

11 giugno 2026

Scheda informativa per la costruzione e la gestione di cucine professionali ad alta efficienza energetica



© Shutterstock

Autori

Moritz Müllener e Martin Räber, Eartheffect AG

Questo studio è stato condotto per conto di SvizzeraEnergia.
Dei contenuti sono responsabili unicamente gli autori.

Questo opuscolo illustra in modo pratico come progettare, costruire e gestire le cucine professionali in modo efficiente dal punto di vista energetico. Ciò comprende aspetti tecnici quali la scelta e il dimensionamento delle apparecchiature, l'integrazione di altri impianti (ventilazione, refrigerazione, impianto elettrico), nonché i calcoli energetici e i confronti tra apparecchiature. Allo stesso tempo, vengono prese in considerazione misure organizzative quali la formazione del personale, la gestione energetica, il monitoraggio e procedure operative mirate, al fine di evitare perdite di energia, ad esempio dovute a un funzionamento in modalità di mantenimento del calore non necessario, a tempi di accensione non coordinati o all'uso improprio delle apparecchiature. La scheda informativa è rivolta ai gestori di ristoranti, mense e alberghi che desiderano garantire un funzionamento efficiente dal punto di vista energetico e ottimizzarlo continuamente. Si rivolge inoltre alle persone responsabili della pianificazione, agli architetti, nonché ai costruttori di cucine, che svolgono un ruolo centrale nella progettazione e nella realizzazione di cucine professionali.

Contenuto

1.	L'efficienza energetica come criterio di gara	3
2.	Requisiti per la gestione delle cucine	3
2.1	Gestione delle cucine professionali	3
2.2	Consulenze energetiche esterne	4
2.3	Gestione energetica organizzativa	4
2.4	Formazione dei collaboratori.....	4
2.5	Pulizia e manutenzione regolari.....	5
2.6	Controllo continuo durante la fase di utilizzo	5
3.	Misure nella progettazione e nella costruzione di cucine	6
3.1	Progettazione di una cucina.....	6
3.2	Scelta di apparecchi e impianti adeguati	6
3.3	Concetto di misurazione	7
3.4	Interfacce con i progettisti di impianti di ventilazione, elettrici e di refrigerazione	7
3.5	Calcolo energetico e confronto tra apparecchi	8
3.6	Collaudo della cucina	9
4.	Ulteriori informazioni	9
4.1	SvizzeraEnergia per le aziende	9
4.2	PEIK - Consulenza energetica per le PMI	9
4.3	Franchienergia	9
4.4	EcoGastro	10
4.5	GastroSuisse	10
4.6	HotellerieSuisse	10
4.7	Verband Schweizer Gastroplaner (Associazione svizzera dei progettisti di cucine)	10
4.8	Culina	10
4.9	FCSI (Svizzera).....	10
4.10	SVG (Associazione svizzera per la ristorazione ospedaliera, sociosanitaria e collettiva).....	11
4.11	United Against Waste	11

1. L'efficienza energetica come criterio di gara

Negli appalti pubblici occorre tenere sistematicamente conto della sostenibilità (LMP/OMP art. 2). Ciò comprende anche i requisiti relativi all'efficienza energetica. La «Piattaforma di conoscenza sugli appalti pubblici sostenibili» WöB mette a disposizione una vasta gamma di strumenti pratici. Ad esempio, schede informative sull'acquisto sostenibile di beni e servizi, come i servizi di ristorazione collettiva o la costruzione e l'immobiliare. Queste contengono raccomandazioni e possibili criteri per i bandi di gara.

Per quanto riguarda gli aspetti dell'economia circolare, la guida «Appalti circolari» offre preziosi consigli, ad esempio sulla progettazione dei prodotti, sulla riparabilità e sulla disponibilità di pezzi di ricambio, nonché su servizi complementari come la riparazione, il ritiro e il riciclaggio.

Per garantire soluzioni efficienti dal punto di vista energetico, è possibile stabilire come criteri vincolanti standard e marchi riconosciuti, come la certificazione dell'intera cucina secondo EcoGastro e i marchi per le attrezzature di EcoGastro, Topten ed Energy Star. Il rispetto di queste direttive dovrebbe essere verificabile durante la pianificazione, l'attuazione e l'utilizzo, al fine di garantire l'efficacia delle misure.

Fonte

- www.woeb.swiss/it
- [Servizi di ristorazione – PAP](#)
- [Raccomandazioni alimentazione e ristorazione collettiva – PAP](#)
- [Apparecchiature elettriche – PAP](#)
- [Acquisti circolari – PAP](#)

A differenza degli appalti pubblici, per gli acquisti privati non esiste alcun obbligo di legge di tenere conto dei criteri di sostenibilità. Tuttavia, raccomandazioni e standard volontari possono servire da orientamento. La considerazione dell'efficienza energetica offre vantaggi economici, poiché consente di ridurre i costi di esercizio e prolungare la durata di vita degli apparecchi. Liste di controllo o tabelle comparative possono aiutare gli acquirenti privati a scegliere prodotti adeguati ed efficienti dal punto di vista energetico.

2. Requisiti per la gestione delle cucine

2.1 Gestione delle cucine professionali

I processi di lavoro e di supporto nella ristorazione sono ad alto consumo energetico. Dal punto di vista dell'efficienza energetica, è importante sottolineare che non si tratta di limitare in generale il funzionamento, ma di ridurre il più possibile lo spreco di energia, ovvero il «funzionamento senza utilità».

Spesso, durante il funzionamento, gli apparecchi non vengono utilizzati in base alle esigenze. La pianificazione dei menù e della produzione avviene di norma senza tenere conto dell'utilizzo degli apparecchi. Spesso, all'inizio del turno, vengono accesi per precauzione molti apparecchi che poi rimangono inutilizzati. Ciò comporta perdite di energia ingenti ed evitabili. Una sensibilizzazione consapevole del personale all'uso efficiente delle apparecchiature può ridurre notevolmente queste perdite. Ciò significa accendere le apparecchiature solo quando effettivamente necessario e tenerne conto nella pianificazione della produzione.

Gli apparecchi di cottura rappresentano il gruppo più numeroso di apparecchi da cucina e coprono un'ampia gamma di funzioni, dalle semplici piastre di cottura alle friggitrici, fino ai forni combinati e agli apparecchi multifunzione. Sono responsabili dei processi principali della preparazione dei cibi e, allo stesso tempo, sono la principale causa del consumo energetico in una cucina professionale. La scelta dell'apparecchio, le

sue prestazioni e il suo utilizzo efficiente hanno quindi un'influenza decisiva sul fabbisogno energetico complessivo di un'azienda.

2.2 Consulenze energetiche esterne

Le consulenze energetiche contribuiscono ad analizzare l'attuale consumo energetico in cucina e a verificare l'efficacia delle misure esistenti. Gli specialisti identificano i punti deboli, come apparecchi inefficienti, impostazioni errate o opzioni di risparmio energetico inutilizzate, e ne traggono raccomandazioni concrete.

I risultati delle consulenze vengono documentati e monitorati, in modo da poter attuare adeguamenti, ammodernamenti o interventi di retrofit e garantire un funzionamento ottimale ed efficiente dal punto di vista energetico nel lungo periodo. Le consulenze energetiche dovrebbero inoltre costituire parte integrante del processo di miglioramento continuo ed essere strettamente collegate alle misure di monitoraggio e formazione.

2.3 Gestione energetica organizzativa

Una gestione energetica organizzata garantisce che il consumo energetico in cucina venga sistematicamente registrato, monitorato e controllato. Al centro dell'attenzione vi sono i processi organizzativi, come la pianificazione dei tempi di produzione, il coordinamento dell'utilizzo delle attrezzature e la formazione del personale su modalità di lavoro efficienti dal punto di vista energetico.

Controlli regolari e il monitoraggio dei dati di consumo consentono di individuare i processi inefficienti e di migliorarli in modo mirato. Su questa base è possibile definire, dare priorità e verificare le misure volte all'ottimizzazione dell'attività. Si instaura così un processo di miglioramento continuo che riduce a lungo termine il consumo energetico e i costi di esercizio, senza compromettere la qualità della cucina o della sua attività.

2.4 Formazione dei collaboratori

Circa la metà del potenziale di risparmio energetico nelle grandi cucine professionali dipende direttamente dal comportamento dei collaboratori. Pertanto, una formazione mirata è di fondamentale importanza. I collaboratori dovrebbero essere regolarmente formati sull'uso efficiente delle apparecchiature e sull'organizzazione ottimale dei processi di lavoro. In questo modo si garantisce un utilizzo il più possibile parsimonioso di energia (elettricità, calore, freddo) e acqua.

Concetti di utilizzo chiari, comprensibili e standardizzati favoriscono l'applicazione coerente di metodi di lavoro efficienti dal punto di vista energetico. Ciò include anche la pianificazione degli orari di accensione delle apparecchiature in base alle esigenze, in modo che non vengano accese inutilmente tutte le apparecchiature contemporaneamente all'inizio del turno. Allo stesso tempo è importante rafforzare la consapevolezza sul consumo energetico e coinvolgere attivamente le collaboratrici e i collaboratori nelle ottimizzazioni, ad esempio attraverso sistemi di feedback o concorsi interni.

I corsi di formazione dovrebbero inoltre essere ripetuti in occasione dell'introduzione di nuovi dispositivi, di ristrutturazioni o di cambiamenti di personale, al fine di mantenere le conoscenze sempre aggiornate.

La consapevolezza dei diversi tempi di avvio e di operatività delle apparecchiature, nonché il loro utilizzo in base alle esigenze, possono ridurre significativamente il consumo energetico. Spegnerle le apparecchiature durante le pause è sempre vantaggioso dal punto di vista energetico. Si distinguono tre categorie:

1. Apparecchi che sono rapidamente pronti all'uso (ad es. forni combinati): questi apparecchi devono essere sempre spenti quando non vengono utilizzati.
2. Apparecchi con tempi di avvio piuttosto lunghi: è consigliabile spegnere questi apparecchi quando non vengono utilizzati dopo pochi minuti (ad es. macchine da caffè), dopo circa 20 minuti (ad es. lavastoviglie) o addirittura solo dopo circa un'ora (ad es. vetrine refrigerate).
3. Apparecchi con tempi di avvio lunghi, ma con un tempo di inattività utilizzabile: a causa del comportamento inerziale di questi apparecchi, è possibile utilizzarli anche dopo lo spegnimento per circa 30 minuti (ad es. bagnomaria) fino a 1-2 ore (forni per pizza).

Gli apparecchi dovrebbero essere accesi solo immediatamente prima del rispettivo processo di lavoro. Etichette per ogni apparecchio con indicazioni sul tempo di avvio richiesto e sulla disponibilità operativa minima richiesta sono un mezzo semplice per gestire l'uso degli apparecchi in modo più adeguato alle esigenze ed evitare tempi di funzionamento inutili.

2.5 Pulizia e manutenzione regolari

La pulizia e la manutenzione regolari degli apparecchi e degli impianti da cucina sono spesso sottovalutate nella pratica, ma svolgono un ruolo centrale per l'efficienza energetica, la sicurezza di funzionamento e la durata degli apparecchi. Lo sporco e i difetti tecnici non solo comportano un aumento del consumo energetico, ma anche una perdita di prestazioni e un maggiore rischio di guasti.

Esempi tipici di perdite di efficienza evitabili sono gli evaporatori ghiacciati nei frigoriferi e nei congelatori, i condensatori sporchi, i filtri intasati negli impianti di ventilazione o i condotti dell'acqua incrostatati di calcare nelle lavastoviglie e nei forni combinati. Tali condizioni aumentano il fabbisogno energetico, in alcuni casi in modo massiccio, poiché gli apparecchi devono funzionare più a lungo e a potenza maggiore per ottenere l'effetto desiderato.

Un piano di pulizia strutturato garantisce che tutti i componenti rilevanti vengano puliti a intervalli adeguati. A integrazione di ciò, è necessario un piano di manutenzione per il controllo, la regolazione e la manutenzione regolari e a regola d'arte degli apparecchi e degli impianti tecnici. Grazie a questo approccio sistematico è possibile minimizzare le perdite di energia, ridurre le interruzioni di funzionamento e garantire a lungo termine la funzionalità della cucina.

2.6 Controllo continuo durante la fase di utilizzo

L'obiettivo del controllo durante la fase di utilizzo è garantire che la cucina venga effettivamente utilizzata in modo efficiente dal punto di vista energetico nel funzionamento quotidiano. Ciò include la documentazione che attesti che i collaboratori siano stati regolarmente formati, abbiano compreso i concetti di utilizzo e utilizzino gli apparecchi in modo corretto.

Il comportamento degli utenti viene regolarmente controllato e monitorato per garantire che gli apparecchi vengano utilizzati correttamente, che le funzioni di risparmio energetico siano attivate e che si evitino inutili tempi di standby o di mantenimento in caldo. Un monitoraggio continuo del consumo energetico consente di identificare i potenziali di ottimizzazione e di rilevare tempestivamente eventuali scostamenti dal consumo energetico previsto.

- Gli apparecchi dovrebbero essere accesi solo immediatamente prima del processo di produzione.
- Le funzioni di mantenimento in caldo sono utili solo se effettivamente necessarie.
- Si dovrebbe evitare l'uso improprio, come il mantenimento in caldo su una piastra di cottura, poiché ciò aumenta notevolmente il fabbisogno energetico.

Sulla base dei dati raccolti è possibile definire misure mirate per migliorare i flussi operativi, l'utilizzo delle apparecchiature o i processi organizzativi. Tali misure vengono integrate nel sistema di gestione energetica esistente, instaurando così un processo di miglioramento continuo e garantendo risparmi energetici a lungo termine.

3. Misure nella progettazione e nella costruzione di cucine

3.1 Progettazione di una cucina

La progettazione di una cucina professionale dovrebbe sempre avvenire in base alle esigenze, al fine di evitare un consumo energetico superfluo. Le dimensioni, l'attrezzatura e la composizione delle apparecchiature della cucina devono essere adeguate al volume di produzione, all'orientamento gastronomico e al numero di pasti da produrre. Solo in questo modo è possibile ottimizzare sia i costi di investimento che i costi operativi a lungo termine.

Particolare attenzione va prestata alla disposizione delle aree di lavoro. Le zone di cottura, preparazione, pulizia e stoccaggio dovrebbero essere progettate in modo da ridurre al minimo i percorsi di trasporto e consentire un uso efficiente delle attrezzature. Le sinergie tra i processi ricorrenti, come l'uso multiplo dell'acqua o del calore residuo, dovrebbero essere sfruttate in modo mirato per ridurre le perdite di energia. Ove possibile, le prese elettriche utilizzate per le apparecchiature di lavoro dovrebbero essere collegate a un circuito centrale, in modo da poter spegnere completamente le apparecchiature quando non sono in uso ed evitare le perdite in standby.

Occorre inoltre tenere conto della scelta della posizione delle apparecchiature: gli apparecchi di refrigerazione, ad esempio, non dovrebbero essere collocati alla luce diretta del sole, in prossimità di aria di scarico calda o di altre fonti di calore esterne, né in locali con elevata umidità. Il rispetto di questi principi contribuisce in modo decisivo al funzionamento efficiente delle apparecchiature e all'utilizzo ottimale dell'energia di esercizio.

Dal punto di vista energetico, in particolare i fornelli e le lavastoviglie dovrebbero, ove possibile, essere collegati a un allacciamento di acqua calda. Ciò riduce il fabbisogno energetico per il riscaldamento dell'acqua all'interno degli apparecchi. Va tuttavia tenuto presente che a questo proposito può sussistere un conflitto di obiettivi: un allacciamento diretto all'acqua calda può, a seconda della durezza dell'acqua, favorire la formazione di calcare negli apparecchi o comportare particolari requisiti in materia di trattamento dell'acqua e manutenzione.

3.2 Scelta di apparecchi e impianti adeguati

Nella scelta di apparecchi e impianti per le cucine professionali è fondamentale un'elevata efficienza energetica. Gli apparecchi dovrebbero essere di comprovata efficienza, ad esempio attraverso etichette o certificati riconosciuti, e allo stesso tempo adattarsi al volume di produzione e al sistema di cottura scelto. Va tenuto presente che la potenza di un apparecchio ha un'influenza diretta sui costi di investimento e sui costi di esercizio: valori di potenza elevati aumentano i costi di acquisto e, se utilizzati in modo inappropriato, possono causare picchi di carico elevati, che si riflettono in un aumento dei costi energetici.

Gli apparecchi ad alto consumo energetico dovrebbero quindi essere dimensionati in base alle esigenze e controllati in modo efficiente durante il funzionamento. Le funzioni di gestione dell'energia, come lo spegnimento automatico, i programmi di risparmio energetico o i controlli in base alle esigenze, sono particolarmente importanti per evitare un consumo energetico superfluo durante la fase di utilizzo.

Oltre all'efficienza energetica, è importante considerare il ciclo di vita. In questo contesto, si dovrebbero tenere in considerazione i costi di acquisto e di esercizio, nonché il consumo energetico per l'intera durata di vita. Nella scelta degli apparecchi è inoltre importante la flessibilità per diversi volumi di produzione e adeguamenti futuri, affinché la cucina possa funzionare in modo efficiente a lungo termine.

Infine, una gestione consapevole delle apparecchiature contribuisce a ridurre al minimo i picchi di carico. Quando le apparecchiature vengono accese contemporaneamente, spesso si verificano inutili picchi di potenza che incidono sulla bolletta dell'elettricità senza aumentare il consumo effettivo di energia. Un avvio scaglionato nel tempo e un utilizzo coordinato delle apparecchiature riducono questi picchi di carico e contribuiscono a un funzionamento stabile ed economico.

Un approccio strutturato favorisce una scelta delle apparecchiature efficiente dal punto di vista energetico e al contempo adeguata alle esigenze. Si consiglia un processo di acquisto in tre fasi ben definite:

1. **Analisi delle esigenze:** innanzitutto si verifica se un apparecchio aggiuntivo sia effettivamente necessario o se gli apparecchi esistenti o procedure di lavoro adeguate possano soddisfare lo stesso scopo.
2. **Definizione dei requisiti:** successivamente vengono stabiliti i requisiti tecnici e operativi, quali potenza, capacità, gamma di funzioni e requisiti qualitativi del risultato.
3. **Confronto tra apparecchi:** in una fase successiva si confrontano tra loro diversi modelli e tecnologie. I criteri centrali sono l'efficienza energetica, i costi del ciclo di vita, gli oneri di manutenzione e lo spazio necessario. Per molti apparecchi da cucina professionali ad alta efficienza energetica esistono etichette che possono aiutare nella scelta (EcoGastro, Topten).

3.3 Concetto di misurazione

Un concetto di misurazione sistematico è la base per il rilevamento del consumo energetico nelle cucine professionali. Esso definisce quali flussi energetici vengono misurati, in quali punti vengono effettuate le misurazioni e quali strumenti di misurazione vengono utilizzati. In questo modo è possibile documentare in modo affidabile i consumi effettivi dei vari apparecchi, impianti e impianti tecnici. Un concetto di misurazione chiaramente definito consente il confronto tra la progettazione e il funzionamento reale e funge da base per le ottimizzazioni.

I confini del sistema dovrebbero essere chiaramente definiti in anticipo. Ciò include la delimitazione tra gli impianti di cucina rilevanti, gli impianti ausiliari e i mezzi di approvvigionamento. Le misurazioni possono essere effettuate per l'elettricità, il calore, il freddo, la ventilazione e l'acqua. Per ottenere risultati significativi, si consiglia l'installazione di contatori privati che registrino i consumi indipendentemente dal gestore di rete. Su questa base è possibile identificare i potenziali di risparmio energetico, verificare le misure di efficienza e documentare il successo degli adeguamenti organizzativi.

3.4 Interfacce con i progettisti di impianti di ventilazione, elettrici e di refrigerazione

Il coordinamento tempestivo e stretto tra tutte le discipline coinvolte – in particolare ventilazione, impianti elettrici e di refrigerazione – è fondamentale per l'efficienza energetica complessiva di una cucina professionale. Solo se i sistemi sono coordinati tra loro e progettati in base ai carichi effettivamente previsti degli apparecchi da cucina, è possibile evitare sovradimensionamenti, costi di investimento inutili e perdite di energia.

Una progettazione coordinata consente inoltre di individuare tempestivamente e prevenire impianti ridondanti, soluzioni parziali inefficienti e dimensionamenti contraddittori. Interfacce e responsabilità chiaramente definite, nonché un coordinamento continuo tra progettazione ed esecuzione, garantiscono un processo di costruzione senza intoppi e un funzionamento successivo efficiente dal punto di vista energetico. L'uso di software di progettazione, calcoli energetici e simulazioni aiuta a stimare in modo realistico il fabbisogno di potenza e i consumi energetici già nella fase di progettazione.

Ove possibile, la progettazione dovrebbe tenere conto dell'utilizzo del recupero di calore. Ciò riguarda in particolare gli impianti di ventilazione e di raffreddamento, il cui calore residuo può essere utilizzato per il preriscaldamento dell'acqua o per il riscaldamento degli ambienti. Un recupero di calore mirato riduce il fabbisogno energetico complessivo della cucina, abbassa i costi di esercizio e contribuisce a un funzionamento più sostenibile.

Nella pratica, la ventilazione è spesso sovradimensionata, tra l'altro a causa di prescrizioni normative poco chiare, margini di sicurezza forfettari o mancanza di indicazioni sul funzionamento effettivo degli apparecchi. Le portate d'aria calcolate possono variare notevolmente a seconda delle ipotesi e della configurazione degli apparecchi. Le analisi di singoli consulenti energetici mostrano in alcuni casi scostamenti notevoli. Tale sovradimensionamento comporta non solo costi di investimento più elevati e un maggiore fabbisogno di spazio, ma anche tassi di ricambio d'aria eccessivi, un aumento del consumo energetico e una compromissione del comfort termico in cucina e nelle aree adiacenti.

La tabella seguente fornisce una panoramica dei ruoli chiave e delle responsabilità nella progettazione di impianti di ventilazione adeguati alle esigenze:

Ristoratori	Progettisti di cucine professionali	Progettisti di impianti di ventilazione
- Definizione delle superfici di utilizzo (cucina, free flow, sala ristorante e locali annessi) - Sistema di cottura scelto - Strutture quantitative - Progetto dei posti a sedere	- Orari di funzionamento delle apparecchiature - Calcolo dei fattori di simultaneità - Numero/tipo di apparecchi - Potenza elettrica allacciata delle apparecchiature - Dati relativi alla produzione di calore sensibile/latente degli apparecchi - Ubicazione degli apparecchi	- Determinazione delle portate d'aria - Gestione della sovrappressione/depressione - Determinazione del sistema di ventilazione per locali ospiti e ausiliari - Progetto per il recupero di calore - Progetti di regolazione - Raffreddamento attivo sì/no - Dati sul consumo energetico

3.5 Calcolo energetico e confronto tra apparecchi

Per ottimizzare l'efficienza energetica delle cucine, si consiglia di calcolare il fabbisogno energetico il prima possibile e di confrontare sistematicamente i diversi apparecchi. A tal fine, è opportuno utilizzare indicatori energetici ed economici per valutare oggettivamente le diverse opzioni di apparecchiature.

L'uso di software di simulazione o di metodi di calcolo standardizzati permette una stima realistica del fabbisogno energetico della cucina progettata. Su questa base si possono verificare in particolare la scelta degli apparecchi, il loro dimensionamento e l'integrazione negli impianti tecnici in termini di efficienza, costi di esercizio e fabbisogno di investimento.

I risultati di tali confronti tra apparecchiature dovrebbero essere documentati per consentire decisioni fondate durante la progettazione, la gara d'appalto e la realizzazione. Inoltre, è opportuno effettuare un'analisi del ciclo di vita che, oltre al consumo energetico, tenga conto anche dei costi di manutenzione, riparazione e sostituzione, al fine di garantire una soluzione economica e sostenibile a lungo termine.

3.6 Collaudo della cucina

L'obiettivo del collaudo è garantire che la cucina realizzata soddisfi i requisiti energetici previsti. A tal fine vengono verificati la documentazione relativa alla progettazione, al dimensionamento e ai calcoli energetici, nonché i confronti tra gli apparecchi.

Contemporaneamente viene effettuato un confronto con le specifiche del bando di gara, al fine di garantire che gli apparecchi, gli impianti e le disposizioni forniti siano conformi agli standard di efficienza definiti. Un controllo funzionale degli apparecchi, della ventilazione, della refrigerazione e degli altri impianti verifica la loro corretta installazione e il loro corretto funzionamento.

I risultati del collaudo vengono riportati in un verbale. Le discrepanze e le misure correttive necessarie vengono documentate per garantire un funzionamento efficiente dal punto di vista energetico a lungo termine.

4. Ulteriori informazioni

Per informazioni approfondite e assistenza sono disponibili le seguenti organizzazioni e piattaforme:

4.1 SvizzeraEnergia per le aziende

SvizzeraEnergia è un programma della Confederazione per l'efficienza energetica e le energie rinnovabili. Supporta le aziende in materia di energia e fornisce informazioni sulle offerte di consulenza e sui programmi di promozione.

www.svizzeraenergia.ch

4.2 PEIK - Consulenza energetica per le PMI

PEIK è il servizio di consulenza energetica professionale per le PMI di SvizzeraEnergia. Oltre 200 consulenti energetici accreditati operano in tutta la Svizzera per conto di PEIK. PEIK si fa carico del 50% dei costi di consulenza e di attuazione e, spesso, con semplici misure è possibile risparmiare il 10–15% dei costi energetici.

<https://peik.ch/it>

4.3 Franchienergia

Franchienergia è la piattaforma per gli incentivi finanziari nel settore energetico, sostenuta da SvizzeraEnergia. Le aziende possono trovare qui le opportunità di finanziamento adatte ai loro progetti.

www.franchienergia.ch/it

4.4 EcoGastro

EcoGastro promuove e certifica apparecchiature da cucina professionali ad alta efficienza energetica, come forni combinati, apparecchi multifunzione e lavastoviglie. Gli apparecchi con il marchio EcoGastro si distinguono per un consumo energetico comprovatamente ridotto. Inoltre, EcoGastro offre corsi di formazione come workshop e la piattaforma di e-learning EcoGastro Academy per la formazione pratica di collaboratori e aziende. EcoGastro ha anche sviluppato un corso di formazione e certificazione per progettisti di cucine nel campo dell'efficienza energetica e certifica le cucine professionali ad alta efficienza energetica.

www.ecogastro.org

4.5 GastroSuisse

L'associazione di categoria GastroSuisse fornisce informazioni sul potenziale di risparmio energetico nelle aziende gastronomiche e offre risorse e strumenti per l'attuazione di misure di risparmio energetico.

www.gastrosuisse.ch/it → «Risparmio energetico ed energie rinnovabili»

4.6 HotellerieSuisse

L'associazione di categoria offre strumenti pratici e liste di controllo per il settore alberghiero, al fine di aumentare l'efficienza energetica in diversi ambiti quali cucina, ventilazione e riscaldamento. Tra questi figurano anche programmi di promozione e progetti di sostegno finanziario.

www.hotelleriesuisse.ch/it → «Risparmiare energia e ridurre i costi insieme»

4.7 Verband Schweizer Gastroplaner (Associazione svizzera dei progettisti di cucine)

L'Associazione svizzera dei progettisti di cucine industriali è l'associazione dei progettisti specializzati in cucine industriali in Svizzera. Promuove la qualità, l'indipendenza e l'innovazione nella progettazione di cucine e si impegna a favore di soluzioni funzionali, efficienti e orientate al futuro. L'associazione è attivamente impegnata nel settore dell'efficienza energetica e, in collaborazione con EcoGastro, ha partecipato in via sperimentale alla prima edizione di corsi di formazione continua specifici per progettisti di cucine. Al momento della stesura del presente opuscolo, i primi membri hanno già completato la formazione e ottenuto la certificazione. Ulteriori edizioni sono previste a partire dal 2026, consentendo ai membri di rafforzare ulteriormente il loro ruolo chiave nella progettazione di cucine professionali efficienti dal punto di vista energetico.

www.schweizergastroplaner.ch

4.8 Culina

L'Associazione svizzera per la tecnologia delle cucine industriali tutela gli interessi dei propri membri e dei loro clienti finali. Tutti i membri hanno sede in Svizzera e si rivolgono al settore della ristorazione. L'associazione offre inoltre una piattaforma indipendente e trasparente per soluzioni moderne per cucine industriali.

www.culina.swiss

4.9 FCSI (Svizzera)

La Foodservice Consultants Society International (FCSI) è un'associazione globale di professionisti indipendenti che conta oltre 1'300 membri in 46 paesi. Dal 1999, FCSI Svizzera è attiva nel settore della progettazione e della consulenza nel campo della ristorazione, con particolare attenzione alla ristorazione di sistema.

www.fcsi.ch

4.10 SVG (Associazione svizzera per la ristorazione ospedaliera, sociosanitaria e collettiva)

L'associazione rappresenta e raggruppa le aziende della Svizzera tedesca. Promuove lo scambio di esperienze e la creazione di reti all'interno del settore e tra i singoli membri.

www.svg.ch

4.11 United Against Waste

Gli sprechi alimentari rivestono un ruolo rilevante in una visione più ampia dell'efficienza energetica delle cucine professionali, poiché lungo l'intera catena del valore viene impiegata energia per la produzione, la lavorazione, la refrigerazione, la preparazione e lo smaltimento. United Against Waste è un'associazione di categoria del settore alimentare svizzero. La rete si impegna attivamente per la riduzione degli sprechi alimentari lungo l'intera catena del valore.

<https://united-against-waste.ch>