

Turismo & Ospitalità

nel Trentino

MAGAZINE

01.2019 Anno XXXXVII



Associazione Albergatori
ed Imprese Turistiche
della Provincia di Trento
FEDERALBERGHI - TRENTO



FONDAZIONE

DOLOMITI
DOLOMITES
DOLOMITIS
UNESCO
SICILIO
SOSTENITORE

MOBILITÀ E INFRASTRUTTURE PER IL TURISMO



Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NE/ TN Taxe percue

**LO STATO VARA
LA FINANZIARIA 2019**
Le norme di interesse
per la categoria

**EVENTI CALAMITOSI
D'AUTUNNO**
Ecco i criteri per gli
aiuti sui danni subiti

**L'ALTA FORMAZIONE
TRENTINA FUNZIONA**
Molti i corsi attivati,
soddisfatti gli studenti

**LE ATTESE DI NATALE
E FINE ANNO**
Tanti turisti italiani
scelgono il Belpaese

**EXPO RIVA HOTEL
DAL 3 AL 6 FEBBRAIO**
Ancora una volta il
turismo protagonista

Uno spazio
per giocare –
365 giorni
all'anno.

Scopra le
verande Finstral
nello Studio più
vicino a Lei!

Le verande Finstral.
Più spazio. Più vita.

Non sarebbe bello avere ogni giorno più spazio per giocare e scatenarsi? Con ai piedi stivali di gomma, sandali o calzettoni... In una veranda Finstral i Suoi bambini e nipoti potranno giocare come al parco – anche dentro casa. Sempre.

Maggiori informazioni su www.finstral.com/verande

FINSTRAL Finestre
Porte d'ingresso.
Verande

Sommario



TEMA DEL MESE

Accessibilità, sostenibilità e mobilità: determinanti e strategiche per il futuro pag. 4



VITA ASSOCIATIVA

Legge di bilancio statale per l'anno 2019 pag. 8
Al via la "Strategia per lo sviluppo sostenibile" pag. 10
Indennizzi per i danni legati al maltempo pag. 12
"Calamità Trentino 2018", firmato l'accordo pag. 13
Viaggigiovani.it, alla scoperta del Trentino con la piattaforma Enjoy33 pag. 14
Gli Istituti dell'Alta formazione pag. 16
STOCK & CO. pag. 18



FEDERALBERGHI

Indagine di Federalberghi sul turismo pag. 20



GIOVANI

Meeting Internazionale dei Giovani "Tenerife 2018" pag. 22



SPEAK ENGLISH

GDPR: a case history pag. 23



CORSI CAT

Corsi aggiornamento normativo primavera - autunno 2019 pag. 24



LIBRI & TURISMO

L'architettura migliora l'offerta turistica pag. 30



EXPO RIVA HOTEL

Expo Riva Hotel Academy pag. 32
Le nuove frontiere dell'ospitalità pag. 34



TRENTINO MARKETING

"Un grande gioco di squadra" per lo sviluppo del turismo e dei territori pag. 36



NORMATIVE

Il rischio elettrico negli alberghi pag. 40
Dubbi pag. 42

MAGAZINE

01.2019 Anno XXXXVII

Chiusura Editoriale 14/01/2019

Foto Copertina: I treni della Trento/Malè - Foto Archivio Ufficio Stampa PAT



tempo di lettura



autore dell'articolo

Registrazione Tribunale di Trento n° 163 R.S. del 17/11/1971
Roc n.5504 del 21/07/1998

Direzione, Redazione, Amministrazione:

Via Degasperi, 77 - 38123 TRENTO - Tel. 0461.923666 - asat@asat.it

Direttore Responsabile: Roberto Pallanch

Comitato di Redazione: Davide Cardella, Andrea Rudari, Stefano Hueller, Francesca Maffei, Monica Basile, Laura Licati, Fabia Sartori, Sonia Ioriatti

Abbonamento annuo: € 40,00

Editore: Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento, Via Degasperi, 77 - 38123 TRENTO

Grafica e pubblicità: OGP srl - Agenzia di Pubblicità

Via dell'Ora del Garda, 61 - Tel. 0461 1823300 - Info: info.ogp@ogp.it - www.ogp.it

Stampa: Tipografia Esperia - LAVIS

Vita associativa e azione sindacale

L'anno 2019 si presenta con un importante elenco di questioni da affrontare che sono già state inserite nel calendario della vita associativa.

La prima e di maggior rilevanza riguarda il rinnovo delle cariche sociali, che avrà luogo nei prossimi mesi per concludersi entro il mese di maggio con la formazione di nuovi organi statutari: direttivi delle sezioni territoriali, consiglio direttivo provinciale, giunta esecutiva, presidente. Si tratta di un percorso d'incontri, di confronto, di partecipazione che ha sempre coinvolto un numero significativo di associati. Non un insieme d'incontri per adempiere solamente ad un obbligo formale, ma un coinvolgimento vero e una discussione partecipata dei nostri associati. Tutto questo è una caratteristica e un dato di forza del nostro essere associazione di rappresentanza sindacale degli interessi degli imprenditori alberghieri e turistici. Siamo dunque impegnati a confermare questa tradizione di partecipazione attiva.

Altre sono la conseguenza immediata del cambio di guida e di indirizzo politico amministrativo nella nostra Provincia Autonoma, ed anche delle scelte in materia di politica economica e del lavoro delineate dal governo nazionale. Dobbiamo dire che a livello provinciale abbiamo ad oggi rilevato una grande disponibilità all'ascolto e una convergenza sull'importanza del turismo nel contesto dell'economia e della società trentina. I prossimi mesi serviranno a meglio calibrare e a vedere l'attuazione negli atti del governo provinciale degli obiettivi di carattere strategico, e di quelli più operativi che abbiamo proposto nel nostro documento elaborato in occasione delle recenti elezioni del Consiglio provinciale e del nuovo Presidente della Giunta. Come è consuetudine il nostro approccio sarà propositivo, concreto, realistico e non ideologico. Alla nostra associazione interessano un confronto reale su problemi e proposte, le azioni intraprese per dare risposte e i risultati raggiunti. In questo contesto dobbiamo richiamare anche il ruolo del Coordinamento provinciale imprenditori e le proposte di programma che insieme le categorie economiche hanno elaborato e inviato a tutte le forze politiche ed in particolare a quelle di governo. Anche in questo caso non si tratta di un mero esercizio di scrittura, ma di una vera indicazione di priorità per lo sviluppo dell'economia e della società trentina, che ha nelle imprese il primo e più incisivo motore.

A livello nazionale saremo chiamati assieme a Federalberghi a seguire con attenzione l'azione di governo che va detto preoccupa quantomeno per alcune scelte. Non possiamo non stigmatizzare il cosiddetto "Decreto dignità" che penalizza le imprese per aver introdotto maggiori oneri burocratici e economici e rigidità nella loro gestione. Di queste ore è anche la notizia che il governo ha sospeso il "tax credit" per gli alberghi, di cui invece il nostro mondo aveva chiesto la conferma e il miglioramento. Una presenza sindacale attenta si rende dunque necessaria a livello nazionale. Asat darà il proprio contributo.



direttore Roberto Pallanch

Accessibilità, sostenibilità e mobilità: determinanti e strategiche per il futuro

Le proposte dell'Asat per un turismo di qualità

Tanti sono i temi su cui, nel nuovo anno che abbiamo davanti, le istituzioni pubbliche e private saranno chiamate a confrontarsi per mettere in campo idee e progetti. Tra questi, uno vede particolarmente impegnata la nostra Associazione in quanto strategico e determinante anche per il futuro del turismo: la mobilità e l'accessibilità delle destinazioni turistiche.



Il tavolo dei relatori alla recente assemblea d'autunno



🕒 8' e 05"

👤 Rosario Fichera

Una particolare attenzione sottolineata anche recentemente, nel corso dell'assemblea d'autunno tenutasi a Trento, che ha visto l'intervento del già Commissario straordinario del Governo per il corridoio del Brennero **Ezio Facchin**; nella tavola rotonda che ne è seguita anche il nostro presidente **Giovanni Battaiola** ha chiesto alla politica provinciale, nella persona dell'assessore al turismo **Roberto Failoni**, qualche riflessione in più, a partire anche dalle cose più semplici fino al tema dei collegamenti nazionali.

Su questi argomenti, e proprio in un'ottica di collaborazione propositiva, la nostra organizzazione ha recentemente redatto e consegnato alla Presidenza della Provincia, una serie di osservazioni e richieste nella convinzione di come accessibilità, sostenibilità e mobilità siano determinanti strategiche per il turismo che possono e devono essere anche elementi qualificanti dello stesso. Il tutto immaginando un sistema di trasporto moderno, all'altezza dei paesi del nord Europa che valorizzi e tuteli la componente ambientale del territorio e che sia ecosostenibile. Tale sistema, per l'Asat, deve essere fortemente integrato con le opere previste dalla realizzazione del tunnel e del corridoio del Brennero, per le quali occorre



foto archivio Provincia

L'Asat chiede di sapere il futuro del progetto di chiusura dei Passi Dolomiti

Anche il rilancio del Catullo è strategico per il turismo trentino

uscire dai tentennamenti e dai piccoli progetti mirati, per affrontare questi obiettivi con decisione e chiarezza. Nel documento, l'Asat ha evidenziato, in generale, la necessità di:

- sostenere i progetti di rilancio dell'Aeroporto Valerio Catullo di Verona perché gli sforzi di internazionalizzazione delle nostre destinazioni turistiche richiedono particolare attenzione al trasporto aereo;
- affrontare in modo deciso e strutturato il tema del collegamento con i sistemi aeroportuali di riferimento per il nostro territorio (Verona, Bergamo, Venezia e Treviso) evidenziando la priorità del collegamento ferroviario diretto Bolzano - Ora - Trento - Rovereto - Dossobuono - Aeroporto di Verona;
- avere una mobilità interna pubblica, dal centro alle valli e tra le valli, sostenibile, estesa, capillare, intermodale e cadenzata che tenga conto delle esigenze di turisti e residenti e che valorizzi le connessioni tra le diverse reti di trasporto (linee ferroviarie nazionali e locali, trasporto su gomma, impianti di risalita, reti ciclabili e mobilità elettrica);
- integrare il nostro trasporto pubblico locale con quello della provincia di Bolzano rispetto alle destinazioni raggiungibili sia dal Trentino che dall'Alto Adige;

- qualificare ulteriormente la linea ferroviaria da e per Venezia, attraverso la Valsugana;
- attivare, in collaborazione con le Freccie e/o Italo, un treno diretto Bolzano - Trento - Milano senza fermata obbligatoria a Verona;

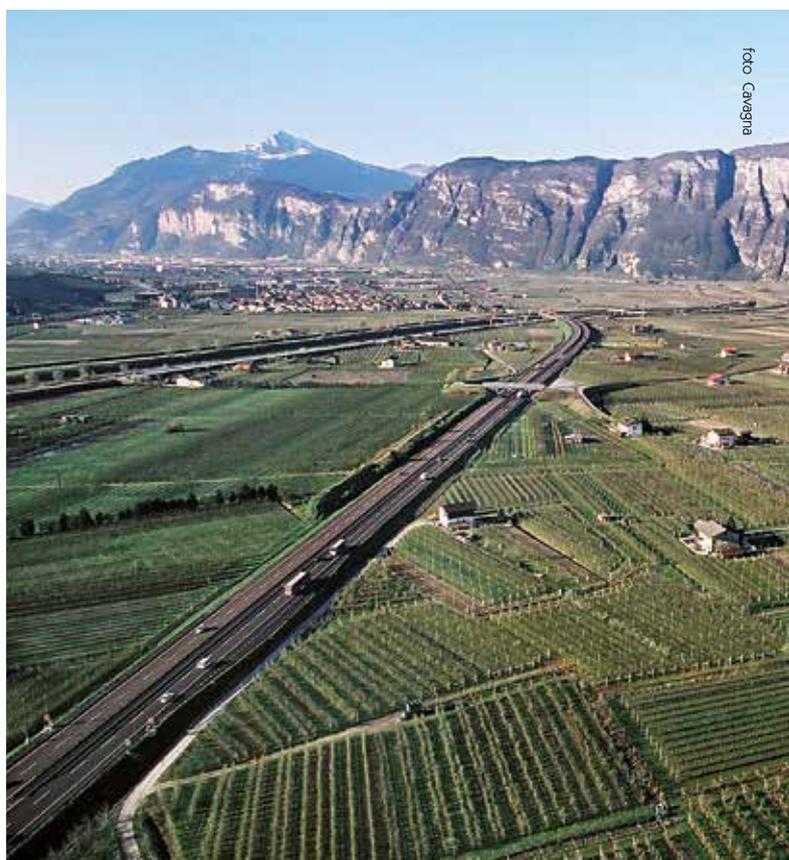


foto Cavigna

L'autostrada del Brennero e la grande viabilità, uno dei temi cruciali



L'Asat chiede anche una miglior "ciclabilità" delle nostre valli

- guardare alle esperienze presenti in altre realtà dell'arco alpino di recupero e potenziamento di linee ferroviarie "minori", che hanno assunto un notevole interesse dal punto di vista turistico (per esempio la "vecchia ferrovia" Ora-Canazei).

Il documento con le osservazioni avanzate dall'Asat, dedica una particolare attenzione anche alla circostanza che la maggior parte degli ospiti raggiunge le destinazioni turistiche con la propria autovettura. Alla luce di ciò si chiede di:

- intraprendere decisamente la strada della realizzazione del collegamento con il Veneto e del miglioramento della viabilità esistente, con particolare riferimento alla prosecuzione della autostrada della Valdastico e all'eventuale raddoppio della statale della Valsugana;
- migliorare la viabilità delle Giudicarie Inferiori ed il collegamento con il Bresciano;
- completare il miglioramento e la messa in sicurezza della viabilità verso il Primiero;
- realizzare le circonvallazioni di importanti destinazioni turistiche e/o per migliorarne la raggiungibilità come ad esempio Canazei, Pinzolo, Dimaro, Cles;
- completare la ciclabile della valle dell'Avio e del collegamento fra la ciclabile della Val di Sole e della Val di Non;

- migliorare le circonvallazioni di Trento e Rovereto;
- realizzare il collegamento Loppio - Busa - Riva del Garda;
- rivalutare la questione inerente la terza corsia (dinamica) sull'Autostrada del Brennero.

Sempre in tema di accessibilità l'Asat, propone, inoltre, di organizzare (anche in collaborazione con le agenzie del settore) un sistema di noleggio che permetta la possibilità di ritirare l'autovettura alle stazioni dei treni riconsegnandola direttamente in albergo anche realizzando un sistema di noleggio auto elettriche con **Hub** a Trento, con ricarica e riconsegna nelle principali località turistiche; di attivare un sistema dove sia facile prenotare tutte le reti di trasporto, multilingua, a costi accessibili, ben organizzato, **brandizzato** Trentino; di potenziare la rete del **car sharing**; di proseguire nelle politiche di incentivazione dell'utilizzo della bicicletta.

Sempre in tema di accessibilità, a proposito della chiusura dei Passi Dolomiti, l'Asat chiede di conoscere i risultati delle ultime sperimentazioni e in previsione di ulteriori scelte per la prossima stagione estiva di condividerle con largo anticipo con tutti i soggetti interessati, per evitare i problemi vissuti la scorsa estate, con decisioni prese all'ultimo minuto e comunicate in modo poco efficace.

L'Asat invita, altresì a completare e realizzare i progetti relativi al collegamento funiviario tra la città di Trento e il Monte Bondone, alla metropolitana di superficie lungo la Valle dell'Adige e al collegamento ferroviario tra Rovereto e il Lago di Garda.

L'ASSESSORE ROBERTO FAILONI IN VISITA ALL'ASAT

In occasione delle festività natalizie l'Assessore provinciale al turismo **Roberto Failoni** ha voluto fare una breve visita alla Giunta dell'Asat per portare i propri saluti ed auguri. Il tempo di un brindisi e qualche battuta, per darsi però appuntamento già alle prime settimane dell'anno nuovo, allorché l'Asat avrà modo di presentare all'Assessore un proprio documento in cui verranno esposte le richieste e gli obiettivi per la prossima legislatura.



Failoni e la Giunta Esecutiva dell'Asat

Forza dalla Natura.

Risparmia subito sull'acquisto
di **gas naturale.**



A fianco degli
operatori del
settore turistico,

**Contattaci oggi
per ottenere
le migliori
agevolazioni.**

Via Degasperi, 77 - 38123 TRENTO
Tel. 0461.923666 (interno 4) | Fax 0461.923077
cape@asat.it | www.capenergia.it

Con il patrocinio di ASAT Associazione ed Imprese turistiche della Provincia di Trento.



cap 

CONSORZIO ACQUISTO PRODOTTI ENERGETICI

Legge di bilancio statale per l'anno 2019

La nuova legge "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019-2021" ha visto la luce. Di seguito, la sintesi di alcune disposizioni di maggiore interesse per la nostra categoria, contenute nel provvedimento.

IVA - sterilizzazione delle clausole di salvaguardia

Le aliquote IVA rimarranno invariate per l'anno 2019. L'aliquota IVA agevolata passerà dal 10% al 13% a decorrere dal 2020. L'aliquota ordinaria passerà dal 22 al 25,2% a decorrere dal 2020, e al 26,5% a decorrere dal 2021.

Estensione del regime cd. forfettario

Si prevede l'applicazione del regime forfettario, con imposta sostitutiva unica ed aliquota al 15%, ai contribuenti con ricavi o compensi fino a un massimo di 65.000 euro, semplificandone le condizioni di accesso. Non potranno avvalersi del regime forfettario gli esercenti attività d'impresa, arti o professioni che partecipano, contemporaneamente all'esercizio dell'attività, a società di persone, ad associazioni o a imprese familiari, ovvero che controllano direttamente o indirettamente società a responsabilità limitata o associazioni in partecipazione, le quali esercitano attività economiche direttamente o indirettamente riconducibili a quelle svolte dagli esercenti attività d'impresa, arti o professioni. Inoltre, non potranno altresì avvalersi del regime forfettario le persone fisiche la cui attività sia esercitata prevalentemente nei confronti di datori di lavoro con i quali sono in corso rapporti di lavoro o erano intercorsi rapporti di lavoro nei due precedenti periodi d'imposta, ovvero nei confronti di soggetti direttamente o indirettamente riconducibili ai suddetti datori di lavoro.

🕒 6' e 25"

IMU – deducibilità per immobili strumentali

La deducibilità dell'IMU sugli immobili strumentali ai fini IRPEF e IRES passa dal 20 al 40%.

Imposta sostitutiva per imprenditori individuali ed esercenti arti e professioni

Dal 1° gennaio 2020 si introduce una imposta sostitutiva con aliquota al 20% per gli imprenditori individuali ed i lavoratori autonomi con ricavi fino a 100.000 euro.

IRES agevolata

Si prevede l'applicazione di un'aliquota al 15% (in luogo dell'ordinaria 24%) a parte del reddito delle imprese che incrementano i livelli occupazionali ed effettuano nuovi investimenti, nonché l'applicazione di tale agevolazione alle imprese soggette a IRPEF.

Iperammortamento

È prevista la proroga e rimodulazione del cd. iperammortamento, che consente di maggiorare il costo di acquisizione dei beni materiali strumentali nuovi funzionali alla trasformazione tecnologica e/o digitale. Il beneficio sarà



Il Presidente del Consiglio Giuseppe Conte

Le nuove disposizioni di interesse per la categoria

concesso in misura differenziata secondo l'importo degli investimenti effettuati.

Detrazioni fiscali per efficientamento energetico

Si dispone la proroga, per l'anno 2019, delle detrazioni spettanti per le spese sostenute per gli interventi di efficienza energetica, ristrutturazione edilizia e per l'acquisto di mobili e di grandi elettrodomestici.

Interventi a sostegno delle imprese

È previsto il rifinanziamento della cosiddetta "Nuova Sabatini", misura di sostegno volta alla concessione - alle micro, piccole e medie imprese - di finanziamenti agevolati per investimenti in nuovi macchinari, impianti e attrezzature, compresi i cosiddetti investimenti in beni strumentali "Industria 4.0" e di un correlato contributo statale in conto impianti rapportato agli interessi calcolati sui predetti finanziamenti.

Pagamenti in denaro contante per i turisti stranieri

Viene elevato a 15.000 euro il limite per i pagamenti in contanti per l'acquisto di beni e di prestazioni di servizi legate al turismo effettuati dalle persone fisiche di cittadinanza diversa da quella italiana e che abbiano residenza fuori del territorio dello Stato (stranieri UE e extra UE).



Lo Stato conferma le detrazioni per il risparmio energetico



Con la finanziaria nuove regole per l'uso del contante

Deduzioni IRAP

È abrogata la disposizione che ha finora consentito una deduzione forfetaria maggiore di quella normalmente riconosciuta, ai fini della determinazione dell'imponibile IRAP, rapportata al numero dei lavoratori dipendenti a tempo indeterminato impiegati nelle regioni del Sud. In tali regioni l'ammontare della deduzione era finora pari a 15.000 euro annui (invece di 7.500), elevata a 21.000 euro (invece di 13.500) in caso di giovani lavoratori (fino a 35 anni) e di dipendenti di sesso femminile. È inoltre abrogato il credito d'imposta introdotto in favore dei soggetti passivi IRAP che non si avvalgono di lavoratori dipendenti.

Revisioni tariffarie INAIL

È prevista una riduzione dei premi e contributi per l'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali.

Proroga degli adeguamenti antincendi per i territori colpiti dal maltempo

Per le strutture turistico-alberghiere localizzate nei territori colpiti dagli eventi meteorologici dello scorso autunno, tra cui anche il Trentino, il termine per il completamento dell'adeguamento alle disposizioni di prevenzione incendi è prorogato al 31 dicembre 2019, previa presentazione al Comando provinciale dei Vigili del fuoco entro il 30 giugno 2019 della prevista SCIA parziale.



La tutela del nostro paesaggio passa attraverso scelte di sviluppo sostenibile

Al via la “Strategia provinciale per lo sviluppo sostenibile”

In questi ultimi anni, a livello sociale ed economico, sta aumentando sempre più la consapevolezza sulla necessità improrogabile di salvaguardare sempre più il nostro ambiente naturale attraverso una strategia di sviluppo sostenibile. E ciò sta avvenendo non solo per garantire la nostra vita e quella di tutte le specie e quindi il mantenimento della biodiversità che sta a fondamento della vita stessa sulla Terra, ma anche perché è sempre più evidente di come l'ambiente naturale, come nel caso del Trentino, rappresenti una fondamentale e insostituibile risorsa per la crescita sociale ed economica di un territorio.

In questo senso, la Provincia di Trento, particolarmente impegnata da tempo sul fronte della tutela attiva dell'ambiente naturale, ha lanciato recentemente un nuovo progetto per realizzare una “strategia provinciale per lo sviluppo sostenibile”. L'iniziativa come ha spiegato l'assessore provinciale all'ambiente, **Mario Tonina**, si pone l'obiettivo di costruire una “strategia condivisa per lo sviluppo sostenibile che, partendo dalle buone pratiche già avviate, possa essere utilizzata dalle realtà del territorio a contatto con la popolazione, fornendo risposte e servizi in grado di evitare lo spopolamento

🕒 5' e 35"

👤 Rosario Fichera

e al contempo di valorizzare le peculiarità identitarie e produttive dei diversi territori”.

Il progetto prevede, in particolare, il coinvolgimento, oltre che delle istituzioni locali, anche dei cittadini e di tutti i portatori d'interesse che potranno avanzare e discutere eventuali proposte per lo sviluppo sostenibile. A questo scopo sarà istituito un “Forum provinciale per lo sviluppo sostenibile”.

«Si tratta di un tema strategico per il Trentino ed è una priorità di questa Giunta - ha commentato l'assessore Tonina - e il programma è

Nuovo progetto della Provincia per la salvaguardia attiva dell'ambiente, con il coinvolgimento di istituzioni locali, cittadini e di tutti i portatori d'interesse

trasversale e coinvolge anche gli altri assessorati e consentirà di distinguerci ulteriormente e di valorizzare quelle che sono le potenzialità del Trentino».

Nell'ambito dell'iniziativa si darà un importante spazio alla cultura, alla formazione e all'informazione riguardo ai temi della sostenibilità ambientale, a partire dalle scuole.

«La *governance* politica del progetto - ha aggiunto il dirigente del Servizio Aree protette e sviluppo sostenibile della Provincia, **Claudio Ferrari** - sarà garantita da una cabina di regia, di cui faranno parte tutti gli assessorati provinciali coinvolti

nell'elaborazione della strategia, che sarà coordinata dall'Assessore all'urbanistica ambiente e cooperazione. La Provincia potrà inoltre definire un accordo con il Ministero dell'Ambiente per promuovere in Trentino la definizione della strategia nazionale che punta, entro il 2030, a raggiungere gli obiettivi fissati dall'Agenda per lo sviluppo sostenibile varata nel 2015 dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite».

Sempre nell'ambito della tutela dell'ambiente, la Provincia ha inoltre pubblicato recentemente il Piano di azione provinciale 2018-2023 contenente le strategie e gli interventi previsti nel prossimo quinquennio per le strade principali di competenza provinciale per il controllo e la riduzione del rumore e quindi dell'inquinamento acustico. Il piano è stato pubblicato sul sito dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente nella sezione "Rumore".

La finalità della pubblicazione è di consentire ai cittadini la consultazione del documento e l'eventuale predisposizione di osservazioni, pareri e memorie in forma scritta, che saranno tenute in debita considerazione prima della trasmissione del documento al Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.



Indennizzi per i danni legati al maltempo dell'autunno scorso

La Provincia ha definito le modalità con cui le imprese colpite possono richiedere indennizzi sui danneggiamenti patiti - durante il forte maltempo dell'ottobre scorso - a edifici, arredi e attrezzature, nonché per l'eventuale danno economico connesso a sospensioni o riduzioni dell'attività o perdite di scorte.

In primo luogo beneficiano dei contributi in conto capitale:

- la ricostruzione o riparazione di beni immobili danneggiati o distrutti nonché la sostituzione o riparazione di impianti di tipo immobiliare (elettrico, riscaldamento, etc.);
- la sostituzione o riparazione di beni mobili danneggiati (arredi, veicoli, attrezzature, etc.).

Sulle spese previste, è concesso un contributo pari al 100% della spesa ammessa come risultante dalla documentazione tecnica presentata. Per la sostituzione/riparazione di beni mobili danneggiati la spesa ammessa a contributo è supportata da perizia asseverata e giurata redatta da tecnico abilitato, con riferimento al valore economico del bene specifico al momento dell'evento calamitoso, considerata la vetustà, le caratteristiche e la funzionalità dello stesso bene.

In secondo luogo, è possibile beneficiare di indennizzi per la perdita di reddito in caso di:

- sospensione dell'attività, pari o superiore a 7 giorni, fino al ripristino completo della funzionalità della struttura;
- perdita di reddito superiore al 20%.

La percentuale dell'indennizzo è pari al 75% della spesa ammessa individuata nella perdita di reddito calcolata confrontando i dati finanziari dei sei mesi successivi al verificarsi dell'evento con la media dei tre anni scelti tra i cinque anni precedenti il verificarsi la calamità (escludendo il migliore e il peggiore dato finanziario) e calcolata per lo stesso semestre dell'anno.

Infine, gli indennizzi per perdite di scorte: percentuale di intervento pari al 75% della spesa relativa al ripristino o riacquisto delle scorte stesse, nel limite del valore delle scorte danneggiate o distrutte, come risultante da perizia asseverata e giurata redatta da tecnico abilitato. Non sono ammissibili a contributo perdite di reddito o di scorte inferiori a Euro 3.000,00. Per le nuove attività e per le imprese con dati di confronto storici riguardanti la gestione economico-finanziaria inferiori ad un biennio, per le valutazioni sulla riduzione dei ricavi ci si riferisce ai risultati attesi del piano finanziario aziendale.

Approvati dalla Provincia i criteri per la concessione ad aziende e privati



foto Rudari

La violenza del vento che in autunno ha colpito le valli trentine

🕒 3' e 15"

✍️ Andrea Rudari

Se il bene danneggiato, mobile o immobile, è coperto da assicurazione, la spesa è ridotta in misura pari all'indennizzo riconosciuto dalla società assicuratrice. La domanda di indennizzo va presentata alla Agenzia provinciale per gli incentivi alle attività economiche (APIAE) a partire dal 10 gennaio e fino al 1 marzo 2019, utilizzando gli schemi disponibili sul sito Internet della Provincia di Trento.

La concessione dei contributi, in ordine cronologico, viene disposta in un'unica soluzione oppure in rate di pari importo a seconda del valore dell'importo della agevolazione stessa.



foto ufficio stampa PAT

Il tavolo tra Provincia, categorie, sindacati e rappresentanti del volontariato

L'iniziativa coinvolge istituzioni e organizzazioni datoriali, sindacati e volontariato

🕒 3' e 25"

“Calamità Trentino 2018”, firmato l'accordo di solidarietà

“Un esempio di forte unità del sistema Trentino, che dimostra di sapersi mettere attorno a un tavolo e varare un progetto utile al territorio”: così il presidente della Provincia autonoma di Trento **Maurizio Fugatti** ha salutato la firma dell'accordo di solidarietà che ha per oggetto gli interventi da porre in essere per fronteggiare i danni causati dalla calamità meteorologica che ha colpito anche il Trentino alla fine di ottobre.

Per la gestione del fondo sarà individuato un tavolo tecnico. L'iniziativa coinvolge, oltre alla Provincia autonoma di Trento, i Comuni trentini, le Associazioni di categoria datoriali ed i sindacati trentini, i vari gruppi di volontariato.

Se, ha sottolineato il governatore Fugatti, si può dire che nonostante tutto il Trentino ha tenuto, grazie alle opere di prevenzione e agli investimenti fatti negli anni, non va dimenticato che piangiamo due vittime e che sono stati considerevoli i danni che il maltempo ha prodotto. “Siamo intervenuti anche con provvedimenti per concedere contributi a privati ed aziende - ha evidenziato - ma dobbiamo ricordare, vista l'entità degli schianti di alberi,

che grande attenzione deve essere posta sulla formazione di chi lavora e lavorerà nei prossimi anni nei boschi perché la sicurezza delle persone deve essere messa al primo posto”.

Nel fondo di solidarietà **Calamità Trentino 2018** confluiranno i contributi versati dai lavoratori, dai datori di lavoro, dai cittadini singoli o associati. L'adesione è libera e volontaria e dovrà avvenire entro il mese di giugno 2019. Il contributo volontario del lavoratore sarà pari al compenso spettante per una o più ore di lavoro. I dipendenti saranno informati dai loro datori di lavoro sulle modalità di dettaglio per aderire all'iniziativa. Le risorse raccolte saranno impiegate esclusivamente per il finanziamento di iniziative a favore del territorio e della popolazione trentina colpita dall'emergenza maltempo di fine ottobre 2018.

L'iniziativa sarà accompagnata da una campagna di comunicazione. I soggetti che hanno firmato l'accordo informeranno a loro volta i loro associati o dipendenti. La raccolta dei fondi terminerà il 30 novembre 2019.

Le modalità per la raccolta dei contributi sono le seguenti:

- attraverso bonifico bancario
IBAN: IT 12 S 02008 01820 000003774828
Causale: Calamità Trentino 2018
per i bonifici dall'estero aggiungere
CODICE BIC: UNCRITMM
- versamento diretto sul conto di tesoreria della Provincia autonoma di Trento, presso gli sportelli del Tesoriere capofila della Pat – Unicredit S.p.A., specificando i seguenti codici: codice filiale 5079, codice ente 400.

Un nuovo ventaglio di offerte sul territorio, con gli angoli più inaspettati e insoliti

🕒 3' e 45"

Dopo anni di viaggi in tutto il mondo cresce la voglia di riscoprire le proprie origini e dedicarsi al proprio territorio: la meraviglia è spesso dietro l'angolo della propria abitazione, ma non sempre ce se ne accorge. **Nicola Moltrer**, titolare del tour operator viaggiogiovani.it, lancia tramite *Enjoy33.it* nuove proposte esperienziali 'made in Trentino' perché, anche se si percorrono pochi chilometri, le curiosità possono solamente arricchire per cui non bisogna mai perdere la capacità di stupirsi. Non più solo proposte alla scoperta delle meraviglie mondiali, i 'nomadi moderni' di viaggiogiovani.it hanno ideato un nuovo ventaglio di offerte per scoprire il Trentino più autentico e i suoi angoli più inaspettati. Dall'esperienza di professionisti di settore nasce quindi un progetto volto a tradurre in maniera concreta ed operativa l'offerta turistico-ambientale ed enogastronomica del Trentino, attraverso la realizzazione di proposte esperienziali per tutti: famiglie, coppie e piccoli gruppi di amici.

Le esperienze proposte da Enjoy33 cercano di declinare la consolidata filosofia di viaggiogiovani.it: ogni viaggiatore deve cercare di entrare in profonda sintonia non solo con sé stesso, ma anche con gli altri e con il luogo che sta visitando. Viaggiogiovani.it e Enjoy33.it offrono gli

Viaggiogiovani.it, alla scoperta del Trentino con la piattaforma Enjoy33



Il portale di Enjoy33

strumenti necessari per rendere unica l'esperienza del viaggio, ma è lo stesso viaggiatore che deve mettere al primo posto il rispetto nei confronti dell'ambiente, delle persone e tradizioni locali.

Tutte le proposte Enjoy33 sono state create dallo staff in collaborazione con le Aziende per il Turismo e diversi fornitori locali: day-tour, week-end e short break per immergersi in un territorio dalle mille potenzialità, capace di regalare emozioni diverse e sempre nuove grazie al suo ambiente naturale intatto, ai suoi colori, le antiche tradizioni, atmosfere uniche e mille occasioni per lo sport o il relax nelle diverse località, ognuna con una storia da raccontare.

Numerose sono le proposte Enjoy33: esperienze alla scoperta dei migliori sapori e dei paesaggi trentini, dai wine tour nelle cantine locali per degustare i vini trentini ai tour panoramici per ammirare le Dolomiti, il lago di Garda e i Borghi più Belli d'Italia per far vivere momenti indimenticabili e scoprire il Trentino a 360 gradi.

Il vantaggio rispetto alle grandi agenzie on line è che lo staff di Enjoy33 conosce bene il Trentino, ci vive e sa dove si possono trovare le eccellenze locali, che sono davvero tante. Per questo motivo non si venderanno mai solo camere d'albergo, bensì esperienze vere. Il mercato di riferimento principale è quello italiano, ma anche quello internazionale, in particolare i turisti stranieri già in vacanza in Trentino. Tutte le esperienze possono essere perfettamente adatte anche ai locali che hanno voglia di scoprire qualcosa di nuovo a due passi da casa.

Prenotare è facile: il sito www.enjoy33.it è dotato di *e-commerce*, pagamento con carta credito e conferma immediata.

TELEPASS®

I TUOI VANTAGGI PARTONO DA QUI.

Scegli Telepass per pagare l'autostrada, i parcheggi in struttura, l'Area C di Milano e i traghetti sullo stretto di Messina.



PROMOZIONE VALIDA FINO AL 31/03/2019

Ritira il tuo dispositivo presso le nostre filiali e avrai il canone Telepass, Telepass Premium e Telepass Twin *gratis** per 6 mesi.

Visita telepass.com



Casse Rurali
Trentine

* Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale. Offerta valida per chi sottoscrive un contratto Telepass family, Telepass Premium e Telepass Twin dal 01/11/2018 al 31/03/2019 presso le filiali aderenti all'iniziativa. La promozione è valida solo per i nuovi contratti. Al termine dei 6 mesi di gratuità il costo mensile sarà pari a 1,26 € per il Telepass Family, 1,50 € per Telepass Premium e 2,10€ per Telepass Twin (IVA inclusa). Promozione non cumulabile con eventuali altre in corso. La documentazione contrattuale Telepass è consultabile su telepass.com.

Gli Istituti dell'Alta formazione

Una risposta alla carenza di quadri intermedi per il turismo

Nell'ultimo decennio sono stati istituiti in Trentino una decina di corsi ad indirizzo turistico nelle scuole superiori che hanno arricchito un'offerta formativa in precedenza basata solo su pochi corsi turistici di istruzione professionale, attivati in particolare a Trento (Istituto Battisti) e Rovereto (Istituto Don Milani), oltre alla tradizionale offerta della formazione professionale per figure di sala e cucina.

L'ampliamento dell'offerta formativa, rivolta al settore turistico, ha senz'altro contribuito a colmare una lacuna per quanto riguarda la carenza di quadri intermedi. Tanto più che questa scelta è stata rafforzata dagli Istituti Tecnici Superiori (ITS), percorsi biennali di specializzazione tecnica post diploma, vale a dire un'offerta formativa post-secondaria non universitaria professionalizzante simile ad alcune realtà europee, quali ad esempio le *Fachhochschule* e riferita alle aree considerate prioritarie per lo sviluppo economico e la competitività del Paese, tra cui i Beni Culturali e il Turismo. Percorsi realizzati in collaborazione con imprese, università/centri di ricerca scientifica e tecnologica, enti locali, sistema scolastico e formativo.

Istituiti per la prima volta in Italia nel 2010, negli anni successivi gli ITS hanno visto la luce anche in provincia di Trento, dopo alcune sperimentazioni attivate negli anni precedenti. Permettono il conseguimento di una certificazione corrispondente al V livello del Quadro europeo delle qualifiche (per capirci il diploma di maturità quinquennale corrisponde al livello quattro e la laurea triennale al livello sei).

In provincia sono attualmente presenti cinque corsi di tecnici superiori (o di alta formazione) ad indirizzo turistico.

🕒 6' e 20"

👤 Gianfranco Betta

Tre sono ad indirizzo specialistico. Il primo, che fa capo all'Istituto Alberghiero di Levico Terme e Rovereto, provvede alla formazione di quadri intermedi con mansioni di supporto alla direzione alberghiera. È inserito nella sede distaccata di Roncegno Terme ed offre un laboratorio didattico di gestione alberghiera presso l'hotel Villa Waiz e l'hotel Villa Flora. Il percorso attivato a Roncegno vuole essere una prima risposta concreta alla richiesta più volte avanzata da Asat negli anni scorsi di una scuola dell'*hotellerie*, che potesse nel tempo - come ripeteva spesso **Luca Libardi** - diventare in campo turistico quello che l'Istituto Agrario di San Michele rappresenta per il settore agricolo.

Un secondo corso specialistico è attivo a Rovereto con l'Opera Barelli per la gestione di centri benessere, giunto alla quinta edizione e sostenuto da Asat fin dalla sua progettazione.

Un terzo corso specialistico è organizzato dall'Enaip di Tione per l'alta cucina.

Due corsi di tecnico superiore sono invece improntati ad una formazione più trasversale in campo turistico: Tecnico Superiore dei Servizi della Filiera Turistica e Ricettiva, attivato dal 2016 ad anni alterni dalle sedi Enaip di Riva del Garda e di Tesero.

Su queste esperienze ci siamo confrontati con i coordinatori **Aldo Dalle Frate** (Roncegno);





foto: Istituto Alta Formazione Roncegno



I ragazzi dell'Alta Formazione di Roncegno

Luca Monfredini (Riva del Garda); **Fausto Eccher** (Tesero); **Gabriele Dallabona** (Rovereto).

Tutti concordano: il principale punto di forza dell'alta formazione è lo stretto rapporto con le imprese, chiaramente leggibile nei docenti professionisti esperti del settore e nel praticantato (circa la metà del monte ore complessivo con 26 - 27 settimane, articolate in tre blocchi nel corso del biennio, per cui molte delle competenze sono acquisite direttamente in azienda). Le imprese per il praticantato sono ricercate non solo in Trentino Alto Adige, ma anche fuori regione, in Italia e all'estero (Austria, Germania, Inghilterra, Irlanda, Malta). "Nel tempo - rilevano Dalle Frate e Dallabona - abbiamo fidelizzato aziende che hanno recepito in pieno le finalità del praticantato mettendo a disposizione *tutor* che svolgono formazione *on the job* di altissimo livello e proprio la presenza di questi tutor più che lo stellaggio elevato, è il principale criterio di scelta delle imprese per il praticantato".

A Tione si studia l'alta cucina



foto: Etnaio Trentino

Altro punto di forza è la rete di partner costruita nel tempo con Università ed agenzie formative, anche straniere, che attivano un'offerta analoga. Oltre ovviamente alle associazioni di categoria, in primo luogo Asat, partner prezioso con un ruolo importante sia in fase di programmazione dei fabbisogni formativi che nelle docenze, come pure nell'accogliere i corsisti durante il praticantato, o nel supportarli nella ricerca di imprese di eccellenza tra i propri associati. Asat è presente con un proprio rappresentante anche in alcuni Consigli di corso.

Tra le criticità i coordinatori evidenziano i diversi bagagli formativi dei corsisti in entrata, con la necessità non sempre semplice di riallineare le conoscenze di base, soprattutto le competenze linguistiche, ma non solo. Questa criticità è stata particolarmente avvertita nelle precedenti edizioni perché in provincia di Trento, a differenza di quanto previsto a livello nazionale, al percorso di alta formazione potevano accedere fino al 2018 non solo i diplomati ma anche i ragazzi in uscita dal quarto anno della formazione professionale, nei casi in cui il percorso fosse ritenuto coerente. In qualche caso è necessario "riallineare" anche le docenze per evitare sovrapposizioni e disegnare un percorso coerente. Qualche difficoltà, più di tipo logistico, è segnalata dalle sedi più periferiche come Roncegno e Tesero per il reperimento di alloggi per i corsisti.

Nel 2018 i cinque corsi di alta formazione sono stati frequentati da un'ottantina di studenti. Nella maggioranza dei casi la provenienza dei corsisti è provinciale, ma non mancano le provenienze da fuori provincia, comprese regioni del Centro - Sud d'Italia, giustificate da un passaparola positivo che ravvisa in queste esperienze delle situazioni di eccellenza.

L'inserimento occupazionale a fine corso è molto elevato, pur non esistendo ancora un monitoraggio strutturato sugli esiti occupazionali. Non sono pochi i corsisti che hanno intrapreso un percorso di arricchimento professionale anche fuori provincia e all'estero.

Con l'auspicio che in futuro possano spendere in loco questa loro professionalità, dato che la qualità dell'offerta turistica è fatta in primo luogo dal capitale umano, prima ancora che dalle strutture.

STOCK & CO.

Gestione di magazzino tra tecnologia e controllo diretto, in tutte le aree dell'hotel.

🕒 6' e 05"

👤 Francesca Maffei

Il controllo di gestione è sovente cenerentola sia nei corsi di formazione, che si concentrano invece su temi più modaioli e attraenti come *digital marketing* e *web reputation*, sia nelle presentazioni in seno a contesti fieristici o *workshop* di settore. Ancor più bistrattato, se possibile, è all'interno del controllo di gestione tutto ciò che pertiene al magazzino, sebbene questo sia di estrema rilevanza nelle imprese ricettive e ristorative. A peggiorare la situazione perdura, tra gli albergatori, la convinzione che economo e magazziniere siano termini riservati a grandi alberghi o catene. Un assunto privo di fondamento se non che, nel caso delle PMI alberghiere più avanzate, tali figure si traducono oggi in un software.

Sono ormai molte le realtà informatiche sul mercato che consentono una tracciabilità pressoché totale di ordini, giacenze, risorse impiegate e attività dell'intero magazzino, automatizzando i processi di verifica e controllo e ottimizzando costi e ricavi. Nello specifico, i sistemi più recenti permettono di conoscere il prezzo reale dei prodotti utilizzati e di conservare uno storico commerciale delle condizioni contrattuali stipulate con ciascun fornitore. È così possibile mettere a confronto le varie aziende suddividendole per categorie merceologiche e individuare l'offerta che presenta il miglior rapporto qualità-prezzo.

La tecnologia sostituisce una professione, quella dell'economo, che negli alberghi di piccole dimensioni e a gestione familiare non sarebbe comunque sostenibile e che tende quasi sempre a coincidere con l'albergatore. I compiti di cui si occupa il reparto dell'economo sono riassumibili nella stesura dei piani di acquisto delle materie prime (che dovrebbero costituire circa il 30% dei costi totali) e degli approvvigionamenti indispensabili all'operatività aziendale, nonché nella sovrintendenza del flusso delle merci. Solitamente, infatti, negli hotel di elevate dimensioni questo tipo di



ufficio si colloca nei pressi dell'entrata fornitori, così da agevolare un controllo immediato delle movimentazioni e del consumo quotidiano, mentre nel caso delle piccole strutture non si tratta di un ufficio bensì di una funzione, che tuttavia si espleta nel medesimo luogo. L'economo elabora successivamente una serie di dati che permettono di conoscere la frequenza dei rifornimenti, lo stato dell'arte del magazzino, il livello delle scorte e il *timing* di carico e scarico. Dati che un programma gestionale permette di amministrare con un grado di precisione molto più elevato rispetto a quello manuale, consentendo una *stock intelligence* sostanzialmente irraggiungibile altrimenti, senza contare i vantaggi di evitare una responsabilizzazione forzata degli

addetti al reparto, di prevenire eventuali effetti distorsivi come lo spreco, la sottrazione indebita o l'incuria, e di risparmiare tempo. Non sono pochi i parametri e le regole da rispettare per un controllo di gestione efficiente ed efficace.

Anzitutto la cosiddetta regola *FIFO* (*First In First Out*): ciò che prima entra in magazzino prima deve lasciarlo, salvo casi particolari.

Uno degli indicatori è il cosiddetto *ParStock*, ovvero lo standard che determina il livello di fornitura minimo ad assicurare il corretto funzionamento dell'operatività quotidiana della struttura alberghiera. Gli ambiti di applicazione del *ParStock* vanno dall'area *food & beverage*, nella realizzazione dei menù e nella scelta degli ingredienti di ogni singolo piatto, all'*housekeeping*, nell'uso e nella manutenzione della biancheria e degli strumenti per le pulizie, fino alle divise, per fare solo alcuni esempi.



La figura dell'economista non manca nelle grandi strutture alberghiere



La gestione del magazzino è fondamentale anche nelle piccole aziende

L'obiettivo a cui tendere è quello della minimizzazione delle scorte, con magazzini ridotti non solo in termini di derrate ospitate ma soprattutto di spazio occupato, che può invece essere destinato a diventare un altro centro di profitto anziché un centro di costo, trasformandosi da passivo in attivo. Il trend verso lo zero stock si ottiene per mezzo dell'approccio ABC, dove con A si intende l'80% del complessivo valore di magazzino, che esige un controllo serrato, B rappresenta il 15% e C il restante 5%, che richiede meno attenzione. Ulteriore indicatore da monitorare è il numero di ordini. Maggiore sarà la cifra risultante maggiori saranno i costi in termini di attività di carico e scarico, controllo della merce consegnata, inventario e fatturazione

- costo, quest'ultimo, destinato ad aumentare a causa dell'avvento della fatturazione elettronica obbligatoria dal 1° gennaio 2019. In aggiunta alle voci nascoste va ricordato che all'aumentare del numero di ordini aumentano anche le possibilità di scarto, di danneggiamento e di furto. Infine, l'informatizzazione include il controllo del budget, che deve essere sia di tipo *feedback*, cioè a consuntivo, sia di tipo *forward*, ovvero previsionale. Sottovalutare o trascurare il controllo di gestione può in conclusione rivelarsi molto pericoloso, poiché costituisce una leva di profitto tanto fondamentale quanto il *revenue management*. E, naturalmente, per calcolare il livello di ricavi necessari alla redditività aziendale è indispensabile conoscere a priori i propri costi operativi, in modo approfondito e puntuale.

Il Belpaese rimane destinazione preferita per la maggioranza dei vacanzieri italiani

🕒 4' e 05"

“La propensione per il viaggio dimostrata dagli italiani di fronte alle festività natalizie conferma il trend di crescita già rilevato lo scorso anno. Una tendenza che fa ben sperare per il turismo e per tutta l'economia del Paese: sono conferme importanti per gli operatori del settore. Il nostro è un comparto estremamente produttivo che con le sue performance non tradisce le aspettative”. Questo il commento del presidente di Federalberghi, **Bernabò Bocca**, in riferimento all'indagine sul movimento degli italiani nel periodo delle festività 2018. Non sono dati ufficiali, ovviamente, ma segnali che sicuramente sono positivi.

Il calendario di quest'anno ha senz'altro favorito la programmazione del viaggio e la chiusura delle scuole prevista fino al 6 gennaio ha rappresentato sicuramente un incentivo per pianificare una vacanza lunga o anche spezzata tra Natale e Capodanno.

Secondo l'indagine della Federazione, nel periodo delle festività natalizie comprese tra Natale e Capodanno 2018 si saranno mossi complessivamente circa 16 milioni e 654 mila italiani (+8,9% rispetto al 2017), trascorrendo fuori casa in media 3,8 notti. E l'88 per cento degli italiani ha scelto di dedicarsi una vacanza privilegiando come destinazione il Belpaese, mettendo in cima alla classifica città diverse dalla propria residenza e le



Le città italiane si sono vestite a festa per l'occasione del Natale

Indagine di Federalberghi sul turismo natalizio

località di montagna. Il lieve aumento della durata media delle vacanze e conseguentemente della spesa programmata per le giornate di festa sono parte di questo quadro: oggi i nostri concittadini dimostrano sempre più di considerare il viaggio un bene primario e dunque irrinunciabile. Il giro di affari stimato del movimento turistico analizzato raggiungerà gli 11,6 miliardi di euro (+17,6% rispetto al 2017).

Ancora una volta la gran parte degli intervistati utilizza i social media e la rete per decidere o informarsi sull'offerta nelle diverse località, sui prezzi e sulle strutture di interesse. Oltre il 41% intende vedere la struttura ricettiva prescelta e conoscere i servizi offerti e le caratteristiche.

“In attesa di una conferma effettiva, ritengo che si possa guardare a questi risultati con una certa soddisfazione, ben sapendo tuttavia che non possiamo fare tutto da soli - ha concluso Bocca - e la nostra voglia di crescere e di diventare realmente competitivi deve essere accompagnata necessariamente da un supporto concreto da parte delle istituzioni, della politica e del Governo. Noi saremo sempre collaborativi, nell'intento di regalare e produrre futuro per i nostri figli e dunque per l'Italia”.

CMYK



CMYK



CMYK



CMYK



Siamo online con il nuovo sito!

esperia.tn.it

Meeting Internazionale dei Giovani “Tenerife 2018”

Trasferita spagnola per il meeting internazionale del Comitato Nazionale dei Giovani Albergatori di Federalberghi, che questa volta anziché su una capitale o città europea ha virato su una meta vacanziera: Tenerife.

Il meeting delle Canarie, spalmato su tre giorni dal 15 al 18 novembre scorso, si è aperto a Santa Cruz de Tenerife presso *Master D*, scuola di *hotellerie* e turismo con base a Madrid e varie sedi in tutta la Spagna. Core business di tale società, si è spiegato, è formare giovani professionisti in grado di entrare rapidamente nel mondo del lavoro alberghiero a tutti i livelli. Un servizio che non comporta un costo per gli hotel poiché si tratta di una forma *win-win*: la scuola attrae nuove leve garantendo loro, al termine del percorso di studi, un posto di lavoro sicuro in una delle imprese ricettive partner o in altre realtà ristorative o alberghiere. Tra gli accordi esistenti sull'isola per la fornitura di personale e quindi finalizzati a collocare gli studenti, vanno menzionati quelli con i ristoranti di **Ferran Adrià**, con il *brand Ritz Carlton* o con la catena di resort *Pierre & Vacances*. La filosofia che Master D ha condiviso con i giovani albergatori presenti è quella di pensare sempre come una grande organizzazione seppur operando in un piccolo hotel.

Con la stessa logica è stata organizzata la visita, il giorno successivo, al Mediterranean Palace, 5 stelle appartenente al complesso Mare Nostrum Hotels in cui alloggiavano i giovani albergatori. La *site inspection* si è concentrata sul dietro le quinte della struttura, approfondendo i protocolli operativi di tutti i reparti: *housekeeping*, magazzino con ricevimento merci, cucina. I capi servizio hanno posto l'attenzione su

Interessanti anche le visite ad alberghi della nota località turistica spagnola

🕒 3' e 10"

👤 Francesca Maffei

come la tecnologia informatica sia in grado di sistematizzare i processi e di ridurre al minimo gli scarti e gli errori nel controllo dei costi di una struttura alberghiera di quasi 1500 camere. Un'impresa che è quindi apparsa realizzabile anche nelle PMI alberghiere trentine, che contano mediamente 30 camere ciascuno.

La delegazione di giovani imprenditori si è poi trasferita dalla zona di Playa de las Americas al vicino Hotel Ritz Carlton Abama per visionare il *back office* degli altri reparti, dal *front office* alla ristorazione. Dimensioni più contenute, rispetto all'hotel precedente, ma standard più elevati, legati anche alla produzione *in-house* di gran parte delle derrate alimentari ortofrutticole e all'importazione dall'Italia di prodotti pregiati a lunga conservazione.

Una realtà, quella del Ritz, non rara a Tenerife, dove vige una stringente legislazione urbanistica in materia di alberghi: è infatti proibita la costruzione di nuovi hotel a 3 o a 4 stelle, a meno che non vengano riqualificati, ed è consentita la realizzazione solo di 5 o più stelle. Ciò con l'obiettivo di attrarre una clientela di qualità ad alta capacità di spesa, e con la consapevolezza che l'80% del PIL di Tenerife è costituito dal turismo.



Il sole delle Canarie “illumina” i giovani del CNGA

GDPR: a case history

🕒 3' e 05"

👤 Francesca Maffei



If somebody thinks that GDPR is just a nuisance or something small individual hotels have not to deal with, let's have a look to what happened to Starwood recently. Actually, the incident interested one of the many sub-brands of Starwood, in particular Marriot, which in December 2018 denounced a guest reservation database security incident. By means of a press release, Starwood announced that its database – which contains more than half a million names of reservations made up to 10 September 2018 - had been unauthorizedly accessed.

The risk is exponential because Starwood encloses a series of trade-marks such as W Hotels, St. Regis, Sheraton Hotels & Resorts, Westin Hotels & Resorts, Element Hotels, Aloft Hotels, The Luxury Collection, Tribute Portfolio, Le Méridien Hotels & Resorts, Four Points by Sheraton and Design Hotels.

Guests have been alerted with an e-mail explaining what happened and what actions can be taken autonomously. But what are this information made of? Basically, surname and name, e-mail address, mobile phone number, home address, identity card or passport number, loyalty program account, gender, date of birth, check-in and check-out details, reservation period and contact preferences. More specifically, and more treacherously, credit card data including numbers, expiration dates and some CVC codes – meaning the 3 digits behind the card itself. The crisis management has immediately started its process reporting the incident to law enforcement, who keeps investigating.

Here it is what Starwood has done until now as far as guest support is concerned and that can be taken as an example for similar incidents. Creating a dedicated call center, with different numbers for every country, may be quite difficult for a single-unit family-run hotel, but sending a notification via e-mail is within everybody's reach. Moreover, Marriott has provided an identity monitoring system free of charge for its affected customers, valid for one entire year. This service looks for all the online presence regarding one person on all the potential websites and even into the so-called dark web, so that you can check and be aware of how your data are treated, if they are true or misleading, if your pictures are used improperly. Other advice, useful both for hotels and guests, is checking any suspicious activity, changing passwords frequently and not using the same for many accounts, informing your bank for any attempt to access, and be in general more vigilant.

Underestimating the protection of your guests' personal information can be very dangerous, especially in the GDPR age.

Corsi aggiornamento normativo primavera - autunno 2019



Ancora una volta, con l'inizio dell'anno nuovo, vogliamo portare all'attenzione di tutti gli associati dell'Asat le proposte formative che verranno messe in campo da CAT TURISMO nel corso del 2019.

Facciamo riferimento ai corsi obbligatori in materia di sicurezza e salute sul lavoro nonché a quelli che interessano la sicurezza degli alimenti (H.A.C.C.P.), materie che già molti operatori conoscono e che sono sempre in primo piano per i numerosi interventi legislativi che si susseguono nel tempo.

Vengono organizzati corsi validi sia per i titolari dell'azienda (in capo ai quali spesso ci sono le maggiori responsabilità) ma anche per i lavoratori, per i preposti e per i dirigenti, che pur non avendo magari titolo nella gestione diretta dell'attività, tuttavia sono essi pure destinatari di molti obblighi e doveri anche formativi, previsti dalle leggi stesse.

I corsi sono organizzati in modo capillare su tutto il territorio provinciale, in modo da essere più vicini alle imprese interessate e permettere a

tutti una più agevole partecipazione, posto che gli stessi vengono effettuati spesso in momenti di pieno lavoro stagionale quando sono più numerosi i lavoratori presenti.

E, visti i tempi che corrono, è sicuramente da sottolineare anche come i costi di partecipazione di questi momenti formativi non hanno subito nessun aumento rispetto a quelli degli scorsi anni.

Di seguito il calendario con gli appuntamenti dei prossimi mesi.

H.A.C.C.P. IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Corso obbligatorio per le aziende al cui interno vi è un processo produttivo e di lavorazione, preparazione, vendita, somministrazione di alimenti, per garantire una formazione costante al fine di prevenire eventuali problemi igienici e sanitari tutelando così la salute dei consumatori.

CORSO BASE PER PERSONALE DI CUCINA (8 ORE)

Il corso, creato appositamente a settori per migliorare l'efficacia della formazione nelle strutture alberghiere, è rivolto ai titolari/responsabili ed al personale di cucina (Chef, cuochi, aiuto cuochi, pasticceri, gelatai, o altri che trattano i generi alimentari).

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
25/02/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	30/09/2019	TRENTO
07/03/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	04/09/2019	RIVA DEL GARDA
12/03/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	17/10/2019	MEZZANA
20/03/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	22/10/2019	FIERA DI PRIMIERO
27/03/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	30/10/2019	VAL DI Fiemme
07/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	21/11/2019	LEVICO TERME
15/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	29/11/2019	VAL DI FASSA
27/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	02/12/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 100,00 + IVA - Quota associati: € 86,00 + IVA

CORSO BASE PER PERSONALE DI SALA, E BAR (4 ORE)

Il corso, creato appositamente a settori per migliorare l'efficacia della formazione nelle strutture alberghiere, è rivolto esclusivamente al personale di sala e bar (baristi, camerieri o altri che manipolano generi alimentari).

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
25/02/2019	09.00-13.00	30/09/2019	TRENTO
07/03/2019	09.00-13.00	04/09/2019	RIVA DEL GARDA
12/03/2019	09.00-13.00	17/10/2019	MEZZANA
20/03/2019	09.00-13.00	22/10/2019	FIERA DI PRIMIERO
27/03/2019	09.00-13.00	30/10/2019	VAL DI Fiemme
07/05/2019	09.00-13.00	21/11/2019	LEVICO TERME
15/05/2019	09.00-13.00	29/11/2019	VAL DI FASSA
27/05/2019	09.00-13.00	02/12/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 60,00 + IVA - Quota associati: € 50,00 + IVA

CORSO AGGIORNAMENTO (4 ORE)

I corsi di aggiornamento non hanno un rinnovo fisso in termini di tempo (è importante dimostrare la formazione costante) ma si ritiene necessario vengano frequentati almeno ogni 5 anni.

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
25/02/2019	14.00-18.00	30/09/2019	TRENTO
07/03/2019	14.00-18.00	04/09/2019	RIVA DEL GARDA
12/03/2019	14.00-18.00	17/10/2019	MEZZANA
20/03/2019	14.00-18.00	22/10/2019	FIERA DI PRIMIERO
27/03/2019	14.00-18.00	30/10/2019	VAL DI Fiemme
07/05/2019	14.00-18.00	21/11/2019	LEVICO TERME
15/05/2019	14.00-18.00	29/11/2019	VAL DI FASSA
27/05/2019	14.00-18.00	02/12/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 90,00 + IVA - Quota associati € 75,00 + IVA

RESP. SERVIZIO PROTEZIONE E PREVENZIONE: R.S.P.P.


Corso obbligatorio per tutti i tipi di aziende, anche con un solo dipendente, per garantire la massima sicurezza del personale interno. Colui che frequenta il corso può essere un responsabile interno, ossia obbligatoriamente il datore di lavoro o un delegato con potere di spesa. Ricordiamo che nel caso in cui il corso base è stato effettuato prima del 01/01/1997 è necessario frequentarlo nuovamente poiché è stato modificato il Decreto di riferimento.

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO CORSO BASE PER RESP. SERV. DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (16 ore)

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
18/03/2019 19/03/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	07/10/2019 08/10/2019	TRENTO
28/03/2019 29/03/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	13/11/2019 14/11/2019	LEVICO
09/04/2019 10/04/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	07/11/2019 08/11/2019	MEZZANA
08/05/2019 09/05/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	15/10/2019 16/10/2019	FIEMME
05/06/2019 06/06/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	19/11/2019 20/11/2019	FASSA
17/06/2019 18/06/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	25/11/2019 26/11/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 150,00 + IVA - Quota associati: € 125,00 + IVA

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO CORSO AGGIORNAMENTO PER RESP. SERV. DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (6 ore)

Il corso di aggiornamento per R.S.P.P. ha valenza quinquennale. L' R.S.P.P. che ha svolto il corso base fino all'anno 2013 è consigliabile che effettui il corso di aggiornamento il prima possibile.

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
18/03/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	07/10/2019	TRENTO
28/03/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	13/11/2019	LEVICO TERME
09/04/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	07/11/2019	MEZZANA
08/05/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	15/10/2019	VAL DI FIEMME
05/06/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	19/11/2019	VAL DI FASSA
17/06/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	25/11/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 85,00 + IVA - Quota associati: € 70,00 + IVA



EXPORIVAHOTEL
3-6 FEBBRAIO 2019
PAD B2 - STAND D13

LAVORATORI/LAVORATRICI

Il percorso formativo **OBBLIGATORIO** per tutti i lavoratori, ad esclusione degli stagionali del settore agricolo, si suddivide in due parti:

- **FORMAZIONE BASE:** concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro: 4 ore - CREDITO PERMANENTE;
- **FORMAZIONE SPECIFICA:** in funzione dei rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda (rif. codici ATECO) - **DA RIPETERE OGNI QUALVOLTA IL LAVORATORE È DESTINATO AD ALTRA MANSIONE.** BASSO: Formazione base 4 ore + specifica 4 ore: Commercio - Bar, ristoranti, alberghi - Servizi - Terziario



Aggiornamento quinquennale

CORSO DI FORMAZIONE AI DIPENDENTI GENERICO (4 ORE) + CORSO SPECIFICO (4 ORE)

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
14/01/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	16/09/2019	TRENTO
22/01/2019 23/01/2019	14.00-18.00	05/12/2019 06/12/2019	FIERA DI PRIMIERO
29/01/2019 30/01/2019	14.00-18.00	03/12/2019 04/12/2019	VAL DI FASSA
21/02/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	21/10/2019	TRENTO
26/02/2019 27/02/2019	14.00-18.00	11/12/2019 12/12/2019	VAL DI FIEMME
13/03/2019 14/03/2019	14.00-18.00	19/12/2019 20/12/2019	VAL DI FASSA
25/03/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	11/11/2019	TRENTO
15/04/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	16/12/2019	TRENTO
13/05/2019 14/05/2019	14.00-18.00	17/12/2019 18/12/2019	LEVICO TERME
20/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	-	TRENTO
12/06/2019 13/06/2019	14.00-18.00	-	VAL DI FIEMME
19/06/2019 20/06/2019	14.00-18.00	11/09/2019 12/09/2019	RIVA DEL GARDA
24/06/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	-	TRENTO
27/06/2019 28/06/2019	14.00-18.00	09/12/2019 10/12/2019	MEZZANA
03/07/2019 04/07/2019	14.00-18.00	-	VAL DI FASSA
15/07/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	-	TRENTO
22/07/2019 23/07/2019	14.00-18.00	-	RIVA DEL GARDA
30/07/2019 31/07/2019	14.00-18.00	-	VAL DI FASSA

Quota di partecipazione: € 40,00 + IVA - Quota associati: € 35,00 + IVA
Oltre i 10 dipendenti si consiglia formazione in azienda (anche multazienda)

CORSO DI FORMAZIONE AI DIPENDENTI AGGIORNAMENTO (6 ORE)

Il corso di aggiornamento per i lavoratori dipendenti ha valenza quinquennale.

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
14/01/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	16/09/2019	TRENTO
22/01/2019 23/01/2019	14.00-18.00 14.00-16.00	05/12/2019 06/12/2019	FIERA DI PRIMIERO
29/01/2019 30/01/2019	14.00-18.00 14.00-16.00	03/12/2019 04/12/2019	VAL DI FASSA
21/02/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	21/10/2019	TRENTO
26/02/2019 27/02/2019	14.00-18.00 14.00-16.00	11/12/2019 12/12/2019	VAL DI FIEMME
13/03/2019 14/03/2019	14.00-18.00 14.00-16.00	19/12/2019 20/12/2019	VAL DI FASSA
25/03/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	11/11/2019	TRENTO
15/04/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	16/12/2019	TRENTO
13/05/2019 14/05/2019	14.00-18.00 14.00-16.00	17/12/2019 18/12/2019	LEVICO TERME
20/05/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	-	TRENTO
12/06/2019 13/06/2019	14.00-18.00 14.00-16.00	-	VAL DI FIEMME
19/06/2019 20/06/2019	14.00-18.00 14.00-16.00	11/09/2019 12/09/2019	RIVA DEL GARDA
24/06/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	-	TRENTO
27/06/2019 28/06/2019	14.00-18.00 14.00-16.00	09/12/2019 10/12/2019	MEZZANA
03/07/2019 04/07/2019	14.00-18.00 14.00-16.00	-	VAL DI FASSA
15/07/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	-	TRENTO
22/07/2019 23/07/2019	14.00-18.00 14.00-16.00	-	RIVA DEL GARDA
30/07/2019 31/07/2019	14.00-18.00 14.00-16.00	-	VAL DI FASSA

Quota di partecipazione: € 40,00 + IVA - Quota associati: € 35,00 + IVA

DIRIGENTI

“Il Dirigente di ogni azienda è la persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell’incarico conferitogli, attua le direttive del Datore di lavoro organizzando l’attività lavorativa e vigilando su di essa.” La formazione dei dirigenti deve tener conto di quanto previsto dall’art. 37, comma 7, dagli obblighi previsti all’art. 18 ed è comprensiva della formazione per lavoratori (generale + specifica)

Aggiornamento quinquennale.

CORSO PER DIRIGENTI (16 ore)

Il corso è strutturato in quattro moduli: 1. Giuridico - normativo 2. Gestione ed organizzazione della sicurezza 3. Individuazione e valutazione dei rischi 4. Comunicazione, formazione e consultazione dei lavoratori.

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
12/02/2019 13/02/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	15/10/2019 16/10/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 240,00 + IVA - Quota associati: € 200,00 + IVA



CORSO DI AGGIORNAMENTO PER DIRIGENTI (6 ore)

Il corso di aggiornamento per i dirigenti ha valenza quinquennale e deve essere svolto in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro.

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
13/02/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	16/10/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 120,00 + IVA - Quota associati: € 90,00 + IVA

RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA: R.L.S.

“Gli Artt. 47 e 50 del D.Lgs n°81/2008 stabiliscono che in tutte le aziende i lavoratori hanno il diritto di eleggere un proprio “Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza” il quale acquisisce principalmente 4 diritti: diritto all’informazione; diritto alla formazione; diritto alla partecipazione; diritto al controllo al fine di salvaguardare la sicurezza e la salute dei lavoratori all’interno dell’azienda o del proprio settore lavorativo.”

Formazione iniziale obbligatoria di 32 ore.

Aggiornamento ANNUALE: 4 ore per aziende che occupano dai 15 ai 50 lavoratori;

8 ore per aziende con più di 50 lavoratori.

RICORDIAMO CHE TALE OBBLIGO, NELLE AZIENDE CON MENO DI 15 LAVORATORI, NON VIGE, MA E’ A DISCREZIONE DEI LAVORATORI E DI QUANTO RIPORTATO NEL CCNL DI RIFERIMENTO.

CORSO BASE RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (32 ORE)

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
04/02/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	16/09/2019	TRENTO
11/02/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	23/09/2019	TRENTO
18/02/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	30/09/2019	TRENTO
25/02/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	07/10/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 410,00 + IVA - Quota associati: € 320,00 + IVA



CORSO AGGIORNAMENTO RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (4-8 ORE)

L’obbligo di aggiornamento per RLS è periodico, quindi deve essere effettuato da ciascun RLS una volta l’anno dalla data di ultima formazione. Naturalmente l’obbligo di aggiornamento RLS deve essere seguito solo dai RLS che già hanno effettuato il corso base di 32 ore e sono in possesso del regolare attestato di formazione.

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
25/02/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	07/10/2019	TRENTO

AGG.TO RLS 4H:
Quota di partecipazione: € 120,00 + IVA - Quota associati: € 90,00 + IVA

AGG.TO RLS 8H:
Quota di partecipazione: € 180,00 + IVA - Quota associati: € 140,00 + IVA

NEOASSUNTI

Il percorso formativo per neoassunti si suddivide in due livelli:

- Lavoratori che hanno già svolto la formazione base e specifica, ma riassegnati ad altra mansione o provenienti da settore produttivo diverso:
 - formazione specifica secondo la nuova mansione (4, 8 o 12 ore);
- Lavoratori che non hanno mai ricevuto la formazione di cui sopra:
 - formazione base e formazione specifica secondo il settore produttivo dell'azienda e la mansione svolta (8, 12 o 16 ore);



ANTINCENDIO

DESTINATARI: Lavoratori addetti alla squadra aziendale di prevenzione incendi.

OBIETTIVI: fornire ai lavoratori le conoscenze teorico-pratiche per gestire le emergenze.

Corso **OBBLIGATORIO** per tutti i tipi di aziende. La durata varia a seconda del grado di rischio presente nella struttura ed è riconducibile a tre fasce dettate nell'allegato I del Decreto Ministeriale del 10 marzo 1998. Le fasce definite nel Decreto Ministeriale classificano, secondo il livello di rischio le aziende in:

- rischio d'incendio basso - GRUPPO A - 4 ore;
- rischio d'incendio medio - GRUPPO B - 8 ore;
- rischio d'incendio elevato - GRUPPO C - 16 ore;

Il corso può essere frequentato dal datore di lavoro qualora lo stesso non abbia più di 5 dipendenti o dai lavoratori incaricati.



CORSO ANTINCENDIO CORSO BASE PER AZIENDE CON RISCHIO DI INCENDIO ELEVATO (16 ORE)

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
04/03/2019 06/03/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	14/10/2019 15/10/2019	TRENTO
03/06/2019 04/06/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	18/11/2019 19/11/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 270,00 + IVA - Quota associati: € 255,00 + IVA

CORSO ANTINCENDIO CORSO BASE PER AZIENDE CON RISCHIO DI INCENDIO MEDIO (8 ORE)

Le fasce definite nel Decreto Ministeriale classificano, per esempio, a medio rischio le strutture alberghiere da 26 a 200 posti letto. La normativa prevede che nelle strutture da 101 a 200 posti letto oltre alla frequentazione del corso vi sia anche un test finale presso la Scuola Provinciale Antincendio.

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
04/03/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	14/10/2019	TRENTO
14/03/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	05/11/2019	FIERA DI PRIMIERO
26/03/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	29/10/2019	MEZZANA
28/03/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	24/09/2019	RIVA DEL GARDA
04/04/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	24/10/2019	VAL DI FIEMME
21/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	12/11/2019	VAL DI FASSA
29/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	08/11/2019	LEVICO TERME
03/06/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	18/11/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 160,00 + IVA - Quota associati: € 140,00 + IVA

CORSO ANTINCENDIO CORSO BASE PER AZIENDE CON RISCHIO DI INCENDIO BASSO (4 ORE)

Le fasce definite nel Decreto Ministeriale classificano, per esempio, a basso rischio le strutture alberghiere fino a 25 posti letto.

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
04/03/2019	09.00-13.00	14/10/2019	TRENTO
14/03/2019	09.00-13.00	05/11/2019	FIERA DI PRIMIERO
21/03/2019	09.00-13.00	24/09/2019	RIVA DEL GARDA
26/03/2019	09.00-13.00	29/10/2019	MEZZANA
04/04/2019	09.00-13.00	24/10/2019	VAL DI FIEMME
21/05/2019	09.00-13.00	12/11/2019	VAL DI FASSA
29/05/2019	09.00-13.00	08/11/2019	LEVICO TERME
03/06/2019	09.00-13.00	18/11/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 110,00 + IVA - Quota associati: € 90,00 + IVA

PREPOSTI

FORMAZIONE PARTICOLARE PER PREPOSTI (8 ore)

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
18/04/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	24/10/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 160,00 + IVA - Quota associati: € 120,00 + IVA

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER PREPOSTI (6 ore)

Il corso di aggiornamento per i preposti ha valenza quinquennale e deve essere svolto in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza del lavoro.

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
18/04/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	24/10/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 120,00 + IVA - Quota associati: € 90,00 + IVA

“Il Preposto secondo quanto riportato nell’art. 2 co. 1 lett. e) è persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell’incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l’attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa”.

La formazione del preposto deve comprendere quella dei lavoratori (generale e specifica), e deve essere integrata da una formazione particolare, in relazione ai compiti da lui esercitati in materia di salute e sicurezza sul lavoro. La formazione particolare verte, oltre che su aspetti tecnici, sugli aspetti legati alle tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri.

Aggiornamento quinquennale.

PRIMO SOCCORSO

DESTINATARI: Datore di lavoro o lavoratori addetti alla squadra aziendale di primo soccorso.

OBIETTIVI: fornire ai lavoratori le conoscenze teorico/pratiche per gestire le emergenze, gli interventi di pronto soccorso che permettano sia la corretta gestione di un'emergenza sanitaria in azienda, sia di evitare azioni di soccorso errate, in attesa dell'intervento di personale specializzato.

CORSO BASE PER ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO (12 ORE)

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
11/03/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	23/09/2019	TRENTO
12/03/2019	09.00-13.00	24/09/2019	
20/03/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	26/11/2019	VAL DI FEMME
21/03/2019	09.00-13.00	27/11/2019	
26/03/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	11/11/2019	FIERA DI PRIMIERO
27/03/2019	09.00-13.00	12/11/2019	
04/04/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	28/10/2019	LEVICO TERME
05/04/2019	09.00-13.00	29/10/2019	
11/04/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	03/10/2019	RIVA DEL GARDA
12/04/2019	09.00-13.00	04/10/2019	
23/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	09/10/2019	MEZZANA
24/05/2019	09.00-13.00	10/10/2019	
29/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	21/10/2019	VAL DI FASSA
30/05/2019	09.00-13.00	22/10/2019	
10/06/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	09/12/2019	TRENTO
11/06/2019	09.00-13.00	10/12/2019	

Quota di partecipazione: € 150,00 + IVA - Quota associati: € 130,00 + IVA

AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO (4 ORE)

I corsi di aggiornamento per addetti al pronto soccorso sono obbligatori ogni 3 anni, altrimenti se questo limite di tempo viene superato bisogna ripetere il corso base.

PRIMAVERA	ORARIO	AUTUNNO	SEDE
11/03/2019	14.00-18.00	23/09/2019	TRENTO
20/03/2019	14.00-18.00	26/11/2019	VAL DI FEMME
26/03/2019	14.00-18.00	11/11/2019	FIERA DI PRIMIERO
04/04/2019	14.00-18.00	28/10/2019	LEVICO TERME
11/04/2019	14.00-18.00	03/10/2019	RIVA DEL GARDA
23/05/2019	14.00-18.00	09/10/2019	MEZZANA
29/05/2019	14.00-18.00	21/10/2019	VAL DI FASSA
10/06/2019	14.00-18.00	09/12/2019	TRENTO

Quota di partecipazione: € 90,00 + IVA - Quota associati: € 70,00 + IVA



L'architettura di qualità migliora l'offerta turistica

Il paesaggio e il territorio possono rappresentare dei principi ispiratori ed ordinatori delle scelte attuate anche in campo turistico. Un costruito di qualità diventa anche fattore di attrattività turistica.

Un recente numero di *Turrus Babel*, che promuove la divulgazione di una buona progettazione, ha ospitato i risultati della rassegna "Architettura Arco Alpino" costituita dagli Ordini degli Architetti di regioni e province dell'arco alpino, da Aosta a Udine. Su 246 progetti pervenuti, la giuria internazionale ne ha selezionato 22 (di cui dieci in provincia di Bolzano) premiandone quattro. Prendendo a prestito le parole della giuria "le opere scelte privilegiano la linearità alla complessità, il ragionamento al formalismo, la qualità costruttiva all'appariscenza. Tutte cercano il dialogo costruttivo con lo straordinario paesaggio alpino (che riguarda sia la natura che la cultura), preferendo sempre il coraggio alla timidezza". I progetti premiati riguardano il recupero di luoghi pubblici come la borgata di Paraloup in provincia di Cuneo, dove risultano selezionati altri due progetti a Castelmagno e Ostrana (paesi che come Paraloup hanno vissuto negli ultimi decenni un forte spopolamento), anch'essi basati sui principi fondamentali della conservazione e del restauro: riconoscibilità, reversibilità e minimo intervento; un complesso residenziale ad Appiano, con corpi di fabbrica dal disegno essenziale,

🕒 3' e 55"

👤 Gianfranco Betta



Turrus Babel
Rivista
trimestrale di
Architettura

Fondazione
Architettura
Alto Adige

Abbonamento
annuo € 30,00

semplici nella forma e nell'aspetto; il recupero della piazza dell'Abbazia di Novacella; ma anche un semplice capanno che funge da legnaia e riparo a Paesana (CN). Interventi esemplari sotto il profilo della sperimentazione e dell'innovazione, ben lontani da un'immagine tradizionale e folkloristica della montagna.



Del Curto Davide,
Menini Giacomo
(a cura)
*Gli insediamenti
tradizionali delle
Alpi*

Ed. Mimesis/
Sustainable Heritage,
2018

pp. 210 - € 26,00

Da alcuni anni i Politecnici di Milano e Torino stanno indagando sull'architettura e il paesaggio delle Alpi e per le Alpi. Questo testo focalizza l'attenzione sugli insediamenti tradizionali e rurali, non per scoprire una presunta primigenia "architettura rurale basata su tipologie immutabili e atemporali", quanto per evidenziare i possibili riusi consapevoli di questo patrimonio e le migliori tecniche e politiche per proteggerlo e valorizzarlo. Nei casi riportati sono privilegiate

le buone pratiche di rifunzionalizzazione integrate in strategie locali di sviluppo, piuttosto che il recupero inteso come conservazione/ripristino di una mera immagine di architettura vernacolare, spesso limitata alla facciata o a qualche brano dell'edificio. La scommessa è di mutare le funzioni rispondendo nel contempo alle esigenze di sicurezza statica, igiene, prestazioni energetiche, ma nel rispetto della coerenza tipologica dell'edificio (che come insegnano le scuole di architettura non coincide con la consistenza volumetrica e di sagoma), che si tratti di baite, tabià, casere o edifici più ampi come un maso. Non è chi non veda che per fare questo sono necessarie sensibilità e consapevolezza di committenza, progettisti, maestranze e ovviamente dei soggetti pubblici. L'attenzione a questi manufatti, seppure ampiamente indagati nel corso del '900, dopo una fase di oblio è andata crescendo nei tempi recenti, complice anche la ridefinizione e ampliamento del concetto di paesaggio contenuto nella Convenzione Europea del paesaggio, ripresa in Italia nel Codice dei beni culturali del 2004. Si supera un'accezione estetica e culturale centrata sul manufatto "eccezionale" per ricomprendere i luoghi ordinari del nostro vivere, mettendo in connessione caratteri naturali e antropici di un territorio.



**CIAO
PRIMAVERA**

Cuore & Amore

Fatevi ispirare per la
festa dell' amore
Tantissime idee
decorative sul tema
Cuore & Amore
nei nostri showroom

*Bellissima
Primavera*

BOLZANO

Showroom allestito nuovo
Primavera



**pianta
design**
Ambiente

Sede Bolzano Sud
Via J.-Kravogel 5/B
Zona commerciale sud
I-39100 Bolzano

Tel. +39 0471 93 48 10
Fax +39 0471 93 48 32

Orario d'apertura:
Lunedì - Venerdì
08.30 - 12.30 & 14.00 - 18.00

info@piantadesign.com
www.piantadesign.com

Benvenuti sul nostro sito internet

www.piantadesign.com

Expo Riva Hotel Academy

🕒 6' e 15"

Esperienza e
conoscenza guidano
l'evoluzione del settore

Idee, ispirazioni, suggestioni e visioni: questi gli ingredienti degli eventi fieristici del futuro, questa l'essenza di Expo Riva Hotel. In programma dal 3 al 6 febbraio presso il Quartiere Fieristico di Riva del Garda, la più completa fiera italiana dedicata al settore dell'ospitalità e della ristorazione anticipa il cambiamento e accoglie il 2019 con una delle sue eccellenze, **Expo Riva Hotel Academy**.

Con questo progetto dal nome ambizioso, sinonimo di cultura e alta formazione, Expo Riva Hotel punta a superare l'ordinario concetto di fiera e sceglie di declinare la sua variegata offerta espositiva in tre iniziative tematiche: Hotel Management, RPM - Riva Pianeta Mixology e Solobirra. "Volano di esperienze e conoscenze, il pacchetto Academy è il trait d'union che ancora mancava al settore HO.RE.CA." - puntualizza **Carla Costa**, Responsabile Area Fiere di Riva del Garda Fierecongressi - "il mercato, gli operatori e le frontiere dell'ospitalità più innovative possono oggi comunicare agevolmente grazie a iniziative come questa, capaci di combinare esposizione, formazione e network". Proprio alla creazione di una rete



professionale di qualità, all'interno della quale confronto e condivisione incentivano il cambiamento, si ispira Hotel Management. Formazione a 360°, itinerante e non-stop sono i pilastri portanti di questo format che ha la peculiarità di superare i confini fisici della fiera portando il brand Expo Riva Hotel in giro per l'Italia e legandolo saldamente alla diffusione di conoscenze tecniche di settore.

Tappa fondamentale di Hotel Management si conferma anche per il 2019 la fiera dove, grazie alla collaborazione con **Teamwork**, nelle giornate di domenica, lunedì e martedì, si proporranno una cinquantina di incontri formativi business-to-business su tematiche che spaziano dal *web marketing* al *revenue management*, dalla gestione dei *big data* al *design* e alle ristrutturazioni alberghiere.

In un mondo in cui gli eventi fieristici non possono più limitarsi a essere mere rassegne di prodotti, Expo Riva Hotel, in programma al Quartiere Fieristico di Riva del Garda (Trentino) dal 3 al 6 febbraio 2019, anticipa il futuro e con Expo Riva Hotel Academy riconosce ufficialmente il valore di esperienza e conoscenza per l'evoluzione di un settore, quello dell'ospitalità e della ristorazione, sempre più tendente verso fattori emozionali e immateriali.



foto arch. Expo Riva Hotel

**ANCHE L'ASAT PRESENTE
CON LO STAND ISTITUZIONALE
IN COLLABORAZIONE CON LE SCUOLE PROFESSIONALI,
PROPONE INTERESSANTI CONVEGNI PER I SOCI**

L'Asat sarà presente all'interno di Expo Riva Hotel 2019 con un proprio stand assieme al Dipartimento della Conoscenza della Provincia di Trento, con gli studenti delle scuole alberghiere impegnati in cucina, al servizio in tavola ed alla cura del corpo. Verranno anche proposti alcuni momenti di incontro e confronto.

Domenica 3 febbraio - ore 14.00: "Il risveglio dei sensi. Per un'esperienza indimenticabile, a partire dal breakfast" a cura dell'Associazione B&B di Qualità in Trentino.

Lunedì 4 febbraio - ore 15.00: "Sai come performano il tuo sito e i tuoi social media?" a cura di CAT Turismo e OGP.

Martedì 5 febbraio - ore 14.00: "Pensione completa addio? Come ripensare la ristorazione in hotel per soddisfare gli ospiti" a cura di CAT Turismo e GP Studios.

Tutti gli operatori interessati sono invitati a partecipare.

Anche la formazione per gli operatori sarà di scena a Expo Riva Hotel



EXPORIVAHOTEL
3 > 6 febbraio 2019
Visitateci al nostro stand!
Padiglione **B1** | Stand **F21**



Viviamo il futuro

Niederbacher Srl
Zona Artigianale 14
I-39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 96 86 00
info@niederbacher.it
www.niederbacher.it



Grandimpianti Noselli Srl
Zona Artigianale 14
I-39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 91 34 04
info@grandimpiantinoselli.com
www.grandimpiantinoselli.com



Le nuove frontiere dell'ospitalità

🕒 3' e 40"

Progettare *Hotel 4.0*:
Expo Riva Hotel
punta verso il futuro

Eco Wellness & Technology, l'area della fiera dedicata al benessere

Si declina tutta al futuro la 43ª edizione di Expo Riva Hotel, la fiera dedicata al settore HO.RE.CA. in programma da domenica 3 a mercoledì 6 febbraio al Quartiere Fieristico di Riva del Garda. In linea con i trend che stanno rivoluzionando il mercato, Expo Riva Hotel esordirà nel 2019 con un evento dal titolo **Hospitality Vision**, un convegno che introduce in maniera chiara e diretta le nuove frontiere dell'ospitalità. Tendenze, format e concept innovativi saranno protagonisti di questo prestigioso appuntamento all'interno del quale, nuovi modelli di *hotellerie* come gli *student hotel*, i *design hotel low cost* e le strutture che coniugano accoglienza e *coworking*, verranno analizzati attraverso *case history* di successo.

A presentare le esperienze delle prime strutture che hanno creduto e investito nelle potenzialità dell'industria 4.0, le autorevoli voci di professionisti provenienti da realtà del calibro di *Wood Beton*, *NH Hotel Group*, *Marriott*, *REbuild Italia* e *Rizoma Architetture*: colossi che hanno fatto dell'innovazione, la chiave del loro successo.

Sempre più tendente verso l'ospitalità di domani sarà anche **Eco Wellness & Technology**, l'area tematica di Expo Riva Hotel dedicata a tecnologia, benessere e risparmio energetico. Rassegna di prodotti ma anche e soprattutto vetrina di idee, ispirazioni,

suggerimenti e visioni, Eco Wellness & Technology traduce e interpreta la moderna concezione di benessere; un'idea sempre più ampia che coinvolge tutti gli ambiti della vita partendo dal singolo individuo ed estendendosi poi alla collettività.

Durante la 43ª Expo Riva Hotel, quest'area proporrà attrezzature e prodotti per il *wellness* capaci di ricreare ambienti positivamente impattanti per la clientela moderna, applicazioni, software e piattaforme *multidevice* in grado di personalizzare e rendere memorabile qualsiasi soggiorno, tecnologie sostenibili e soluzioni per il risparmio energetico destinate a ottimizzare tempi, costi e prestazioni. Una combinazione di merceologie apparentemente distanti tra loro quella di Eco Wellness & Technology, che in realtà nasconde un solido comun denominatore: il benessere inteso come "esistere bene".

Con la progettazione degli Hotel 4.0 e l'evoluzione dell'area Eco Wellness & Technology, Expo Riva Hotel punta dritta verso futuro e innovazione e torna al Quartiere Fieristico di Riva del Garda (Trentino) dal 3 al 6 febbraio 2019 con la sua edizione numero 43.

EXPORIVA HOTEL

2019 QUARANTATREESIMA EDIZIONE

SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

TRENTINO

43^a



ECO
WELLNESS &
TECHNOLOGY

FOOD &
EQUIPMENT

COFFEE &
BEVERAGE

INDOOR &
OUTDOOR
CONTRACT



IL MONDO **HO.RE.CA.**
IN UN'UNICA FIERA

VAI SUL SITO, ACCEDI ALLA SEZIONE **TICKET**
VALIDA IL **CODICE** QUI SOTTO, EFFETTUA LA
REGISTRAZIONE E STAMPA IL BIGLIETTO DI
INGRESSO CHE RICEVERAI VIA MAIL
ast256wn001

3-6 FEBBRAIO 2019
RIVA DEL GARDA QUARTIERE FIERISTICO

#exporivahotel www.exporivahotel.it



PARCO LIDO - 38096
RIVA DEL GARDA (TN)
Tel. +39 0464 570133
Fax. +39 0464 570140
www.exporivahotel.it
info@exporivahotel.it



“Un grande gioco di squadra”

36



I partecipanti alla Ciaspolada “invadono” la Val di Non

I numeri parlano da soli: 19 mila spettatori alla “3Tre” di Madonna di Campiglio, una delle più entusiasmanti gare di Coppa del Mondo di sci alpino, con una copertura mediatica in più di 110 Paesi di tutto il mondo; quasi 8 mila partecipanti alla “Marcialonga” delle Valli di Fiemme e Fassa; oltre 2 mila partecipanti provenienti da 29 Paesi a “La Ciaspolada” della Val di Non. Sono solo alcuni esempi dei ritorni in termini di pubblico, partecipanti e presenza sui media, dei grandi eventi sportivi promossi, ogni anno, da Trentino Marketing durante la stagione invernale, in stretta relazione con i Comitati Organizzatori, in collaborazione con le Apt di ambito e le rispettive realtà economiche del territorio. Una grande macchina organizzativa che sostiene e promuove un calendario di eventi sportivi di grande richiamo, creando ulteriori occasioni per la crescita del comparto turistico, uno dei più strategici dell'economia trentina. Per conoscere più da vicino questa importante attività svolta da Trentino Marketing, alla quale si aggiungono le partnership pluriennali con le grandi Nazionali degli sport invernali, come quelle con lo skiteam norvegese in Paganella e americano all'Alpe Cimbra - Folgaria - Lavarone, siamo andati a trovare due esperti, **Roberto Cozzio** e **Marco Dalla Riva**, dell'Area Sport e Partnership Sportive di Trentino Marketing.

🕒 6' e 30"

👤 Rosario Fichera

Trentino Marketing, insieme alle Apt e ai comitati organizzatori, promuove ogni anno un fitto calendario invernale di eventi sportivi oltre a sostenere partnership strategiche con squadre Nazionali. L'obiettivo è di creare occasioni di sviluppo per il turismo e i territori.



Il Tour de Ski e la Marcialonga hanno sempre un grande fascino sugli atleti di tutto il mondo

Quali sono i ritorni degli eventi sportivi che Trentino Marketing sostiene a favore del sistema turismo?

«I ritorni sono diversi – spiegano Roberto Cozzio e Marco Dalla Riva – a seconda del tipo di evento sportivo: abbiamo, infatti, eventi di valenza turistica, per i quali ci attendiamo un grande afflusso di ospiti, provenienti da fuori regione, sia in veste di partecipanti, sia di pubblico, come per esempio “La Marcialonga” delle Valli di Fiemme e Fassa; abbiamo poi gli eventi che determinano invece una rilevante visibilità mediatica a livello nazionale ed internazionale, soprattutto nei Paesi del nord Europa, come nel caso della “Combinata Nordica” e del “Tour de Ski” della Val di Fiemme. Si tratta in questo caso di eventi che posizionano a livello internazionale il Trentino quale destinazione di prestigio per lo svolgimento di determinate discipline sportive invernali. Oltre a queste due categorie, ci sono infine gli eventi da cui scaturiscono entrambi gli effetti, sia in termini di grande afflusso di ospiti, sia di visibilità mediatica».

Come esempio si potrebbe appunto portare la “Marcialonga” delle Valli di Fiemme e Fassa?

«Esatto, questo evento sportivo registra migliaia di partecipanti, parliamo di quasi 8 mila persone provenienti da 34 Paesi che affluiscono in Val di Fiemme e in Val di Fassa per più giorni, creando un importante ritorno diretto per il sistema ricettivo del territorio, ma allo stesso anche un'importante visibilità mediatica, in particolare all'estero a livello televisivo con ben 21 Paesi collegati».

Gli eventi che sostiene Trentino Marketing coprono tutta la stagione invernale?

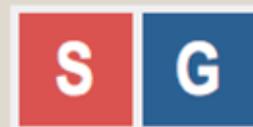
«Sì, si parte già i primi di dicembre, con importanti e tradizionali appuntamenti, come la Coppa del Mondo di snowboard a Passo Carezza e la Coppa Europa in Paganella e poi, sempre a dicembre, la gara di Coppa del Mondo di sci alpino 3Tre di Madonna di Campiglio; il calendario di eventi prosegue così tutta la stagione invernale, continuando a gennaio con 9 gare in Val di Fiemme, a febbraio con ben 2 Mondiali juniores, quello di pattinaggio di velocità a Pinè e quello di sci alpino in Val di Fassa, per concludersi poi a marzo con le classiche gare di sci alpinismo. Ad aprile comincia il periodo degli eventi sportivi estivi, solitamente con il mondiale di motocross a Pietramurata, il Tour of the Alps e le prime gare veliche sul Garda trentino».

In questa strategia a favore del sistema turismo un ruolo importante è giocato anche dalle partnership con le nazionali degli sport invernali. Quali sono i ritorni di queste iniziative?

«Dipende anche in questo caso dal tipo di partnership: il ritiro, per esempio, delle nazionali italiane di pattinaggio e curling a Pinè Cembra o della nazionale italiana di sci in Val di Fassa determinano dei ritorni a livello di posizionamento della destinazione turistica e di visibilità mediatica sul mercato Italia. Partnership come quelle che abbiamo in essere con la nazionale di sci norvegese in Paganella e quella americana nella skiarea Alpe Cimbra-Folgaria-Lavarone, due team di sci alpino tra i più forti al mondo, creano poi non solo ritorni d'immagine a livello internazionale, ma la possibilità di valorizzare la presenza di atleti famosi a livello mondiale come testimonial del nostro territorio, così come è avvenuto in questi anni con **Aksel Lund Svindal** e **Bode Miller**. In questa era dominata dai social avere atleti come **Ted Ligety** e **Mikaela Shiffrin** che postano una foto dell'Alpe Cimbra sui loro social media crea per il territorio in particolare, e il Trentino in generale, un grande eco mediatico, perché si tratta di atleti che hanno in alcuni casi oltre un milione di followers. Dobbiamo inoltre considerare che le partnership, essendo sottoscritte per più anni, offrono la possibilità di sfruttare per un periodo prolungato una serie di diritti a livello di marketing e comunicazione molto importanti».

Tutte queste iniziative sono realizzate coinvolgendo il territorio?

«Sì, le partnership sono sempre condivise con le Apt di ambito, come, per esempio, il recente rinnovo dell'accordo con la Federazione Italiana Sport del Ghiaccio, realizzato in collaborazione con l'Apt Pinè Cembra o la partnership con la Federazione Italiana Sport Invernali e la Val di Fassa. In tutte queste iniziative ognuno ha bisogno l'uno dell'altro, occorre creare infatti un perfetta sinergia tra tutti i soggetti in campo o per dirla in termini sportivi, occorre realizzare un grande gioco di squadra».



Studio Giovanelli S.r.l.

Andrea Giovanelli, titolare di Studio, laurea in finanza all'Università Bocconi di Milano. Master annuale in Direzione aziendale presso Cescom-Bocconi.

Dal 1990 attivo nella consulenza di impresa.

Per oltre dieci anni esperto della Provincia di Trento in comitati tecnici per incentivi. Supera l'esame Consob per l'Albo dei promotori finanziari.

AREA CONSULENZIALE

“Contributi a fondo perduto e incentivi”

Siamo specializzati nella ricerca e nella fruizione di contributi ed incentivi, risorse finanziarie effettivamente fruibili da imprese o soggetti che intendono operare nuovi investimenti o anche avviare delle start up.

Supportiamo il Cliente a 360 gradi, dalla analisi iniziale con verifica di fattibilità, esame dei contributi fruibili in rapporto all'investimento prospettato, inoltra delle domande di contributo (spesso Bandi, relativamente articolati) e, in via continuativa, fino alla materiale liquidazione del contributo concesso.

Operiamo ai diversi livelli: Provincia, Regioni, Stato, Unione Europea.

Il compenso dovutoci è essenzialmente “a risultato”, ad ottenimento del provvedimento di concessione del contributo, a tutela del Cliente e quale stimolo a ricercare il miglior risultato possibile per Cliente e Consulente.

Collaboriamo con importanti studi, anche per la costituzione di start up innovative, che consentono di cumulare benefici fiscali, finanziari ed agevolazioni e contributi.

Collaboriamo con una società autorizzata da Consob per l'equity crowdfunding, attività in forte crescita, che prevede strumenti partecipativi al capitale di rischio della start up innovativa. L'investimento di persone fisiche e società si lega a importanti recuperi di imposta, oltre alla possibilità di investire in realtà con un forte potenziale di crescita.

Per informazioni: 0461 390136 o consulenza@studiogiovanelli.com

Studio Giovanelli S.r.l.

Via Guardini 33 | 38121 Trento | I

tel. 0461 390136

info@studiogiovanelli.com

consulenza@studiogiovanelli.com



EXPORIVAHOTEL
3-6 FEBBRAIO 2019
PAD B2 - STAND D13

Contral srl

Via Roma 261/24 - 31020 Villorba (Treviso) Italy
Tel. + 39 0422 444 850 Fax + 39 0422 444 858
contral@contral.it - www.contral.it



Il rischio elettrico negli alberghi

Dalla folgorazione all'incendio, meglio non sottovalutare

In ogni albergo sono presenti apparecchi alimentati da corrente elettrica e quindi soggetti ad un rischio di esposizione sia per i clienti che per i lavoratori: se l'impianto non è a norma o non è controllato periodicamente, ci potranno essere rischi di folgorazioni, corto circuiti e soprattutto incendi (che possono derivare proprio da un guasto dell'impianto elettrico). Gli impianti devono essere a norma, cioè dotati di apposita Dichiarazione di conformità dell'impianto ai sensi del D.M. 37/08. Inoltre, tra i requisiti di sicurezza che devono essere presenti va data grande importanza al sistema di messa a terra, cioè la parte dell'impianto che ha lo scopo di scaricare a terra le correnti che si possono attivare a seguito di guasti e che, se non "guidate" verso terra, possono provocare gravi danni. Per questo motivo ogni datore di lavoro deve disporre

della Denuncia dell'Impianto di messa a terra (fatta all'INAIL) e della Verifica Periodica dell'impianto di messa a terra, effettuata da organismi abilitati. La verifica deve essere effettuata con una periodicità di due anni per le strutture soggette al controllo dei vigili del fuoco (es. strutture con più di 25 posti letto), mentre per le restanti la periodicità è quinquennale. Il secondo aspetto su cui va posta attenzione, si riferisce ai rischi associati ad un utilizzo non corretto della corrente elettrica. Per le persone, in caso di contatto con correnti elettriche, il rischio più grande è quello della folgorazione, causata da un passaggio di corrente elettrica nel corpo che può causare alterazioni e lesioni a carattere transitorio, permanente o letale. Tali effetti variano a seconda dell'intensità di corrente, della durata del contatto con parti in tensione e anche dal percorso della corrente. In particolare, la folgorazione può avvenire o per contatto diretto con elementi dell'impianto elettrico normalmente in tensione come prese di corrente o cavi elettrici scoperti, o per contatto indiretto con apparecchiature elettriche come frigoriferi, lavatrici, forni che non sono ordinariamente in tensione, ma che per un guasto possono non essere più correttamente isolate.



Anche negli alberghi non è da sottovalutare il rischio elettrico

Una misura di protezione addizionale è quella svolta dall'interruttore differenziale o salvavita, che ha lo scopo di proteggere dalle dispersioni, bloccando e arrestando immediatamente il rifornimento di corrente elettrica.

Tale interruttore si riconosce facilmente per la presenza di un pulsante contrassegnato con la lettera T e dovrebbe essere presente in tutti i quadri elettrici. È opportuno verificare periodicamente la funzionalità del dispositivo agendo sull'apposito pulsante di prova.

Di seguito alcune norme generali di sicurezza:

- scollegando un apparecchio elettrico da una presa, non si deve tirare il cavo di alimentazione ma staccare la spina;
- evitare il contatto con apparecchiature elettriche con mani e piedi bagnati;

- acquistare esclusivamente apparecchi dotati di omologazione, certificazioni, garanzia ed istruzioni per l'uso;
- non inserire le spine tedesche (**schuko**) nelle prese normali ad alveoli allineati;
- non sovraccaricare le prese di corrente con troppi utilizzatori elettrici, utilizzando adattatori o spine multiple (gli alberi di Natale);
- togliere l'alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione sugli impianti (es. la sostituzione di una lampadina) o sugli apparecchi;
- in caso di incendio, non gettare acqua su impianti elettrici sotto tensione;
- evitare interventi di riparazione elettrica, se non si è qualificati a farlo.

PAGAMENTI IN CONTANTE PER I TURISTI STRANIERI

ELEVATA A 15MILA LA SOGLIA PRECEDENTE DI 10MILA EURO

La legge di bilancio 2019 ha elevato a 15.000 euro il limite per i pagamenti in contanti per l'acquisto di beni e servizi legati al turismo, effettuati da persone di cittadinanza diversa da quella italiana e che abbiano residenza fuori del territorio dello Stato (UE o extra UE). Finora, in deroga alle regole che valgono nei confronti dei cittadini italiani, per gli stranieri UE vigeva il limite di 3.000 euro, mentre per gli stranieri extra UE il limite era di 10.000.

Con la nuova legge resta invariata la procedura da seguire per l'applicazione della deroga: i soggetti interessati devono trasmettere preventiva comunicazione all'Agenzia delle Entrate, contenente le coordinate del conto corrente bancario o postale intestato agli stessi nel quale verseranno il denaro contante incassato. A seguito della presentazione, il servizio telematico dell'Agenzia rilascia una ricevuta che conferma l'avvenuta comunicazione.

Inoltre, è necessario che:

- al momento dell'operazione, sia acquisita copia del passaporto del cliente ed apposita autocertificazione attestante che non è cittadino italiano e che ha la residenza fuori del territorio dello Stato;
- nel primo giorno feriale successivo a quello di effettuazione dell'operazione, si versi il contante incassato in un conto corrente intestato all'operatore turistico presso un operatore finanziario, consegnando a quest'ultimo copia della ricevuta di trasmissione della comunicazione preventiva effettuata all'Agenzia delle Entrate;
- occorre comunicare periodicamente all'Agenzia delle Entrate le transazioni di cui sopra effettuate in contanti d'importo uguale o superiore a 1.000 euro, secondo le modalità e i termini stabiliti.



Elevato il limite dell'uso di contante nei servizi turistici

I dubbi quotidiani

■ È possibile, per un esercizio di affittacamere, offrire il servizio di mezza pensione ai propri ospiti?

In base alla Legge provinciale 7/2002 sulla classifica alberghiera ed al relativo regolamento attuativo, è disposto quanto di seguito. Innanzitutto si definiscono esercizi di affittacamere quegli esercizi ricettivi dotati di non più di venticinque camere destinate agli ospiti, anche disposte in più appartamenti di uno stesso edificio o di edifici diversi, comunque direttamente collegati fra loro, nei quali si fornisce servizio di alloggio, nonché eventuali servizi di somministrazione di alimenti e bevande, ad esclusione di quelle superalcoliche, ed altri servizi accessori. L'eventuale somministrazione di alimenti e bevande è limitata alle persone alloggiate o può essere aperta al pubblico a determinate condizioni. L'esercizio di affittacamere deve avere una o più sale destinate alla somministrazione di alimenti e bevande per una superficie complessiva di almeno 0,8 metri quadrati per posto letto; deve essere comunque garantita una superficie minima non inferiore a 8 metri quadrati.

■ Nei mesi scorsi ho chiesto un contributo provinciale per una consulenza di marketing e per il rifacimento del sito web del mio hotel. Quali sono i termini temporali di completamento del progetto?

Ricordando che le spese ammissibili ad agevolazione sono esclusivamente quelle sostenute dopo la presentazione della domanda (fa fede la data delle fatture), le spese agevolate devono essere sostenute non oltre il 31 dicembre dell'anno successivo a quello di concessione (non quello della domanda quindi, anche se di fatto di solito domanda ed agevolazione sono nello stesso anno), fatta salva la possibilità di proroga per un periodo non superiore ad un anno. Quindi il termine per la rendicontazione delle spese è fissato in un anno dal termine di completamento dell'iniziativa così come detto sopra, fatta salva la possibilità di proroga per un periodo non superiore ad un anno. Il mancato rispetto dei termini indicati comporta la revoca del contributo concesso.

■ Ho un'attività alberghiera stagionale, e vorrei sapere se posso sospendere temporaneamente il pagamento del canone speciale della RAI?

Purtroppo no. In ragione della classificazione relativa ai canoni speciali, disciplinata dall'art. 16 della L. 23/12/1999 n. 488, la quale non prevede una differenziazione dell'ammontare del canone a seconda del periodo di apertura, non è più possibile applicare una riduzione di canone per gli alberghi o esercizi pubblici ad apertura stagionale.



La ristorazione, un servizio sempre più accessorio alla ricettività

CHI SIAMO

L'Ente Bilaterale Turismo del Trentino ha natura giuridica di associazione non riconosciuta e non persegue finalità di lucro. E' stato costituito il 20/10/1992 tra i rappresentanti di:

- **Sindacati provinciali dei lavoratori del settore turismo** (Filcams-Cgil; Fisascat Cisl e UILTuCS)
- **Associazioni provinciali dei datori di lavoro** (Asat - Associazione Albergatori; Faita - Campeggi; Fiavet - Agenzie di viaggio; Fipe - Pubblici Esercizi)

L'Ente Bilaterale Turismo è previsto dal Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro e viene finanziato dalle aziende del settore turismo che hanno dipendenti con una quota dello 0,40% (0,20% a carico del titolare e 0,20% a carico del dipendente che viene trattenuta mensilmente in busta paga).



EBTT

IL TUO FUTURO NEL TURISMO

SERVIZI ED OPPORTUNITA'

▶ FORMAZIONE PER DIPENDENTI E TITOLARI

Per migliorare le proprie capacità, conoscenze lavorative di crescita professionale nel settore del turismo, l'Ente Bilaterale propone gratuitamente ai dipendenti e ai titolari, un'offerta formativa di corsi con diverse tematiche: linguistica in aula e on line, cucina, beverages, caffetteria, barman, informatica, comunicazione, marketing, valorizzazione del territorio, gestione e servizi aziendali.

▶ INTERVENTI A CARATTERE SOCIALE

Per dare un sostegno al reddito dei dipendenti:

- Contributo ai lavoratori coinvolti in una temporanea sospensione del lavoro a causa processi di ristrutturazione dell'azienda o calamità naturali
- BORSA DI STUDIO per il raggiungimento di 120 ore di frequenza ai corsi di formazione

▶ SUSSIDI

Per dare un sostegno e un contributo ai dipendenti di aziende del settore turistico aderenti all'Ente Bilaterale:

- PROTESI DIVERSE: ortopediche, acustiche, oculistiche, ortodontiche
- PROTESI PER FIGLI: oculistiche, ortodontiche
- MALATTIA OLTRE IL 180° GIORNO
- CONTRIBUTO A LAVORATRICI MADRI PER ASTENSIONE FACOLTATIVA
- CONTRIBUTO A LAVORATRICI MADRI PER ASTENSIONE FACOLTATIVA A ZERO ORE
- CONGEDO PARENTALE
- SOSTEGNO PER FIGLI DISABILI
- CONTRIBUTO SERVIZIO PRE E POST ORARIO SCUOLA MATERNA



LA FRESCHEZZA
DI OGNI GIORNO.



KALEA PLUS

Da oggi la colazione sarà speciale con KALEA PLUS. Grazie al suo design ricercato e all'ampia gamma di bevande calde composte da caffè in grani e latte sempre fresco, nel rispetto della migliore tradizione italiana. Il touch screen, facile e intuitivo, vi darà la possibilità di personalizzare il suo menù secondo i vostri gusti e quelli dei vostri clienti. KALEA PLUS saprà trovare velocemente la risposta giusta alle vostre esigenze. Grazie all'esperienza Necta potrete sempre vivere e offrire un'emozione dal gusto indimenticabile.



Sigepth

RIMINI, 19/23 GENNAIO 2019
PADIGLIONE D1 STAND 070



RIVA DEL GARDA, 3/6 FEBBRAIO 2019
PADIGLIONE C1 STAND 802

 **NECTA**