

Speciale Reggio Emilia

A dodici anni dal suo esordio, nel 1981, questo modo nuovo di produrre calore a Reggio Emilia è ormai affermato. Attraverso una rete sotterranea di 120 chilometri rifornisce 57.000 abitanti, e produce anche energia

Teleriscaldiamoci

I tecnici chiamano questo metodo «cogenerazione», ma si può anche chiamarlo uso razionale delle materie prime. In un unico processo infatti si sviluppano energia e calore, le emissioni sono controllate, e diminuiscono le caldaie di edificio, spesso fortemente inquinanti. La città è invece, così, avvolta in un caldo abbraccio. Ora è il momento di un ulteriore salto di qualità per un servizio in espansione

Quando il gas diventa elettricità. Il teleriscaldamento - un ragazzo cresciuto.

A 12 anni dal suo esordio, eravamo nel 1981, il teleriscaldamento reggiano è un «ragazzo» decisamente cresciuto e cioè può contare su una folta schiera di amici, formata da 57.000 abitanti equivalenti che in città si riscaldano con questo particolare sistema.

Immaginate una centrale che bruciando combustibili porta l'acqua ad una temperatura di circa 120°C, immaginate una ragnatela di tubazioni di varie dimensioni che si sviluppa sotto la città per 120 chilometri, immaginate gli edifici che da questa rete sotterranea di acqua calda assorbono il calore (circa 40-50°C) necessario per riscaldare gli ambienti e l'acqua per usi igienico sanitari.

Ebbene, se siete riusciti ad immaginare tutto questo, avete chiaro che cos'è un sistema di teleriscaldamento urbano. Ma manca ancora un tassello importante: a completare il quadro della situazione energetica della città di Reggio Emilia, dalle centrali di teleriscaldamento si produce anche energia elettrica.

Bruciando un combustibile infatti, la centrale produce un zialmente vapore che ad altissima pressione, tramite una turbina, genera energia elettrica e solo dopo questa fase, ritornando dallo stato di vapore a quello di acqua surriscaldata, parte per il suo viaggio nella rete del teleriscaldamento verso la città.

I tecnici la chiamano «cogenerazione» potremmo chiamarla anche «uso razionale delle materie prime». In un unico processo energia e calore,

emissioni controllate e diminuzione di tante caldaie d'edificio ad olio denso fortemente inquinanti. Per Reggio Emilia un cerchio di calore che abbraccia la città.

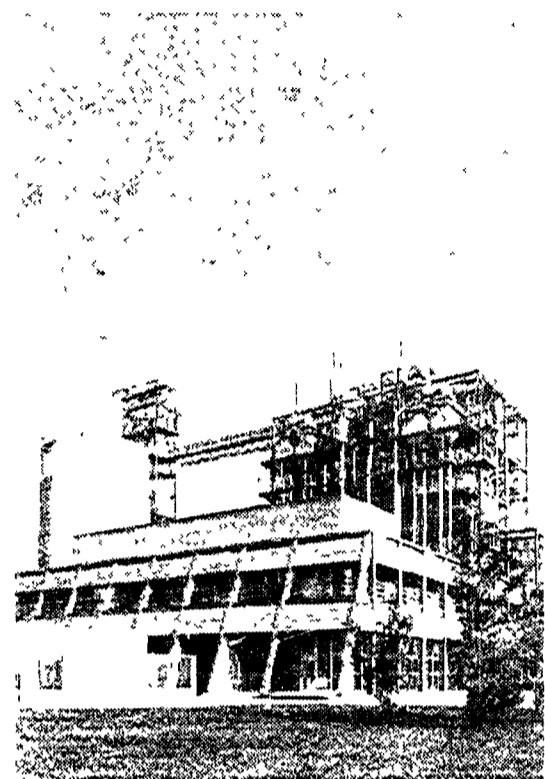
Il turbogas. Un futuro pieno di energia.

Il nostro ragazzo cresciuto si trova oggi nella possibilità di compiere un ulteriore salto di qualità. Il teleriscaldamento è un servizio in espansione. Si prevedono ulteriori allacciamenti per 15.000 abitanti equivalenti, un 8% in più di penetrazione del servizio. Non solo nuovi insediamenti, ma anche numerosi palazzi in Centro Storico, che per le limitazioni imposte dalle norme antincendio non è possibile riscaldare a metano. Tale crescita delle domande si incontra con una nuova possibilità offerta dalla legge 9/91 che liberalizza la produzione di energia da fonti rinnovabili o assimilate (quella prodotta da impianti di cogenerazione e teleriscaldamento).

In parole povere l'energia prodotta può essere ceduta all'Enel - addirittura con prezzi incentivanti (provvedimento Cip/12).

La volontà del legislatore in armonia con il Piano Energetico Nazionale è chiara: incentivare l'autoproduzione, il risparmio energetico e l'uso razionale delle risorse. D'altronde non potrebbe essere altrimenti per un paese che importa il 15% del proprio fabbisogno elettrico dall'estero.

Si tratta allora di produrre il nuovo calore richiesto con un sistema che permetta un elevato rendimento elettrico e un nuovo impianto che rinnovi la filosofia che animava le prime scelte nel campo della cogenerazione (calore + energia).



La nuova centrale di cogenerazione (calore + energia). Da qui nasce il Progetto Turbogas Agac.

Esso prevede la costruzione di un impianto a ciclo combinato alimentato a gas metano di alta potenza di 58,4 Mw in grado di produrre 650 milioni di kWh oltre al calore necessario per la rete di teleriscaldamento.

Un contributo elettrico notevole se pensiamo che il fabbisogno elettrico della città di Reggio Emilia è di 508 milioni di Mwh e significativo a livello nazionale che collocherà Agac insieme all'Aem di Milano l'Aem di Torino e l'Aem di Brescia fra le principali aziende pubbliche produttrici.

Per il servizio di teleriscaldamento invece si tratterà di una potenzialità tecnica complessiva tale da consentire una sicurezza per i possibili sviluppi del teleriscaldamento. Non

qui che il nostro ragazzo ha ancora molto da dire.

Per l'ambiente risultati concreti.

La tutela dell'ambiente è un obiettivo Agac di vecchia data, nato con l'Azienda. Si iniziò con il metano, quale sostituto «pulito» dei tradizionali sistemi di riscaldamento, si continuò con la scelta del teleriscaldamento che ha permesso l'eliminazione di numerose fonti di inquinamento diffuse grazie a un singolo punto di emissione avente emissioni limitate e controllate. Questa strategia fu particolarmente efficace per la riduzione degli SO2 e le cosiddette polveri, in un momento in cui i combustibili sostituiti erano principalmente costituiti da gasolio ed olio combustibili con tenori di zolfo superiori all'1%.

Con la nuova centrale Turbogas vi è spazio per un ulteriore miglioramento su tutti i tre principali inquinanti (NOx, SO2 e polveri).

Ad esso concorrono le caratteristiche tecnologiche dell'impianto, dovute a una approfondita ricerca di macchine di nuova generazione, particolarmente efficaci e la sostituzione di altri punti di emissione non controllati, garantita dall'espansione del teleriscaldamento.

I camini degli impianti Agac per proprie caratteristiche, portano poi il loro pennacchio di fumo oltre lo strato di inversione, quella sorta di coperchio che si viene a creare nelle città con evidenti benefici per la qualità dell'aria della città.

Esiste poi un'altra riduzione di inquinanti che non riguarda la città di Reggio Emilia. Con la produzione non trascurabile di energia, l'impianto reggiano contribuisce alla riduzione degli inquinanti emessi dalle centrali Enel per produrre la medesima quantità di energia. Secondo dati Enel si elimineranno oltre 400.000 tonnellate/anno di anidride carbonica, 2.010 tonnellate/anno di SO2 e 1.320 t di NOx.

A questo possiamo aggiungere, nel periodo estivo, la quantità di Clc che si eliminerà con l'espansione della refrigerazione attraverso il teleriscaldamento. Da quanto sinora descritto il Turbogas costituisce un importante tassello nella futura politica ambientale della città di Reggio Emilia.

Recentemente il Consiglio comunale ne ha approvato il progetto. Il costo complessivo previsto (impianto e sviluppo reti) è di 101 miliardi.

La flessibilità è una caratteristica che non è mai mancata al servizio: non possiamo dimenticare però dell'attenzione alla tutela dell'ambiente. E

do abbiamo infatti pensare soltanto al riscaldamento invernale. Calore può significare anche raffrescamento condizionamento d'aria. Il nostro ragazzo, in questi anni non ha seguito i reggiani solo nel freddo invernale. Sempre più sono infatti grandi utenze che utilizzano la rete di teleriscaldamento per le proprie centrali frigorifere di condizionamento. Sono centri commerciali, supermercati e lo stesso Arcispedale Santa Maria Nuova che in estate si garantiscono un clima invidiabile grazie al calore.

In questo caso è l'ozono a ringraziare visto che tali impianti non utilizzano Clc per donare il freddo agli ambienti.

Se la flessibilità è una caratteristica che non è mai mancata al servizio, non possiamo dimenticare però dell'attenzione alla tutela dell'ambiente. E

do abbiamo infatti pensare soltanto al riscaldamento invernale. Calore può significare anche raffrescamento condizionamento d'aria. Il nostro ragazzo, in questi anni non ha seguito i reggiani solo nel freddo invernale. Sempre più sono infatti grandi utenze che utilizzano la rete di teleriscaldamento per le proprie centrali frigorifere di condizionamento. Sono centri commerciali, supermercati e lo stesso Arcispedale Santa Maria Nuova che in estate si garantiscono un clima invidiabile grazie al calore.

In questo caso è l'ozono a ringraziare visto che tali impianti non utilizzano Clc per donare il freddo agli ambienti.

Se la flessibilità è una caratteristica che non è mai mancata al servizio, non possiamo dimenticare però dell'attenzione alla tutela dell'ambiente. E

do abbiamo infatti pensare soltanto al riscaldamento invernale. Calore può significare anche raffrescamento condizionamento d'aria. Il nostro ragazzo, in questi anni non ha seguito i reggiani solo nel freddo invernale. Sempre più sono infatti grandi utenze che utilizzano la rete di teleriscaldamento per le proprie centrali frigorifere di condizionamento. Sono centri commerciali, supermercati e lo stesso Arcispedale Santa Maria Nuova che in estate si garantiscono un clima invidiabile grazie al calore.

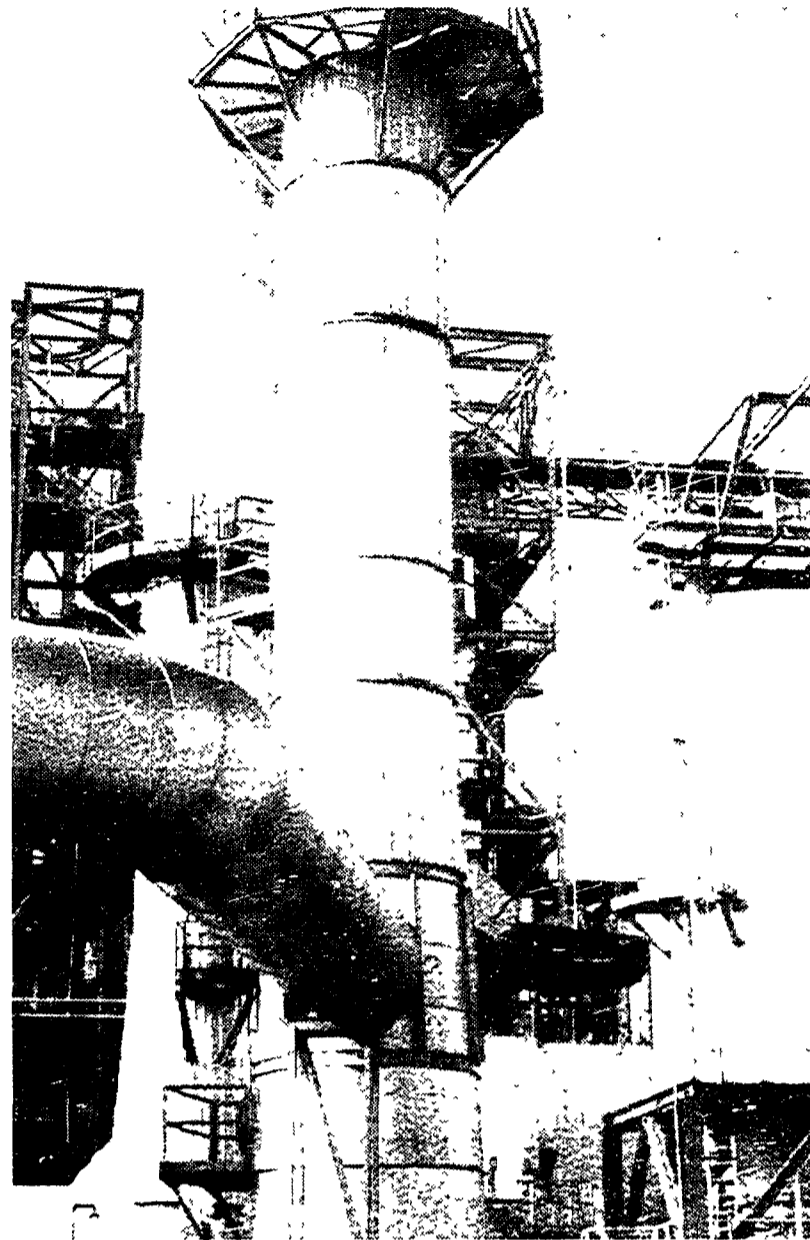
In questo caso è l'ozono a ringraziare visto che tali impianti non utilizzano Clc per donare il freddo agli ambienti.

Se la flessibilità è una caratteristica che non è mai mancata al servizio, non possiamo dimenticare però dell'attenzione alla tutela dell'ambiente. E

do abbiamo infatti pensare soltanto al riscaldamento invernale. Calore può significare anche raffrescamento condizionamento d'aria. Il nostro ragazzo, in questi anni non ha seguito i reggiani solo nel freddo invernale. Sempre più sono infatti grandi utenze che utilizzano la rete di teleriscaldamento per le proprie centrali frigorifere di condizionamento. Sono centri commerciali, supermercati e lo stesso Arcispedale Santa Maria Nuova che in estate si garantiscono un clima invidiabile grazie al calore.

In questo caso è l'ozono a ringraziare visto che tali impianti non utilizzano Clc per donare il freddo agli ambienti.

Se la flessibilità è una caratteristica che non è mai mancata al servizio, non possiamo dimenticare però dell'attenzione alla tutela dell'ambiente. E



Advertisement for 'opservice' featuring the text 'LA QUALITA' DEI SERVIZI INTEGRATI' and contact information for the Reggio Emilia office.

Advertisement for 'RISTORAZIONE ITALIANA' featuring the logo 'CIR' and the slogan 'PER MANGIARE OVUNQUE, PURCHÉ VOGLIATE MANGIARE BENE!'.

L'azienda si colloca tra le prime dieci società italiane nella gestione della ristorazione collettiva

CIR, il servizio sta vicino all'utenza

La Cooperativa italiana di Ristorazione può vantare una clientela fedele: è un fatto che testimonia della natura di CIR, una azienda affidabile, versatile, sicura con un pool attento ed elevate professionalità interne. Gli investimenti riguardano le migliori tecnologie, la formazione, l'autocontrollo. La qualità assoluta è l'obiettivo secondo la tradizione emiliana di attenzione scrupolosa ai servizi forniti.

Con l'accorpamento di affermate società di gestione della ristorazione, la Cooperativa Italiana di Ristorazione propone un significativo modello di autonomia gestionale e commerciale sul territorio di riferimento. CIR, attraverso un governo centrale che coordina le strategie primarie. Ne parliamo con il presidente Ivan Lisetti e con il direttore commerciale e marketing Giuliano Gallini.

Cir. Un nuovo logo, una nuova ragione sociale, l'unificazione di alcune note società di gestione della ristorazione leader nei rispettivi territori. Siamo di fronte a una strategia economica e di funzionalità, a una politica di crescita?

Lisetti: Ritengo che una denominazione unica valga a garantire e dare valore aggiunto a ogni singolo segmento di mercato in cui ci muoviamo. Per chi comunque con l'entrata in CIR ottiene sempre servizi di qualità. Abbiamo messo da parte un gruppo aziendale pur grande più forte ancor più qualificato. Non solo per raggiungere più facilmente i

azienda. Ci vogliamo identificare come un pool portatore di valore aggiunto alla qualità come azienda estremamente affidabile, versatile e sicura. La nostra storia è storia cooperativa. In cui i soci oltre che lavoratori sono anche utenti del servizio. Il fatto specifico ci ha sempre obbligato a considerare in primis la qualità. C'è coerenza nel nostro operato, esiste una proprietà di tipo collettivo che ha delle regole che sono quelle della trasparenza della massima attenzione al consumatore di innovazione e ottimo livello nel servizio che offriamo. Il nome stesso che ci siamo dati richiama il tipo di proprietà (la cooperativa) e la ristorazione di casa nostra perché desideriamo essere identifiati come azienda che fornisce e comunque qualcosa che porta diritto a un prodotto superiore e legato alle migliori tradizioni. Insomma abbiamo scelto un logo e una ragione sociale che già anticipano come ci vogliamo collocare. La qualità e l'affidabilità non si possono improvvisare. Siamo nati in Emilia dove esiste da parte del consumatore una sensibilità ai servizi che viene da molto lontano. Una palestrina che ha costretto ad avere scrupolose attenzioni. Ci occupiamo di un lato un punto di forza in quanto ha portato un'impresa a un'utile esperienza d'altro e c'è un punto di vista un'azienda attuale. In Italia siamo un'azienda che ha fatto un'operazione molto importante. A consuntivo a fine anno scopriamo che di clienti in perdita

non pochissimi. Costantemente CIR, questa fedeltà è il risultato di tutta un serie di servizi e qualità rivolti all'utenza: servizi commerciali, didattici, informativi.

Sul piano pratico operativo, quali sono i settori prevalenti dell'attività aziendale?

Gallini: Il cuore della nostra attività è dato dalla nostra rete di servizi. Ne abbiamo 45, realizzati sia con il modello di distribuzione self service in linea sia col modello free flow. Molti sono situati in posizioni prestigiose e in pieno centro storico. Quelli locali rappresentano il 50% del nostro fatturato. La clientela è mista, con vocazioni turistiche e di passaggio. Sono aperti, ingenerosi, non disponibili per iniziative programmate. Sono i servizi di nostra proprietà per licenza ad altri. In alcuni casi anche per gli immobili. Questa rete non ha un unico marchio locale. In un unico marchio non concentrati in Emilia Romagna. In tutto però sviluppiamo sicuramente una logica di rete se non proprio di catena per questo tipo di locali introducendo e mettendo a disposizione del consumatore servizi che il consumatore sente più o meno appartenenti al territorio. Per quanto riguarda il resto del fatturato un 11 per cento circa è rappresentato dai nostri centri di cultura dove si producono soprattutto corsi per mensa aziendale e lezioni scolastiche. Un altro 10 per cento corrisponde alle gestioni di

sulla ristorazione commerciale. In molti paesi europei lo «scorporamento» è realizzato in forma di impresa e molto avanzato e diffuso. In Italia al contrario deve ancora crescere e di molto. Noi siamo già ben piazzati con una solida esperienza. L'attuale unificazione di impresa ci offre la possibilità di meglio studiare formule moderne e innovative per sviluppare i nostri servizi. Come evidenzia la ripartizione del nostro fatturato nel campo pubblico siamo invece ancora poco appiattiti. Ci sono problemi da approfondire e risolvere. Il meccanismo dell'appalto pubblico è legato all'unico modello: il prezzo. Proprio in questi mesi per di più esiste un diverso orientamento: «arrivare» anche in grosse realtà con l'unico criterio di massima riduzione. I servizi e i prezzi non ci interessano. Preferiamo stare fuori. Lo facciamo con alcuni modelli innovativi di servizi. Ci sono servizi che hanno complessi e delicati dal punto di vista sociale e i prezzi che non sono ritenuti etici e che costringono a fornire un prodotto servizio che non è nell'ottica di una nostra attuale strategia. Ci vorrà del tempo. La nostra è una società in termini di qualità assoluta. Parliamo nell'area in cui che essere penalizzati sul mercato al massimo ribasso. Siamo tuttavia convinti che i modelli di lavoro che stiamo facendo che la qualità sarà presto il vero vantaggio competitivo di un'azienda più progredita.

In chiave di marketing, c'è un'utenza mirata, per l'oggi e il domani, cui puntate con indirizzo preferenziale?

Stiamo un po' guardando il fondo