Gli strumenti del capitolo 5

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 5.1 · Il giorno tipo

Fascia oraria	Potenza media in un giorno feriale d'inverno, kW	Potenza media in un giorno festivo d'inverno, kW	Potenza media in un giorno feriale d'estate, kW	Che cosa dovrebbe funzionare
Da mezzanotte alle 2				Celle frigorifere, sicurezza, illuminazione di sicurezza, server
Dalle 2 alle 5				Come sopra
Dalle 6 alle 10				Colazione, docce, cucina
Dalle 10 alle 16				Pulizie, uffici, sale se occupate
Dalle 16 alle 22				Arrivi, ristorante, camere occupate
Dalle 22 a mezzanotte				Camere occupate, bar

Strumento 5.2 · Il giro di notte

Domanda	Risposta
L'unità di trattamento dell'aria delle sale chiuse è spenta o al minimo?	
Le sale riunioni e i saloni vuoti hanno il condizionamento o il riscaldamento spenti?	
Le luci dei corridoi e delle scale sono ridotte dove la sicurezza lo permette?	
I frigobar delle camere libere sono spenti o regolati?	
Le porte delle celle frigorifere chiudono bene?	
Ci sono apparecchi accesi senza motivo: scaldabagni, stufette, monitor, macchine del caffè?	
Le insegne e le luci esterne seguono l'orario stabilito?	
Annotazioni, ora, nome di chi ha fatto il giro.	
Il giro è osservazione: chi lo fa guarda, annota e segnala; non apre quadri, non fa misure all'interno degli impianti e non fa manovre, che spettano al personale tecnico competente e autorizzato.	

Strumento 5.3 · I sottocontatori

Voce	Contatore esistente o da installare	Costo stimato	Chi lo legge	Frequenza	Denominatore
Gruppo frigo				Mensile	Gradi giorno estivi
Unità di trattamento dell'aria				Mensile	Ore di apertura delle sale
Cucina				Mensile	Coperti
Produzione dell'acqua calda				Mensile	Camere occupate
Lavanderia, se interna				Mensile	Chili lavati
Piscina e centro benessere				Mensile	Ingressi o ore di apertura

Strumento 5.4 · La lettura di una diagnosi energetica

Domanda	Risposta
La somma degli usi stimati coincide con i consumi delle bollette, entro un margine ragionevole?	
Quali misure sono state fatte durante la diagnosi, e quali usi sono stimati?	
Gli orari e i servizi reali dell'albergo sono stati considerati?	
Ci sono interventi gestionali, a costo basso o nullo, accanto agli investimenti?	
Per ogni intervento sono indicati risparmio, costo, tempo di rientro e ipotesi?	
Gli interventi che toccano l'acqua calda sono stati verificati con il responsabile del rischio legionella?	
È previsto un piano di monitoraggio per verificare i risparmi?	
Chi ha fatto la diagnosi vende anche gli interventi proposti?	

Fonte: L'Architettura dell'Ospitalità, seconda edizione, Volume 10 «L'albergo che dura». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme, prezzi e fattori aggiornati a novembre 2026: questo materiale non sostituisce il parere del tecnico, dell'esperto in gestione dell'energia, del responsabile della sicurezza, dell'avvocato o del commercialista, ai quali rivolgerti per ogni decisione con effetti economici, legali o di sicurezza.