consolidato nel 2008) in ricerca e sviluppo. Oggi l'azienda di Arnad (Ao) che opera in Italia e all'estero (dove è presente con un ufficio commerciale in Cina, una filiale ad Istanbul e una consociata a Londra) può vantare prestigiose referenze. Ha protetto la zona rossa in occasione del G8 in Germania (la stessa tecnologia è stata fornita anche al ministero della difesa cinese) e ha progettato il sistema di videosorveglianza e di protezione perimetrale dell'aeroporto di Palermo "Falcone-Borsellino" e della Valle dei Templi di Agrigento. «Attualmente stiamo lavorando alla messa in sicurezza di siti militari, raffinerie, industrie energetiche e chimiche, in Europa, in Africa e in Asia. Le nostre soluzioni, che impiegano le più recenti tecnologie digitali e informatiche, sono utilizzate in tutto il mondo per monitorare i siti più sensibili», spiega Gaetano Capula, *communication manager* di Gps Standard. Del resto l'azienda può contare sulla gamma più completa di prodotti a livello mondiale nell'ambito dei sistemi perimetrali per la protezione esterna; offre inoltre un vasto parco di articoli per quanto riguarda centrali d'allarme a microprocessore, sensori infrarossi, dispositivi Tvcc e per la rilevazione delle presenze e il controllo degli accessi. «Oltre a moltissime soluzioni per la sicurezza siamo in grado di proporre ai nostri clienti anche il software di centralizzazione che consente di far interagire apparati tecnologici eterogenei, supervisionare le diverse prestazioni e personalizzare i parametri degli impianti a seconda delle esigenze» continua Capula.

«L'elevato grado di integrazione tra le varie tecnologie -perimetrale, antintrusione, controllo accessi, videosorveglianza e rilevazione incendio- si rivela particolarmente vantaggiosa per una struttura alberghiera», precisa Capula, «l'addetto alla *security* dell'hotel, infatti, può interfacciarsi con un unico strumento, il software di centralizzazione, per gestire in tempo reale tutti gli



La telecamera Samsung linea A1, di cui Gps Standard è distributore esclusivo per l'Italia. Sotto, la Centrale d'allarme DEFENDER



eventi problematici. La tempestività in questi casi può risultare provvidenziale».

Altrettanto importanti sono tutte quelle misure preventive che servono a scoraggiare possibili atti criminali negli alberghi. In questa direzione si muovono le ricerche della Gps Standard per perfezionare sistemi di codifica e video analisi per la rilevazione di oggetti abbandonati (che possono contenere esplosivi) o rimossi (come arredi rubati dalle camere, quadri o oggetti d'arte trafugati dagli spazi espositivi). «Nei nostri laboratori, inoltre, stiamo mettendo a punto degli algoritmi che servono per tracciare l'analisi comportamentale: un *identikit* che segnala eventuali anomalie nell'atteggiamento e nel modo di fare di alcuni utenti» precisa Gaetano Capula.

Una tecnologia, che sarebbe stata quanto mai utile, ai responsabili della sorveglianza dell'hotel Oberoi a Mumbai, che non notarono i gesti anomali, i movimenti innaturali e a scatti dei terroristi che penetrarono nell'albergo e causarono la morte di 125 persone.

Assolvono alla stessa funzione, quella di anticipare possibili situazioni di rischio, anche le telecamere a circuito chiuso Samsung A1 utilizzate da Gps Standard (l'unico distributore in Italia della linea Tvcc e videoregi-

strazione di Samsung Electronics).

«Si tratta della nuova generazione di videocamere "intelligenti" munite di custodie antivandalo che impediscono qualsiasi operazione di sabotaggio», informa Capula «la qualità delle immagini, ad altissima risoluzione, è eccellente a tutte le ore del giorno, anche in condizioni di scarsa illuminazione

e in controluce, grazie a una dotazione che regola i contrasti e miscela le immagini da esposizione lunga e corta». Il sistema Vps integrato, poi, assicura che gli spigoli degli oggetti in movimento siano chiaramente definiti (permettendo ad esempio il riconoscimento automatico delle targhe). Questi dispositivi di ripresa inoltre propongono un'analisi "intelligente" dei contenuti video rilevando oggetti che compaiono o rimangono sul campo per un tempo predeterminato, oggetti rimossi dalla scena oppure segnalando un cambio di direzione anomala (ad esempio un automezzo che improvvisamente inverte la marcia e si dirige verso l'obiettivo sorvegliato).

«La strategia più efficace, in termini di sicurezza, è sicuramente quella di rilevare intrusi prima che questi accedano all'area sensibile», conclude il manager della comunicazione di Gps Standard, «il sistema di allarme di un impianto antifurto scatta quando un estraneo si è già introdotto in un'abitazione privata o in un esercizio commerciale. Si comporta diversamente, invece, il sistema di protezione perimetrale che permette di mettere in atto procedure di sicurezza o avvisare le autorità competenti». Il suo funzionamento si basa sul sistema Gps (rilevatore differenziale di pressione) e su quello Rfc (generatore di campo elettromagnetico). In caso di violazione del perimetro protetto il rilevamento del target da parte dei sensori Gps ed Rfc, presenti in campo, riportano le variazioni di pressione e/o elettromagnetiche che, a loro volta, generano delle segnalazioni che vengono inviate al centro di controllo, che dopo opportuni processi di analisi, li trasforma in allarmi. Il Gps inoltre non determina alcun impatto estetico, poiché è invisibile (l'installazione è sotterranea), è estremamente affidabile (funziona in qualunque condizione atmosferica) e passivo (la flessibilità dei tubi fa sì che sia impossibile individuarne il percorso una volta installato). Si adatta poi a qualsiasi terreno (asfalto, prato, acciottolato) e non richiede manutenzione.





## IL PUNTO DI VISTA DELL'HOTEL



In Italia le norme antincendio possono non essere rispettate appieno dagli hotel situati in edifici con valore storico,

se queste contrastano con la conservazione culturale dello stabile. È arduo mediare tra sicurezza e bellezza architettonica.

In un trentennio di attività ha fatto incetta di premi e riconoscimenti. Quest'anno si è aggiudicato per l'undicesima volta il titolo di miglior resort al mondo sbaragliando i concorrenti di cinque continenti, durante l'edizione dei *World Travel Awards*, ovvero gli Oscar dell'industria turistica.

Del resto il Forte Village, a una quarantina di chilometri da Cagliari, offre tutto ciò che si può desiderare: una laguna cristallina incorniciata da una vegetazione lussureggiante, un centro di talassoterapia tra i più rinomati a livello internazionale, uno chef, **Gordon Ramsey** che può fregiarsi di ben 14 stelle Michelin.

Ma a colpire il visitatore sono anche le dimensioni elefantache del villaggio che si estende su una superficie di 25 ettari: 8 alberghi che dispongono di 750 stanze per una capienza complessiva di 1.700 persone, 21 ristoranti, 10 piscine, 18 sale congressi per 3 mila utenti e uno staff interno che in alta stagione raggiunge le 800 unità. Si può, quindi, ben comprendere che in una struttura così grande la sicurezza rappresenti una priorità, come conferma **Gianfranco Strinna**, *health safe manager* del Forte Village «le ampie dimensioni fanno assomigliare questa realtà più a un paesino che a un complesso alberghiero. Da questa peculiarità è nata l'esigenza di approntare un piano della sicurezza che tenesse conto delle diverse caratteristiche delle aree suddividendole in realtà a basso, medio e alto

# Il luxury resort dalla "Forte" protezione

### Staff medico, mezzo antincendio e squadre specializzate di soccorso



A fianco, un'immagine panoramica del Forte Village, immerso nella vegetazione. Sotto, una suite del resort con piscina privata e vista mare

squadre specializzate che hanno ottenuto l'attestato di primo intervento, sempre disponibili, tramite turnazione, nel complesso. Quest'anno poi abbiamo acquistato un mezzo antincendio con pompe e serbatoi, del tutto simile a quello in dotazione ai Vigili del Fuoco» precisa Strinna.

La macchina oliata del Forte Village prevede, in tema di sicurezza, la collaborazione di tutti: dallo staff medico che presidia in modo permanente il complesso, agli impiegati delle tre reception principali che hanno anche il ruolo di addetti alle segnalazioni in caso di allarme.

«Una parte fondamentale che tutela ulteriormente la clientela, poi, è la manutenzione ordinaria e straordinaria, da parte dei tecnici, di tutti gli impianti idrici, elettrici e di rivelazione fumi - che viene effettuata durante il periodo di chiusura, di 3-4 mesi, del Forte Village. In questo lasso di tempo si effettuano anche tutti i collaudi, le migliorie e gli interventi necessari a salvaguardare lo stato delle strutture e la sicurezza degli ospiti» conclude Gianfranco Strinna.

rischio a seconda della loro capienza ricettiva». «Come è facile intuire un hotel che non supera i 25 posti letto, sarà valutato meno pericoloso - per esempio rispetto alla possibilità che si verifichi un in-

condio - di un'altra struttura alberghiera che si sviluppa su più piani e contiene un centinaio di camere», prosegue Strinna.

«Abbiamo saputo sfruttare, allo scopo di tutelare l'incolumità dei nostri ospiti, gli elementi del territorio. Intanto il mare, a pochi metri dal villaggio, costituisce, naturalmente la via di fuga privilegiata in caso di evacuazione. E poi la diga, che si trova proprio ridosso del complesso, che fornisce, insieme alle due piscine interne al resort, tramite gli impianti di sollevamento e pescaggio, l'acqua necessaria per alimentare la rete idrica di tutto il villaggio» osserva il manager della sicurezza. «Ma la parte da leone, all'interno di una politica di prevenzione, la fanno le nostre



## PIETRELLI porte

linea hotel  
qualità vincente

F.lli PIETRELLI s.r.l.

Via XXI Strada, 18 61031 Bellocchi di Fano (PU)

tel. 0721 854495 fax 0721 854954

www.pietrelliporte.it info@pietrelliporte.it

L'ultima nata della linea Hotel (frutto della divisione ricerca e sviluppo) è il modello 421, porta a filo, particolarmente adatta per ambienti moderni minimalisti.

REI 30  
REI 45  
REI 60  
fonoisolamento 34 - 38 db



## ANTISCIVOLO



Cercando "scivoloso" su [www.tripadvisor.it](http://www.tripadvisor.it), si hanno numerosi risultati di clienti che lamentano l'eccessiva scivolosità

di piscine, corridoi e piani doccia. Se la sensazione di sicurezza in hotel viene minata l'esperienza vissuta risulta negativa.

Una piccola macchia d'olio, una pozza d'acqua e voilà il capitombolo è servito! Quante volte abbiamo assistito a questa scena negli hotel: in prossimità delle piscine e delle spa, oppure nella hall, quando durante le giornate di pioggia, si alternano clienti con ombrelli fradici d'acqua. Ma il ruzzolone è assai frequente anche nei bagni delle camere dove vasche e piatti doccia sono talmente lucidi e splendidi da costituire un serio pericolo per l'equilibrio degli ospiti. Anche le cucine degli alberghi sono luoghi rischiosi per la sicurezza del personale: per via dei continui lavaggi che impongono le procedure igieniche, ma anche per il grasso che si deposita a terra nonostante gli aspiratori. Per evitare rovinose cadute «la soluzione più efficace ed economica è il trattamento antiscivolo dei pavimenti e di tutte le superfici smaltate», assicura **Giampaolo Robuschi**, titolare dell'omonima azienda, con sede a Parma, che utilizza solo prodotti Stonegrip, presenti da più di un ventennio nel settore dell'antiscivolo. «È efficace perché agisce in modo permanente, con un risultato garantito al 100%, su una vasta gamma di materiali: dalle piastrelle in gres porcellanato, strutturato, levigato e smaltato, al *klinker*, dalle porcellane dei piatti doccia e vasche alle pietre artificiali ricostruite, e poi marmo, granito, pavimenti in ceramica e monocotture» continua Robuschi che aggiunge, «il trattamento inoltre è economico, sia perché richiede un'unica seduta sia perché

# No antisdrucciolo? Il capitombolo è servito...

## Negli alberghi si verificano spesso degli infortuni dovuti a cadute

non necessita della chiusura dell'esercizio. I tempi di lavorazione, infatti, sono brevi e le superfici lavorate immediatamente calpestabili».

«Il nostro intervento non si limita all'applicazione di resine caricate con quarzi, ma agisce in profondità provocando una trasformazione molecolare delle microscopiche particelle delle pavimentazioni», prosegue Robuschi. Prendiamo una mattonella bagnata e liscia che provoca il fenomeno dell'*aquaplaning*: quando ci si cammina sopra l'acqua non esce dalla suola di gomma della calzatura, e la scarsa aderenza alla superficie provoca gli infortuni. Quella stessa mattonella, dopo il trattamento antiscivolo, si presenta a occhio nudo esattamente identica, ma sotto la sua superficie si sono formati dei microcanali che determinano l'aumento dell'attrito: drenano

l'acqua e le creano una via preferenziale di fuga attraverso cui uscire dando origine a un effetto di micro ventosa sotto la suola della scarpa, che va a

contatto della mattonella. Le peculiarità di questo metodo fanno sì che la superficie trattata sia a prova di usura: il primo strato potrà essere graffiato o consumato a distanza di anni, ma rimarrà inalterata l'azione drenante del reticolato di canali dello strato più profondo. «Per mantenere in modo ottimale l'effetto del trattamento (che ha una garanzia di 5 anni) non serve una manutenzione particolare, ma è necessario pulire le superfici trattate nel modo corretto e con i giusti prodotti che indichiamo durante l'intervento con istruzioni molto dettagliate e con un'assistenza continua», precisa Robuschi. «Le imprese di pulizie, infatti, che operano negli alberghi (spesso

in *outsourcing*) usano sovente dischi per il lavaggio non appropriati o si limitano a pulire con straccio e spazzolone con l'unico risultato di spalmare lo sporco invece che rimuoverlo fisicamente».

«A fine lavori poi rilasciamo - dopo un accurato rilievo computerizzato, eseguito nelle reali condizioni di utilizzo dei locali, che misura la scivolosità prima e dopo il trattamento - un attestato del coefficiente d'attrito - su pavimento bagnato - che sarà superiore al valore di  $\mu$  0,40 fissato dal Decreto Ministeriale 236 e conforme al Testo Unico 04/2008» spiega il titolare dell'azienda emiliana. «Questa certificazione permette dunque agli albergatori di adeguarsi alle normative vigenti e di tutelarsi da eventuali responsabilità legate agli infortuni, dopo aver dimostrato di aver provveduto alla messa a norma delle pavimentazioni e di aver messo in sicurezza le superfici precedentemente scivolose» conclude Robuschi.



**G.R.A. SAS.**  
SALUTE AMBIENTE SICUREZZA  
VIA SAN GIOVANNI DE MATHA, 51  
80049 SOMMA VESUVIANA (NA)  
TEL./FAX 081.8934062  
[www.grasas.it](http://www.grasas.it) - [info@grasas.it](mailto:info@grasas.it)



### Ambiente

Laboratorio amianto - Classificazione delle FMV  
Caratterizzazione dei rifiuti - Analisi dell'aria  
Analisi delle acque - Analisi dei terreni  
Indagini fonometriche - Misure elettromog  
Emissione in atmosfera - Mappatura dell'amianto  
Caratterizzazione siti inquinati

### Qualità

Certificazioni ISO 9001/2008  
Certificazioni ISO 14000 (certificazione impatto ambientale)  
Certificazioni BRC (british retail consortium) global standard  
Marcatura CE del prodotto (normativa europea)  
HACCP concernente l'igiene dei prodotti alimentari  
Verifica ispettiva interna su sistemi di qualità aziendale ed ambientale  
Certificazioni sistemi di sicurezza OHSAS 1801

### Sicurezza

Valutazioni di rischio sicurezza, salute e trasversali Verifica adempimenti legislativi (D.Lgs 81/08) Adeguamenti strutturali e di processo antinfortunistico Piani di sicurezza per cantieri temporanei e mobili (D.Lgs 81/08) Adeguamento antincendio C.P.I. Piani di emergenza e evacuazione Valutazioni del rumore Valutazioni delle vibrazioni Valutazione rischio chimico Adeguamento alla direttiva macchine

### Salute

Sorveglianza sanitaria  
Medico competente  
Esami tossicologici  
Accertamenti clinico/strumentali  
Organizzazione del servizio di Pronto Soccorso in azienda e in cantiere  
Gestione di infermerie aziendali  
Addestramento del personale incaricato primo soccorso  
Studi epidemiologici



## CONTROLLO ACCESSI



*I sistemi di controllo sono indispensabili ovunque meno che in un hotel della Pennsylvania dove, durante una*

*convention della polizia, un ragazzo ha tentato di rapinare un agente in pensione. Nella hall lo aspettavano 300 poliziotti!*

**D**isponete di un parcheggio? È la domanda che ricorre più frequentemente quando si effettua una prenotazione in un hotel. Un ricovero per le auto è sicuramente un *plus* per una struttura ricettiva, ma comporta anche costi elevati di gestione. Tra le spese più gravose c'è l'impiego di personale addetto che si occupa di sorvegliare le macchine (sono frequenti infatti gli scassi per rubare, soprattutto, navigatori o cellulari dimenticati in auto) e regolare il traffico in entrata e in uscita. Ma come trasformare un onere in un investimento redditizio?

La soluzione "chiavi in mano" per il comparto turistico la fornisce Sacs, azienda trentina che opera da più di 20 anni nel settore dell'automazione di parcheggi. «Siamo una delle poche realtà in Italia a produrre internamente sia software e hardware, ciò significa che tutto ciò che si acquista ha una continuità per quanto riguarda l'assistenza tecnica, il ricambio della componentistica e la manutenzione», precisa **Michele Stecca**, direttore commerciale di Sacs. A una tecnologia tutta *made in Italy* si aggiungono anche molte altre *facilities*. I sistemi di automazione di parcheggio, prima di tutto, sono predisposti per regolare due flussi: gli ospiti interni all'hotel e i visitatori esterni. Per accedere all'area di sosta agli utenti occasionali viene assegnato un *ticket bar code*, mentre alla clientela dell'albergo una tessera *contact-less*. «Nel primo caso si tratta di un biglietto a codice a barre criptato *fan folder*, ovvero con lo spessore e la

# Come far diventare il parcheggio una risorsa

*I sistemi di automazione consentono di diminuire i costi di gestione, mettere a reddito l'autosilo e ridurre i contenziosi*



*A sinistra, un'installazione di Sacs per il controllo automatico del parcheggio presso l'Atahotel Pero (Milano)*

robustezza di un cartoncino, per evitare che possa deteriorarsi o stropicciarsi come i rullini termici», spiega Stecca, «nel secondo caso diamo in dotazione tessere *contact-less* munite di *chip* a radio frequenza che si posizionano davanti alla colonnina senza alcuna

strisciata. Abbiamo preferito questa soluzione alle bande magnetiche che spesso si smagnetizzano». Tutte le operazioni, registrate nel *database*, avvengono automaticamente senza l'ausilio di personale: il pagamento della sosta si può effettuare, infatti, presso le casse

automatiche o direttamente presso la reception.

Un altro valore aggiunto dei prodotti Sacs è la dotazione che permette di gestire un numero illimitato di tariffe e abbonamenti. «Per alcuni albergatori, (segue)

## Videosorveglianza



Hotel



La videosorveglianza non è fatta di telecamere e registrazione. *Come la vorreste VOI*, utile ed efficace, ha bisogno d'intelligenza e soluzioni specifiche per gli Hotel.

Produciamo sistemi video intelligenti, esperti, integrabili nei controllo accessi, sistemi antiincendio, telecamere SELEA di lettura targhe, per soluzioni uniche al mondo.



SELEA - Via Aldo Moro 69 - 46019 Cicognara (Mantova)  
Tel 0375 889091 - [www.selea.com](http://www.selea.com) - [infocom@selea.com](mailto:infocom@selea.com)

(continua)

soprattutto per coloro che possiedono strutture a vocazione business e congressuale, il parcheggio rappresenta una fonte importante di reddito. Per questo motivo abbiamo implementato il software con un applicativo che consente di stampare report statistici sull'utilizzo dell'autosilo. Un'indagine che si rivela particolarmente utile all'ufficio commerciale o marketing, che, per esempio, analizza i dati e può modulare le tariffe per incentivare l'uso e la redditività a seconda della frequenza dell'utenza e degli orari di affluenza» continua Stecca.

Altrettanto utile può essere l'abbinata dei sistemi a delle speciali telecamere



Sopra, uno stand di Sacs presso la fiera di Dubai, a destra, il parcheggio della fermata del metro di Molino Dorino a Milano



«in questo caso specifico l'accesso per gli ospiti registrati sia alla reception sia con prenotazioni via web non necessita di biglietti o tessere, ma avviene direttamente con la lettura delle targhe» prosegue il direttore commerciale di Sacs «altre videocamere opportunamente posizionate registrano, poi, la parte anteriore, posteriore e le fiancate laterali dell'autovetture: una precauzione necessaria che hanno adottato alcuni al-

bergatori per dimostrare, ad esempio, che la macchina del cliente aveva già subito danneggiamenti prima di entrare in posteggio. I titolari dell'hotel, hanno evitato in questo modo risarcimenti e contenziosi». Nulla è lasciato al caso neanche durante la fase finale: il prelievo dei contanti dalle casse automatiche. «Questo era un punto critico per alcuni amministratori che avevano riscontrato delle falle in altri sistemi, con degli ammanchi sul ricavato», puntualizza Stecca.

Il software di Sacs, per evitare che una situazione del genere possa verificarsi, prevede per chi accede alle casse diverse procedure di riconoscimento tra cui un badge personalizzato che fa registrare al database tutte le transazioni effettuate; un'"impronta" quindi che consen-

te all'amministratore anche da accesso remoto (grazie alla tecnologia tcp/ip) di sapere con certezza quanti soldi c'erano in cassa prima e dopo l'operazione eseguita dal singolo operatore.

«Un ultimo punto su cui vorrei porre l'attenzione riguarda la qualità dei materiali con cui sono costruiti i nostri prodotti a garanzia dell'investimento effettuato. Tutti i sistemi sono ideati per lavorare in ambienti esterni e in tutte le condizioni climatiche: dal freddo rigido delle località di montagna al clima torrido dei centri di villeggiatura. Le barriere elettroniche, poi, che si rompono di frequente in questa tipologia di macchinari e sono tra le parti più fragili e più esposte all'usura, sono state collaudate per resistere addirittura a 40 mila aperture al giorno» conclude Stecca.



Un dettaglio delle casse automatiche



**itinereitalia**  
sicurezza globale

ITINEREITALIA è una società di servizi attiva dal 2002 che si occupa della fornitura di una vasta gamma di prodotti per la **SICUREZZA ANTINCENDIO** e **ANTIESPLOSIONE** e fornisce **SUPPORTO TECNICO** a progettisti, installatori e operatori di settore.

- Rilevazione incendi
- Spegnimento incendi
- Tende tagliafuoco
- Antiesplorazione









**Itinereitalia S.r.l.** - Via Piave, 1 - 12100 Cuneo (Italy)  
Tel. +39 0171.65.690 - Fax. +39 0171.69.19.85 - e-mail: info@itinereitalia.com - web: www.itinereitalia.com

**S**i chiama Hotel Supervisor il software di gestione messo a punto dalla Apice di Empoli (Fi) - che dal 1990 progetta sistemi elettronici - per garantire sicurezza e confort alle strutture ricettive.

«Questo applicativo che permette di gestire simultaneamente controllo accessi (nelle stanze e nelle aree comuni) e *building automation* è operativo su tecnologia Lonworks (abbreviazione di *Local Operating Network*)» spiega **Angela Calò**, della direzione commerciale di Apice «una piattaforma in cui ciascun dispositivo comunica con gli altri senza necessità di una centrale». Questa peculiarità presenta numerosi vantaggi, a partire dall'interoperabilità: infatti è possibile collegare ad un unico mezzo di trasmissione dispositivi di varie case costruttrici, realizzando un sistema completo di *building automation* su un solo cablaggio (che può essere esteso all'infinito mediante *routers* e *repeaters*). E ancora: monitorare la situazione camere (o di altri locali) da un solo punto (di solito la scelta ricade sulla *reception*) oppure da postazione remota collegandosi ad una rete Lan. Il sistema, che ben si adatta ad edifici preesistenti, (non necessitando di cavi particolari) è aperto e flessibile: consente, infatti, di aggiungere in qualunque momento e con estrema semplicità nuove funzioni e può interfacciare e controllare anche altri impianti (come la videosorveglianza o l'antincendio) mediante l'utilizzo di un apposito software Scada di supervisione globale. «Inoltre l'applicativo è estendibile per taglie (da 15 a più di 250 stanze di hotel), non necessita di un Pc dedicato, consente di caricare file audio e immagini personalizzate a seconda delle richieste e garantisce assistenza e teleassistenza sul software 365 giorni all'anno» precisa l'ing. Calò. «Il cliente dell'albergo entra in camera con un badge,

# Un albergo a portata di click

**Un applicativo che consente di gestire simultaneamente controllo accessi e building automation**



Accanto, schema della stanza tipo del Sistema Hotel di Apice. Sotto, il software Apice per la supervisione dell'albergo. In basso, la centralina MA 5600 che regola il controllo degli accessi

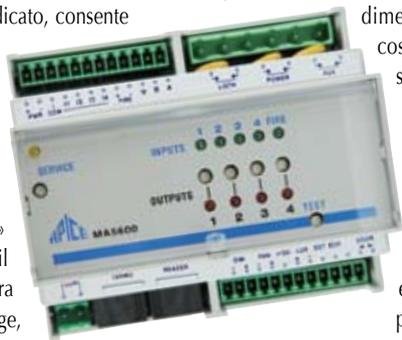


di solito a banda magnetica o di prossimità, che ripone nel portatessera, per abilitare i carichi energetici della stanza» prosegue Angela Calò. La presenza dell'ospite è rilevata sia da un sensore di presenza sia dallo stesso badge riposto nel porta tessera "intelligente".

Quest'ultimo si definisce tale perché opera un riconoscimento fotografico anziché dimensionale (evitando così che oggetti delle stesse misure come una carta di credito o l'abbonamento del bus possano attivare il sistema) e perché può discriminare due utenti: il cliente ed il personale di pulizia (che ha un

pass abilitato solo per le stanze che deve riassetare) mediante un procedimento di "autoapprendimento" che memorizza i badge da abilitare. «Questa funzione si rivela assai utile per la gestione dello staff (in caso di presenza del personale di pulizia nella stanza, si abilitano, infatti, solo determinati carichi, che escludono, ad esempio, la Tv o il riscaldamento) e per la valutazione dei livelli di efficienza: un'icona, infatti, segnala sul Pc che la governante è in camera e

sino a quando si trattiene» continua Angela Calò. Anche quando il cliente non è in stanza, la configurazione continua a operare in modo "intelligente" sia da un punto di vista del risparmio energetico che da quello della sicurezza. Quando il sistema, infatti, segnala la stanza come libera disabilita tutti i carichi energetici: l'impianto elettrico, la climatizzazione (caldo e freddo) che funziona nella modalità risparmio, oppure si blocca nel caso di apertura delle finestre. Dal software inoltre è possibile regolare i *set-point* di temperatura degli alloggi durante tutto l'arco della giornata. Massima attenzione è riservata anche all'incolumità degli ospiti: quando il cliente non è nella stanza, l'apertura della porta o di una finestra, senza l'utilizzo del badge, attiva un allarme che arriva direttamente alla *reception*, a indicare l'intrusione. «Lo stesso badge inoltre che viene fornito agli ospiti dell'hotel, per l'accesso nelle camere, può essere utilizzato per il *billing* (il cliente ha a disposizione un credito che va a scalare a seconda delle consumazioni e gli extra dei vari reparti, come bar, ristorante e spa)» chiarisce Calò «o per accedere al parcheggio dell'albergo». «Il nostro Sistema Hotel offre così all'albergatore un efficace strumento di automazione, sorveglianza e controllo e, soprattutto, un'elevata flessibilità riuscendo a soddisfare tutte le richieste del mercato e garantendo al contempo qualità, competenza e professionalità» conclude Angela Calò.



**Trattamentoantiscivolo.com**

[www.trattamentoantiscivolo.com](http://www.trattamentoantiscivolo.com) [info@trattamentoantiscivolo.com](mailto:info@trattamentoantiscivolo.com)

**Giampaolo Robuschi**  
Via Ghiaie Superiori 77  
43015 Noceto (PR)  
Tel 0521/625399 Cell 349/4795701  
Fax 0521/1880200

**IL NOSTRO TRATTAMENTO ANTISCIVOLO GARANTISCE SICUREZZA A COSTI CONTENUTI.**

Viene eseguito con prodotti Stonegrip dal nostro personale specializzato in tutta Italia indispensabile per pavimenti scivolosi da adeguare al Decreto Ministeriale 236.

Le superfici trattate sono permanentemente protette e immediatamente calpestabili, i tempi di esecuzione necessari al trattamento antisdrucchiolo sono estremamente ridotti, riducendo a poche ore l'inaccessibilità dei luoghi e senza la produzione di fastidiose polveri e detriti da rimuovere. Il prodotto è inoltre privo di acidi che sviluppano fumi e di solventi.

**Ideale per tutte le pavimentazioni sdrucchiolevoli, negli impianti sportivi, saune, terme, centri fitness, centri benessere, piscine, alberghi, ristoranti, cucine, mense, vasche da bagno e nelle docce.**

Il trattamento antiscivolo non altera in maniera significativa l'aspetto estetico delle superfici trattate, agisce sulle particelle di quarzo dei seguenti materiali: piastrelle in ceramica, gres porcellanato e levigato, klinker, monocottura, pietra artificiale, pietra naturale, granito e superfici smaltate, piatti doccia e vasche da bagno; anche sulle piastrelle antiscivolo il trattamento produce un notevole miglioramento dell'aderenza. Il trattamento eseguito con prodotti Stonegrip consente l'adeguamento al DM 236. Il coefficiente di attrito del Vs pavimento dopo l'intervento sarà superiore al valore di  $\mu$  0,40 fissato dal DM236, a richiesta (senza maggiorazioni di spesa) è possibile portare il coefficiente a  $\mu$  0,64 e oltre rendendo il Vs pavimento ancora più sicuro. A trattamento avvenuto, verrà effettuata la misurazione della scivolosità con Floor Slide Control FSC 2000 garantendo (5 anni di garanzia) sull'efficacia antisdrucchiolo del pavimento documentando con un rilievo

computerizzato il coefficiente di attrito, rilevato prima e dopo l'intervento, nelle reali condizioni d'uso dei locali come richiesto dal **Testo Unico** Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81. Pertanto al fine di rispettare la conformità del pavimento ai requisiti previsti dalle normative e per prevenire infortuni sul lavoro, vi invitiamo a un controllo sulla scivolosità dei pavimenti dei vostri ambienti di lavoro.



**STOP AI PAVIMENTI SCIVOLOSI!!!**



## SICUREZZA A 360°



Secondo il Sunday Herald un pirata informatico avrebbe violato i sistemi della Best Western rubando i dati personali di molti clienti.

L'accesso al database sarebbe avvenuto tramite l'utilizzo di un software trojan horse. Successivamente Best Western ha rassicurato i clienti.

Che il rapporto tra privacy e mondo delle strutture ricettive non sia facile lo dimostrano i pesanti provvedimenti che, nel tempo, l'Autorità garante per la protezione dei dati personali ha adottato a spese di diverse catene alberghiere. Il tema principale è quello delle pubblicità indesiderate, anche attraverso internet. Uno dei principi fondanti della materia, infatti, è quello che l'interessato (cioè il cliente) debba esprimere sempre un adeguato, preventivo, consenso informato al trattamento dei suoi dati personali (generalità e indirizzo, ma anche dati più delicati, come il tipo di programmi televisivi a pagamento acquistati in camera). Le informazioni da fornire, perché il consenso sia valido, sono molte e dettagliate, e includono anche le finalità di impiego dei dati forniti. Pertanto, se l'informativa non è adeguata e non consente di distinguere tra i dati richiesti per fornire il servizio alberghiero e quelli (anche se identici) da utilizzare, eventualmente, per la pubblicità o altri scopi, essa non è valida. Il consenso, invece, non è necessario per fornire la prestazione ricettiva richiesta dal cliente, in quanto vengono trattate informazioni esclusivamente per dare adempimento a un contratto tra le parti (il cliente chiede una camera e l'albergatore la fornisce).

Pertanto l'albergatore è libero di utilizzare tutti i dati necessari per garantire lo svolgimento della prestazione (comprese le informazioni per la comunicazione all'Autorità della Polizia di Stato, nonché quelli derivati da eventuali fatturazioni e impieghi delle carte di credito), ai sensi dell'art. 24 del Codice della Privacy. Invece, se si intendono utilizzare i dati degli avventori per altri scopi, come l'invio di pubblicità o lo svolgimento di campagne di marketing, dovrà essere richiesto quel consenso, prima non necessario, separatamente e non assieme ad altre voci. Ma se gli aspetti del marketing sono comuni ad altre categorie commerciali, esistono, invece, alcune tematiche di grande rilievo che riguardano espressamente gli alberghi. Il più importante elemento è la profilazione del cliente secondo le sue abitudini di consumo. In un noto provvedimento del marzo 2006, il Garante della Privacy ha duramente sanzionato una grossa compagnia alberghiera poiché, oltre a non informare correttamente i clienti e a non raccogliere adeguatamente il consenso per le attività di marketing, conservava le informazioni raccolte per profilare le abitudini di consumo degli interessati senza il consenso informato di essi e senza stabilire dei limiti temporali alla raccolta dei dati, che potevano essere conservati in eterno. Inoltre, la medesima compagnia forniva un' informativa sbagliata quando ci si iscriveva alla newsletter aziendale attraverso il sito internet.

# Privacy e hotel: non bastano adempimenti formali

## Occorre il consenso informato al trattamento dei dati personali e un limite temporale alla raccolta delle informazioni sugli ospiti



L'Autorità ha sanzionato, allora, la mancata notificazione delle attività di profilazione dell'utenza, che ai sensi dell'art. 37 del Codice della Privacy vanno iscritte in un apposito registro pubblico informatico, accessibile da chiunque. La conseguenza è stata non solo una serie di sanzioni amministrative ma, soprattutto, un provvedimento (a validità immediata) di divieto del trattamento dei dati raccolti fino ad allora, con l'obbligo di modificare radicalmente la procedura di informativa al cliente e di raccolta del consenso. Insomma, in pochi attimi quella compagnia alberghiera si è trovata praticamente cieca, cioè privata di tutto il suo database clienti e delle proprie politiche di marketing, con un danno economico e anche di immagine di proporzioni rilevanti.

Chi scrive, nei mesi successivi ha avuto occasione di visitare più volte gli hotel di quella catena e in ogni circostanza si è visto sottoporre, da un personale evidentemente incerto sul da farsi, moduli per la privacy differenti tra di loro e realizzati in fotocopia. Non un bel biglietto da visita per i clienti. Ancora nel 2008 un'altra catena alberghiera nazionale è stata sanzionata per aspetti simili e, anche in quel caso, il Garante ha vietato il trattamento dei dati illeciti. Sempre il sottoscritto, peraltro, si è sentito più volte obbiettare dagli operatori economici che gli obblighi di legge sono eccessivi e in questa considerazione c'è senz'altro del vero (soprattutto con riferimento ad una smisurata complessità della normativa), però non si devono scordare i rischi connessi alla mancata tutela della privacy dei clienti. Si pensi, ad esempio, al rischio di "schedatura" sui

costumi e le preferenze sessuali degli utenti che acquistano negli hotel film a "luci rosse".

Esistono, inoltre, altri aspetti di grande rilevanza per la privacy negli alberghi, quali la videosorveglianza e il controllo elettronico degli accessi nelle camere. Per la videosorveglianza, va ricordato che essa può essere senz'altro svolta ma solo nei limiti stabiliti dal Provvedimento generale del 29 aprile 2004 (sempre a cura del Garante della Privacy), previa adeguata informazione agli interessati per i quali, nei luoghi chiusi, non è sufficiente il semplice modello semplificato (il tipico cartello con alcune avvertenze). Per altro l'informativa deve essere resa

non solo ai clienti, ma anche ai dipendenti, per i quali va esperita la procedura di cui all'art. 4 dello Statuto dei Lavoratori, con il raggiungimento di un accordo sindacale o l'ottenimento di un'autorizzazione della Direzione Provinciale del Lavoro. Per la comune videosorveglianza, invece, non è previsto l'obbligo di consenso preventivo dell'interessato.

Gli operatori addetti alla visione/gestione delle immagini vanno adeguatamente incaricati e formati sull'impiego dei sistemi e le riprese non possono essere conservate che per poche ore o giorni, a seconda dei casi. Le ragioni e le modalità di impiego del sistema vanno adeguatamente documentate e va valutata con particolare attenzione la centralizzazione delle immagini in un'unica sala operativa. In quest'ultimo caso è importante applicare la norma UNI 11068:2005 che stabilisce le caratteristiche delle centrali di telesorveglianza. Una particolare attenzione, inoltre, va prestata per i sistemi

### ► Cos'è A.I.PRO.S

L'A.I.PRO.S., Associazione Italiana Professionisti della Sicurezza (www.aipros.it) conta oltre 250 membri, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Fondata nel 1979, senza fini di lucro, ha la specificità di essere l'unica associazione italiana che raggruppa accademici, consulenti e progettisti, imprenditori, manager, dirigenti e responsabili aziendali altamente qualificati nei settori anticrimine e vigilanza, security e protezione fisica, antincendio, prevenzione e protezione dagli infortuni, salvaguardia ambientale, sicurezza nucleare, sicurezza urbana, emergenza e protezione civile.

Le attività e le iniziative dell'A.I.PRO.S., prevalentemente a titolo gratuito per gli associati, e sovente anche per i terzi, tendono sempre alla formazione ed alla sensibilizzazione, spesso anticipando nei

tempi innovazioni o ipotesi di modifiche normative e regolamentari, e riguardano tutti i settori ed i contesti di riferimento, con particolare attenzione a quelli di maggiore rilevanza o attualità quali gli istituti di credito, l'industria ed i beni culturali.

La principale finalità di A.I.PRO.S. è quella di garantire l'eccellenza della professionalità individuale dei Soci, attraverso percorsi formativi permanenti e specifici, il costante aggiornamento tecnico-normativo e la verifica periodica del mantenimento dello status, nonché di divulgare la cultura della sicurezza nell'opinione pubblica, attraverso iniziative e manifestazioni, anche in partnership con università, scuole di formazione, enti ed associazioni.

Ing. Gianni Andrei  
Presidente A.I.PRO.S.



avanzati, come quelli proattivi o che si incrociano con altri dati, quali quelli biometrici. Essi andrebbero sottoposti a verifica preliminare del Garante e, quindi, la loro implementazione risulta complessa. Anche se, ad oggi, non vi sono stati ancora pronunciamenti dell'Autorità, ai sensi del Codice della privacy anche il controllo elettronico degli accessi alle camere deve essere oggetto di informazione per gli interessati qualora i dati vengano monitorati e registrati e la classica schedina (magnetica o *contactless*) non serva esclusivamente come "chiave" di accesso.

Per altro, per questa categoria di dati dovrebbero prevedersi tempi di conservazione molto stretti, posto che si tratti di informazioni delle quali non si giustificerebbe una ragionevole detenzione prolungata. Sempre in tema di controllo accessi, inoltre, alcune strutture ricettive stanno meditando l'impiego di sistemi biometrici (lettura del volto o dell'impronta digitale) per garantire la certezza dell'identità delle persone che accedono alle camere. Si tratta di una prospettiva percorribile ma solo in uno stretto solco di regole che sono intuibili da altri provvedimenti che il Garante della privacy ha varato, nel tempo, in materia di biometria, sia pure per casistiche diverse da quella alberghiera.

Eventuali leggerezze sarebbero, probabilmente, rapidamente sanzionate, vista l'attenzione posta dall'Autorità in questa materia. Restano valide, inoltre, tutte le altre regole dettate in materia di privacy, tra le quali l'obbligo di adottare le misure idonee di sicurezza e, in molti casi, della redazione del Documento programmatico sulla Sicurezza. Insomma, la privacy non è un optional ma un obbligo, la cui non applicazione può costare caro. Meglio pensarci per tempo.

**Aldo Agostini**

A.I.PRO.S. - Responsabile del Dipartimento Protezione dei dati personali

# Come rispettare le norme ed evitare le sanzioni

## Corsi on-line sull'antincendio, la sorveglianza sanitaria e il controllo degli alimenti

Il decreto legislativo 81/2008 ha mandato in pensione la vecchia 626 aprendo nuovi scenari e nuove interpretazioni in tema di sicurezza. Questa vasta materia, pullula di regolamenti, cavilli, codicilli, sanzioni pecuniarie e penali (con periodi di detenzione carceraria a seconda dell'infrazione commessa) che impongono, data l'ampiezza della trattazione, costanti aggiornamenti, ma soprattutto una formazione continua. Assolve a questi scopi la Cds Service 626 di Roma che offre, ai datori di lavoro, la possibilità di adeguarsi al nuovo Testo unico per la Sicurezza con una vasta gamma di servizi e corsi on-line (disponibili sulla piattaforma [www.tutto626.it](http://www.tutto626.it)) inerenti le norme antincendio, la sorveglianza sanitaria del personale, il controllo degli alimenti e la trattazione dei dati sensibili.

«Operiamo in tutta Italia e anche all'estero, in collaborazione con l'università di Salerno e con l'Efei (l'ente paritetico bilaterale nazionale per la formazione) attraverso la modalità dell'*e-learning*», spiega **Giulio Morelli**, responsabile commerciale e della comunicazione di Cds Service 626 che continua, «modalità che ci consente di proporci sul mercato con prezzi competitivi abbattendo così notevol-

mente i costi di tutte quelle società che necessitano di continui aggiornamenti per i loro dipendenti. Il web, poi, ci permette di interagire con i discenti in moltissime lingue: un valore aggiunto per un settore come quello alberghiero, che fa dell'internazionalità la sua bandiera».

«Ma non ci limitiamo solo alla formazione: una parte importante della nostra attività è anche la consulenza», prosegue Morelli, «il nostro staff tecnico, infatti, svolge un importante compito di assistenza e supervisione nella redazione, per esempio, del D.u.v.r.i. (il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze)». Questa dichiarazione, introdotta con la nuova norma in materia di sicurezza, è divenuta obbligatoria anche per gli hotel che devono, entro il 30 giugno 2009, mettersi in regola con la documentazione (nuova proroga al 31/12/2010 n.d.r.). Si parla di "interferenza", nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella

stessa sede aziendale con contratti differenti. «Un'altra novità inserita nel nuovo disegno legge riguarda l'obbligatorietà per le strutture ricettive di nominare il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza interna all'azienda (Rls)», osserva Morelli che aggiunge, «per questa

figura, che si interfaccia direttamente con il datore di lavoro, in merito all'organizzazione, alla programmazione e all'attuazione delle misure di prevenzione abbiamo messo a punto un corso mirato, come richiesto dall'art. 37 della sovra citata legge».

«Un altro aspetto, che gli alberghi, non possono trascurare», prosegue Morelli, «è quello della sorveglianza sanitaria». A questo proposito il D.lgs 81/08 ha istituito appositamente per gli hotel la figura del "medico competente" un esperto in medicina del lavoro, che effettua periodicamente controlli *ad hoc* sul personale, valutando anche i rischi di possibili infezioni, malattie e contagi.

Molti infatti sono i pericoli, nel

(segue)



# SACCE



## easy access

[www.sacs.info](http://www.sacs.info)

(continua)

settore sanitario, in una struttura ricettiva. Le cameriere ai piani, per esempio, inalando le sostanze tossiche presenti in molti prodotti detergenti, possono compromettere e irritare le vie respiratorie; oppure durante le pulizie, possono danneggiare la postura, mentre si arrampicano per raggiungere finestre, tende e specchi o ancora essere soggette ad allergie per acari e polvere. Un'altra minaccia, poi, può essere costituita dalle sostanze biologiche e dal sangue con cui può venire a contatto chi ordina e raschetta le stanze nonostante i dispositivi di protezione individuale (come guanti e mascherine). Non sono esenti da guai neanche i facchini (che il medico incaricato

deve giudicare idonei al carico e allo scarico) che ogni giorno fanno la spola tra le camere e la hall con chili e chili di bagagli. Stesso discorso vale per i cuochi che possono contrarre il tetano (le cui spore sono sul suolo o nell'intestino degli animali) tagliandosi con arnesi contaminati. «La Cds Service 626 si prende in carico tutte queste problematiche fornendo non solo i medici competenti, ma anche le unità mobili sanitarie (camper attrezzati con apparecchiature medicali) su cui effettuare esami e

le visite diagnostiche di tutto il personale alberghiero, direttamente nella sede del cliente», nota Morelli.



«Un altro servizio, infine, che può rivelarsi utile per gli hotel, è fornito dal nostro laboratorio di analisi accreditato Sinal, interno alla società, che effettua sia accurati esami microbiologici sui cibi sia tamponi superficiali, che consentono di testare la corretta esecuzione delle operazioni di pulizia e sanificazione delle superfici delle cucine degli alberghi», sottolinea Morelli. Questi controlli sono previsti dal sistema Haccp (*Hazard Analysis and Critical*

*Control Points*) che prevede l'analisi dei punti critici all'interno della fase produttiva degli alimenti obbligando il datore di lavoro alla redazione di un manuale di autocontrollo.

Altrettanto importante in questo campo sono le competenze del personale: Cds service si occupa di formare una figura cruciale come quella del responsabile dell'industria alimentare (l'interlocutore delle Asl e dei Nas durante le visite ispettive) che ogni albergo deve, per legge, nominare. «Il corso sostituisce il vecchio libretto sanitario e si focalizza non solo sui comportamenti igienici e sul controllo della salubrità del prodotto durante tutta la catena, ma approfondisce anche molti aspetti tecnici: da come immagazzinare le scorte, alla microbiologia alimentare senza dimenticare la chimica merceologica» conclude Giulio Morelli.

Il decreto legislativo 81/2008 ha mandato in pensione la vecchia 626

# C'è una chiave per ogni serratura. Ci sono quelle della reception, della caldaia, della sala meeting, della spa, dei depositi e dei magazzini per le provviste. In un grande hotel ogni giorno si maneggiano centinaia e centinaia di chiavi. In questo tintinnio assordante di chiavistelli, lucchetti e catenacci, capita spesso di fare confusione, di rimettere al posto sbagliato la chiave giusta o peggio ancora di perderne qualcuna. Tutto questo, inutile dirlo, va a discapito della sicurezza. A risolvere il problema ci ha pensato Keyco, l'armadio "intelligente", messo a punto dalla Indaco Project di Bologna, dalle dimensioni personalizzabili, strutturato con diversi cassetti (per un massimo di 32: ogni box, a forma di spicchio e rotabile, può contenere mazzi con più di cento chiavi) che si aprono automaticamente solo con l'utilizzo di badge *transponder*, impronte digitali e tramite la lettura ottica dell'iride. «Le chiavi meccaniche delle aree sensibili devono seguire un protocollo di rintracciabilità nella loro movimentazione, al fine di risalire con assoluta certezza a chi le ha utilizzate, al quando e al perché», spiega Antonio Marzo amministratore delegato di Indaco Project, azienda specializzata nello sviluppo dei sistemi di rilevazione dati. «Per questo motivo si configurano le autorizzazioni di ciascuna persona per ogni singolo box e si assegnano badge di abilitazione che presentano scadenze temporali», prosegue Marzo. Nel caso poi l'utente commetta qualche manovra errata si attivano allarmi acustici e luminosi e lo sportello dell'armadio si blocca. Ma non è tutto

## È arrivato l'armadio intelligente

Custodisce le chiavi, registra i prelievi, monitora il transito del personale e dei clienti



Sotto, l'armadio intelligente Keyco con box per la gestione di chiavi ed oggetti

Keyco non si limita a registrare i prelievi e le consegne delle chiavi, ma consente anche di monitorare il transito del personale e dei clienti dai varchi controllati dell'albergo (cancelli, porte, tornelli e carraie) nei giorni e nelle fasce orarie desiderate. È possibile, infatti, personalizzare le funzioni del software "Sesamo" che gestisce Keyco con numerosi parametri. «Alcuni albergatori ad esempio ci chiedono di

misurare i tempi di utilizzo di alcuni strumenti di lavoro come autoveicoli, muletti e macchinari in genere», continua Marzo, «oppure di poter consultare o stampare, in tempo reale, il registro dei transiti per singolo utilizzatore riportante l'orario e l'identificazione del box o del varco usato. Diverse strutture, invece, hanno l'esigenza di controllare le schede anagrafiche del personale abilitato oppure di ottenere l'elenco dello staff presente/assente in un determinato ambito, sulla base del registro dei transiti disponibile in tempo reale. Un'altra necessità è quella di gestire, mediante prenotazione, le richieste di accesso esclusivo al contenuto dei box Keyco, quali ad esempio le chiavi del parco auto o le chiavi di accesso alle sale riunioni».

«Un'ulteriore applicazione di Keyco» informa l'ad di Indaco Project «è quella che permette di presidiare l'albergo sostituendo il portiere di notte senza la necessità di cablare tutte le stanze». Il funzionamento è semplice e non ammette errore. Ad ogni cliente viene assegnato un badge personale che apre la porta d'ingresso dell'hotel. Quando l'ospite è entrato nella hall, per prelevare le chiavi della stanza, deve solo avvicinare il proprio badge all'armadio Keyco, che dopo la lettura ottica, fornisce all'utente il box dedicato, in cui si possono trovare oltre che le chiavi meccaniche, anche documenti d'identità, fax, comunicazioni o quant'altro. La tecnologia Rfid (*Radio frequency identification*) inserita nei badge degli ospiti, permette inoltre, agli addetti alla sicurezza o ai gestori dell'esercizio, di verificare, anche da remoto la situazione: le stanze libere e occupate o a che ora il cliente è entrato e uscito dalla sua camera.

«Sicurezza e affidabilità dunque a prezzi contenuti» conclude Marzo «Keyco, infatti, utilizza solo il browser di Internet explorer per il suo funzionamento sfruttando le connessioni di internet e intranet di solito già presenti negli hotel, senza alcuna necessità quindi di installazioni supplementari».



**Gerardo Barbera**, 48 anni, vive e lavora a Napoli, e si occupa di problemi legati alla sicurezza sul lavoro dal 1984.

Dopo quasi un ventennio nella Pubblica Amministrazione, ha intrapreso un percorso manageriale fondando nel 2000 la G.R.A. Salute - Ambiente - Sicurezza. La società offre, infatti, consulenze e formazione nel settore della sicurezza in tutte le sue declinazioni: ambiente, tutela della salute dei lavoratori e qualità. Molteplici le tematiche trattate dalla società napoletana: dai sistemi di autocontrollo degli alimenti, ai piani di emergenza e evacuazione incendi; dalla gestione dei rifiuti, all'analisi delle acque e alle valutazioni dei rischi chimici. E ancora, medicina del lavoro, gestione infermerie aziendali, sorveglianza sanitaria, studi epidemiologici. Molto spazio poi è dedicato alla formazione in aula per preparare figure quali gli addetti ai primi interventi antincendio e di pronto soccorso o i responsabili del servizio di prevenzione e protezione.

Ma le competenze professionali dello staff tecnico della G.R.A., sono a disposizione anche per l'analisi, la progettazione e la pianificazione di interventi di bonifica dell'amianto e dei siti industriali dismessi.

«Una volta i materiali di costruzione erano tenuti in scarsa considerazione» osserva Barbera «con ricadute

assai pericolose per coloro che abitavano o usavano gli edifici che non erano a norma. Molte persone ad esempio sono state esposte al radon, un gas radioattivo che passa attraverso fessure e piccoli fori di cantine e seminterrati». «Solo oggi si è finalmente compreso che la fase realizzativa



Il Dott. Gerardo Barbera

non si sviluppa né si esaurisce nel luogo in cui si costruisce l'opera, ma implica l'approvvigionamento di materiali e componenti fabbricati in stabilimenti lontani dal cantiere» continua Barbera «tant'è che le nuove leggi prevedono la marcatura dei prodotti da costruzione». Lo scenario, in tema di sicurezza, è dunque mutato: abbiamo chiesto a Barbera, in qualità di esperto, di delinearne i contorni.

**Domanda. Che cosa è cambiato nel Testo Unico (T.U.) 81/08 rispetto al Decreto legislativo 626/94?**

**Risposta.** Da tempo si avvertiva la necessità di armonizzare in un unico testo tutta la disciplina normativa della sicurezza sul lavoro. Il legislatore ha raggruppato i vari scritti, in genere recepimenti delle normative comunitarie e i vecchi Dpr degli anni '50- che ancora mantengono la loro valenza giuridica, anche se oggi sono formalmente abrogati- per ricavarne un solo corpus di leggi.

**D. Allora il cambiamento è solo formale, in quanto il testo unico ha riunito più decreti legislativi tra loro disgiunti?**

**R.** Sicuramente l'unicità della consultazione è uno degli aspetti positivi del T.U., ma vi sono anche risvolti di tipo sostanziale. Di fatto, mentre prima si procedeva alla valutazione dei

# Il D.lgs del 2008 ha aggiornato il Testo Unico

## La trasversalità è la chiave di lettura dell'impianto normativo in materia di sicurezza

diversi rischi separatamente (perdendo, talvolta, la visione globale dell'organizzazione), oggi si procede alla redazione di un unico documento di valutazione (il D.u.v.r.i.), cogliendo così anche le "trasversalità" che un pericolo può presentare. Ad esempio, oggi è più semplice capire che le sostanze chimiche utilizzate nella pulizia delle strutture alberghiere, oltre al rischio di inalazione e reazioni allergiche collegate a tale uso, comportano anche quello derivante dalla loro infiammabilità e dal pericolo che possono costituire per gli ospiti dell'albergo in ragione del loro utilizzo. E proprio per comprendere a pieno tutte le sfaccettature delle situazioni che possono mettere a repentaglio l'utenza proponiamo ai nostri clienti il modello del "consulente unico", proponendoci come unico referente, per la sicurezza, nella gestione dell'impresa, rispondendo così a tutte le esigenze del mercato.

**D. Il T.U. prevede l'inasprimento delle sanzioni per datore di lavoro, dirigenti e preposti: secondo Lei, era necessario detto provvedimento?**

**R.** Occorre ricordare, anzitutto, che il T.U. 81/08 è nato sull'onda emotiva di gravi incidenti sul lavoro occorsi in Italia; in seguito a questi eventi sia il legislatore che la giurisprudenza si sono orientati verso una sorta di "presunzione di colpevolezza" del datore di lavoro, partendo dall'assunto che alla base di qualunque incidente vi sia sempre un atto di negligenza. Al datore di lavoro, pertanto, spetta ora l'onere della prova, nel dimostrare che non si è trattato di un sinistro, ma di fatalità.

Il T.U., tuttavia, prevede, all'art. 30, la possibilità, per il datore di lavoro, di avvalersi di un valido strumento che, almeno amministrativamente, lo deresponsabilizza, in caso di incidenti sul lavoro.

**D. Ovvero?**

**R.** L'art. 30 individua le caratteristiche che i modelli di organizzazione e gestione (UNI-INAIL, SGSL 28/09/01 e il British Standard OHSAS 18001: 2007) debbono avere perché l'azienda non incorra nella responsabilità amministrativa delle persone giuridiche di cui al decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231, estesa dall'art. 9 della legge 3 agosto 2007, n.123, alla materia della salute e sicurezza sul lavoro. In pratica se il reato è stato commesso

da persone che rivestono funzioni apicali, l'ente non risponde del reato se prova che l'organo dirigente ha adottato ed efficacemente attuato modelli di organizzazione e gestione idonei a prevenire reati della specie di quello verificatosi. Il compito di vigilare spetta agli enti preposti dotati di autonomi poteri di iniziativa e di controllo "i modelli di organizzazione e gestione constano di codici di comportamento redatti dalle associazioni rappresentative degli enti, comunicati al Ministero della Giustizia che, di concerto con i Ministeri competenti, può formulare, entro trenta giorni, osservazioni sulla idoneità dei modelli a prevenire i reati (art. 6 c. 3 D.lgs 231/01)".

**D. Quali sono le difficoltà che incontra il ramo alberghiero?**

**R.** L'alta professionalità raggiunta dagli hotel, porta all'offerta di servizi sempre migliori per i propri ospiti, espressi in adegua-

tezza del personale e delle strutture. L'aggiornamento previsto, però spesso non include anche una variazione dei comportamenti tesi alla salute e alla sicurezza di personale ed ospiti, che non sempre ricevono un livello alto di attenzione.

Particolare cura, invece, dovrebbe essere dedicata alla valutazione dell'efficienza e dell'efficacia del servizio.

Basterebbe allargare l'interesse verso il campo della prevenzione e della protezione per sortire effetti positivi ed offrire valore aggiunto alle proprie realtà organizzative. Nella prevenzione degli incendi, ad esempio, si sono raggiunti standard elevati: ma quanti alberghi effettuano realmente simulazioni e prove di evacuazione? Il vantaggio degli schemi applicativi trova fondamento, infatti, nelle verifiche periodiche e in un sistema di autocontrollo che garantisca la validità delle azioni intraprese.



## JOB in TOURISM

APPROFONDIMENTI, FOCUS E TRENDS DI SETTORE PER I MANAGER E I PROFESSIONISTI DEL TURISMO

Editore  
**Antonio Caneva**

Responsabile del progetto  
**Emilio De Risi**

Direttore responsabile  
**Fabrizio Garavaglia**

Redazione  
**Irene Lucania**

Pubblicità  
**Raffaella Preatoni**

Disegno in copertina  
**Virginia Chinelli**

Progetto grafico e impaginazione  
**Studio Bart** Milano  
Tel 02 39282232

Redazione, amministrazione e pubblicità  
**JOB in TOURISM®**  
Via Filippo Carcano, 4  
20149 Milano  
Tel 02 48519477  
02 43980431  
Fax 02 48025154  
Email: info@jobintourism.net  
www.jobintourism.it

Associato all'unione italiana stampa periodica



**Job in Tourism** è iscritta al R.O.C. con il numero 8259  
La testata **Job in Tourism** è registrata presso il tribunale di Milano al n. 213 in data 23/03/1998

Stampa: **Pirovano srl**, via della Pace 19, 20098 San Giuliano Milanese (Mi)

© tutti gli articoli hanno riproduzione riservata. I proprietari dei crediti fotografici hanno acconsentito alla cessione degli stessi per la pubblicazione del numero. Il responsabile del trattamento dei dati personali raccolti in banche dati di uso redazionale è il direttore responsabile a cui presso la redazione di via F. Carcano, 4, 20149 Milano, (telefono 02 43980431 fax 02 48025154) gli interessati potranno rivolgersi ai sensi dell'art. 2 all. A - DLGS 196/2003



# DIGIVIEW VISION 360

VIDEOSORVEGLIANZA - CONTROLLO ACCESSI - BUILDING AUTOMATION - COMUNICAZIONE - CONTROLLO

## Intelligenza distribuita al tuo servizio

VISION360 è la nuova piattaforma IP di DigiView per la gestione integrata di sistemi di video sorveglianza, building automation, automazione, controllo accessi, sicurezza e rivelazione incendi, comunicazione. La struttura a moduli funzionali e intercomunicanti, permette la gestione sia di progetti di piccole e medie dimensioni che molto estesi e distribuiti sul territorio. In grado di gestire da 2 ad un numero infinito di sensori sul campo siano essi telecamere, varchi, sensori di movimento, moduli di controllo, VISION 360 è un potente sistema ricco di funzionalità. Notifica automatica e selettiva eventi, distribuzione video sul territorio, controllo intelligente delle reti e delle comunicazioni, implementazione di sensori virtuali, attivazione dei processi in risposta ad eventi e comportamenti sono solo alcune delle caratteristiche peculiari di DigiView VISION 360. La sicurezza di oggi e di domani alla portata di tutti e mai obsoleta.



*Facile, potente, automatico e flessibile*

Per saperne di più, chiamate subito DigiView al numero 031-4478.496 o scrivete a [vision360@digiview.it](mailto:vision360@digiview.it) e visitate il nostro sito [www.digiview.it](http://www.digiview.it)

**DIGIVIEW**  
Tecnologie Digitali Integrate a prova di futuro