



Turismo: la sostenibilità integrata è la nuova leva per superare la crisi

Meno costi, più valori green. Quali vantaggi?

La risposta in un Convegno a Catania organizzato da Progetto HORECA, la prima rete di imprese per Smart&Green Hotel, in collaborazione con Federalberghi e Spazio Progetto

Oggi la green economy è considerata da molti la chiave per uscire dalla crisi e rilanciare settori strategici. Il turismo in Italia – che rappresenta il 9,5% del PIL nazionale – è uno di questi. I dati lo confermano: l'89% dei turisti considera il rispetto per l'ambiente un fattore di crescita e una necessità per il futuro*. Non si tratta dunque di sviluppare nicchie di mercato, ma di riqualificare l'intero comparto secondo logiche "eco". Ora il settore dell'ospitalità ha la possibilità di adottare strategie intelligenti di **sostenibilità integrata**, che consentono di ottenere vantaggi etici ed economici: le scelte green permettono non solo di essere a "impatto zero" sull'ambiente e di soddisfare la domanda di turismo sostenibile in crescita in Italia e in Europa, ma anche di razionalizzare i processi e ridurre i consumi.

*: Ricerca di mercato Progetto HORECA. Fonti: Centro Studi Barometro per Green Visa (maggio 2012).

La sostenibilità integrata rappresenta dunque una leva importante per scardinare la crisi. Per questo, nel 2012 è nato **Progetto HORECA** (www.progettohoreca.it), la prima **rete di imprese** – formata da una **sinergia di aziende top** come **Angelo Po, Aqua, BIT – BCC Credito Cooperativo, BTicino, Climaveneta, Controlli, Icar Arredi, Lithos, Reggiani Illuminazione, Servin, Solon, Texilia Acro Gamma**. Progetto HORECA si propone a imprenditori del settore e progettisti come referente unico in grado di progettare, costruire, gestire e promuovere gli hotel di domani, innovando il canale dell'accoglienza con un nuovo modello di green building: gli **Smart & Green Hotel**.

Il termine Smart & Green Hotel identifica strutture ricettive nuove o esistenti che hanno scelto soluzioni su misura di risparmio energetico e gestionale, attraverso la progettazione dell'**integrazione tra Edifici, Persone e Impianti**. Queste risorse fondamentali, se coordinate tra loro in modo strategico, permettono di ridurre costi e sprechi, ma anche sviluppare una sensibilità ecologica che avvicina al turismo sostenibile.

La rete di imprese Progetto HORECA condivide l'eccellenza di prodotti/servizi nei vari settori di appartenenza e il **metodo operativo EPI (Edifici Persone Impianti)**, un percorso di analisi e interventi personalizzati sulla base delle esigenze della struttura. Il metodo EPI mappa consumi energetici e sprechi in relazione alle attività operative, identificando le azioni di miglioramento su involucro dell'edificio, impianti tecnologici, gestione dell'energia e delle risorse umane, e i programmi di mantenimento nel tempo di tutti i parametri di valore, nel rispetto della conformità legislativa. Grazie a EPI e a un percorso di progettazione integrata con analisi approfondita dei consumi, dei costi energetici e di gestione, ogni struttura ricettiva può ottenere un **risparmio fino al 27%**.

Per approfondire il tema, Progetto HORECA organizza **convegni in tutta Italia**: dopo il successo della prima tappa a Palermo – a cui hanno partecipato oltre 350 professionisti e imprenditori del settore – Progetto HORECA approda a Catania. **Venerdì 12 aprile 2013**, dalle ore 9 alle 18, presso il **Grand Hotel Baia Verde** (via Musco 8/10, Acicastello CT), si svolgerà il **Convegno "Progetto HORECA. Rete di Imprese per Smart & Green Hotel"**, realizzato in collaborazione con **Federalberghi e Spazio Progetto**, con il patrocinio di **Ordine degli Architetti di Catania e Collegio dei Periti Industriali della Provincia di Catania**. Esperti, aziende, progettisti, docenti universitari e istituzioni dimostreranno come il futuro sia segnato da un **percorso di consapevolezza**, che accompagnerà imprenditori e progettisti verso scelte di **integrazione delle risorse**. In questo scenario, il sistema della **rete di imprese** rappresenta un'**opportunità strategica per**



riqualificare o costruire gli hotel di domani, ottimizzando tempi e risorse.

Convegno **Progetto HORECA. Rete di Imprese per Smart & Green Hotel**

Venerdì 12 aprile 2013

ore 9.00 – 18.00

Grand Hotel Baia Verde, via Musco 8/10, Acicastello (Catania)

Per partecipare al Convegno:

compila il form di registrazione sul sito <http://www.progettohoreca.it/iscrizione-catania-2013/>

Per informazioni:

contatta Spazio Progetto Srl - T. 0522.513794 – info@progettohoreca.it

Programma

ore 09.00 - 09.30 Registrazione partecipanti

ore 09.30 - 10.00 Apertura lavori Convegno e saluto delle Autorità

ore 10.00 - 11.00 Ricerca di mercato: il settore dell'ospitalità oggi e il turismo sostenibile

ore 11.00 - 12.00 Progetto HORECA: una rete di imprese per Smart&Green Hotel

ore 12.00 - 12.30 Diventare Smart & Green Hotel: quali opportunità di finanziamento?

ore 12.30 - 14.30 Light Lunch

ore 14.30 - 17.00 Come progettare, costruire e gestire ambienti Smart & Green? Tavole rotonde su Progettazione Integrata, Progettazione Area Ristorazione e Area Wellness

ore 17.00 - 18.00 Su appuntamento: possibilità di colloqui diretti con aziende partner di Progetto HORECA

Partner

Angelo Po, Aqua, BTicino, Climaveneta, Controlli, Icar Arredi, Lithos, Reggiani Illuminazione, Servin, Solon, Texilia Acro Gamma

Sponsor

BIT – BCC Credito Cooperativo, Posdata

Patrocini

Federalberghi, Ordine Architetti Catania, Ordine Architetti Palermo, Ordine Architetti Reggio Emilia, Ordine Ingegneri Palermo, Collegio Periti Industriali della Provincia di Catania