



LIFE Energy Efficiency 4 HORECA

**Efficienza energetica ed elementi fondamentali
dall'ideazione alla produzione all'interno di una
filiera**

28 Ottobre 2025



Co-funded by
the European Union

Contenuti della presentazione



EE4HORECA

1. Il Progetto EE4HORECA nel quadro europeo della transizione energetica
2. L'approccio della Catena del valore (Value Chain)
3. Origine delle emissioni (Scope 1, 2 e 3)
4. Distribuzione dei consumi energetici nelle attività HORECA
5. Buone pratiche e raccomandazioni

Il presente lavoro è cofinanziato dall'Unione Europea. Le opinioni espresse sono tuttavia esclusivamente quelle dell'autore/i e non riflettono necessariamente quelle dell'Unione Europea o di CINEA. Né l'Unione Europea né l'autorità erogatrice possono essere ritenute responsabili di esse.





Migliorare la collaborazione tra gli attori della filiera in chiave di efficientamento energetico e di sostenibilità del settore

Il progetto coinvolge 12 realtà Europee e prevede la collaborazione di gruppi di lavoro in 7 paesi.



SEnerCon



Introduzione: Il Progetto EE4HORECA

✓ Adottare efficaci misure di efficienza energetica nella catena del valore HORECA

L'analisi della catena del valore (value chain) dell'impianto ha permesso di individuare le fasi a maggiore intensità energetica, evidenziando i processi prioritari per interventi di efficientamento e digitalizzazione.

- ✓ Identificare le buone pratiche attuate dalle grandi imprese e, da queste, identificare modelli di business collaborativi e pertinenti nel settore HORECA
- ✓ Fornire conoscenze agli attori coinvolti nel settore HORECA
- ✓ Creare modelli di business, strumenti di benchmarking, standardizzazione e monitoraggio incentrati sull'uso dell'energia a livello di catena del valore, che a loro volta potrebbero proporre miglioramenti nelle politiche relative al settore HORECA
- ✓ Dimostrare la pertinenza degli approcci della catena del valore per aumentare la sostenibilità, la resilienza e la competitività tra le imprese
- ✓ Dimostrare la fattibilità economica di approcci collaborativi per la transizione energetica

1- Introduzione: Perché l'efficienza energetica nel settore HORECA?

- Il settore HORECA è un grande consumatore di energia a causa delle sue operazioni continuative nel tempo e della diversità dei servizi offerti. L'efficienza energetica in questo settore non solo riduce i costi operativi, ma migliora anche la sostenibilità e la reputazione aziendale.
- Per efficienza energetica si intende l'utilizzo di meno energia per offrire lo stesso servizio o livello di attività, grazie all'adozione di tecnologie e pratiche che riducono i consumi senza compromettere le prestazioni.
- Adottare una VISIONE DI FILIERA nel settore HORECA significa considerare tutte le fasi del processo di approvvigionamento e operatività, dalla produzione di cibo e bevande fino al servizio al cliente. Ciò implica che l'efficienza energetica deve essere una priorità in ogni anello della catena, promuovendo pratiche sostenibili tra i fornitori e ottimizzando l'uso delle risorse lungo tutta la filiera.
- **I benefici economici dell'efficienza energetica:**
 - Riduzione dei costi operativi e maggiore competitività aziendale, con ritorni favorevoli nel medio termine.
 - Diminuzione delle emissioni di gas serra e dell'impronta di carbonio del settore HORECA per contribuire alla mitigazione del cambiamento climatico.
 - Risposta alle crescenti richieste di sostenibilità da parte dei consumatori e degli enti regolatori.

1- Impegno politico per la riduzione delle emissioni

Dall'accordo di Kyoto, gli Stati sono passati da dichiarazioni programmatiche all'adozione di impegni concreti.

- **Il Protocollo di Kyoto** è stato il primo trattato internazionale, adottato nel 1997 ed entrato in vigore nel 2005, con l'obiettivo di ridurre le emissioni di gas serra (GHG) e mitigare il cambiamento climatico.
- **L'Accordo di Parigi** (2015) ha ottenuto impegni da praticamente tutti i Paesi del mondo. Ha proposto di limitare il riscaldamento globale a meno di 2°C, con sforzi per mantenerlo a 1,5°C.
- **Le ultime due COP** si sono tenute nel 2022 (COP27) a Sharm El-Sheikh, Egitto, e nel 2023 (COP28) a Dubai, Emirati Arabi Uniti. La Conferenza sul Clima delle Nazioni Unite del 2024 (COP29) **si è svolta dall'11 al 22 novembre a Baku, Azerbaigian.**

Paris Agreement: the EU's road to climate neutrality

In December 2015, for the first time, **all countries worldwide** agreed on a collective effort to:



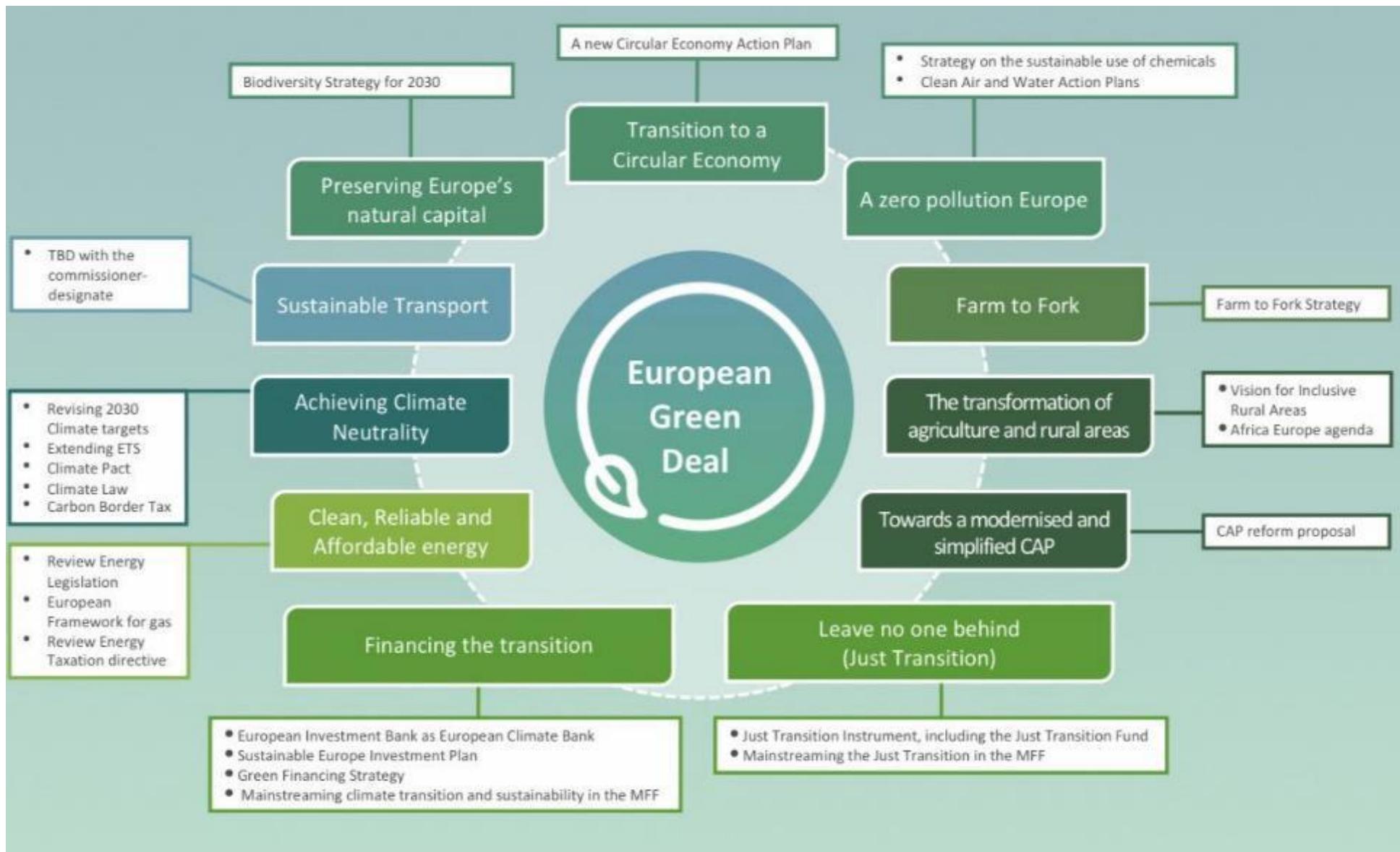

The agreement requires parties to submit national plans to reduce emissions and to review these commitments **every 5 years**.

Year	Activity
2015	Signature and initial national plans
2020	Strategy and updated plans
2023	Global progress review
2025	Updated plans
2030	Global progress review

UNIONCAMERE VENETO

enterprise europe network

1- II Green Deal Europeo



UNIONCAMERE
VENETO





2- Impegni pubblici per ridurre le emissioni



EE4HORECA

"UN SDGs"

Sustainable Development Goals (SDGs) and the Paris Agreement on climate change.
Agreement of 25/09/2015 General Assembly of the United Nations.

<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/2015/09/>

SOCIAL DIMENSION



ENVIRONMENTAL DIMENSION



GOOD GOVERNANCE



- Azione per il clima:** Limitare il riscaldamento globale a 1,5 gradi Celsius rispetto ai livelli pre-industriali.
- Energia sostenibile:** Aumentare la quota di energia rinnovabile nel mix energetico globale.
- Transizione giusta:** Garantire che la transizione verso un'economia verde sia equa e giusta per tutti.
- Conservazione e ripristino degli ecosistemi:** Proteggere e ripristinare gli ecosistemi naturali.
- Economia circolare:** Promuovere un modello economico che minimizzi i rifiuti e massimizzi il riutilizzo delle risorse.
- Finanza sostenibile:** Mobilitare risorse finanziarie per supportare la transizione verso un'economia verde.
- Resilienza e adattamento:** Rafforzare la capacità delle comunità e degli ecosistemi di adattarsi agli impatti del cambiamento climatico.



UNIONCAMERE
VENETO



1- Perché un approccio alla sostenibilità basato sulla catena del valore?

La visione **della catena del valore** ha un impatto maggiore sulla competitività dell'azienda, rappresentando un fattore di differenziazione rispetto a concorrenti e clienti:

- Trasparenza
- Valutazione e consapevolezza ambientale e sociale
- Collaborazione
- Efficienza
- Promozione dell'innovazione
- Garanzia di conformità normativa
- Ampia responsabilità del prodotto

Interconnessione di tutte le fasi di produzione e distribuzione, relazioni commerciali e con i clienti.

2- Rappresentazione della Mappa della Catena del Valore

Obiettivo

Rappresentare la mappa della catena del valore del settore Horeca dal punto di vista del cliente e in termini energetici

Approcci:

- Collaborativo: attori della catena del valore
- Impronta ecologica
- Ciclo di Vita del prodotto/servizio

Servizi:

- Hotel
- Ristoranti
- Società di Catering

2- Rappresentazione della Mappa della Catena del Valore

Mappe dal punto di vista del cliente/utilizzatore:

- ✓ Attività: Processi della catena del valore
- ✓ Cliente: “*Customer experience*”
- ✓ Consumi diretti
- ✓ Consumi indiretti

Fornitori di beni e servizi: punto di vista “energetico”

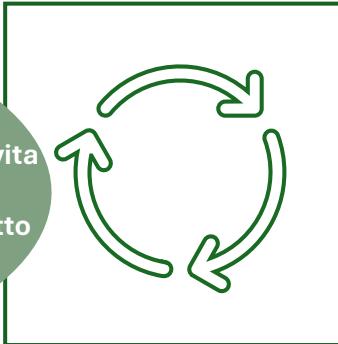
- ✓ Beni e servizi aquisiti
- ✓ Beni - attrezzature
- ✓ Attività correlate con l’ energia ed i combustibili
- ✓ Trasporto e distribuzione
- ✓ Gestione dei rifiuti

2- Definizioni: Analisi del Ciclo di Vita e Analisi della Catena del Valore



EE4HORECA

L'LCA fornisce i dati necessari per calcolare l'impatto sull'ambiente in tutte le fasi del ciclo di vita del prodotto o del servizio: risorse consumate, tonnellate di CO₂ emesse, rifiuti generati e l'impatto ambientale del prodotto o servizio



LCA: Valutazione del Ciclo di Vita

- Impatto ambientale
- Cambiamento climatico
- Rifiuti
- Tutte le fasi del ciclo di vita
- ISO 14040 and 14044.

LCA e VCA forniscono una visione **equilibrata** e **complementare**.

L'impronta di carbonio può essere considerata come una **sottocategoria dell'LCA**, focalizzandosi su una delle categorie di impatto ambientale: tonnellate di CO₂ emesse e cambiamento climatico.

Misurazione dell'Impronta di Carbonio

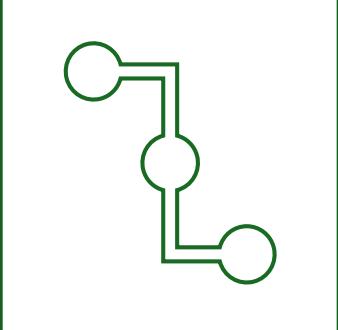
Misurazione delle Emissioni di Gas Serra:
GHG

• Cambiamento climatico

Miglioramenti operativi e di sostenibilità



L'approccio VCA consente di identificare le fonti più rilevanti di **impatto ambientale e costi** in ciascuna fase della filiera. Quantificandoli, permette di individuare i punti di maggiore interesse e miglioramento.



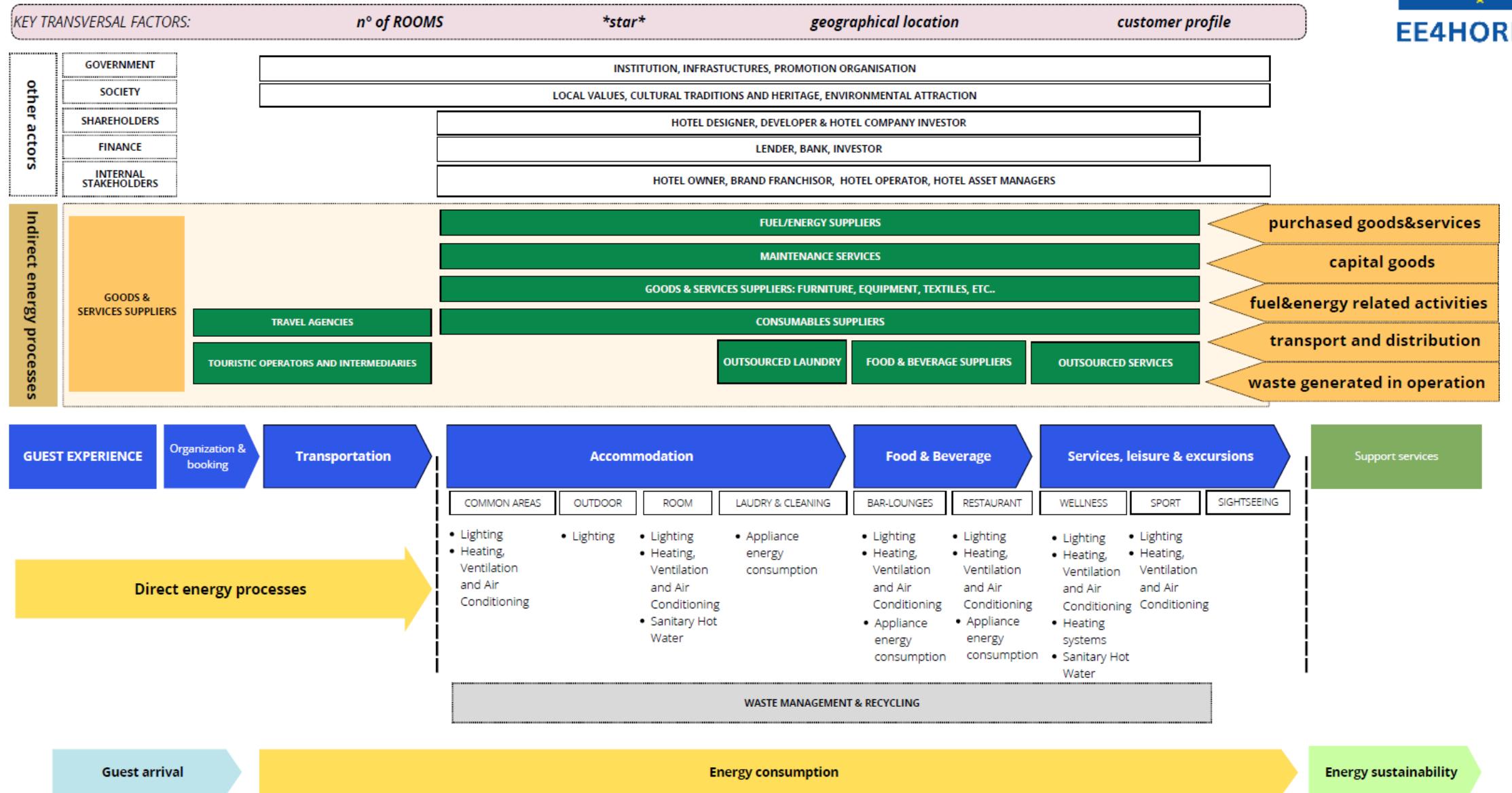
VCA: Analisi della Catena del Valore

- Identificare e valutare le attività e i processi della catena del valore.
- Permette di individuare i punti critici e le opportunità di miglioramento.
- Impronta di Carbonio: Scope 2 e 3

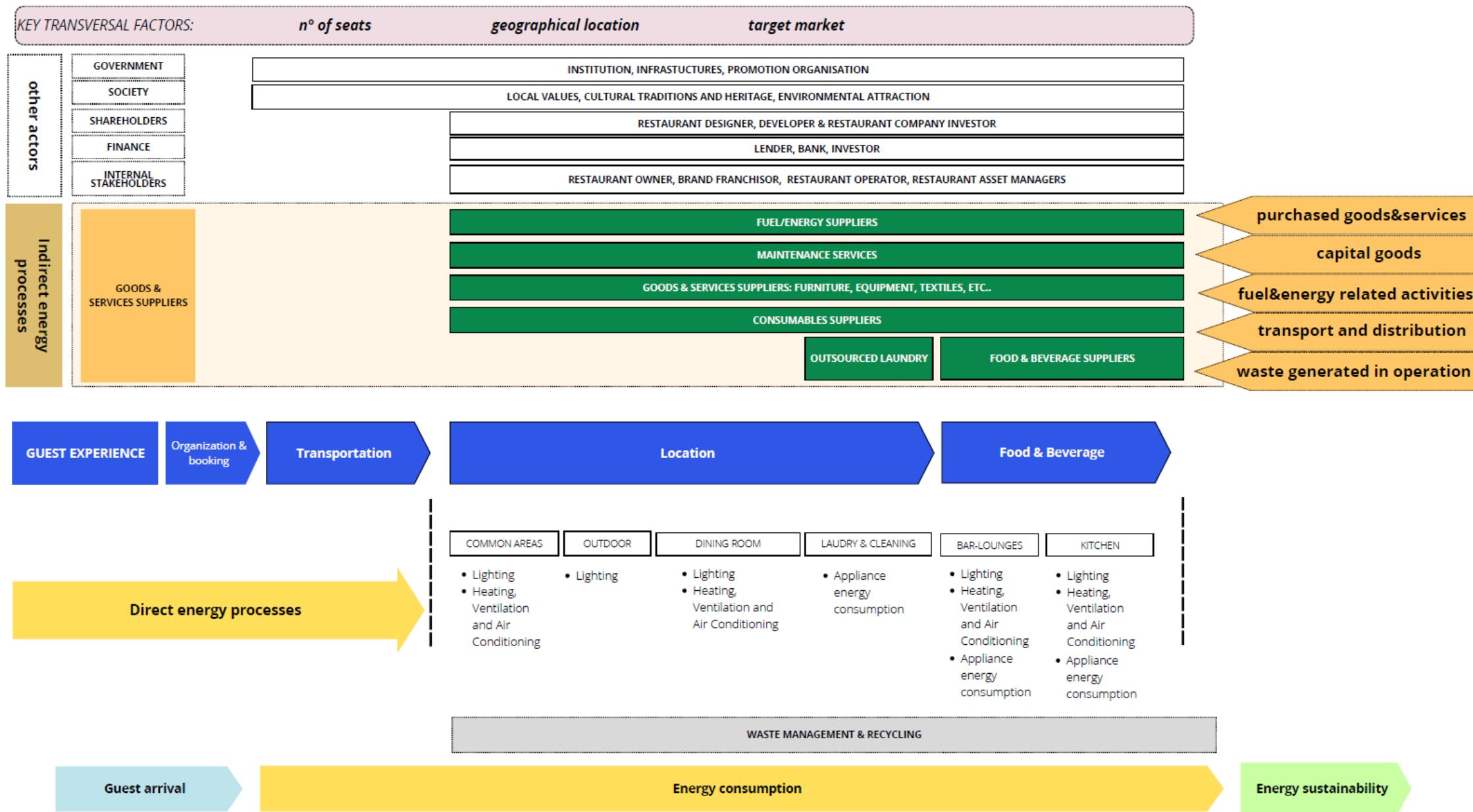
2- Mappatura della catena del valore: HOTEL



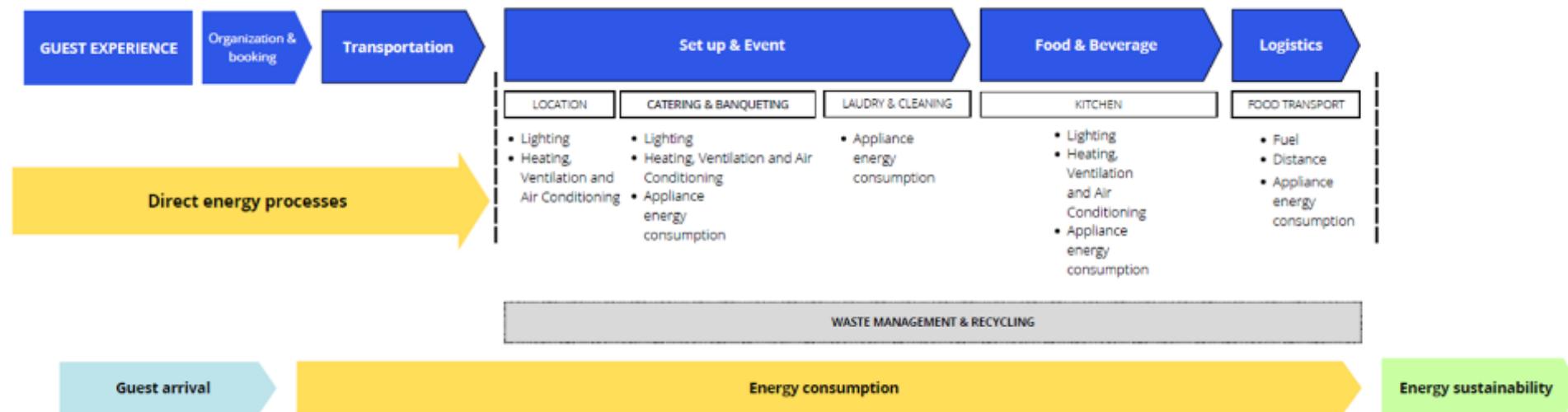
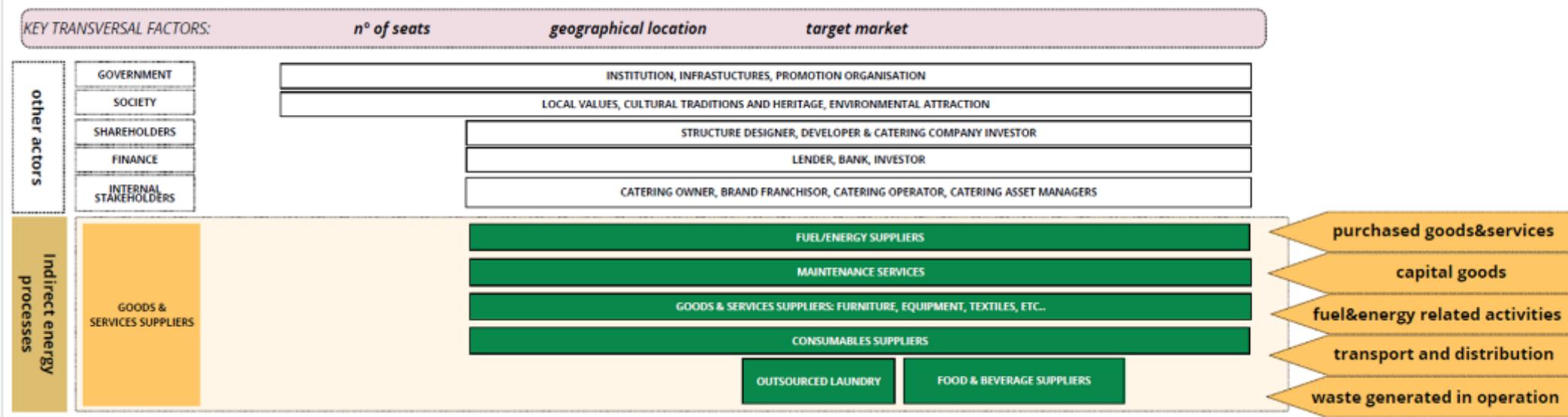
EE4HORECA



2- Mappatura della catena del valore : RISTORANTI

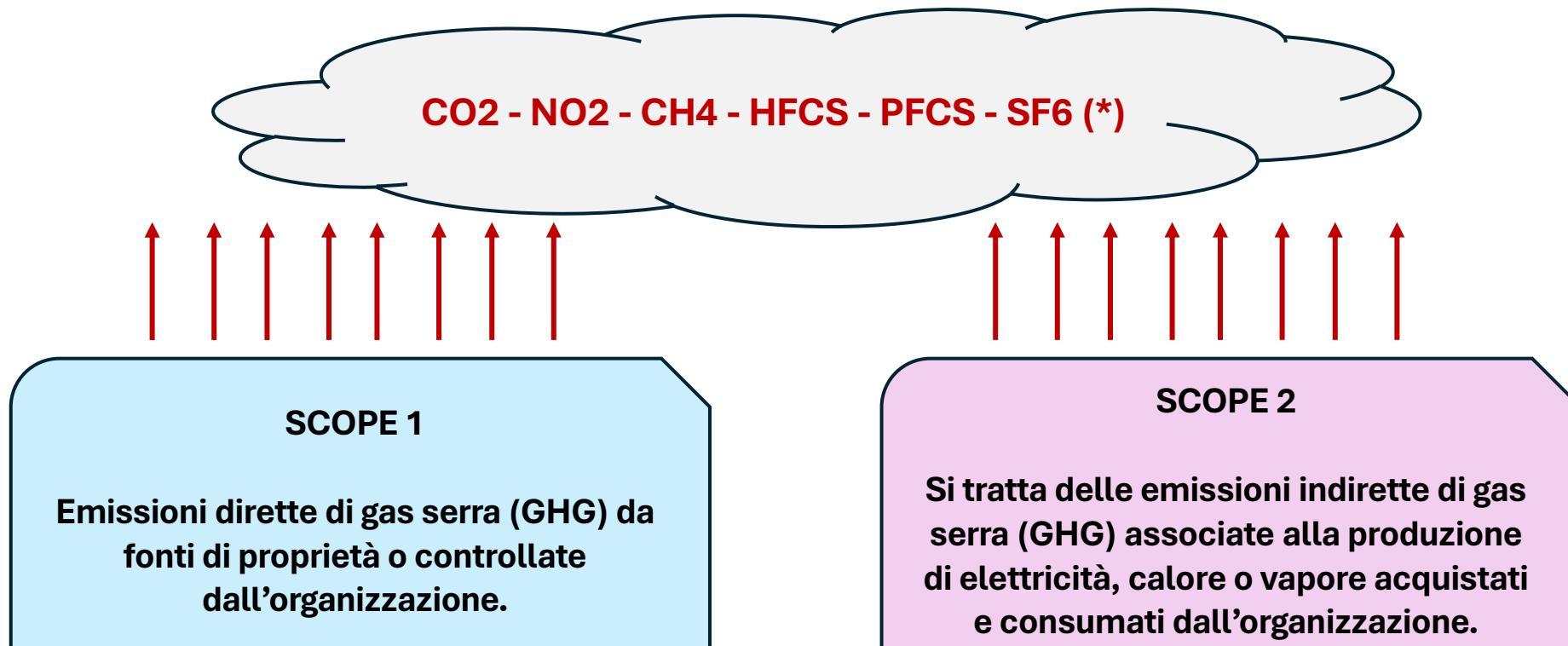


2- Mappatura della catena del valore: CATERING



3- Misurazione delle emissioni

Tipo di emissioni: Scope 1 and 2

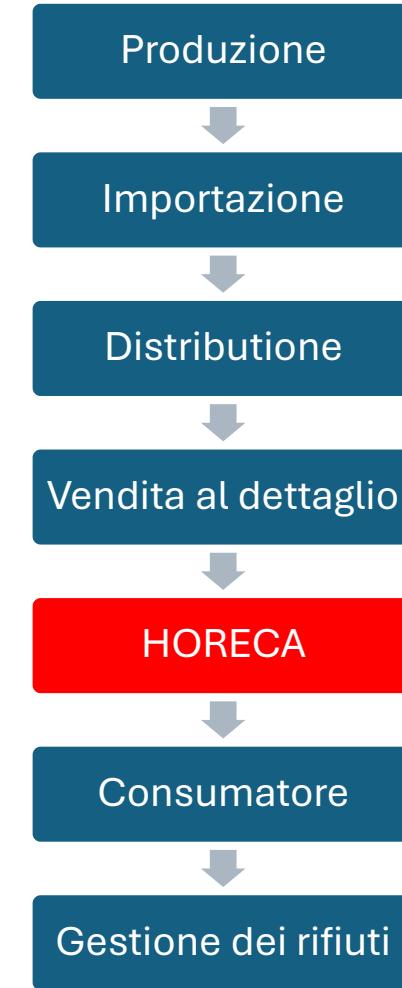
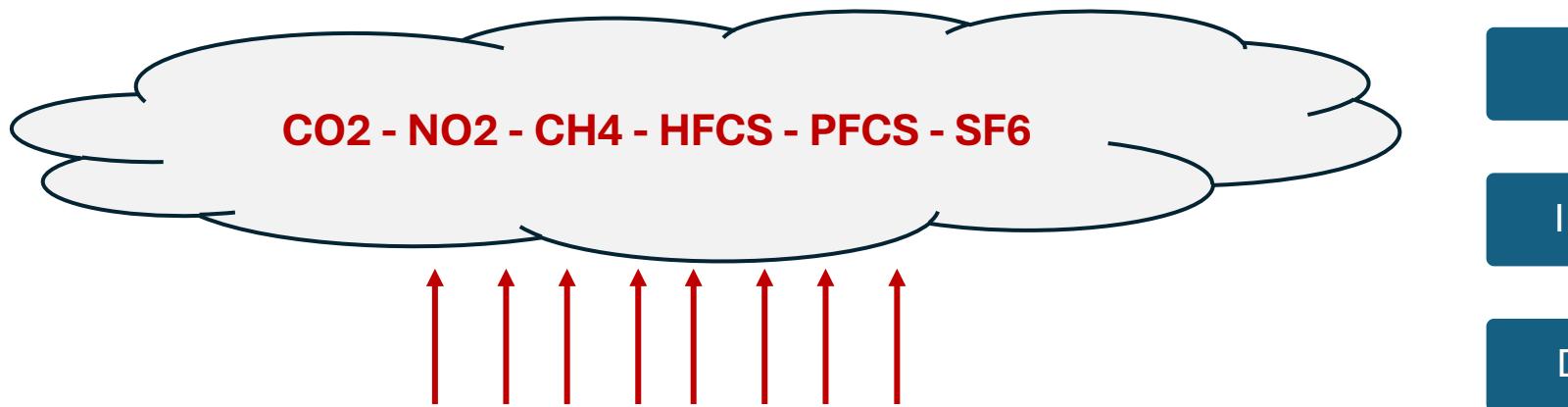


Riscaldamento, condizionamento dell'aria, acqua calda sanitaria, illuminazione, apparecchiature, veicoli, lavorazione degli alimenti, ecc.

Emissioni causate dai fornitori di energia per produrre, trasportare e garantire la fornitura di energia (ad esempio infrastrutture e smaltimento dei rifiuti).

3- Misurazione delle emissioni

Tipi di emissione: Scope 3



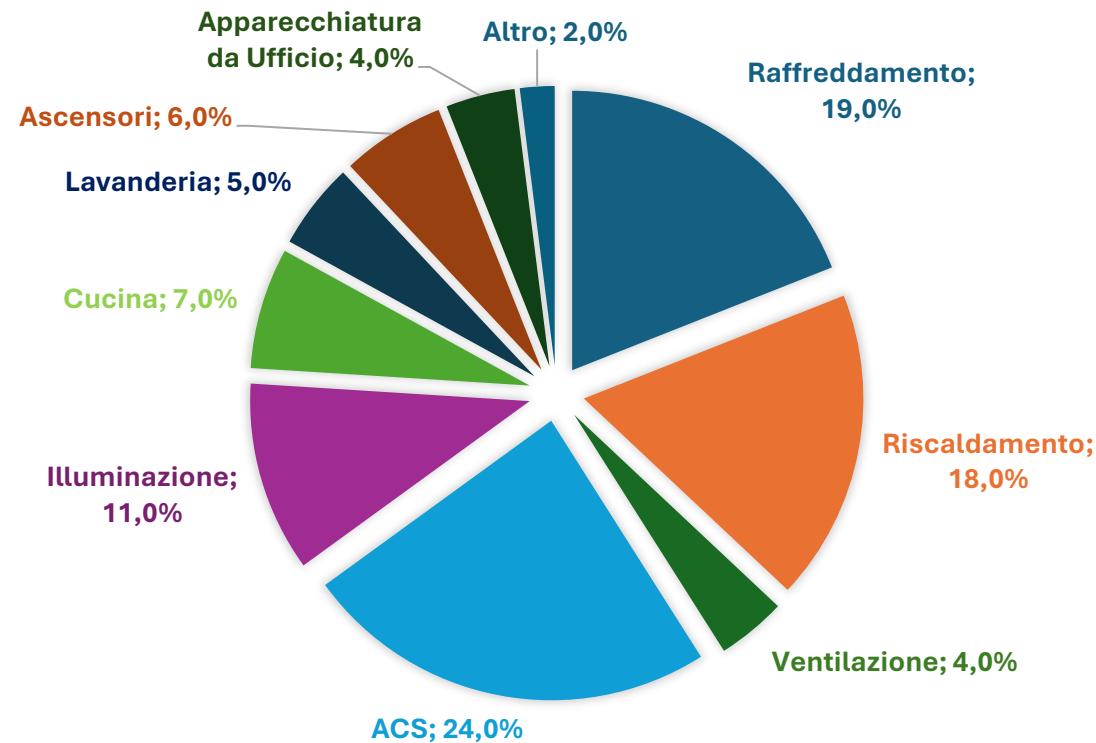
Riguarda tutti i fornitori tranne quelli di energia. Per esempio, quelli legati alla produzione e trasformazione di cibo e bevande, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti generati, oppure le emissioni legate a una lavanderia esterna.

4- Distribuzione del consumo energetico nelle attività HORECA



HOTEL - Scope 1

DISTRIBUZIONE DEL CONSUMO ENERGETICO NEGLI HOTEL



Fonte: D2.2 Map the energetic value chain of the HORECA sector.

Project: EE4 HORECA

Il consumo totale di energia (elettricità e gas/carburante) in ogni hotel dipende da vari fattori: posizione, categoria, servizi disponibili, ecc. Di conseguenza, le percentuali di consumo variano a seconda delle fonti.

In generale, in modo qualitativo, i principali punti di consumo energetico sono:

- Riscaldamento/raffreddamento
- Acqua calda sanitaria (ACS)
- Illuminazione
- Cucina/lavanderia
- Altri apparecchi elettrici (ascensori, elettrodomestici, apparecchiature informatiche, ecc.)

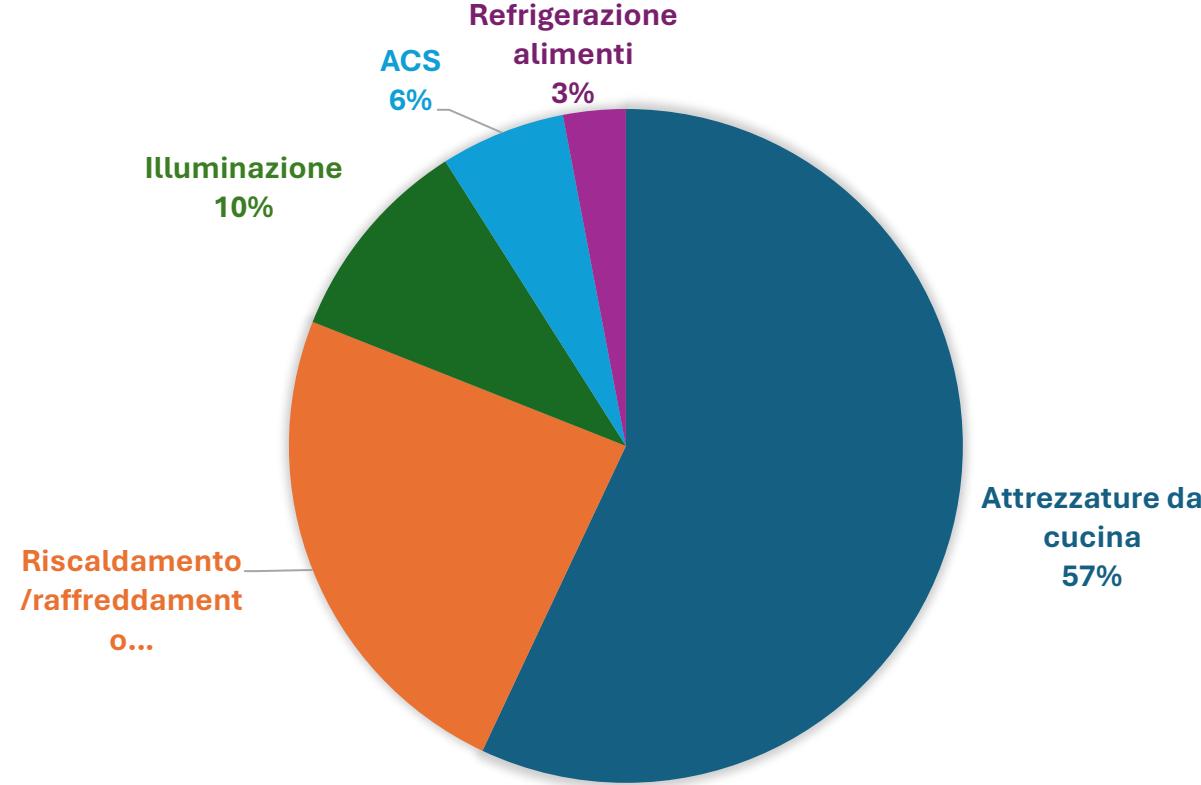


4- Distribuzione del consumo energetico nelle attività HORECA



RISTORANTI - Scope 1

DISTRIBUZIONE DEI CONSUMI NEI RISTORANTI



Fonte: D2.2 Map the energetic value chain of the HORECA sector.

Project: EE4 HORECA

Il consumo totale di energia (elettricità e gas/carburante) in ogni ristorante dipende da diversi fattori: posizione, categoria, servizi disponibili, ecc. Pertanto, le percentuali variano a seconda delle fonti.

In generale, in modo qualitativo, i principali punti di consumo energetico sono:

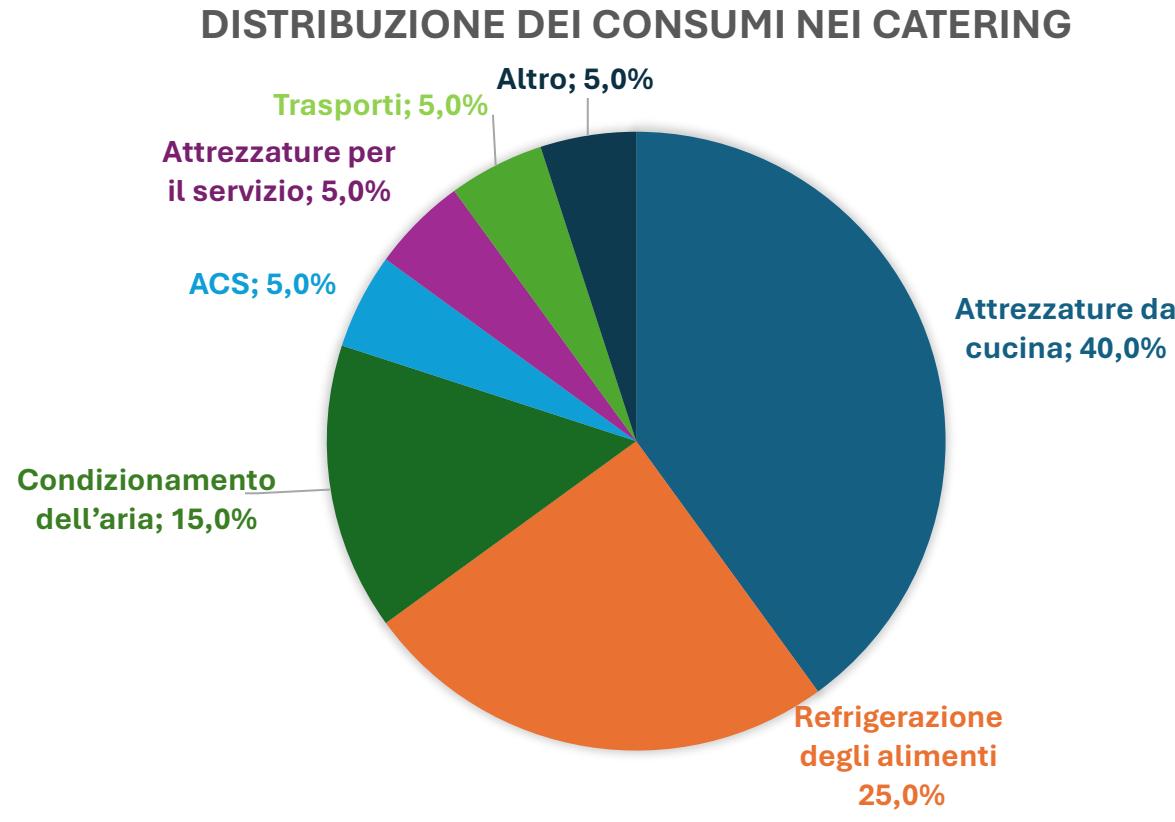
- Attrezzature da cucina, in particolare l'estrazione dell'aria
- Riscaldamento/raffreddamento
- Illuminazione
- Altri (acqua calda sanitaria, refrigerazione degli alimenti, ecc.)



4- Distribuzione del consumo energetico nelle attività HORECA



CATERING- Scope 1



Fonte: D2.2 Map the energetic value chain of the HORECA sector.

Project: EE4 HORECA

Il consumo totale di energia (elettricità e gas/carburante) in ogni servizio di catering dipende dal tipo di servizio offerto. Non sono stati trovati riferimenti specifici in Italia.

Si distinguono due tipi di consumo:

- Durante la preparazione degli alimenti, in cui le principali voci sono:
 - Attrezzi da cucina, in particolare l'estrazione dell'aria
 - Refrigerazione degli alimenti
 - Condizionamento dell'aria
 - Acqua calda sanitaria (ACS)
- Durante il servizio vero e proprio:
 - Trasporto
 - Attrezzi per il servizio (refrigerazione di cibi e bevande, preparazione in loco, ecc.)

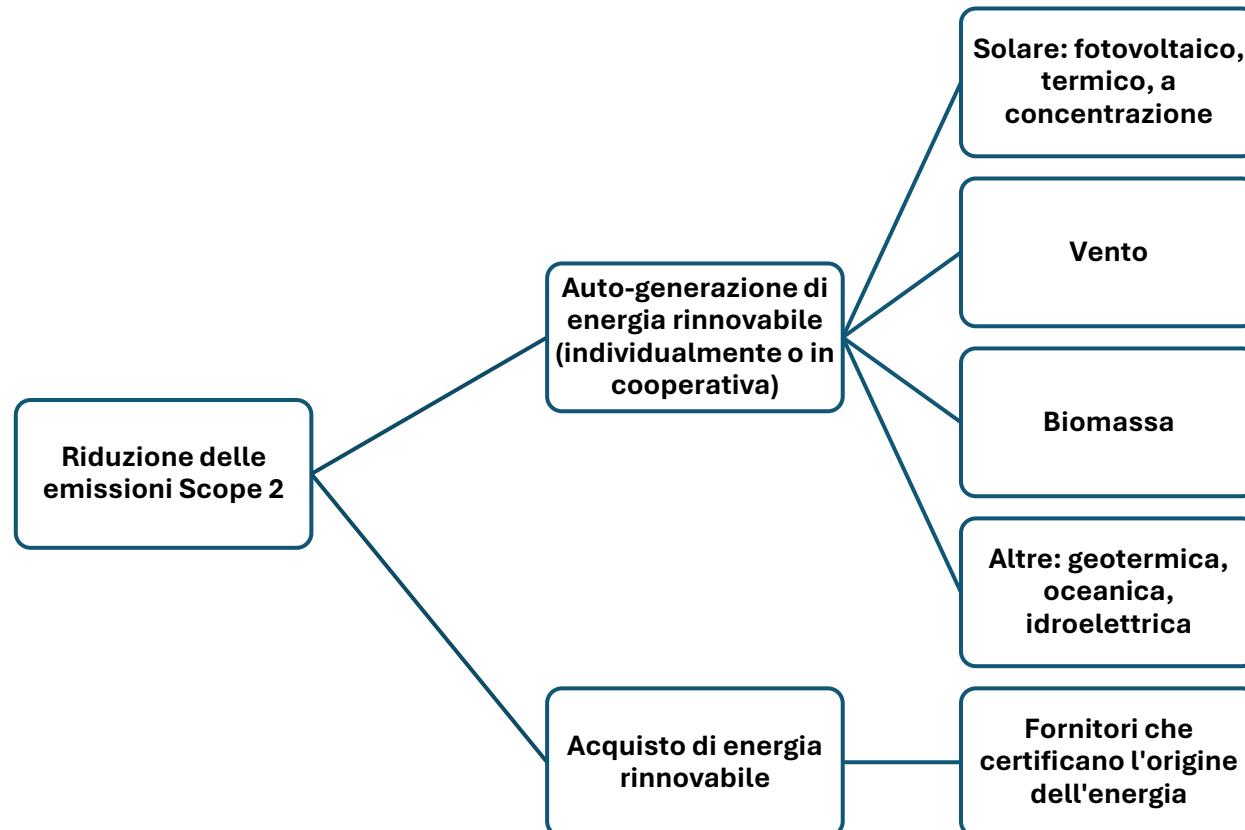


4- Distribuzione del consumo energetico nelle attività HORECA



Tipi di emissione: Scope 2

Le emissioni Scope 2 sono quelle causate dai fornitori di energia che producono, trasportano e garantiscono l'approvvigionamento energetico (ad esempio, infrastrutture e smaltimento dei rifiuti). Poiché dipendono dalla fonte di approvvigionamento, le scelte degli stabilimenti sono più limitate, come mostrato nello schema seguente



4- Distribuzione del consumo energetico nelle attività HORECA



Tipi di emissione: Scope 3

Emissioni indirette che si verificano nella catena del valore dell'organizzazione, sia a monte che a valle, ad eccezione di quelle legate alla produzione di energia.



Fornitori di servizi (lavanderia, manutenzione, altri)

- Trasporto da/per la struttura/stabilimento
- Fornitura di servizi



Fornitori di beni strumentali/strutture

- Trasporto da/per la struttura/stabilimento
- Produzione di attrezzature/strutture



Fornitori di alimenti, bevande e prodotti di consumo

- Trasporto da/per la struttura/stabilimento
- Produzione di prodotti di consumo



Clienti

- Trasporto da/per la struttura/stabilimento
- Utilizzo delle risorse dell'istituto (camere, bagni, strutture, ecc.)



Gestione dei rifiuti

- Trattamento dei rifiuti presso la struttura
- Trasporto dei rifiuti al gestore dei rifiuti/discarica
- Trattamento dei rifiuti presso la destinazione



UNIONCAMERE
VENETO



5- Buone pratiche per ridurre il consumo di energia

Azioni interne ed esterne

La nomina di un **team dedicato o di una persona** incaricata di occuparsi delle questioni legate all'efficienza energetica può offrire **vantaggi** significativi. Questa persona responsabile coordinerà le politiche di gestione energetica, la **manutenzione degli impianti, supervisionerà i controlli dei consumi energetici, la raccolta dei dati** e proporrà nuove azioni da intraprendere.

Stabilire obiettivi annuali di efficienza energetica: obiettivi chiari e misurabili, ad esempio **ridurre il consumo energetico del x% rispetto all'anno precedente**. Inoltre, è importante **fissare** delle scadenze per monitorare e garantire il raggiungimento puntuale di tali obiettivi.

Ridurre l'imballaggio: coinvolgere i fornitori e limitare la fornitura di alimenti confezionati per minimizzare i rifiuti. **Sostituire gli articoli in plastica monouso con dispenser alla spina per ridurre i rifiuti plastici.** Implementare un piano di riciclo per gestire efficacemente i rifiuti.

Analisi dell'opportunità di ricorrere a **servizi di supporto esterni** – come auditor energetici o fornitori di tecnologie per applicazioni di controllo dei consumi. Le aziende ottengono informazioni su **nuove strategie efficienti, ottimizzano i consumi e promuovono il miglioramento continuo**.

Politica di comunicazione e **formazione** per i dipendenti: **incentivi per pratiche sostenibili. Politica di comunicazione con gli ospiti:** riutilizzo degli asciugamani; no alla pulizia quotidiana delle stanze; utilizzo di prodotti per la pulizia sostenibili. Uso di soluzioni tecnologiche – comunicazione digitale.

5- Buone pratiche per ridurre il consumo di energia



EE4HORECA

Scelta dei fornitori



ACQUISTI DI ENERGIA

- Implementare pratiche di approvvigionamento verde acquistando **energia verde** da risorse rinnovabili come eolico, solare, geotermico e idroelettrico.
- **Comunicare l'utilizzo di energia verde** agli stakeholder, evidenziando l'impegno dell'organizzazione verso la sostenibilità e la responsabilità ambientale.



Fornitori di trasporto e servizi di lavanderia

- Selezione di **fornitori che rispettano determinati standard di sostenibilità**.
- **Possibile selezione di fornitori approvati o certificati per la propria sostenibilità**.
- Ciò significa, ad esempio, acquistare prodotti e servizi da **fornitori impegnati a ridurre il proprio impatto ambientale attraverso misure come una gestione efficiente dei rifiuti e l'utilizzo di materiali rinnovabili**.



Fornitori locali

- Utilizzare **aziende locali** per la manutenzione, i servizi, il marketing e la fornitura di beni e servizi non alimentari.
- Collaborando con imprese locali, **l'azienda sostiene l'economia del territorio, riduce le emissioni legate ai trasporti e contribuisce alla resilienza della comunità**.
- **Comunicare questo impegno agli ospiti e agli stakeholder**, evidenziando i vantaggi del supporto alle imprese locali.

5- Buone pratiche per ridurre il consumo di energia



Forniture

Fornitori di cibo, bevande e materiali di consumo

Come nella maggior parte delle azioni rivolte ai fornitori, i requisiti o le raccomandazioni si concentrano sulla produzione dei beni e sul trasporto verso la struttura.

Opzioni per la riduzione delle emissioni

- Acquistare prodotti locali per ridurre l'impronta di carbonio legata al trasporto: selezionare prodotti stagionali che non richiedano lunghi tempi di conservazione o trasporti a lunga distanza.
- Richiedere l'uso di materiali di imballaggio ecologici, riciclati e riciclabili. Richiedere la riduzione degli imballaggi superflui e l'utilizzo di imballaggi riutilizzabili.
- Incoraggiare l'acquisto di prodotti da fornitori che adottano pratiche di **agricoltura sostenibile** (garantendo inoltre che i prodotti di origine animale rispettino gli standard di benessere animale).
- Collaborare con i fornitori nella pianificazione degli ordini per ridurre gli sprechi e gestire efficacemente l'inventario.
- Stabilire collegamenti con enti e piattaforme locali per ridurre i rifiuti.

5- Buone pratiche per ridurre il consumo di energia



Acquisto di attrezzature

Fornitori di beni strumentali e attrezzature

Questi fornitori forniscono attrezzature e articoli per le **strutture, ad esempio macchinari vari, mobili, illuminazione, tessili, ecc.** Come nella maggior parte delle azioni orientate ai fornitori, **i requisiti o le raccomandazioni si concentrano sulla produzione/installazione dei beni** e sul **trasporto** presso la struttura.

Opzioni per la riduzione delle emissioni

- Collaborare con **fornitori che garantiscono un trasporto efficiente delle merci: utilizzano veicoli a basse emissioni e/o in buone condizioni; pianificano i percorsi di consegna; ottimizzano i viaggi verso la struttura e i conducenti adottano una guida efficiente.**
- **La produzione dei beni è energeticamente efficiente**, come dimostrano gli **indicatori energetici**; viene garantito l'uso sostenibile dei componenti oppure viene promesso il riciclo delle **attrezzature obsolete** o la fornitura di **attrezzature ricondizionate**.
- Richiedere l'uso di materiali di **imballaggio ecologici**, riciclati e riciclabili. Richiedere la riduzione degli imballaggi superflui. Utilizzare componenti che rispettino standard di sostenibilità.
- **Promuovere piani di riciclo o riutilizzo delle attrezzature/prodotti al termine del loro ciclo di vita**

5- Buone pratiche per ridurre il consumo di energia

Servizi esterni



EE4HORECA

Fornitori di servizi essenziali

I servizi e i processi più comunemente esternalizzati nel settore HORECA sono:

- **Lavanderia.** Questo processo può essere subappaltato nelle tre aree di attività (hotel, ristorante e catering).
- **Manutenzione di attrezzature e impianti.** Servizio specializzato. Può essere integrato, nelle tre aree di attività, con un servizio interno che svolge le attività più routinarie.

Opzioni per la riduzione delle emissioni

- Collaborare con i fornitori di servizi per garantire **un trasporto efficiente**. Questo è particolarmente rilevante nel caso di hotel che **subappaltano navette per gli ospiti (ad esempio, navette aeroportuali)**.
- **Il servizio di lavanderia dichiara un consumo energetico noto (indicatore: X kWh/kg di biancheria) e dispone di un piano di miglioramento annuale.**
- Richiedere l'uso di prodotti ecologici e sostenibili per il lavaggio, la pulizia e i ricambi per la manutenzione (pulizie, oli, ecc.), con certificazioni ambientali come gli eco-label.
- Promuovere una cultura di sostenibilità e consapevolezza ambientale tra i fornitori di servizi.

5- Buone pratiche per ridurre il consumo di energia

Rifiuti



Gestione dei rifiuti e riciclaggio

In quest'area, è possibile suggerire azioni per il trattamento dei rifiuti, sia sul posto che nel punto di consegna, nonché nel trasporto dei rifiuti al punto di consegna.

Opzioni per la riduzione delle emissioni

- Riduzione dei rifiuti: eliminare o **ridurre significativamente l'uso** di plastica monouso sostituendola con **alternative riutilizzabili o biodegradabili**.
- Acquistare **prodotti sfusi** per ridurre gli imballaggi e minimizzare i rifiuti.
- **Riutilizzo: stabilire accordi con organizzazioni locali per donare cibo** non utilizzato e prodotti non deperibili. Implementare pratiche per riutilizzare oggetti come mobili, decorazioni e tessili riparandoli o ristrutturandoli invece di gettarli.
- Fornire **contenitori per la raccolta differenziata chiaramente contrassegnati** nelle aree comuni e nelle camere per separare carta, plastica, vetro e metallo.
- Implementare un **sistema di compostaggio per i rifiuti organici da cucina** e gli scarti alimentari, utilizzabili nei giardini dell'hotel o da donare agli agricoltori locali.
- **Compostare i rifiuti verdi come foglie e potature di erba**.
- **Gestire correttamente i rifiuti pericolosi** quali batterie, prodotti chimici per la pulizia ed elettronica, assicurandone uno smaltimento sicuro e sostenibile.
- **Stabilire programmi di riciclo per dispositivi elettronici obsoleti e apparecchiature**.

5- Buone pratiche per ridurre il consumo di energia



EE4HORECA

Clientela

Clienti

Con i clienti, **le azioni possono essere intraprese tramite due aspetti**, anche se in realtà il livello di influenza è molto relativo: da un lato, **nel trasporto verso la struttura**, e dall'altro, **nell'utilizzo che i clienti fanno delle strutture e dei servizi**.

Opzioni per la riduzione delle emissioni

- Incoraggiare l'uso dei **trasporti pubblici o delle biciclette** fornendo informazioni su percorsi e stazioni nelle vicinanze.
- Promuovere il **car sharing e fornire stazioni di ricarica** per veicoli elettrici.
- Fornire parcheggi (di proprietà o in affitto) per evitare tempi di guida inutili.
- **Incoraggiare gli ospiti a riutilizzare asciugamani e lenzuola durante il soggiorno** per ridurre il consumo di acqua ed energia.
- **Chiedere agli ospiti di regolare i termostati e spegnere luci ed apparecchi elettronici quando non sono in camera.**
- **Fornire contenitori per la raccolta differenziata e compostaggio nelle aree comuni e nelle camere**, comunicando agli ospiti il loro corretto utilizzo.
- **Offrire alternative alla plastica monouso**, come bottiglie d'acqua riutilizzabili e distributori di igiene.
- **Offrire opzioni di cibo locale**, stagionale e vegetariano/vegano nei menu.
- **Informare i clienti sull'importanza di ridurre gli sprechi alimentari** e offrire porzioni appropriate. **Fornire informazioni sui miglioramenti continui** o le riduzioni dei rifiuti generati.
- Informare i clienti sulle iniziative di sostenibilità dell'attività e sui risultati ottenuti, mostrando l'impatto positivo delle sue azioni.

5- Buone pratiche per ridurre il consumo di energia

Cultura aziendale



Fissa obiettivi sfidanti ma raggiungibili per avere un impatto significativo.

Considera quali dati utili è necessario raccogliere per raggiungere gli obiettivi a breve e lungo termine (non è possibile misurare tutto).

Comunica i benefici della transizione energetica agli stakeholder interessati per ottenere il loro supporto.

Invita altre aziende e stakeholder nella tua catena del valore **a scambiare e condividere buone pratiche**, così che tutti possano imparare sulla transizione energetica.

Fissa date periodiche per l'analisi delle performance e per adeguare strategie, azioni e obiettivi, in modo da rimanere sulla giusta strada.

Condividi gli obiettivi sul tuo sito web e sui social media non appena sono approvati e fanno parte della tua gestione operativa, per creare visibilità del tuo impegno con partner e clienti.

5- Buone pratiche per ridurre il consumo di energia

Sfide e opportunità



Principali ostacoli all'implementazione di nuove pratiche che promuovono l'efficienza energetica e la collaborazione nella catena del valore HORECA:

- Mancanza di tempo, conoscenze e risorse umane per implementare nuove pratiche.
- Mancanza di risorse finanziarie e incentivi fiscali.
- Complessità dei quadri normativi.
- Struttura dei costi nel settore HORECA con margini ridotti.
- Forte competizione sui prezzi nel settore.
- Scarsa possibilità di differenziazione tramite la sostenibilità.
- Mancanza di interesse comune tra i partner della catena del valore a collaborare.
- Elevati costi degli investimenti tecnologici innovativi.

Definizione delle priorità:

- Contratti energetici
- Politica di informazione per i dipendenti
- Comunicazione ai clienti
- Servizi di controllo remoto dei consumi
- Individuare potenziali partner con cui collaborare (canale di vendita, riciclo, acquisti locali, trasporti efficienti, ecc.)



EE4HORECA

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



UNIONCAMERE
VENETO



Co-funded by
the European Union