



LIFE Energy Efficiency 4 HORECA

Comprendere la filiera Ho.Re.Ca: consumi, emissioni e
buone pratiche

13 Gennaio 2026



Co-funded by
the European Union

Contenuti della presentazione



1. Il Progetto EE4HORECA nel quadro europeo della transizione energetica
2. L'approccio della catena del valore nel settore Ho.Re.Ca.
3. Origine e tipologia delle emissioni (Scope 1, 2 e 3)
4. Distribuzione dei consumi energetici nelle attività HORECA
5. Buone pratiche e raccomandazioni operative



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.



Progetto EE4HORECA



- Progetto europeo cofinanziato dall'Unione Europea
- Involge 12 organizzazioni in 7 Paesi
- Mira a migliorare l'efficienza energetica e la sostenibilità del settore HORECA
- Promuove la collaborazione tra gli attori della filiera



SEnerCon



Introduzione: Il Progetto EE4HORECA



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

Analizzando la catena del valore, possiamo individuare le fasi ad alta intensità energetica e intervenire con strategie di efficientamento e digitalizzazione.

Obiettivi principali:

- **Condivisione di best practice:** apprendere dalle grandi imprese e adattare modelli collaborativi al settore HORECA
- **Formazione e conoscenza:** supportare gli attori del settore con informazioni e strumenti pratici
- **Strumenti di gestione energetica:** sviluppare benchmarking, standard, monitoraggio e modelli di business per l'uso efficiente dell'energia
- **Sostenibilità e competitività:** dimostrare come la catena del valore migliori resilienza, sostenibilità e performance economica
- **Fattibilità economica:** promuovere approcci collaborativi per la transizione energetica

1- Perché l'efficienza energetica nel settore HORECA?

- Il settore HORECA è tra i maggiori consumatori di energia, a causa delle attività continue e della varietà di servizi offerti. Migliorare l'efficienza energetica significa ridurre i consumi senza compromettere le prestazioni, con vantaggi economici, ambientali e reputazionali.
- Considerare ogni fase del processo, dalla produzione al servizio, per:
 - Promuovere pratiche sostenibili tra i fornitori
 - Ottimizzare l'uso delle risorse lungo tutta la catena
- Benefici principali:
 - Economici: riduzione dei costi operativi e maggiore competitività
 - Ambientali: minori emissioni e impronta di carbonio ridotta
 - Reputazionali: risposta positiva a consumatori ed 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.

- **1997 – Protocollo di Kyoto**
Primo trattato internazionale per ridurre le emissioni di gas serra. Entrato in vigore nel 2005.
- **2015 – Accordo di Parigi**
Obiettivo globale: limitare il riscaldamento a $<2^{\circ}\text{C}$, con sforzi per mantenerlo a $1,5^{\circ}\text{C}$. Impegno quasi universale dei Paesi.
- **2022 – COP27 (Sharm El-Sheikh, Egitto)**
Focus su adattamento climatico, finanziamenti e cooperazione internazionale.
- **2023 – COP28 (Dubai, Emirati Arabi Uniti)**
Discussione su azioni concrete per la decarbonizzazione e implementazione degli impegni dell'Accordo di Parigi.
- **2024 – COP29 (Baku, Azerbaigian, 11-22 novembre)**
Conferenza sul clima più recente: aggiornamento sugli obiettivi, strategie nazionali e collaborazione globale.

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:



keep global warming
well **below 2°C** ,
trying to limit
it to $1,5^{\circ}\text{C}$



tackle the effects
of climate change

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

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



UNIONCAMERE
VENETO



1- Il Green Deal Europeo



• Neutralità climatica entro il 2050 🌎

L'UE punta a ridurre le emissioni nette di gas serra a zero entro il 2050.

• Riduzione delle emissioni del 55% entro il 2030 📈

Obiettivo intermedio per accelerare la transizione energetica.

• Economia circolare e sostenibilità 🌱

Promozione di materiali riciclabili, riduzione dei rifiuti e produzione più efficiente.

• Transizione energetica e fonti rinnovabili ⚡

Incentivi per solare, eolico, idrogeno verde e miglioramento dell'efficienza energetica.

• Mobilità sostenibile 🚲 🚎

Supporto a trasporti pubblici, elettrici e a basse emissioni.

• Finanziamenti e strumenti di supporto 💰

Investimenti pubblici e privati per innovazione, ricerca e modernizzazione delle imprese.

• Impatto sul settore HORECA 🍽️

Opportunità per ridurre consumi energetici, introdurre pratiche sostenibili e migliorare la competitività.



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



1. **Azione per il clima:** limitare il riscaldamento globale a **1,5°C** rispetto ai livelli pre-industriali 🔥
2. **Energia sostenibile:** aumentare la quota di **fonti rinnovabili** nel mix energetico ⚡
3. **Transizione giusta:** garantire un passaggio equo verso un'economia verde ⚖️
4. **Conservazione ecosistemi:** proteggere e ripristinare gli **ambienti naturali** 🌱
5. **Economia circolare:** ridurre i rifiuti e massimizzare il **riuso delle risorse** 🔄
6. **Finanza sostenibile:** mobilitare risorse per la **transizione verde** 💸
7. **Resilienza e adattamento:** rafforzare comunità ed ecosistemi contro gli **impatti climatici** 🌬️

ENVIRONMENTAL DIMENSION



GOOD GOVERNANCE



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
- Consapevolezza ambientale e sociale
- Collaborazione lungo tutta la filiera
- Efficienza operativa
- Promozione dell’innovazione
- Conformità normativa
- Responsabilità estesa del prodotto/servizio
- Interconnessione tra produzione, distribuzione e clienti

2- Rappresentazione della Mappa della Catena del Valore

Obiettivo

- Rappresentare la catena del valore dal **punto di vista del cliente**
- Analizzare la **dimensione energetica** dei processi

Approcci:

- **Collaborativo:** coinvolgimento di tutti gli attori della filiera
- **Impronta ecologica:** misurazione dell'impatto ambientale
- **Ciclo di vita del prodotto/servizio:** valutazione dall'origine al consumo

Servizi:

- Hotel
- Ristoranti
- Società di Catering

2- Rappresentazione della Mappa della Catena del Valore

Mappe dal punto di vista del cliente/utilizzatore:

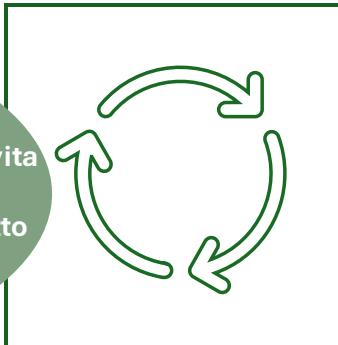
- ✓ Attività: Processi della catena del valore
- ✓ Cliente: “*Customer experience*”
- ✓ Consumi diretti
- ✓ Consumi indiretti

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

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.

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

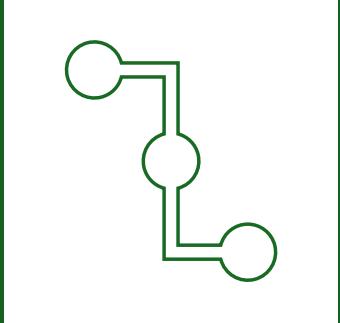
• Cambiamento climatico

Miglioramenti operativi e di sostenibilità



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

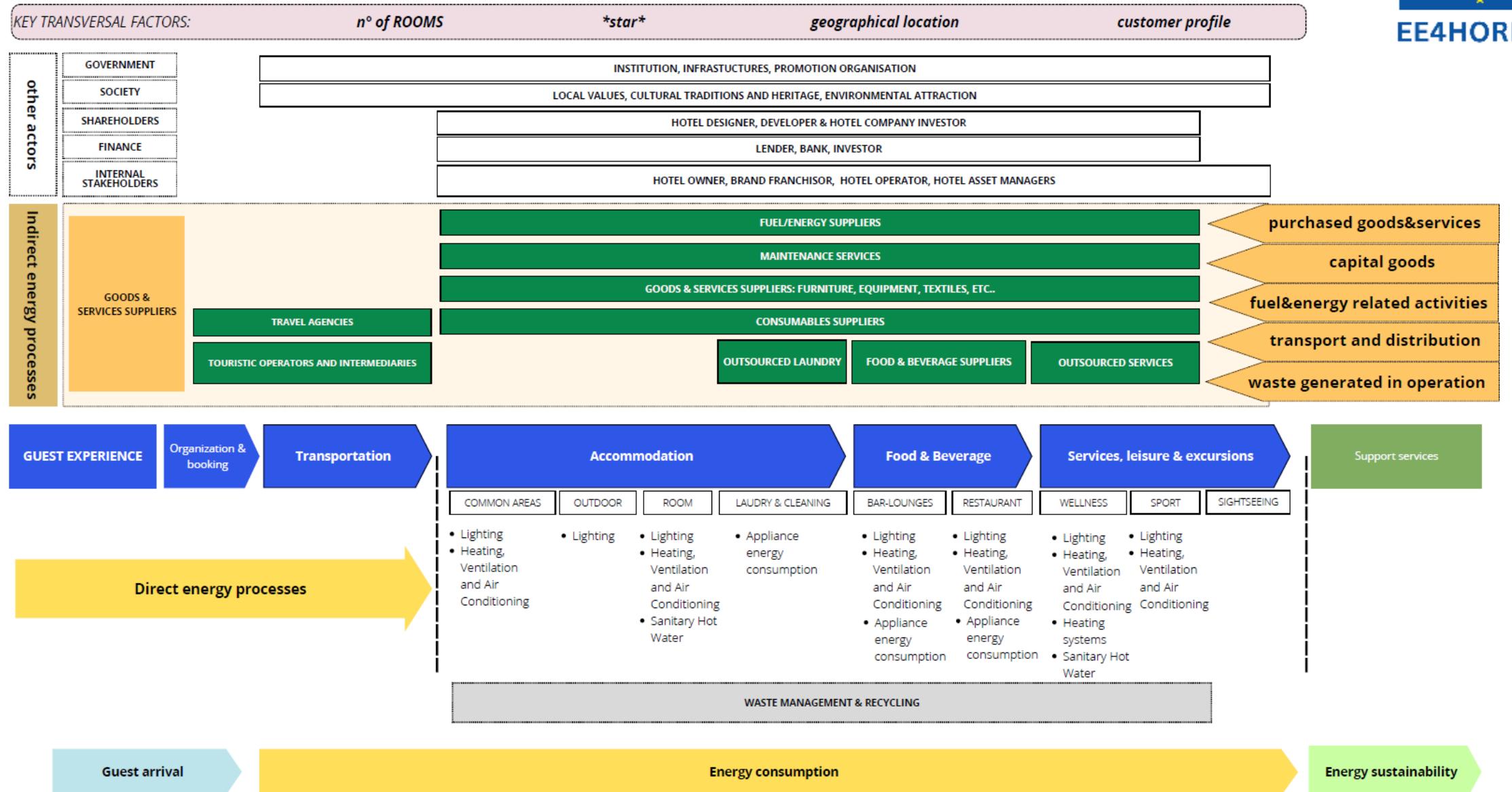
L'approccio VCA consente di identificare le fonti più rilevanti di **impatto ambientale e costi** in ciascuna fase della filiera. Quantificandoli, permette di individuare i punti di maggiore interesse e miglioramento.



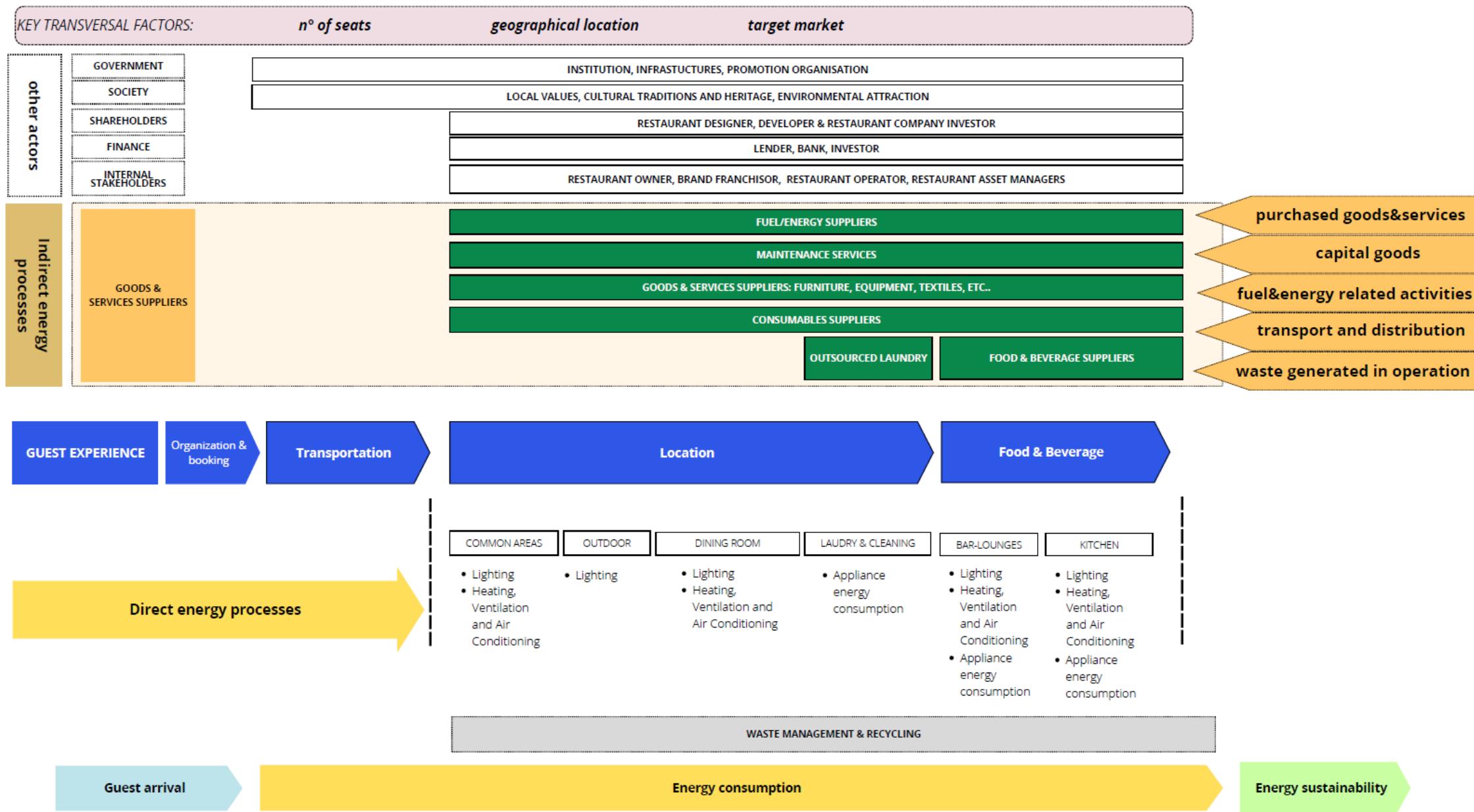
VCA: Analisi della Catena del Valore

- 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

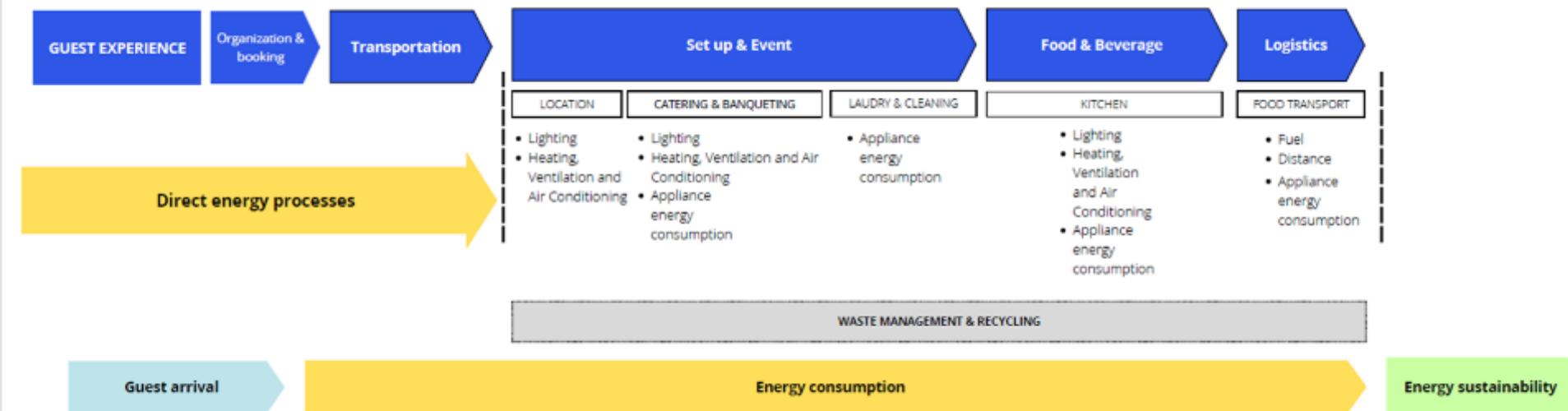
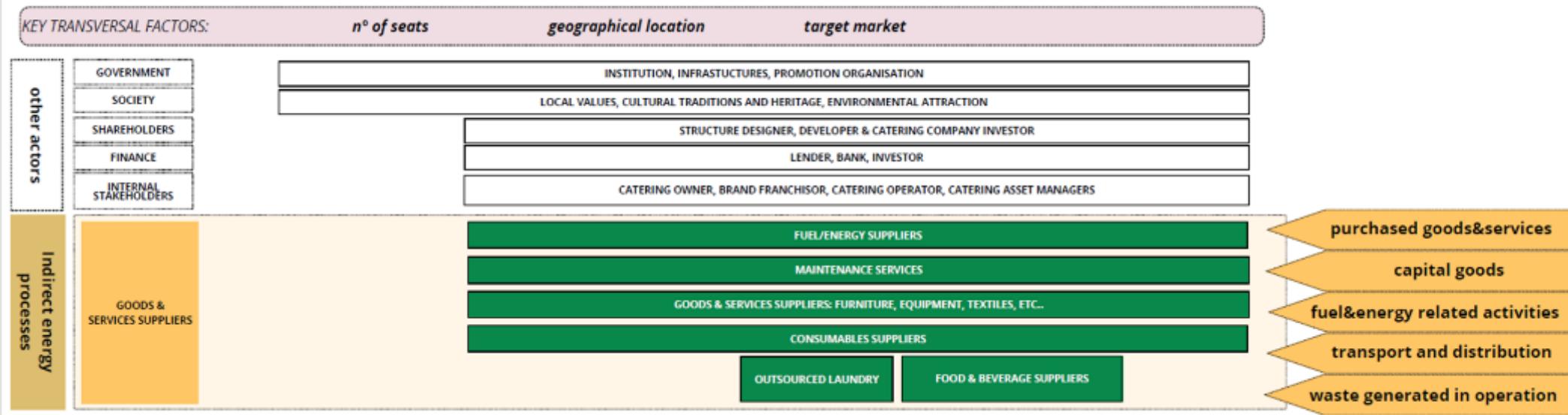
2- Mappatura della catena del valore: HOTEL



2- Mappatura della catena del valore : RISTORANTI

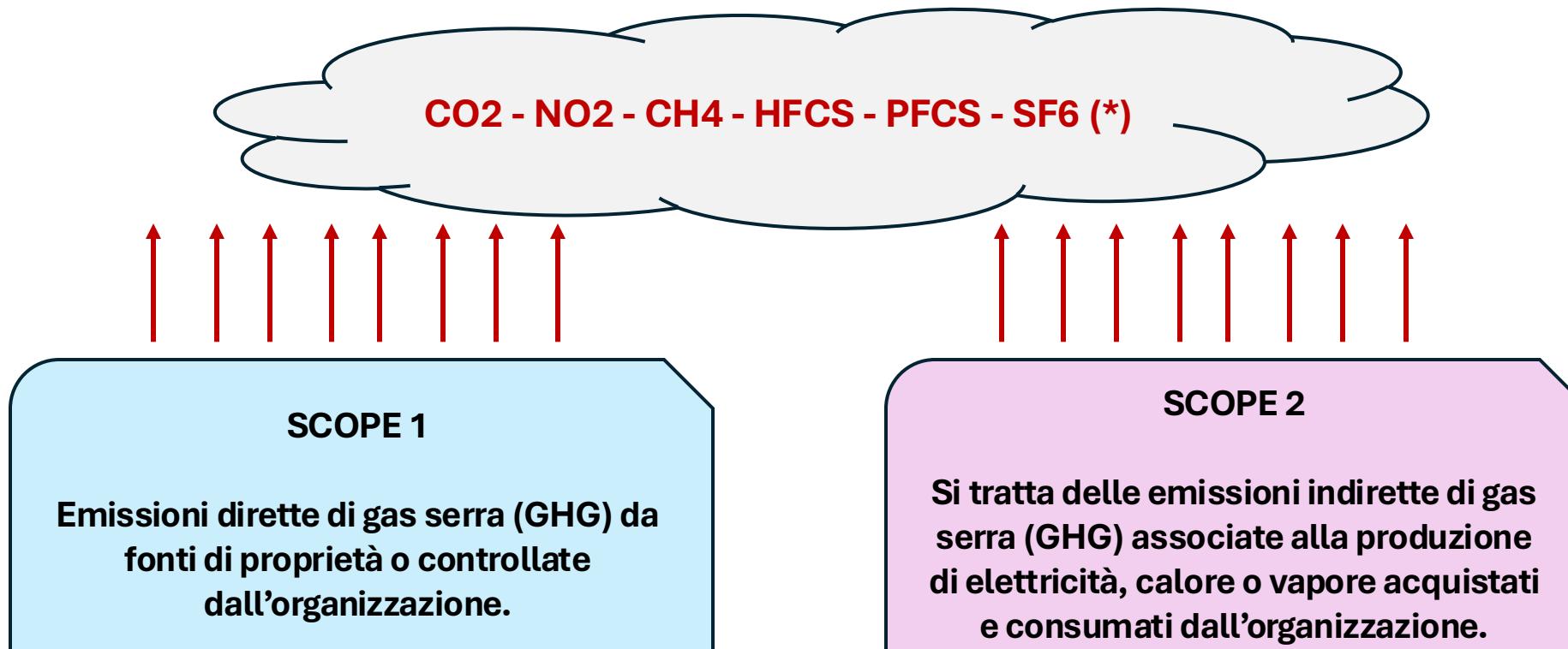


2- Mappatura della catena del valore: CATERING



3- Misurazione delle emissioni

Tipo di emissioni: Scope 1 and 2

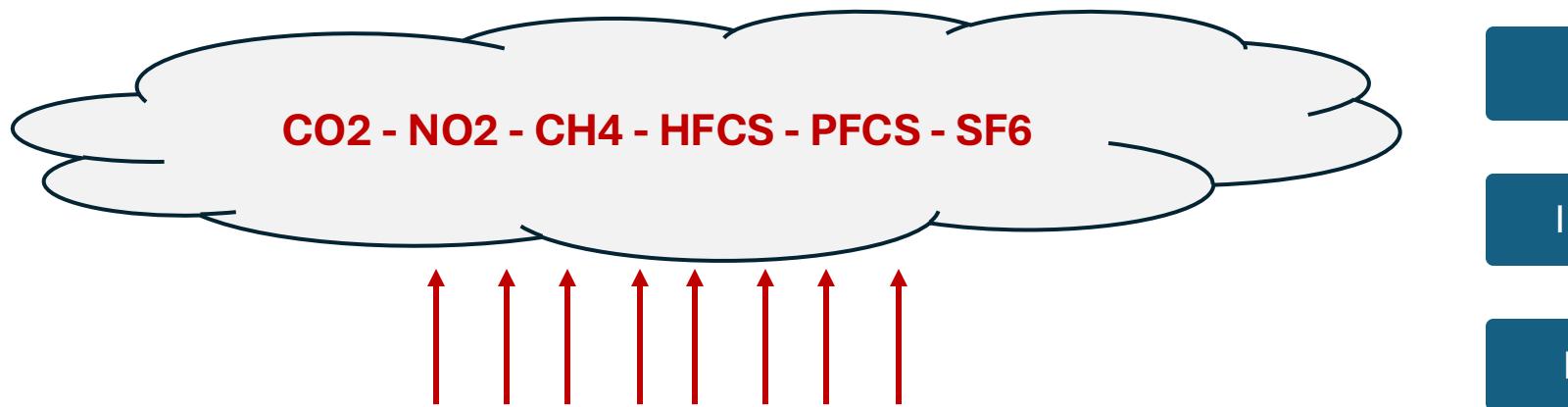


Riscaldamento, condizionamento dell'aria, acqua calda sanitaria, illuminazione, apparecchiature, veicoli, lavorazione degli alimenti, ecc.

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



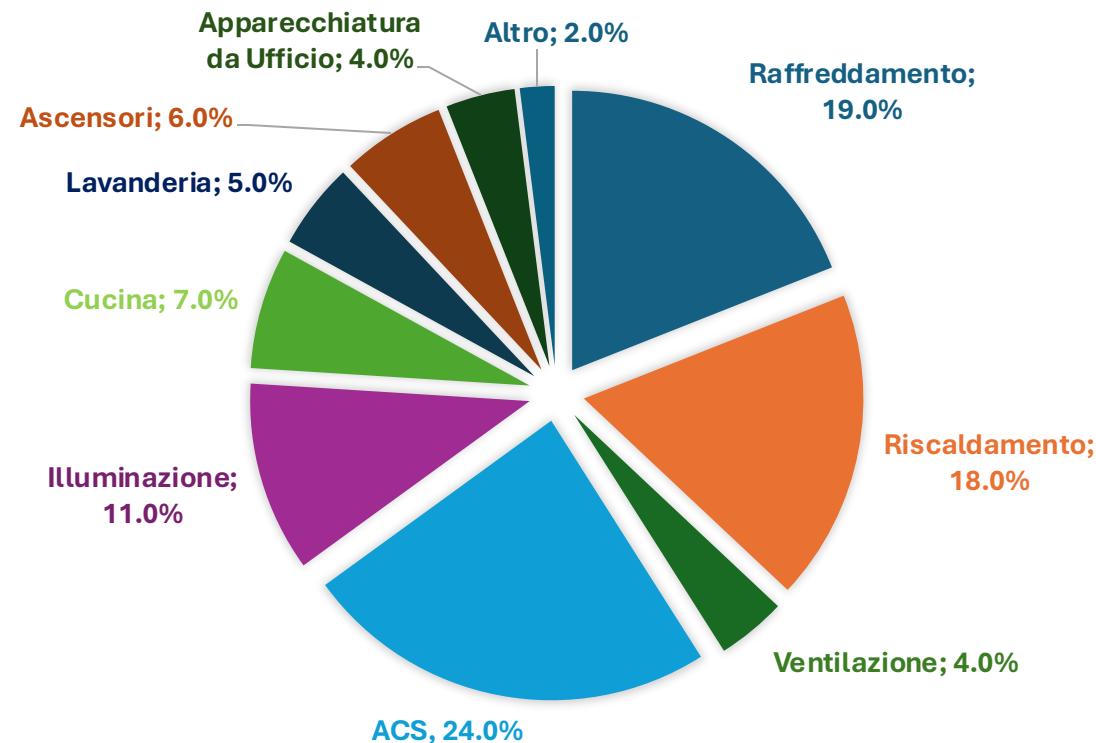
Riguarda tutti i fornitori tranne quelli di energia. Per esempio, quelli legati alla produzione e trasformazione di cibo e bevande, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti generati, oppure le emissioni legate a una lavanderia esterna.

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.)

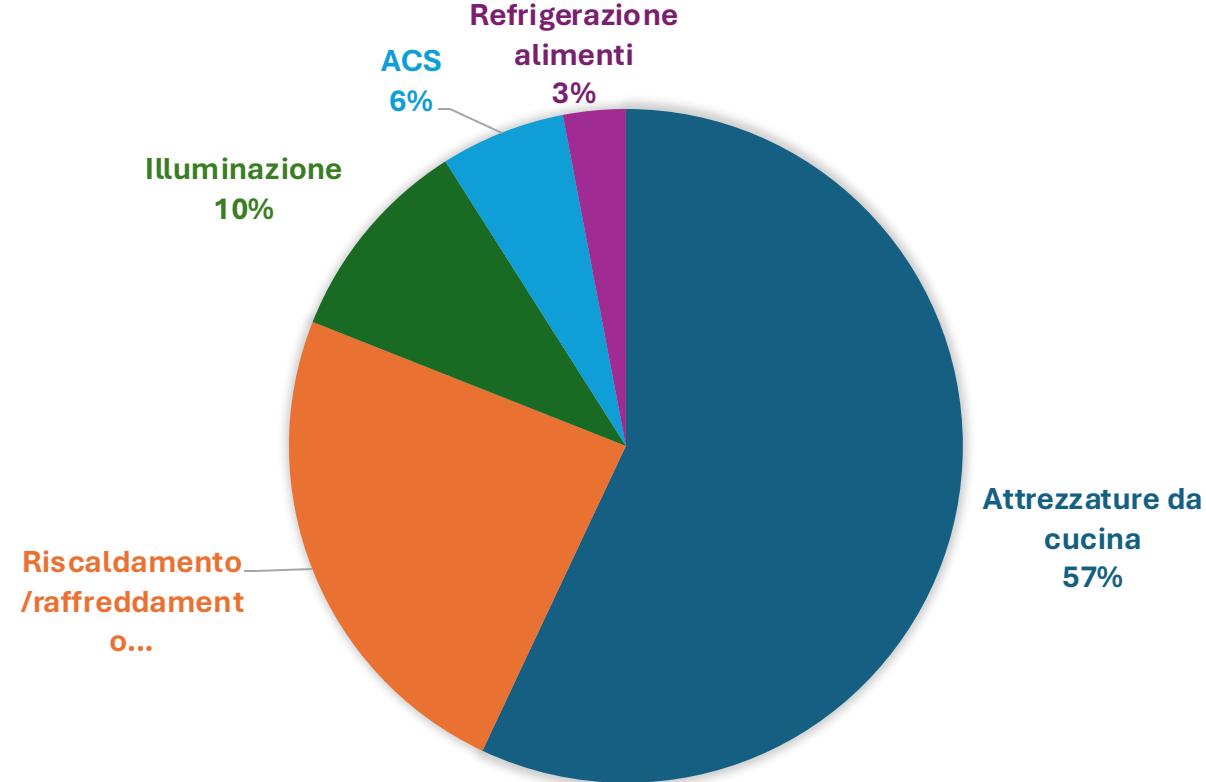


4- Distribuzione del consumo energetico nelle attività HORECA



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.)



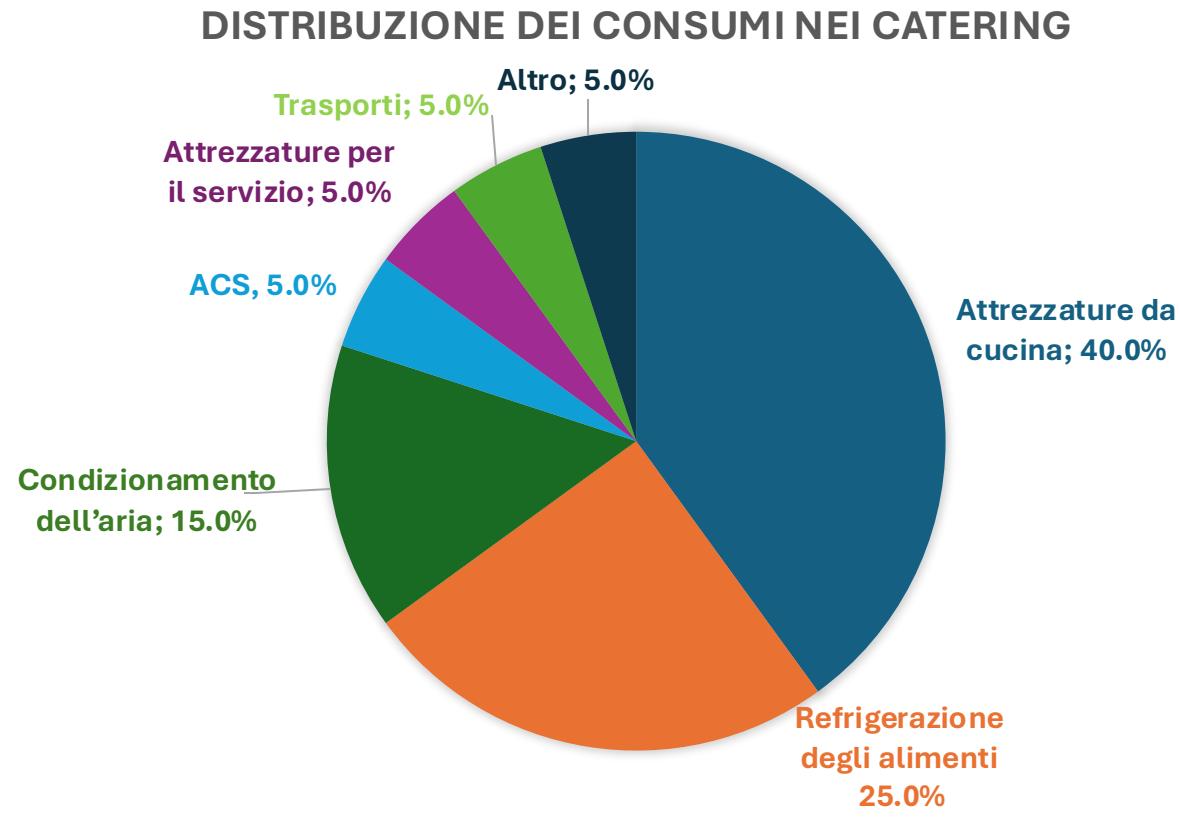
UNIONCAMERE
VENETO



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:
 - Attrezzature 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
 - Attrezzature per il servizio (refrigerazione di cibi e bevande, preparazione in loco, ecc.)



UNIONCAMERE
VENETO

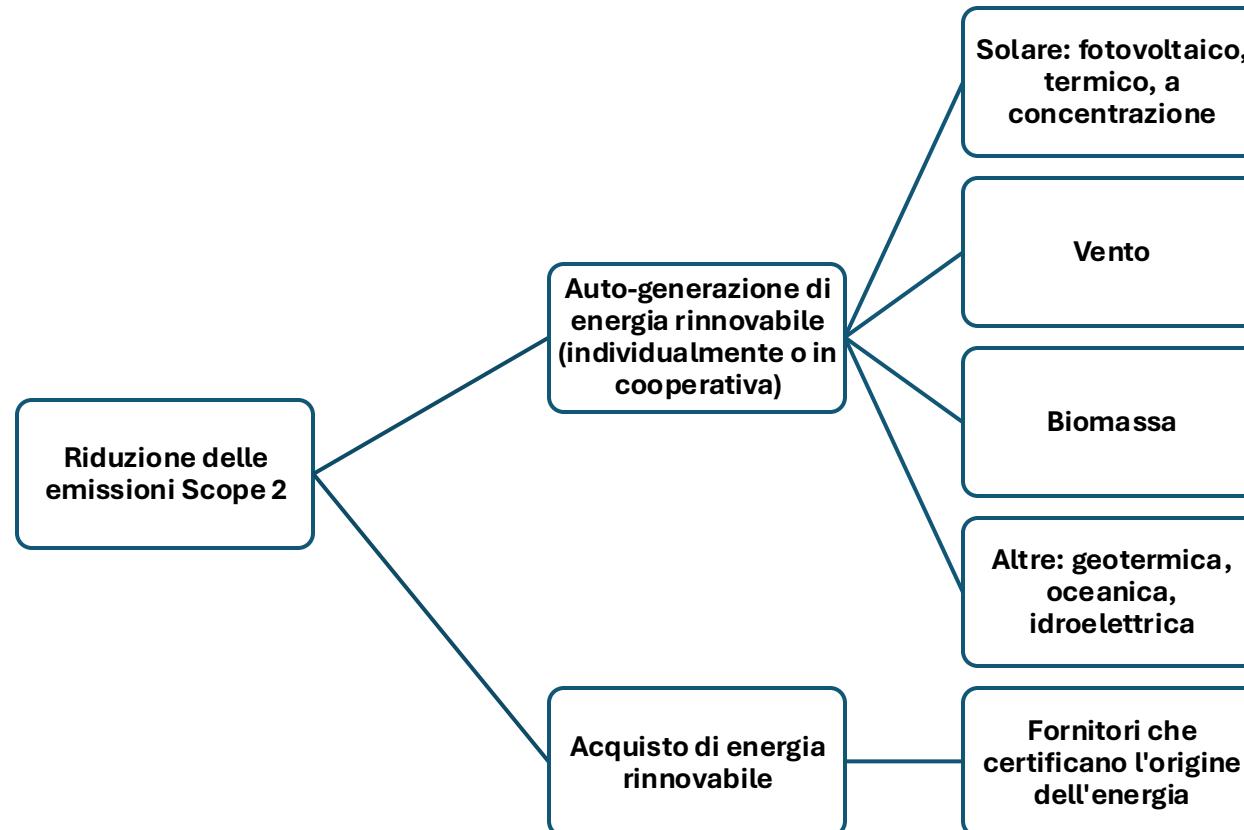


4- Distribuzione del consumo energetico nelle attività HORECA



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

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

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



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.)

2) Ridurre i consumi energetici nel settore Ho.Re.Ca: strumenti e soluzioni pratiche

modulo 3-4

21 gennaio 2026

Ore 15.00-16.30

Focus incontro:

- Hot spot dei consumi nella filiera [Ho.Re.Ca](#)
- Misure per ridurre il consumo energetico (tecniche e gestionali)
- Strumenti del progetto:
 - Tool di self-assessment dei consumi di filiera
 - Piattaforma IMPAWATT (formazione, buone pratiche, tool)

Relatrice: Beatrice Marchi, ricercatrice
Università di Brescia

3) Modelli di business sostenibili e finanziamento dell'efficienza energetica

modulo 4-5

2 febbraio 2026

Ore 15.00-16.30

[**Clicca qui per iscriverti**](#)

Focus incontro:

- Introduzione al *Sustainable Business Model Canvas*
- Principali barriere all'efficienza energetica
- Focus sulla barriera "finanziamento" e possibili soluzioni
- Strumenti incentivanti e bandi per l'efficienza energetica

Relatrice: Beatrice Marchi, ricercatrice
Università di Brescia



EE4HORECA

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



UNIONCAMERE
VENETO



Co-funded by
the European Union