

64 consigli per il risparmio energetico per la vostra azienda



Questa lista di controllo serve a segnare i singoli punti come completati non appena la misura è stata implementata. Le spiegazioni delle singole aree sono riportate nei documenti specifici.

1. Esercizio complessivo: attrezzature e apparecchi.....	2
2. Esercizio complessivo: illuminazione	2
3. Esercizio complessivo: riscaldamento.....	2
4. Esercizio complessivo: aerazione e climatizzazione	2
5. Settori: cucina e ristorante.....	2
6. Settore: camere.....	3
7. Settore: biancheria	3
8. Settore: SPA / wellness / fitness	3
9. Settore: management	3

Ultimo aggiornamento: 28 settembre 2022

1. Esercizio complessivo: attrezzature e apparecchi

- Spegnere gli apparecchi non in funzione
- Sottoporre gli apparecchi a regolari interventi di pulizia e manutenzione
- Spegnere TV e schermi
- Valutare nuovi acquisti e investimenti

2. Esercizio complessivo: illuminazione

- Modificare l'orario di funzionamento; spegnere l'illuminazione non necessaria
- Modificare l'intensità luminosa in base alle esigenze effettive
- Installare sensori di movimento
- Passare dalle lampadine ai LED
- Passare dalle lampade alogene ai LED

3. Esercizio complessivo: riscaldamento

- Abbassare la temperatura ambiente a 19 °C, abbassare ulteriormente o spegnere completamente il riscaldamento nei locali non occupati
- Ridurre la portata della pompa di circolazione
- Solo aerazione completa, niente finestre semiaperte
- Sfiatare i radiatori
- Abbassare la temperatura di notte
- Regolare correttamente le valvole termostatiche (in posizione 3)
- Modificare la temperatura ambiente in primavera
- Spegnere il riscaldamento in estate
- Isolare le tubazioni non isolate
- Sostituire le pompe inefficienti
- Bloccare i termostati negli ambienti pubblici
- Controllare il riscaldamento esterno

4. Esercizio complessivo: aerazione e climatizzazione

- Spegnere l'aerazione durante la notte
- Modificare gli orari di esercizio
- Impostare il sensore di CO₂
- Spegnere il climatizzatore in inverno, inclusa la pompa di circolazione
- Regolare la quantità d'aria
- Accendere l'aerazione solo se necessario
- Controllare il recupero di calore
- Sostituire i filtri degli impianti di aerazione
- Montare un sensore di CO₂, se non ancora presente

5. Settori: cucina e ristorante

- Usare coperchi per friggitori e pentole di acqua calda
- Corretto lavaggio delle stoviglie

- Ridurre il funzionamento di attrezzature elettriche e apparecchi
- Chiudere l'esercizio, limitare gli orari di apertura/funzionamento di outlet F&B
- Cuocere al vapore anziché bollire
- Usare coperchi sulle pentole
- Spegnerne la macchina del ghiaccio/tritaghiaccio
- Utilizzare gli apparecchi in modo mirato
- Uso della lavastoviglie
- Abbassare/spegnerne il riscaldamento
- Utilizzo di frigoriferi
- Non raffreddare troppo le celle frigorifere
- Regolare la ventilazione
- Usare pentole della misura giusta
- Acqua calda dal rubinetto o dal bollitore

6. Settore: camere

- Occupazione mirata
- Radiatori liberi
- Biancheria per gli ospiti
- Spegnerne/abbassare i minibar
- Acqua calda: montare rubinetti a risparmio

7. Settore: biancheria

- Ridurre al minimo stiro e mangano
- Riempire correttamente lavatrici e asciugatrici
- Regolare la temperatura di lavaggio

8. Settore: SPA / wellness / fitness

- Limitare gli orari degli ospiti
- Dotarsi di coperture
- Installare tasti di accensione
- Ventilazione automatizzata
- Deumidificatori con recupero di calore
- Chiudere la porta della sauna
- Usare dei timer

9. Settore: management

- Coinvolgimento del personale
- Comunicazione con gli ospiti
- Sensibilizzazione; monitoraggio (determinare i consumi)
- Verificare i contratti, costituire accantonamenti