



10 PASSI VERSO LA SOSTENIBILITÀ

Da anni percorriamo con determinazione la strada della sostenibilità, trasformando ogni passo in azioni concrete che coinvolgono ogni aspetto del settore alberghiero, per il bene del nostro amato territorio. Dai grandi impianti elettrici e di condizionamento, ai pannelli solari e al riciclo delle acque, ogni intervento rappresenta un impegno per ridurre gli sprechi e preservare l'ambiente circostante. Insieme, passo dopo passo, continuiamo a camminare verso un futuro più sostenibile, unendo innovazione e rispetto per l'ambiente in ogni ambito delle nostre strutture.



STEP 1/10 CLIMATIZZAZIONE SENZA GAS

Da oltre 30 anni climatizziamo i nostri alberghi senza l'uso di compressori, e quindi senza gas, riducendo significativamente il consumo energetico. Il raffrescamento delle camere e degli ambienti avviene mediante lo **scambio termico con l'acqua del lago**, con un impatto ambientale quasi nullo. L'acqua, prelevata a 50 metri di profondità a 8°C, viene reintrodotta nel lago a 15 metri di profondità a 11°C, evitando così possibili danni all'ecosistema lacustre. Zacchera Hotels è tra le pochissime aziende alberghiere italiane a utilizzare una tecnologia così avanzata e sostenibile.

STEP 2/10 ENERGIA GREEN

Utilizziamo energia elettrica green proveniente da **centrali idroelettriche di nostra proprietà**, che sfruttano l'acqua dei torrenti di montagna, e dai nostri pannelli fotovoltaici. Stiamo inoltre sviluppando una **comunità energetica** per condividere energia rinnovabile e ridurre ulteriormente l'impatto ambientale.



STEP 3/10 PANNELLI SOLARI

Lasciamo che il sole faccia il lavoro! Oltre ad alimentare la nostra lavanderia industriale, il riscaldamento dell'acqua delle piscine esterne è garantito da **pannelli solari all'avanguardia**. Una tecnologia che consente un tuffo rinfrescante e rispettoso dell'ambiente.

STEP 4/10 EFFICIENTAMENTO ENERGETICO

Le luci delle aree comuni sono dotate di sensori che regolano automaticamente l'illuminazione in base alla luce naturale. I termostati con sensori mantengono il comfort riducendo i consumi. Abbiamo sostituito tutte le lampadine con **LED a basso consumo**. Inoltre, la maggior parte delle apparecchiature è dotata di sensori e sistemi HVAC con segnalazione wireless, per una **manutenzione predittiva** ed efficiente.



STEP 5/10 PAPERLESS

Abbiamo digitalizzato tutte le procedure interne e dotato i collaboratori di dispositivi per ridurre l'uso della carta. In ogni camera sono presenti **tablet** che permettono agli ospiti di consultare informazioni sull'albergo e sul territorio, oltre a leggere più di **50 testate giornalistiche** nazionali e internazionali.



STEP 6/10 LAVANDERIA

La nostra lavanderia industriale è un modello di efficienza e sostenibilità. Gestiamo il lavaggio e la stiratura per 400 eventi e 250.000 ospiti all'anno, riutilizzando l'**80% dell'acqua** grazie a un sistema di **depurazione avanzato**.



INQUADRA
IL QR CODE
E SCOPRI DI PIÙ

STEP 7/10 ACQUA IN BORRACCIA

Le bottiglie d'acqua individuali nelle sale riunioni rappresentano una significativa fonte di rifiuti. Nei nostri meeting, promuoviamo l'uso della **borraccia** e dell'acqua dell'acquedotto comunale. In questo modo evitiamo l'acquisto e lo smaltimento di bottiglie in plastica o vetro e riduciamo le **emissioni legate al trasporto**.



STEP 8/10 DIGITALIZZAZIONE F&B

Durante la pandemia abbiamo sviluppato in house un software avanzato che monitora in tempo reale le preparazioni F&B, riducendo gli sprechi e garantendo la **tracciabilità completa** degli ingredienti. Il sistema ERP ottimizza gli ordini ai fornitori confrontando le giacenze in magazzino con i menu programmati e la nazionalità dei clienti. Tutti gli ingredienti sono tracciati per allergeni, provenienza e scadenza. Questa digitalizzazione ha ridotto del **30% il costo F&B**, migliorando l'efficienza produttiva e gli standard qualitativi.

STEP 9/10 TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA

La tracciabilità è parte integrante del nostro approccio. Ci consente di **personalizzare i menu** in base a preferenze culturali e dietetiche, stagionalità ed età degli ospiti. Risultato: un'esperienza culinaria su misura e un minore impatto ambientale.



STEP 10/10 COMUNITÀ SOCIALE

La digitalizzazione ha avuto un impatto concreto anche sulla nostra comunità. Grazie alla tracciabilità dei piatti preparati, collaboriamo con **Caritas Verbania** donando l'eccesso alimentare derivante dalla banchettistica: oltre **4.000 monoporzioni, pari a 1.000 kg**, donate in un anno a persone in difficoltà. Un progetto unico a livello nazionale, che unisce la **riduzione degli sprechi** ai valori ESG (Environmental, Social, Governance).



INQUADRA
IL QR CODE
E SCOPRI DI PIÙ



ZACCHERA HOTELS
since 1873
LAGO MAGGIORE ITALY