

TOUCH SAFELY™ per

Aziende, Enti Pubblici, Scuole, Strutture Sanitarie e Utenze Finali

Contatto:

Stefano Bottesin – Independent Inventor / DABOtechnology
info@dabo.it – www.adamods.it – www.dabohts.eu

1. Contesto per Aziende ed Enti

In molte organizzazioni il punto ristoro è un luogo strategico:

- Aziende private (uffici, stabilimenti, logistica)
- Enti pubblici, tribunali, comuni, ministeri
- Scuole, università, campus formativi
- Ospedali, RSA, poliambulatori, strutture sanitarie
- Farmacie con vending h24

Qui si incrociano:

- dipendenti, collaboratori, studenti, pazienti, visitatori
- pause caffè, snack veloci, accesso a prodotti di prima necessità

Oggi, oltre alla qualità del prodotto (caffè, acqua, snack), molte organizzazioni chiedono:

- ambienti più sicuri e igienicamente curati,
 - coerenza con politiche **HSE, welfare aziendale, ESG**,
 - strumenti che facilitino **DVR/DUVRI, certificazioni e audit interni/esterni**.
-

2. Problema dal punto di vista del committente

I distributori automatici sono in genere:

- molto utilizzati durante le pause,
- posizionati in aree di passaggio e assembramento,
- toccati da un numero elevato di persone ogni giorno.

Punti critici:

- pulsantiere e schermi touch,
- vani bicchiere e vani di prelievo dei prodotti,
- zona rendiresto.

Sanificazioni manuali e cartelli generici spesso non bastano per:

- dare una **percezione chiara di controllo igienico**,
- dimostrare in modo oggettivo "chi ha fatto cosa, quando e come",
- integrare il punto ristoro nelle politiche di sicurezza, welfare e sostenibilità.

3. Soluzione: Touch Safely™ per il tuo punto ristoro

Touch Safely™ è un sistema di sanificazione automatica progettato per essere installato a bordo dei distributori automatici (caffè, snack, acqua, micro-market).

Agisce sulle aree più sensibili:

- pulsantiera / touch screen
- vano rendiresto
- vano bicchiere
- vano prelievo dei prodotti

La tecnologia **DABOTECHNOLOGY™** utilizza **UV-C in camera chiusa**, con percorsi dedicati e gestione delle zone d'ombra, per ridurre la carica microbica residua su superfici e volumi di passaggio.

Caratteristiche chiave:

- nessuna esposizione diretta della persona alla radiazione UV-C;
 - nessun prodotto chimico spruzzato sulle superfici, nessun residuo;
 - cicli automatici programmabili (tra un utente e l'altro, nelle ore notturne, ecc.);
 - tracciabilità dei cicli (log interno, con possibilità di esportazione report).
-

4. Benefici per Aziende, Enti e Strutture

a) Salute, sicurezza e percezione positiva

- Il punto ristoro diventa parte integrante delle politiche **HSE / salute e sicurezza**.
- Comunicazione chiara agli utenti: "Le superfici più toccate sono sanificate automaticamente".
- Maggiore serenità per chi utilizza quotidianamente le macchine (dipendenti, studenti, pazienti, visitatori).

b) Coerenza con DVR/DUVRI e sistemi di gestione

- Possibilità di includere il sistema nelle misure di prevenzione del DVR e nei DUVRI con i fornitori.
- Supporto documentale per audit interni, certificazioni e verifiche di enti terzi.
- Tracciabilità delle azioni di sanificazione, non più solo "procedure su carta".

c) Welfare aziendale ed ESG

- Il punto ristoro diventa un tassello concreto di politiche di **welfare** e di cura delle persone.
- Contribuisce alle iniziative ESG (ambiente, sociale, governance) come azione tangibile su salute e benessere.
- Affiancabile ad altre azioni "green" (bicchieri in carta, palette compostabili, fontanelle acqua, plastic free).

d) Reputazione e competitività

- Per strutture sanitarie: coerenza con l'immagine di luogo attento alla prevenzione.

- Per PA, scuole, università: segnale concreto di investimento sulla sicurezza di studenti e cittadini.
 - Per aziende private: rafforzamento della reputazione come datore di lavoro responsabile.
-

5. Come funziona in pratica

Una volta installato il sistema Touch Safely™ sulle macchine:

- i cicli vengono **programmati** in base all'uso (es. brevi cicli tra le fasce di picco, cicli lunghi notturni);
- l'utente usa il distributore come sempre, senza dover fare operazioni aggiuntive;
- il sistema registra i cicli (data, ora, durata, dose) e, se previsto, invia i dati a una dashboard remota;
- il gestore può produrre **report PDF** da condividere con l'azienda/ente committente o con gli auditor.

Il tutto con un impatto minimo sulla fruizione del servizio.

6. Cosa chiedere al tuo gestore di vending

Se sei un'azienda, un ente pubblico, una scuola o una struttura sanitaria, puoi:

1. Verificare se il tuo attuale gestore è disponibile a valutare l'integrazione di **Touch Safely™** sulle macchine presenti nei tuoi siti.
2. Richiedere una proposta specifica che includa:
 - elenco dei punti ristoro e delle macchine coinvolte;
 - numero e tipo di vani da sanificare (pulsantiera/touch, bicchieri, prodotti, rendiresto);
 - piano di comunicazione agli utenti (pannelli, adesivi, informative interne);
 - eventuale progetto pilota su uno o più siti sensibili (es. reparto, sede principale, campus).

3. Inserire, nei rinnovi contrattuali o nei nuovi bandi, un requisito esplicito per sistemi di **sanificazione automatica delle superfici più toccate**, con tracciabilità e reportistica.

DABOtechnology può supportare il dialogo tecnico tra committente e gestore, contribuendo con:

- materiale tecnico e schede di soluzione,
 - esempi di testi per capitolati, DVR/DUVRI, documenti interni,
 - format di report e KPI per progetti pilota.
-

7. Esempi di applicazione

- **Aziende private**
 - Sede centrale + stabilimenti, con upgrade progressivo dei punti ristoro più utilizzati.
- **Ospedali e sanità**
 - Aree attesa, aree break del personale, vending farmaceutico, zone ad alta sensibilità.
- **PA e scuole**
 - Ingressi, piani principali, aree comuni di ministeri, comuni, scuole e università.
- **Campus e grandi complessi multi-tenant**
 - Business park, poli logistici, centri direzionali.

In tutti questi contesti è possibile partire da un **pilota** (ad esempio 5–10 macchine in 1–2 siti) per poi decidere l'estensione.

8. Prossimi passi per Aziende ed Enti

1. **Contatto iniziale**
 - Condivisione del contesto (numero siti, tipologia utenti, priorità di igiene).
2. **Allineamento con il gestore di vending**
 - Coinvolgimento del fornitore che già gestisce le macchine, per verificare:
 - fattibilità tecnica,
 - tempi e costi di integrazione,

- eventuale progetto pilota.

3. Definizione del pilota

- Selezione dei siti, definizione KPI (percezione utenti, reclami, uptime, eventuali test microbiologici).

4. Valutazione e piano di rollout

- A valle del pilota, definizione di un piano di estensione per siti e/o aree critiche.

9. Contatti

Per ricevere materiale tecnico, esempi di progetti pilota e supporto nel dialogo con il tuo gestore di vending:

Stefano Bottesin

VIA MERLIN 30 – 35143 PADOVA – ITALIA

Phone: +39 347 2664913

Email: info@dabo.it

Web: www.adamods.it – www.dabohts.eu