

12 possibilità di risparmio energetico

Lista di controllo

Perché risparmiare energia?

- Risparmiare energia conviene finanziariamente. Molte misure potrebbero essere realizzate senza dover sostenere grandi spese. Con soluzioni attuabili facilmente è possibile risparmiare circa il 10-15 per cento del consumo. La maggior parte di queste spese vengono coperte già dopo uno-tre anni.
- Nel contempo, il risparmio energetico contribuisce ad ammortizzare la penuria di gas e elettricità prevista e a ridurre i rischi di blackout.
- In terzo luogo, riduce il rischio di essere interessati dal contingentamento, se non acquistate ancora nel libero mercato e non avete ancora installato la misurazione della curva di carico. La carenza di energia elettrica potrebbe rimanere uno scenario realistico per molti anni. Le strutture ricettive di maggiori dimensioni, che attualmente si attestano sui 100'000 chilowattora all'anno, intervenendo rapidamente e intraprendendo tempestivamente misure di risparmio energetico potrebbero ridurre il rischio di essere considerate grandi consumatori.

I nostri consigli di risparmio

Molte misure di risparmio energetico possono essere integrate nella vita lavorativa di tutti i giorni in modo semplice e veloce. Altre misure richiedono tempi più lunghi, oltre che pianificazione, consulenza e investimenti. Ad ogni modo, a prescindere dalle misure di risparmio energetico, la sicurezza delle derrate alimentari e l'igiene devono essere sempre garantite. Rimandiamo inoltre al [Promemoria della SECO](#) per ciò che concerne la protezione della salute dei lavoratori sul posto di lavoro.

1. Coinvolgete i vostri collaboratori e **comunicare** con i vostri ospiti.

- Lavorate insieme ai vostri collaboratori alle misure di risparmio energetico e alla loro implementazione. Informando regolarmente i collaboratori sull'energia risparmiata può stimolarli a fare meglio. A seconda delle dimensioni dell'azienda vengono nominati uno o più responsabili in materia di energia. Non da ultimo anche i vostri collaboratori possono anche avere delle buone idee per ridurre il consumo energetico nella vostra azienda.
- Informate i vostri ospiti. Soprattutto in caso di misure che riguardano direttamente gli ospiti (p.es. minibar e biancheria pulita nelle camere dell'albergo), è necessaria una comunicazione franca e cordiale. L'efficienza energetica inoltre non è solo sinonimo di una gestione aziendale economica, bensì anche ambientale.

2. **Misurate** continuamente il vostro consumo energetico.

- Misurate quanta energia risparmiate. Documentate a intervalli regolari, per esempio settimanalmente, i valori dei vostri contatori. Con un amperometro potete inoltre scoprire i cosiddetti divoratori di energia.

3. **Spegnete tutti i dispositivi** non in uso.

- Gli apparecchi della cucina, come le macchine per il caffè o gli scaldapiatti, devono rimanere accesi solo quando utilizzati. Un adesivo con l'indicazione del tempo di riscaldamento sull'apparecchio aiuta voi e i vostri collaboratori a ottimizzare i tempi di accensione.
- Il fornello deve essere acceso solo quando vi vengono posizionate pentole e padelle.

- Il riscaldamento nelle stanze non utilizzate, come le aule dei seminari non presenziate, può essere abbassato o spento del tutto (10-14°C impostazione antigelo).
- Di notte spegnete la ventilazione. Testate progressivamente se sia possibile ridurre la corrente d'aria senza che la qualità dell'aria diminuisca. In cucina evitate la ventilazione di base continua e adeguatela agli orari di preparazione dei pasti (livello di ventilazione più basso al di fuori degli orari di punta). Informate il personale sulla regolazione della ventilazione.
- Spegnete i televisori e gli altri display e non lasciateli in stand-by.
- Se la camera non è occupata, il minibar può essere spento o abbassato.
- Gli erogatori automatici di sigarette possono essere spenti durante gli orari di apertura, manualmente o in modo automatizzato con un timer.
- Gli asciugamani elettrici possono essere spenti al di fuori degli orari di apertura. Uno o più di essi possono anche essere spenti del tutto se sono disponibili sufficienti alternative per asciugarsi le mani (p.es. salviette di carta).

4. Utilizzate l'energia **in cucina** in modo mirato.

- Usare i coperti di pentole e padelle contribuisce a ridurre il calore residuo. Una pentola senza coperchio utilizza quasi il quadruplo di energia per portare in ebollizione l'acqua rispetto a una pentola con coperchio.
- Quando dovete bollire dell'acqua, prendete dal rubinetto l'acqua già calda o bollente. Se avete bisogno di meno acqua, un bollitore consuma meno energia.
- Installate nel rubinetto dei limitatori di flusso – in questo modo sprecate meno acqua (calda) e quindi meno energia. Riparate o sostituite il prima possibile i rubinetti e le valvole che perdono.
- Se non avete il piano di cottura a induzione, fate in modo che la misura delle pentole, padelle e casseruole utilizzate corrispondano alla misura dei piani di cottura. Se le padelle, le pentole e le casseruole sono di dimensioni maggiori rispetto al piano di cottura i tempi di cottura sono molto più lunghi, mentre se sono di dimensioni inferiori viene disperso molto calore.
- Accertatevi inoltre che la misura delle pentole, padelle e casseruole utilizzate sia idonea alla quantità di alimenti da cuocere.
- Le pentole e le padelle con una base irregolare (p.es. con ammaccature) devono essere immediatamente riparate o sostituite. Le pentole con la base incurvata necessitano fino al 30% di energia in più.
- Se lavorate con piani di cottura elettrici, spegneteli qualche minuto prima che finisca la cottura. I fornelli rimarranno ancora caldi per alcuni minuti e molte pietanze finiranno di cuocersi con meno dispendio di energia.
- Se la pietanza lo consente, evitate di preriscaldare il forno e utilizzatene il calore residuo.
- Apparecchi massicci come pentole o pentole ribaltabili e piastre per grill vanno utilizzati solo in modo mirato, in quanto consumano molta energia. I piatti alla griglia a-la-carte possono essere preparati anche usando una padella.
- La cottura a vapore consuma meno energia e quindi meno acqua rispetto alla bollitura. A parità di aroma e aspetto.
- Utilizzate la lavastoviglie solo a pieno carico. In molti luoghi è possibile sfruttare le tariffe elettriche notturne più basse. Utilizzate inoltre i programmi di risparmio ed ecologici disponibili negli elettrodomestici, che vi consentono di risparmiare fino al 30% di energia.
- Controllate che la lavastoviglie possa essere collegata al rubinetto dell'acqua calda.

- Programma di incentivazione: [EcoGastro](#)

5. Risparmiate energia **nelle camere degli ospiti**.

- Se la vostra gestione e il sistema di riscaldamento lo consentono, assegnate le camere per stabile e per piano. Nelle aree non occupate potete così abbassare il riscaldamento.
- Valutate l'utilizzo di sistemi di sensori: in questo modo per esempio la luce si spegne automaticamente se i vostri ospiti rimuovono la chiave ed escono dalla camera.
- Fate decidere ai vostri ospiti quando sostituire gli asciugamani e le lenzuola.
- Installate dei limitatori di flusso nei rubinetti e nelle docce – così facendo verrà consumata meno acqua (calda) e quindi meno energia.
- Riparate o sostituite il prima possibile i rubinetti e le valvole che perdono.

6. Utilizzate l'energia nelle **aree fitness e benessere** in modo mirato.

- Controllate se gli orari di apertura delle aree fitness e benessere corrispondono all'effettivo fabbisogno dei vostri ospiti e riducete eventualmente gli orari di apertura.
- Installate dei limitatori di flusso nei rubinetti e nelle docce – così facendo verrà consumata meno acqua (calda) e quindi meno energia.
- Riparate o sostituite il prima possibile i rubinetti e le valvole che perdono.
- Utilizzate dei comandi temporizzati: nelle docce in piscina, negli asciugacapelli e nell'illuminazione delle toilette.
- Coprite le piscine di notte o se non le utilizzate per un lungo periodo di tempo. Questo riduce il consumo di calore e quindi di energia.
- Pulsante di attivazione nel bagno turco: tenete operativo il bagno turco a 30°C. Se una persona attiva l'interruttore, la temperatura sale a 45°C. Un timer riporta la temperatura del bagno turco a 30°C per esempio dopo 15 minuti.
- In una piscina coperta i costi di riscaldamento derivano soprattutto dal riscaldamento dell'acqua e dell'aria. Qui sono utili i deumidificatori con recupero di calore, che utilizzano il calore rilasciato nell'aria, che viene a sua volta reimpresso nell'aria ambientale.
- Le saune vanno chiuse con le apposite porte per sauna – quanto più stagna è la chiusura, tanto minore è il consumo di energia del forno. Nelle saune conviene utilizzare dispositivi di ventilazione automatizzati, che regolano l'afflusso di aria fresca a seconda del numero di persone presenti nella stanza.

7. Utilizzate l'energia **per il riscaldamento** in modo mirato.

- La regola d'oro è: un grado di riscaldamento in meno consente di risparmiare dal 5 al 7% di energia!
- Nelle camere degli ospiti non occupate e nelle aule vuote è possibile ridurre il riscaldamento. Chiudendo le tende è possibile evitare l'ulteriore raffreddamento dovuto alle finestre.
- In cucina è possibile spesso ridurre o persino spegnere il riscaldamento, poiché quando si cucina viene prodotto già molto calore.

- Basatevi sulle seguenti temperature indicative:

Piscine	28 °C
Bagni	24 °C
Uffici	22 °C
Salotti e locali di ritrovo	20 °C
Cucine e sale da pranzo	18 °C
Camere da letto	17 °C
Vani scala	12 °C
Cantine e magazzini	6 °C

- La presenza di molte persone riscalda la stanza in cui queste si trovano. Durante seminari, ricevimenti e altri eventi con molti ospiti è possibile ridurre lievemente la temperatura ambientale.
- I riscaldamenti all'esterno (p.es. funghi riscaldanti) e i termoventilatori consumano molta energia e sono pertanto meno efficienti. Utilizzate questi dispositivi solo in casi eccezionali e in modo molto mirato.
- I termosifoni non devono essere coperti da mobili o tende. Questo riduce infatti il potere riscaldante.
- Se i termosifoni sono installati su una parete esterna: inserite una pellicola di styropor o di isolante termico rivestita in alluminio tra il termosifone e la parete esterna. In questo modo si evita che il calore si disperda verso l'esterno.
- Le valvole termostatiche applicate sui termosifoni regolano il passaggio dell'acqua del riscaldamento a seconda della temperatura ambientale. Le valvole termostatiche dotate di sensore riconoscono se una finestra è aperta – e in tal caso spengono il termosifone automaticamente.
- Controllate se la temperatura effettiva dell'acqua calda può essere ridotta.
- L'applicazione di timer nell'impianto di riscaldamento automatizza per esempio l'abbassamento della temperatura di notte
- Negli ingressi si consiglia di allestire un paravento non riscaldato, cosicché una porta rimanga sempre chiusa. Le porte scorrevoli automatiche non sono consigliabili a livello di consumo energetico, a cui vanno preferite le porte girevoli.

8. Utilizzare l'energia **per raffreddare** in modo mirato.

- I refrigeratori non devono mai essere impostati a temperature troppo basse. Per la maggior parte degli alimenti è sufficiente una temperatura di +6 °C nel frigorifero e di -19 °C nel congelatore. **Attenzione!** Per gli alimenti elencati di seguito sono prescritte temperature più basse per motivi di igiene ([Linee guida BPIAR](#)):
 - pesce fresco e prodotti della pesca freschi, crostacei e molluschi trasformati e non sottoposti ad altro procedimento di conservazione: temperatura del ghiaccio in fusione, massimo 2 °C;
 - prodotti a base di uova che non possono essere conservati a temperatura ambiente: massimo 4 °C;
 - carne macinata, alimenti facilmente deperibili: massimo 5 °C.
- Fate raffreddare i cibi caldi prima di metterli nel frigorifero o di congelarli.
- Togliete gli alimenti congelati dal congelatore varie ore prima di prepararli: la cottura di alimenti già scongelati richiede meno energia.

- Utilizzate il frigorifero in modo efficiente: sia semivuoti sia troppo pieni, gli elettrodomestici consumano più energia del necessario.
- Quando si aprono frigoriferi e congelatori, si ha una dispersione di energia. Chiudete questi elettrodomestici il più rapidamente possibile. Nei frigoriferi che devono essere aperti spesso è importante valutare la possibilità di allestire una tenda d'aria. È anche consigliabile prendere in considerazione l'impiego di porte a chiusura magnetica.
- Sistemate i congelatori e i frigoriferi possibilmente in una stanza non riscaldata e ben areata. Evitate le fonti di calore, come fornelli, riscaldamento o esposizione solare diretta. Inoltre, i dispositivi non devono aderire alla parete, ma devono avere una distanza da questa di almeno 5 cm.
- Accertatevi che i fori di ventilazione (griglie) dei frigoriferi e dei congelatori non siano ostruiti.
- L'impianto di climatizzazione non deve essere possibilmente impostato a meno di 20°C. La differenza fra temperatura esterna e interna deve essere al massimo di 6°C.
- Aerate preferibilmente per breve tempo e intensamente (ventilazione d'urto), anziché lasciare aperta la finestra per ore.
- Prima dell'acquisto o dell'accensione di un impianto di climatizzazione, valutate la possibilità di ricorrere a opzioni di risparmio energetico, per es. il montaggio di veneziane davanti alle finestre.
- I moderni impianti di climatizzazione possono essere gestiti mediante interruttori su porte e finestre o mediante termostati elettronici – se una finestra o una porta viene aperta, il climatizzatore si spegne automaticamente.
- Programma di incentivazione: [Apparecchi professionali efficienti sul piano energetico](#)

9. Controllate l'energia utilizzata per la vostra **illuminazione**.

- La luce diurna non ha bisogno di energia ed è gratuita. Controllate se state già sfruttando completamente questo vantaggio.
- Nelle stanze in cui la presenza delle persone non è costante i sensori di movimento possono sostituire gli interruttori. Questo vale per esempio nei magazzini o nelle celle frigorifere, ma anche nelle toilette e nei guardaroba.
- Sostituite le lampade alogene convenzionali con quelle a LED, che consumano molto meno; fatelo anche nei locali poco utilizzati, come i magazzini e i locali di refrigerazione.
- Controllate se all'esterno sia opportuno predisporre l'illuminazione (decorativa) a energia solare.
- Di notte spegnete le insegne pubblicitarie luminose e l'illuminazione esterna manualmente o con dei timer.
- Programmi di incentivazione: [Lightbank](#) e [Senso70](#)

10. **Sottoponete a manutenzione e pulite** i vostri dispositivi regolarmente e a fondo.

- Aspirapolveri, lucidatrici e altri apparecchi per la pulizia vanno lavati spesso e sottoposti a regolare manutenzione. Questo prolunga la durata di vita, aumenta l'efficienza pulente e riduce il consumo di energia.
- Le finestre e i paralumi sporchi e impolverati ostacolano la propagazione della luce. All'esterno sulle lampade possono attecchire muschi e licheni. Pulitele quindi regolarmente.
- Gli scambiatori di calore sul retro dei frigoriferi devono essere spolverati almeno due volte all'anno, poiché la polvere ha un effetto isolante.

- Guarnizioni di telai screpolate o rotte devono essere sostituite. Controllatele e pulitele regolarmente.
- I frigoriferi e i congelatori ghiacciati lavorano in modo meno efficiente. Scongelateli regolarmente. Un congelatore con 2 millimetri di ghiaccio consuma il 10% di energia in più.
- I termosifoni vanno puliti regolarmente. Polvere e sporco attenuano l'efficacia riscaldante.
- Climatizzatori: pulite regolarmente filtri, condensatori ed evaporatori.
- Sostituite ogni anno i filtri dell'impianto di ventilazione con dei filtri nuovi (a risparmio energetico).
- In caso di riscaldamenti a combustione (olio, gas, legno), sottoporre la caldaia a manutenzione e pulizia prima del periodo di utilizzo. La caldaia deve inoltre essere ubicata in un locale adeguatamente aerato. L'aria di combustione polverosa copre più rapidamente di fuliggine la caldaia provocando un aumento dei consumi.
- Le condutture di riscaldamento e dell'acqua nei locali freddi e non riscaldati devono essere ben isolate, al fine di ridurre la dispersione del calore.
- Nelle aree fitness e benessere le condutture, i tubi e i filtri ostruiti riducono l'efficienza degli impianti. Inoltre, gli apparecchi in queste zone devono essere decalcificati piuttosto spesso.

11. Utilizzate l'energia **per il lavaggio** in modo mirato.

- La temperatura di lavaggio deve essere la più bassa possibile. Solo la biancheria poco sporca può essere lavata spesso a meno di 60°C gradi.
- Riempite possibilmente del tutto le lavatrici. In caso di quantità limitate di bucato, che deve essere lavato separatamente con programmi speciali, è possibile valutare la possibilità di acquistare una lavatrice più piccola. Le nuove lavatrici, grazie ad appositi sensori, sono in grado di riconoscere il grado di riempimento della macchina e utilizzano solo la quantità di acqua e corrente necessaria per il rispettivo lavaggio.
- Se il tipo di bucato lo consente, fate centrifugare abbondantemente. Questo riduce l'umidità residua del bucato e quindi l'asciugatrice consuma molta meno energia a parità di risultato.
- Se possibile, asciugate la biancheria sui tradizionali fili stendibiancheria.
- Spremere e stirare con un'umidità residua di circa il 25% è molto favorevole e consente di consumare molta meno energia. Quando si stira è possibile, inoltre, utilizzare il calore residuo del ferro da stiro.
- [Programma di incentivazione per asciugatrici professionali con pompe di calore](#)

12. Valutate la possibilità di fare **nuovi acquisti e investimenti**

- Un piano di cottura a induzione riscalda rapidamente e in modo mirato e funziona in modo molto più efficace sul piano energetico rispetto ai fornelli a gas ed elettrici.
- I forni combinati e ventilati possono cuocere, arrostitire, cuocere a vapore a temperature tra i 65 e i 300°C. L'acquisto di apparecchi di questo tipo consente spesso di sostituire l'utilizzo di due o tre grandi elettrodomestici da cucina (brasiliera, piastre per griglia, bagnomaria ecc.). A titolo di confronto: un forno ventilato/combinato consuma al giorno circa 3.1 kilowattora di corrente, una pentola ribaltabile ne consuma 13.9.
- Le salamandre con riconoscimento dei piatti funzionano solo se sul dispositivo ci sono anche i piatti.

- In caso di impianti di spillatura e di macchine per la produzione dei cubetti di ghiaccio è bene puntare su modelli con raffreddamento a secco o ad aria, che consumano meno energia rispetto agli impianti con raffreddamento ad acqua.
- Quando acquistate nuovi dispositivi, prestate sempre attenzione all'efficienza energetica. Le spese di acquisto possono essere maggiori, ma nel medio e lungo periodo il minore consumo energetico ripaga ampiamente.
- Controllate se il calore residuo dei vostri dispositivi (lavatrici, lavastoviglie ecc.) può essere allacciato al riscaldamento.
- Controllate l'età delle pompe di calore e sostituite quelle vecchie. Le pompe di calore ad alta efficienza energetica e le nuove pompe a regolazione elettronica, che possono essere adeguate alle esigenze, consumano meno energia.
- Valutate la possibilità di fare investimenti nel lungo periodo nel cappotto del vostro stabile (finestre incluse) e nel riscaldamento. Programmi di incentivazione: [Il Programma edifici](#) e [CECE](#)
- Verificate se può essere opportuno l'acquisto di un impianto solare per la vostra sede: [Calcolatore di energia solare](#)
- Verificate se può essere opportuno l'acquisto di un riscaldamento ecologico: [Calcolatore dei costi di riscaldamento](#)

Affidatevi alla **consulenza di un esperto!**

Le e i consulenti energetici possono fornire una consulenza professionale e su misura delle vostre esigenze per voi e la vostra azienda. Un primo colloquio con le e gli esperti di [PEIK](#) è gratuito. Il colloquio di consulenza completo è a carico per metà di SvizzeraEnergia (fino a un massimo di 2'500 franchi). A seconda delle dimensioni e della complessità dell'azienda, i costi di consulenza variano dai 2'000 ai 6'000 franchi. Dopo qualche settimana, ricevete un rapporto dettagliato con informazioni sugli investimenti proficui e sui tempi di payback. Indipendentemente dai tempi di ammortamento, il consulente energetico si concentra sulle misure possibili e ne parla con voi.

Fonti

- [Campagna energetica Settore alberghiero e della ristorazione, DEHOGA](#)
- [Elettricità: istruzioni per l'uso, UFAE](#)

Data

1 dicembre 2022