

SIGEP 2018

INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ GRAZIE AGLI INCENTIVI, FIFE PUNTA SULL'EFFICIENZA ENERGETICA DEI PUBBLICI ESERCIZI

Un bar o un ristorante consuma in media ogni anno 26mila KWh di elettricità per un consumo complessivo calcolato in 8,6 miliardi di KWh. L'efficienza delle attrezzature può fare la differenza nel consumo di energia elettrica e nei costi della bolletta: sul tema la Federazione Italiana Pubblici Esercizi riunisce a Sigep le aziende leader nel settore delle attrezzature per una riflessione sul futuro.

Roma, 22 gennaio 2018 – Innovare nell'ottica della sostenibilità, con uno sguardo al portafoglio. Questo il concetto sul quale è incentrata la partecipazione di [Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#) all'edizione 2018 di **SIGEP, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione artigianali e Caffè**, che si svolgerà presso la Fiera di Rimini dal 20 al 24 gennaio. Proprio "**Innovare per risparmiare**" sarà il tema della **tavola rotonda in programma lunedì 22 gennaio alle 14.30 presso la Sala Tiglio pad.A6**. Dopo i saluti di **Gaetano Callà**, Presidente Fipe Rimini, interverranno alla tavola rotonda rappresentanti del settore come **Andrea Grandi** (Electrolux Professional), **Luigi Fiore** (Grandimpianti-Aligroup), **Giampiero Mariottini** (ISA SPA), **Francesco Cristiano** (Energia Ristorazione), ed esponenti del mondo associativo, quali **Gianluca De Giovanni** (Presidente Assofrigoristi), **Claudio Ferrari** (Presidente Federesco) e **Matteo Musacci** (Presidente Fipe Emilia Romagna). A moderare la tavola rotonda sarà **Antonio Jr. Ruggiero** della testata QE-Quotidiano Energia.

I dati di scenario rilevati dall'Ufficio Studi di Fipe mostrano quanto la ristorazione sia energivora. Ogni anno un pubblico esercizio (bar, ristoranti, self service ecc.) consuma mediamente **26mila KWh di elettricità: 9,8 volte più del consumo medio di una famiglia**, per un **consumo complessivo calcolato in 8,6 miliardi di KWh**. Entrando nel dettaglio, emerge che le cifre variano sensibilmente in base alla tipologia di esercizio: **dai 17mila KWh di un piccolo caffè ai 45mila KWh di un bar pasticceria, dai 15mila KWh di una pizzeria a taglio ai 142mila KWh di un self service**. Numeri la cui portata può essere ben compresa considerando che i 25 milioni di famiglie italiane consumano complessivamente **68 miliardi di KWh**.

Che il settore sia energivoro dipende sia dalla necessità di alimentare una miriade di attrezzature, sia dalla necessità di garantire ai clienti il giusto comfort degli ambienti, sia in termini di illuminazione che di temperatura. Solo nei ristoranti sono installate più di **250mila lavastoviglie, 540mila frigoriferi e 280mila celle**. Per non parlare delle centinaia di migliaia di forni o delle **200mila macchine** per l'espresso nei bar.

L'efficienza di queste attrezzature può davvero fare la differenza nel consumo di energia elettrica e nei costi per la bolletta. A un anno dall'entrata in vigore della legge che ha reso obbligatori nei ristoranti, e non solo, i frigoriferi a risparmio energetico, la tavola rotonda promossa da Fipe è l'occasione per una riflessione fra gli operatori della filiera del freddo, dai produttori ai consumatori/pubblici esercizi. Si discuterà di come si è sviluppata la rivoluzione annunciata il 1° luglio 2017 (che prevedeva un taglio secco tra il 30 e il 50% dei

consumi energetici con un risparmio attorno ai 1000 euro l'anno) per effetto dell'obbligo dell'etichettatura energetica prevista dai nuovi Regolamenti europei. FIPE si propone, quindi, di informare i propri associati con semplici linee guida per orientarli verso scelte consapevoli che portino a risparmiare senza rinunciare all'innovazione.

*“Rinnovare le attrezzature non è solo necessario per tagliare i consumi, ma è indispensabile per migliorare le performance complessive delle aziende”, ha dichiarato **Matteo Musacci, Presidente Fipe Emilia Romagna.** “Certo la bassa marginalità delle aziende rende spesso difficile affrontare investimenti importanti ma intervenire su sprechi, inefficienze e malfunzionamenti permette sicuramente di ridurre i consumi con semplici e piccole accortezze da adottare nel processo di lavorazione. Non bisogna poi dimenticare l'obsolescenza del parco attrezzature e la necessità che anche la ristorazione possa contare su un tax credit come quello oggi in vigore per il settore alberghiero per fare innovazione. Inoltre ci sono alcuni incentivi che possono essere utilizzati come quelli rinnovati con il bando del mese di novembre 2017 del Ministero dello Sviluppo Economico e con la legge di Bilancio 2018”, ha concluso **Musacci.***

Nel corso della tavola rotonda verrà fatto il punto sullo stato dell'arte e su come aiutare le piccole imprese a rinnovarsi, visti gli investimenti che l'innovazione tecnologica richiede e le difficoltà che i piccoli imprenditori riscontrano nell'adeguarsi alle normative. Si parlerà di “diagnosi energetica”, un vero e proprio esame per analizzare i costi dell'esercizio e individuare gli sprechi per migliorare l'efficientamento energetico dell'azienda stessa. Individuati gli sprechi, le inefficienze e i malfunzionamenti sui quali intervenire, è possibile ridurre i consumi con semplici accortezze da adottare nel processo di lavorazione, che consentono al contempo di utilizzare al meglio gli incentivi disponibili.

Fipe, presente in Sigep con uno spazio espositivo situato nella Hall Sud, raccoglierà le istanze di chi volesse approfondire i temi relativi alle ultime novità riguardanti l'innovazione tecnologica introdotta dalla normativa europea che ha reso obbligatoria la classificazione energetica dei frigoriferi professionali, agli incentivi previsti per l'efficientamento energetico e al “Conto Termico” con l'obiettivo di risparmiare sul costo della bolletta elettrica.

Ufficio Stampa FIPE