Caro energia, contromisure tech e ad alta efficienza per tre ristoranti su quattro

20231016174526fipehostristorazionerisparmioenergetico-0bfe19a2

Cresce l'attenzione dei pubblici esercizi sul tema **risparmio energetico**. Secondo un'indagine condotta da **Fipe Confcommercio**, quasi il 76% dei titolari di ristoranti (tre su quattro) utilizza all'interno dei propri locali una o più apparecchiature ad alta efficienza energetica e tecnologia, mentre oltre il 18% le ha sostituite tutte con macchinari di ultima generazione. Solo il 5% ancora non si è ancora adattato alle nuove tecnologie.

Sono questi alcuni dei dati emersi durante la tavola rotonda **"Digitalizzazione e risparmio energetico: come cambia la cucina del ristorante"** organizzata da Fipe in occasione di **Host**, la fiera mondiale dedicata al mondo dell'accoglienza e della ristorazione in corso a Milano. Al dibattito, coordinato dal Direttore Generale Fipe Confcommercio, **Roberto Calugi**, hanno partecipato **Glauca Vesperini** (Brand & Marketing Manager Angelo Po), **Giacomo Di Raimondo** (Business Developer CO2Save), **Marco Stabile** (Chef Patron Ristorante Ora d'Aria) e **Antonio De Luca** (Ceo Habble a TeamSystem Company).

Nel 2022 il comparto ha dovuto sostenere **bollette più che triplicate**, con bar e ristoranti che hanno speso in media circa 9 miliardi di euro per luce e gas, 6 miliardi in più rispetto all'anno precedente. Nello specifico, la spesa per i bar è triplicata, passando dai 5.500 euro del 2021 ai 16.000 euro del 2022. Stesso discorso per i ristoranti, che l'anno scorso hanno speso mediamente 34.000 mila euro, a fronte degli 11.000 del 2021.

Per contrastare più efficacemente i rincari delle bollette, contenere i consumi e favorire il risparmio energetico, i ristoratori oltre a interventi strutturali e spesso costosi (**il 72% degli imprenditori ha in programma di effettuare da qui ai prossimi tre anni la sostituzione delle apparecchiature**), possono adottare anche alcune piccole e semplici misure. L'utilizzo della lavastoviglie solo a pieno carico e l'attenzione a tenere chiuse porte e finestre quando gli impianti di raffreddamento o riscaldamento sono in funzione sembrano essere gli accorgimenti più seguiti. Nel primo caso, infatti, si

tratta di una best practice seguita da otto ristoratori su dieci, mentre nel secondo caso parliamo della quasi totalità dei pubblici esercizi, circa il 93%.

“*Quello del risparmio energetico nelle cucine e nelle sale dei nostri pubblici esercizi è un tema verso cui gli imprenditori si dimostrano sempre più sensibili. Complice l’impennata delle bollette di luce e gas, negli ultimi mesi abbiamo assistito a una rinnovata consapevolezza di quanto le risorse a nostra disposizione siano preziose e, come tali, vadano gestite con cura e attenzione* – ha commentato il Vice Presidente di Fipe Confcommercio, **Aldo Mario Cursano** – *Il risparmio energetico, però, non è una responsabilità dei soli titolari, ma passa anche per la sensibilizzazione del personale, al quale devono essere dedicati specifici momenti di formazione per contribuire in modo concreto all’obiettivo di una maggiore efficienza energetica delle nostre aziende*”.