

PROGETTO INNOCAT

***Sostenibilità ambientale nella ristorazione aziendale
L'innovazione negli aspetti energetici***

**Mara Rossi
EFCEM ITALIA**

Torino

11 febbraio 2016



cecedItalia
Associazione Nazionale Produttori
di Apparecchi Domestici e Professionali

EFCEM ITALIA: WELCOME EUROPE



EFCEM Italia rappresenta il comparto delle attrezzature professionali per il catering equipment all'interno dell'Associazione di Categoria CECED Italia ed è l'unico interlocutore italiano nella Federazione europea EFCEM (European Federation Catering Equipment Manufacturers)

EFCEM ITALIA

European Federation of
Catering Equipment Manufacturers



cecedItalia
Associazione Nazionale Produttori
di Apparecchi Domestici e Professionali

CHI E' EFCEM ITALIA



EFCEM ITALIA

European Federation of Catering Equipment Manufacturers



cecedItalia
Associazione Nazionale Produttori di Apparecchi Domestici e Professionali

COSA FA EFCEM ITALIA

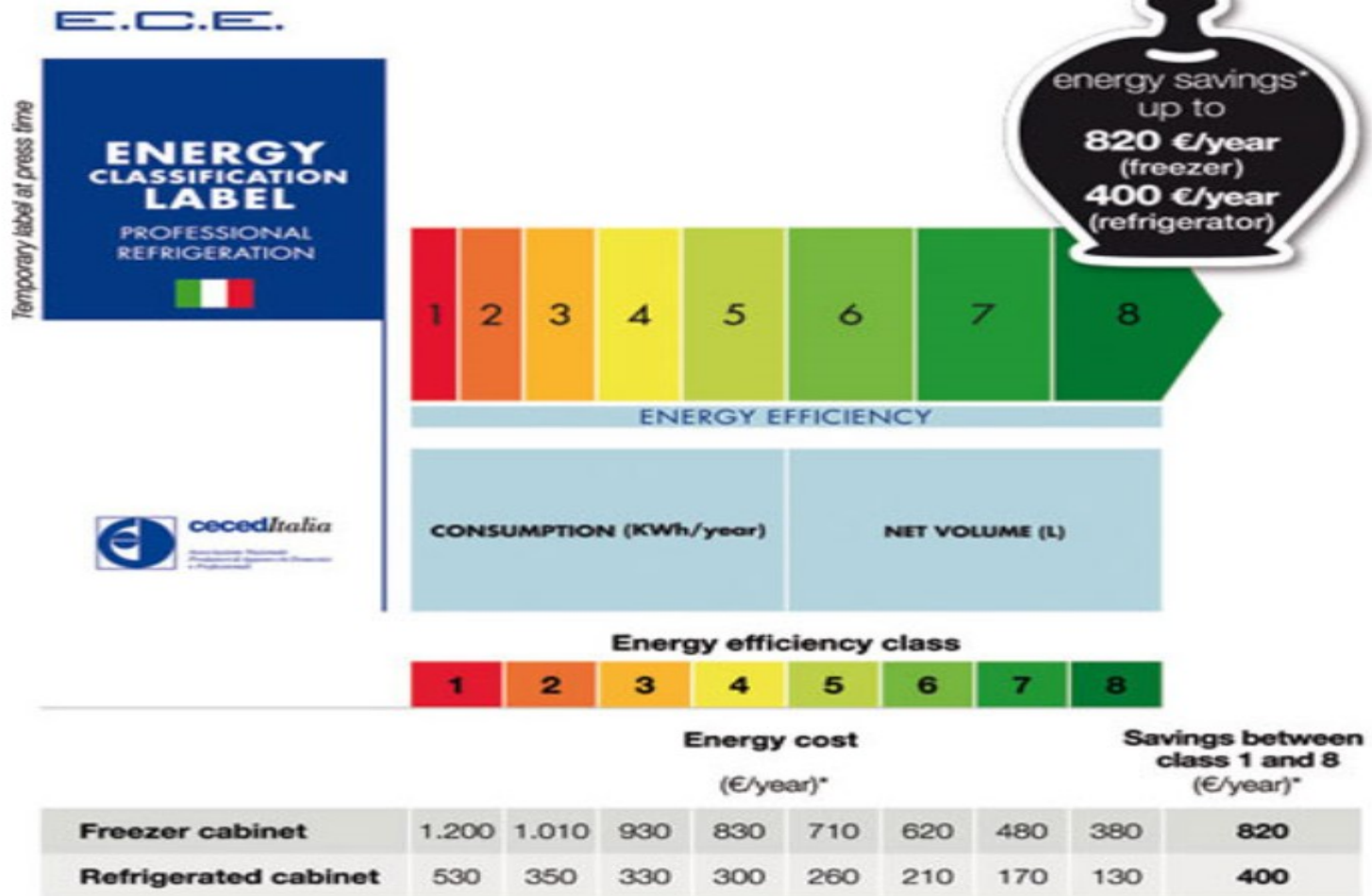
- Rappresenta i produttori del comparto del catering equipment
- È attiva presso i tavoli normativi nazionali, europei e internazionali
- Collabora con le altre associazioni europee per la definizione di standard comuni
- Collabora con le istituzioni per la rappresentanza del settore

OBIETTIVO DELL'INDUSTRIA

**MIGLIORARE L'EFFICIENZA ENERGETICA E RIDURRE
L'IMPATTO AMBIENTALE CON PRODOTTI E SERVIZI
CHE AUMENTINO LA PRODUTTIVITA' E RIDUCANO I
COSTI**

Per queste ragioni **EFCEM Italia**
ha deciso di **sviluppare strumenti** che consentano una
valutazione facile e consapevole del consumo energetico
delle attrezzature professionali, promuovendone l'efficienza.

COME? ECE



PERCHE'?

Il raffronto con gli elettrodomestici mostra che:

- **Le utenze professionali sono circa l'1,5% del settore domestico**
- **I consumi sono circa il 40% del settore domestico e rappresentano il 25% dell'intero settore terziario**

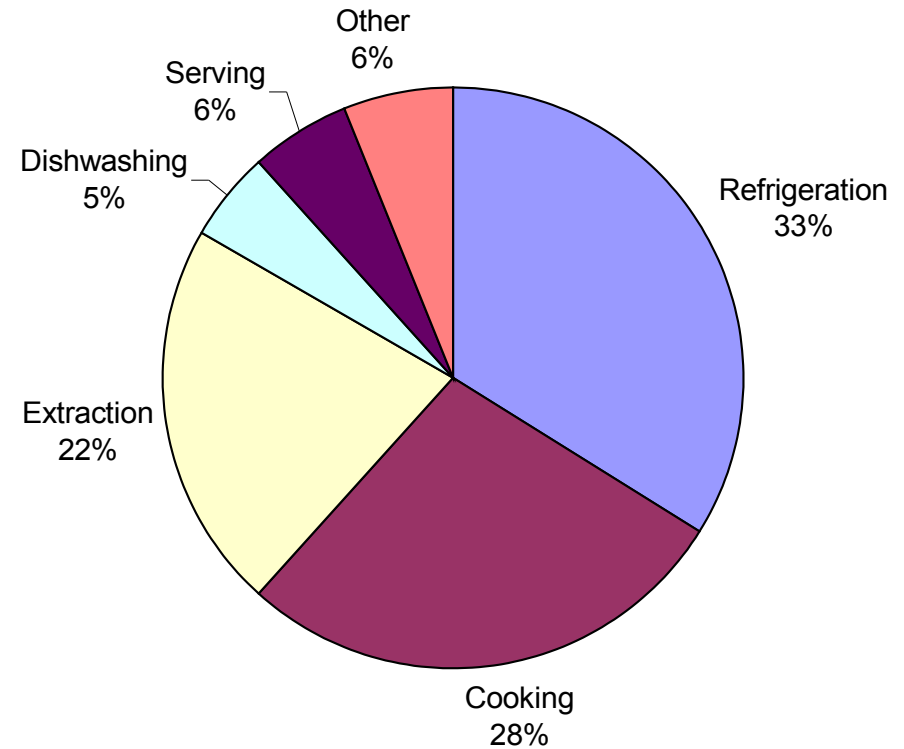
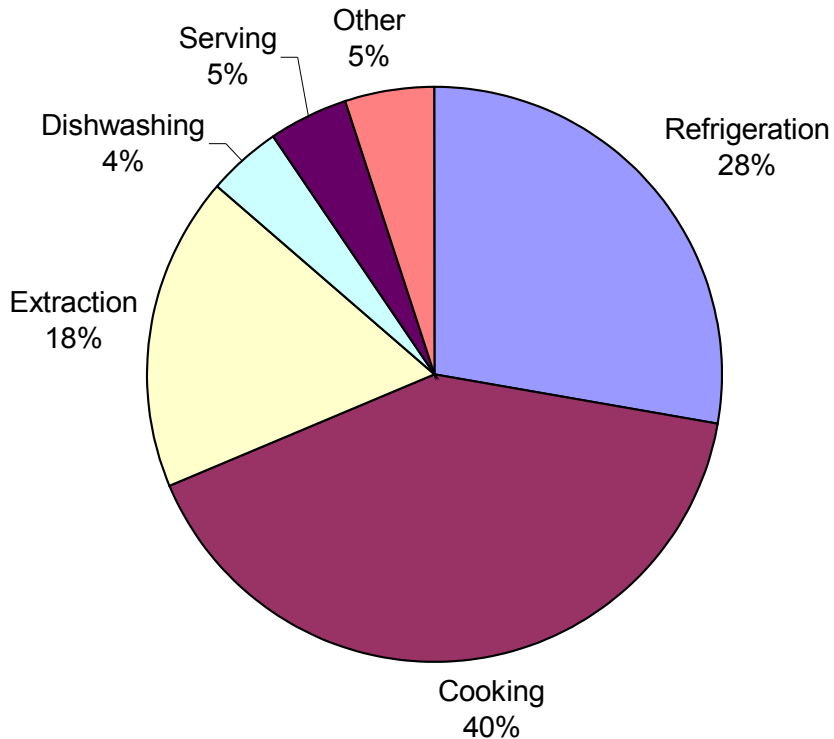
IMPATTO AMBIENTALE CUCINE PROFESSIONALI

Catering CO₂ - 4 sites

Catering energy use - 4 sites

•Energy use kWh

•Carbon footprint kg CO₂



POTENZE E CONSUMI

Il consumo totale delle attrezzature installate per il settore della ristorazione è di 25.440 GWh/anno ossia oltre 4,7 Mtep

Quali gli obiettivi raggiungibili
attraverso attrezzature innovative
e processi di classificazione
energetica



SCENARIO 2020

Refrigerazione

Gli armadi frigoriferi di ultima generazione consentono risparmi energetici reali sino al 35% rispetto a quelli che rappresentano la parte più rilevante del parco installato.

In prospettiva sono prevedibili risparmi energetici ed economici del

40%



SCENARIO 2020

Cottura

Le principali attrezzature top di gamma oggi offerte sul mercato consentono risparmi di energia elettrica stimabili intorno al 7-10%.

E' ragionevolmente prevedibile che per il 2020 questo vantaggio possa raggiungere il 20-25%.



SCENARIO 2020

Lavaggio

Già presenti sul mercato **prodotti che consentono risparmi energetici tra il 10 ed il 15%.**

In prospettiva è ragionevole attendere un **obiettivo collocabile tra il**

25-30%



SCENARIO 2020

**Potenziale risparmio totale al
2020 di**

5.550.000 MWh/anno



LOTTI EUP

- ✓ **LOTTO 1** REFRIGERAZIONE PROFESSIONALE
- ✓ **LOTTO 12** REFRIGERAZIONE COMMERCIALE
- ✓ **LOTTO 22-23** FORNI PROFESSIONALI
- ✓ **LOTTO 24** LAVAGGIO PROFESSIONALE



REFRIGERAZIONE PROFESSIONALE

A luglio 2015 sono stati pubblicati il **Regolamento [2015/1094](#)** relativo all'etichettatura energetica degli armadi frigoriferi/congelatori professionali e il **Regolamento [2015/1095](#)** relativo alla progettazione ecocompatibile degli armadi refrigerati professionali, degli abbattitori, delle unità di condensazione e dei chiller di processo.

[Entrata in vigore luglio 2016](#)

EFCEM ITALIA

European Federation of
Catering Equipment Manufacturers

15



cecedItalia

Associazione Nazionale Produttori
di Apparecchi Domestici e Professionali

TIME TABLE

| Prodotto | Norma | ETICHETTATURA |
|---|--|---------------|
| CONGELATORI PROFESSIONALI | EN 62552:2013 Household refrigerating appliances - Characteristics and test methods. | DISPONIBILE |
| FRIGORIFERI E CONGELATORI PROFESSIONALI | prEN 16825:2015 Refrigerated storage cabinets and counters for professional use - Classification, requirements and test conditions | 01/07/2016 |
| PRODUTTORI DI GHIACCIO | Draft Capitolato CECEd Italia, Febbraio 2015 Test schedule for energy efficiency measurements of ice makers | DICEMBRE 2017 |
| ABBATTITORI PROFESSIONALI | CEN/TC 44/WG 2 N 85 Blast chillers and freezers cabinets for professional use — Performance characteristics and energy consumption | ANNO 2021 |
| FORNI PROFESSIONALI | CENELEC TC59X_WG18_11 Energy Efficiency of combination ovens for professional use | DICEMBRE 2017 |
| LAVASTOVIGLIE PROFESSIONALI | prEN 50593:2015 Electric dishwashers for commercial use - Test methods for measuring the performance | DICEMBRE 2017 |
| LAVATRICI PROFESSIONALI | CLC/FprTS 50640 Clothes washing machines for commercial use - Methods for measuring the performance | DICEMBRE 2017 |
| ASCIUGABIANCHERIA A TAMBURO PROFESSIONALI | CLC/FprTS 50594 Tumble dryers for commercial use - Methods for measuring the Performance | DICEMBRE 2017 |
| CUCINE COMPONENTI | Piano in fase di valutazione | |

APPARECCHI REFRIGERAZIONE COPERTI DA REGOLAMENTI ECODESIGN & ENERGY LABELLING

Alcuni **apparecchi di refrigerazione professionale** sono **coperti da regolamenti di etichettatura ed ecodesign del settore domestico**, pertanto sono già etichettati e sono al di fuori dei regolamenti europei di prossima emanazione. Nello specifico si tratta di:

-Frigoriferi per alberghi

-Cantinette frigo

-Congelatori orizzontali a pozzetto

EFCEMBIM

Europe's free independent
BIM resource library

Coming Soon!

Developed by the European Federation of Catering Equipment Manufacturers (EFCEM) with the support of:-



France



Germany



Ireland



Italy



Portugal



Sweden



Turkey



UK



European Federation of
Catering Equipment Manufacturers



cecedItalia
Associazione Nazionale Produttori
di Apparecchi Domestici e Professionali

COS'ALTRO SI PUO' FARE? BIM!

Building information modelling (BIM) è il processo di sviluppo, crescita e analisi di modelli multi-dimensionali virtuali generati in digitale per mezzo di programmi su computer.

Il ruolo di BIM nell'industria delle costruzioni è di sostenere la comunicazione, la cooperazione, la simulazione e il miglioramento ottimale di un progetto lungo il ciclo completo di vita dell'opera

EFCEM

European Federation of
Catering Equipment Manufacturers

ITALIA

costruita.



cecedItalia

Associazione Nazionale Produttori
di Apparecchi Domestici e Professionali

COS'È IL BIM.....

.....un **PROCESSO** per gestire le informazioni

.....uno **STRUMENTO** per conservare le informazioni (il software BIM è un modello)

.....un **METODO** per scambiare le informazioni

PERCHE' BIM?

- **Direttiva 2014/24/EU** – in fase di implementazione

PUBLIC PROCUREMENT

- **Gestione dei costi di costruzione e progettazione**

- **Globalizzazione**

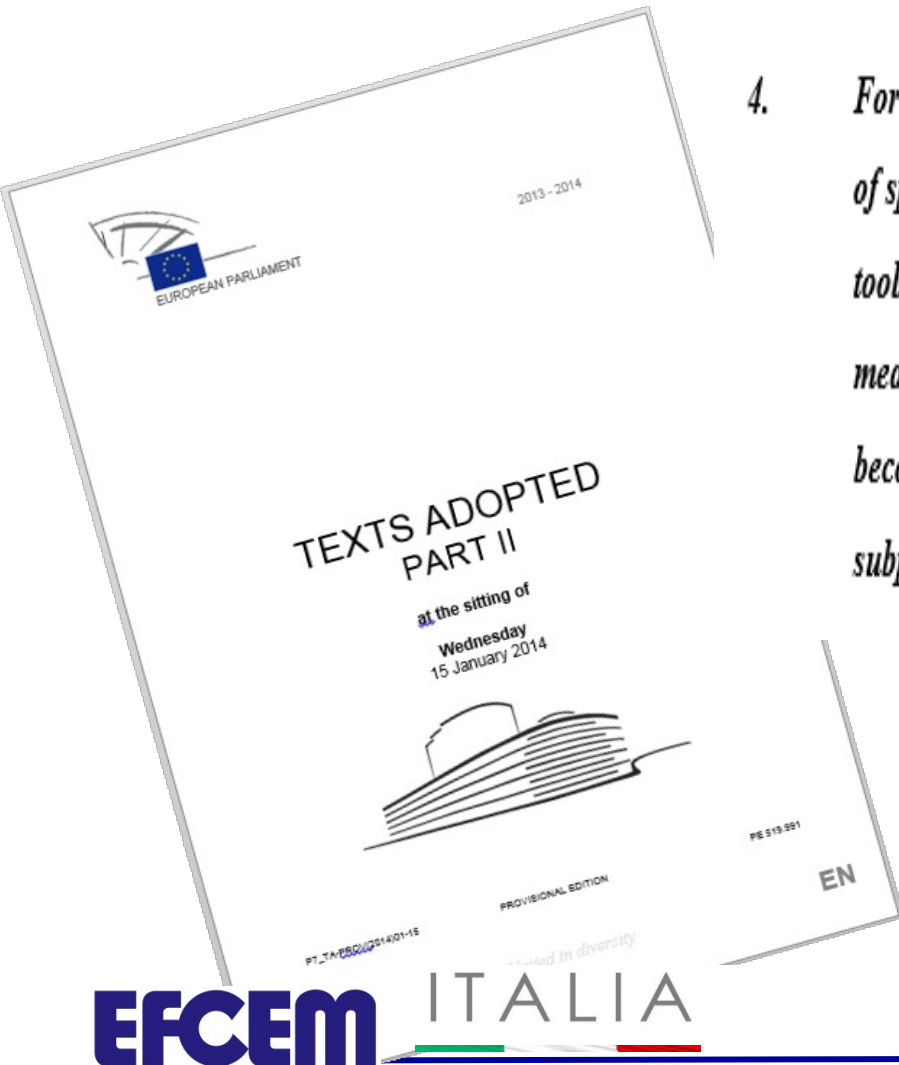
- **Digitalizzazione**

- **Economia Circolare**

PRIVATE PROCUREMENT

- **Requisiti di Efficienza Energetica**

2014/24/EU – DIRETTIVA PUBLIC PROCUREMENT



4. *For public works contracts and design contests, Member States may require the use of specific electronic tools, such as of building information electronic modelling tools or similar. In such cases the contracting authorities shall offer alternative means of access, as provided for in paragraph 5, until such time as those tools become generally available within the meaning of the second sentence of the first subparagraph of paragraph 1.*

EFCEMBIM

- Creato e sviluppato da EFCEM
- Parametri specifici per ciascuna nazione
(Multi lingue e multi valuta)
- Non ci sono costi per l'utilizzo di
EFCEMBIM

COSA NON SI PUO' FARE: ENERGY STAR

- Il programma Energy Star e il relativo schema di certificazione sono, **volontari**, non tutti i prodotti statunitensi ne sono coperti;
- Le apparecchiature per la ristorazione collettiva vendute sul mercato statunitense sono **costruttivamente e funzionalmente diverse** da quelle distribuite sul mercato europeo e italiano per le seguenti ragioni:
 - **SICUREZZA: requisiti di conformità alle norme di sicurezza diversi da quelli esistenti in Italia** (es. Direttive di Bassa Tensione, di Compatibilità Elettromagnetica, per le Apparecchiature a gas, ecc.);
 - **INSTALLAZIONE E ALIMENTAZIONE: condizioni di installazione e di alimentazione significativamente diverse** da quelle esistenti in Italia (es. la tensione di alimentazione per gli apparecchi monofase in USA è 120V-60Hz, mentre in Italia è 230V-50Hz)
 - **MERCATO: tipologia di prodotti**, considerando le diverse abitudini alimentari e sociali, specifica per tale mercato.

COSA NON SI PUO' FARE: ETICHETTA ENERGETICA SETTORE DOMESTICO

**GLI ELETTRODOMESTICI DIFFERISCONO
SOSTANZIALMENTE DALLE ATTREZZATURE PROFESSIONALI
IMPIEGATE IN CUCINA, PER:**

- **CARATTERISTICHE**
- **AMBIENTI DI UTILIZZO**
- **NORME DI SICUREZZA**

**NON E' PERTINENTE RICHIEDERE L'ETICHETTA
ENERGETICA DEL DOMESTICO IN BANDI DI GARA
POICHE' TALE REQUISITO NON SI APPLICA, NE SI PUO'
APPLICARE, ALLE ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER LA
RISTORAZIONE COLLETTIVA**

EFCEM ITALIA: CONTATTI



Mara Rossi

mara.rossi@ceceditalia.it

Tel. 02 43518826

Via Matteo Bandello 5

20123 - Milano



ceced*Italia*

*Associazione Nazionale Produttori
di Apparecchi Domestici e Professionali*