



CS006_Lug2017

10%
ENERGIA
RISPARMIATA

CIR Alimentari

ENERGY MANAGEMENT

sincro bibloc

CIR Alimentari
REGGIO NELL'EMILIA

CIR Food, Cooperativa Italiana di Ristorazione, nasce nel 1992 come azienda di ristorazione dalla fusione di tre cooperative attive dai primi anni '70. Con un'esperienza di oltre 40 anni nella gestione diretta di mense e centri cottura, CIR Food è attiva nei servizi per la ristorazione collettiva, servizio catering e buoni pasto. L'azienda opera in 15 regioni italiane, producendo oltre 76 milioni di pasti all'anno, pari a circa 500 milioni di euro di fatturato, con una forza lavoro di 11.000 persone.

BISOGNI

I fabbisogni energetici annui dello stabilimento CIR food sono pari a 890 MWh di energia elettrica e 490 MWh di energia termica sotto forma di acqua calda.

SOLUZIONI

Dalla **diagnosi energetica** svolta sono stati individuati i seguenti interventi di efficienza energetica:

- Installazione di pompa di calore;
- Installazione di impianto fotovoltaico.

Si tratta di un'analisi che permette di **mappare in modo dinamico il funzionamento energetico dell'azienda**. Gli aspetti correlati alla stagionalità e/o alla variabilità della produzione sono stati oggetto di approfondimento direttamente con il cliente. L'output dell'analisi effettuata da EGE certificati ha permesso di valutare preventivamente i possibili guadagni derivanti dal saving nella bolletta energetica e dai TEE (titoli di efficienza energetica).

VANTAGGI

La diagnosi energetica ha l'obiettivo di contribuire allo sviluppo ed alla crescita della cultura dell'energia alternativa, diffonderne i valori ideologici ed etici, rendere fruibili le tecnologie più avanzate in materia, e massimizzarne i vantaggi, per **realizzare importanti risparmi energetici**, riducendo nel contempo l'impatto ambientale.

Dal punto di vista economico, la riqualificazione energetica dello stabilimento ha consentito di ottenere un significativo **risparmio di energia** primaria pari al 10%.