**Interventi effettuati su Eataly Roma**

Le aree di Eataly Roma in cui sono già stati apportati gli interventi di miglioramento sono la panetteria, l’area salumi e formaggi, la macelleria e l’enoteca.

* Area Panetteria: L’ottimizzazione dell’energia è stata ottenuta anche grazie all’installazione di un sistema avanzato che permette di mantenere la temperatura ottimale e il comfort in tutte le stagioni.
* Area salumi e formaggi: la giusta conservazione dei prodotti è assicurata grazie all’ottimizzazione della temperatura, dell’umidità e della CO2, riuscendo a ridurre i consumi energetici giorno dopo giorno.
* Area Macelleria: si è intervenuti per ottenere l’ottimizzazione dinamica degli impianti di riscaldamento e raffrescamento e per contribuire a evitare l’emissione di 150 tonnellate di CO2 l’anno sul complesso dell’attività del negozio. I flussi d’aria vengono costantemente monitorati e gli impianti di climatizzazione gestiti in maniera intelligente continuando a garantire la salubrità e il comfort degli ambienti oltre che la qualità dei prodotti.
* Enoteca, la migliore esperienza di degustazione del vino è garantita grazie al monitoraggio costante non solo della giusta temperatura, ma anche l’umidità e la CO2 presente in ogni ambiente.