SCHEDA DI LAVORO 1.6

Il cambiamento climatico nell’analisi del contesto

Sottocapitolo 1.6 · caso nel libro: Alassio

DOMANDA GUIDA

Se negli ultimi cinque anni il clima ha già cambiato la stagionalità, i costi dell’energia e la disponibilità delle materie prime del vostro albergo, perché il sistema di gestione per la qualità continua a pianificare come se il contesto fosse quello del 2015? E che cosa risponderete all’auditor che, nell’audit di transizione, vi chiederà dove avete valutato il clima?

La scheda riprende in forma compilabile gli strumenti del sottocapitolo. I testi vengono dal libro; le colonne vuote sono per i dati del proprio albergo.

Le quattro misure del caso

1. **Misura 1 — Dati locali, non medie nazionali.** Elena Bassi raccoglie i dati meteorologici del territorio presso il servizio regionale e li affianca ai registri interni. Il registro della manutenzione mostra che i giorni in cui i gruppi frigoriferi hanno lavorato al limite sono passati da quattro a sedici in tre estati, e che le richieste di intervento per camere calde si concentrano sul lato di ponente. Il clima smette di essere un’impressione e diventa un dato dell’albergo.
2. **Misura 2 — Eventi all’aperto in tre scenari.** La terrazza ospita in media ventidue eventi fra maggio e settembre. La procedura prevedeva solo il trasferimento al chiuso in caso di pioggia, non le serate in cui il caldo rende la terrazza inutilizzabile anche senza una goccia. Giulia Neri la riscrive con tre scenari, condizioni ottimali, pioggia, caldo estremo, con criteri di attivazione basati sulle previsioni delle quarantotto ore precedenti, responsabili della comunicazione con gli sposi e soluzioni alternative già pronte. Servono quattro ore di lavoro.
3. **Misura 3 — Due fornitori alternativi qualificati.** Tre dei principali fornitori di frutta e verdura sono produttori locali che hanno avuto difficoltà nelle ultime due estati. Il ristorante non rinuncia a loro, ma qualifica due fornitori di altre zone, così che una siccità locale non svuoti il menù estivo.
4. **Misura 4 — Perizia sugli impianti.** I due gruppi di climatizzazione del corpo principale erano stati dimensionati negli anni Novanta per temperature massime di trentadue gradi. Sergio Delfino commissiona una perizia tecnica straordinaria sulla loro idoneità alle estati recenti e introduce un indicatore: giorni oltre la soglia di progetto.

Attuazione nel proprio albergo

Misura	Responsabile	Scadenza	Fatto
Misura 1 — Dati locali, non medie nazionali			
Misura 2 — Eventi all’aperto in tre scenari			
Misura 3 — Due fornitori alternativi qualificati			
Misura 4 — Perizia sugli impianti			

Una checklist per il direttore

Domanda	Perché conta	Sì	No	Evidenza / note
Il documento di contesto dice se il clima è rilevante per il nostro albergo?	È il requisito della 4.1 che l’auditor verificherà nella transizione			

Domanda	Perché conta	Sì	No	Evidenza / note
Abbiamo dati locali e interni, non solo medie nazionali?	Le medie non permettono valutazioni credibili per un luogo preciso			
Ogni tendenza climatica è collegata a un processo toccato?	Una tendenza senza processo non guida alcuna decisione			
Gli impianti sono adatti alle estati di oggi?	Sono stati progettati per condizioni che forse non esistono più			
I fornitori critici sono esposti allo stesso evento climatico?	Una siccità locale può fermare più fornitori insieme			
Abbiamo registrato anche le opportunità del clima che cambia?	La 6.1 chiede di considerare le opportunità, non solo i rischi			

Errori comuni

- **Confondere l'analisi climatica con la politica ambientale:** la 4.1 chiede pianificazione operativa, non un esercizio di comunicazione sulla sostenibilità.
- **Usare dati generici:** le medie nazionali o europee non bastano; i dati del proprio territorio sono disponibili presso i servizi meteorologici regionali.
- **Aggiornare il clima meno spesso degli altri fattori:** è un fattore che cambia in fretta e un'analisi del 2026 sarà in parte superata nel 2029.
- **Guardare solo ai rischi diretti:** fornitori, trasporti e infrastrutture locali subiscono lo stesso clima e fanno parte dell'analisi.
- **Lasciare fuori la manutenzione:** gli impianti progettati per il clima di ieri sono la fonte più costosa di emergenze evitabili.
- **Affidare il tema al marketing:** chi lo sposta nella comunicazione risponde alla domanda sbagliata e lascia aperta la lacuna operativa.
- **Leggere il clima solo come minaccia:** stagioni che si spostano e inverni più miti aprono finestre che la 6.1 chiede di considerare.
- **Trasformare una nota in un obbligo:** la nota alla 4.2 indica dove cercare requisiti climatici, non impone di trovarne a ogni costo.

Sintesi operativa

› **Da fare subito.** Raccogliere i dati meteorologici degli ultimi quindici anni per il proprio territorio e confrontarli con i registri interni di consumi e manutenzione. Individuare le tre tendenze climatiche più rilevanti per i processi e verificare se il sistema qualità le segue o le ignora.

› **Da pianificare.** Riscrivere la sezione dei fattori esterni dell'analisi del contesto con il clima come variabile strutturale. Preparare scenari di contingenza per i processi più esposti e inserire nella manutenzione ordinaria una verifica periodica dell'idoneità degli impianti.

› **Da tenere sotto controllo.** Definire un indicatore climatico proprio dell'albergo, per esempio i giorni oltre la soglia di progetto degli impianti o il numero di attivazioni degli scenari, e portarlo nel cruscotto della direzione. Aggiornare l'analisi climatica almeno ogni due anni e subito dopo ogni evento estremo con conseguenze rilevanti.

Prima e dopo nel caso del libro

Prima	Dopo
Il clima assente dall'analisi del contesto	Un capitolo sul clima con dati locali e interni

Prima	Dopo
Eventi all'aperto con il solo piano pioggia	Procedura a tre scenari con attivazione a 48 ore
Forniture affidate solo a produttori locali	Due fornitori alternativi qualificati di altre zone
Impianti mai verificati dopo il progetto	Perizia straordinaria e indicatore dei giorni oltre soglia

Stima economica di modello

A questo si aggiungono le crisi non pianificate. Un evento all'aperto compromesso dal caldo o da un temporale, fra rimborsi, logistica d'urgenza, comunicazione ed effetti sulla reputazione, può costare fra 5.000 e 15.000 euro. Con ventidue eventi a stagione, anche un solo evento gestito in emergenza ogni tre anni rappresenta un'esposizione rilevante. La stima centrale che questo volume propone, coerente con il suo metodo dichiarato: per un albergo come quello di Alassio il clima vale circa 40.000 euro l'anno di costi strutturali aggiuntivi, mentre le quattro misure costano meno di 10.000 euro una tantum, perizia compresa. Si tratta di un'ipotesi di modello ricavata dall'esperienza operativa, non di un parametro di settore documentato.

Le cifre sono ipotesi di modello del volume, non parametri di settore documentati: vanno sostituite con i dati del proprio albergo.

Patto di verifica: le affermazioni del mercato alla prova della norma

Che cosa si afferma	Vincolante?	Che cosa vale davvero
«La ISO 9001:2026 obbliga a calcolare l'impronta di carbonio dell'albergo»	No	La 9001 non chiede inventari di emissioni; se servono, sono materia di altri strumenti
«Valutare la rilevanza del clima è un obbligo della 2026»	Sì	La 4.1 richiede di determinare se il clima è rilevante; l'assenza della valutazione può essere una non conformità
«Serve per forza un registro dei rischi climatici»	Solo in parte	I rischi vanno trattati (6.1); il registro è un metodo, non un formato obbligatorio
«Le parti interessate devono avere requisiti climatici»	No	La nota alla 4.2 dice che possono averne; va verificato caso per caso
«Bisogna scrivere un piano per ogni evento estremo»	Solo in parte	La 8.1 chiede processi pianificati; gli scenari sono buona pratica, proporzionata al rischio
«Un albergo certificato ISO 14001 è già a posto anche per la 9001»	Solo in parte	Ha competenze utili, ma la 9001 guarda all'effetto sul servizio al cliente

Il quadro italiano

Norma	Che cosa chiede all'albergo	Dove tocca la ISO 9001
D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, artt. 17 e 28–29	Valutazione dei rischi per i lavoratori (DVR), obbligo non delegabile del datore di lavoro	7.1.4 ambiente per i processi; 6.1 quando il caldo cambia cucina, lavanderia, giardino
Reg. (CE) n. 852/2004, art. 5	Procedura permanente basata sui principi HACCP, con registrazioni adeguate	8.1 e 8.5.1: conservazione e catena del freddo nelle ondate di calore
Linee guida per la prevenzione e il controllo della legionellosi, Accordo Stato-Regioni del 7 maggio 2015	Valutazione del rischio e piano di controllo per impianti idrici e di climatizzazione	7.1.3 infrastruttura; 8.1 manutenzione degli impianti
D.Lgs. 6 settembre 2005, n. 206, artt. 21–22	Niente azioni o omissioni ingannevoli nelle promesse pubblicate	8.2: camere climatizzate e cene in terrazza promesse devono essere mantenibili

Norma	Che cosa chiede all'albergo	Dove tocca la ISO 9001
D.Lgs. 20 febbraio 2026, n. 30, regole applicabili dal 27 settembre 2026	Asserzioni ambientali generiche vietate se non si dimostra l'eccellenza riconosciuta pertinente richiesta dalla legge; vietata la neutralità climatica basata su compensazioni	4.2 e 8.2: il certificato del solo sistema qualità non prova la prestazione ambientale pubblicizzata

Stato della tabella: 30 ottobre 2026, come nel libro. Gli aggiornamenti successivi sono nel file Vol2a_Quadro_italiano_aggiornabile.xlsx. La tabella è una sintesi e non sostituisce la verifica del testo vigente né la consulenza legale nel caso concreto.

Fonte: Francesco Dore, Il Timone e la Lente, seconda edizione, Volume 2a «Il Timone», sottocapitolo 1.6. Edizioni Effedore, 2026.