

# Turismo & Ospitalità

nel Trentino

## MAGAZINE

07/08.2018 Anno XXXVI

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

DOLOMITI  
DOLOMITES  
DOLOMITIS  
FONDAZIONE  
UNESCO  
SICCO  
SOSTENITORE

# ALBERGHI ED AGRITUR SONO MONDI COMPLEMENTARI



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

**LE NOVITÀ IN  
MATERIA DI LAVORO**  
Passa, con modifiche,  
il *decreto dignità*

**L'ULTIMO BILANCIO  
DI LEGISLATURA**  
L'assestamento chiude  
il mandato provinciale

**IL PROBLEMA DEI  
GRANDI CARNIVORI**  
Occorre valutare con  
estrema obiettività

**LA CHIUSURA  
DI PASSO SELLA**  
La nuova iniziativa  
di *Dolomitesvives*

**L'APPALTO DI SERVIZI  
NEGLI ALBERGHI**  
Norme complesse  
che vanno conosciute

# Wellness d'Autore.



Ca' Barbini Resort,  
Garda

SANAE

[www.sanae.it](http://www.sanae.it)

# Sommario

## Alcune domande sul lavoro

Dalle spiagge romagnole alle montagne trentine. Mancano figure di profilo professionale alto e altre con mansioni di profilo inferiore. L'allarme è stato lanciato lo scorso anno. Ma questo sembra essere diventato un dato strutturale per il settore turistico e, quindi, anche per il turismo trentino. È un problema anche per altri settori economici, ma di certo ciò non è di gran consolazione.

Ecco che si deve produrre uno sforzo di comprensione delle cause e, possibilmente, trarre alcune conclusioni. Vorremmo riepilogare quanto gli addetti ai lavori, imprenditori e non, stanno cercando di attuare al fine di analisi e di azioni per cambiare lo stato delle cose.

La prima nota si riferisce al fatto che la ripresa economica, o ripresina se si preferisce, ha creato posti di lavoro, tant'è che abbiamo assistito al dato apparentemente contraddittorio di vedere alzarsi la percentuale delle persone occupate e nello stesso tempo di quelle che cercano occupazione. Prima sfiduciate, non lo cercavano. La possibilità di entrare nel mercato del lavoro è aumentata e molti scelgono di occuparsi nel settore che ritengono più affine alle proprie aspettative economiche o di altro tipo. Da questo punto di vista, se il settore del turismo soffre, dovrebbe stare a significare che l'attrattività degli altri settori è maggiore e quindi le persone preferiscono trovare occupazione appunto altrove. Ma va detto che non solo il settore del turismo lamenta la difficoltà di trovare lavoratori: si tratta di un problema comune ad altri settori. Difficile quindi fare di questo problema una specificità del settore turistico. Il motivo è di carattere economico? Le professioni del turismo sono socialmente e culturalmente poco prestigiose? La risposta alla prima domanda dovrebbe essere un no. I livelli retributivi a parità di mansioni non sono inferiori a quelli di altri contratti di lavoro. Per la seconda va evidenziato che la spinta delle trasmissioni televisive con i grandi chef ha attirato molti alunni nelle scuole professionali alberghiere, ma quando si tratta di tradurre questo interesse in un lavoro nelle strutture alberghiere o della ristorazione, numeri e potenzialità svaniscono.

È un problema di "clima" nelle aziende perché il lavoratore non si sente valorizzato professionalmente e in alcune situazioni la gestione del personale e i rapporti sul luogo di lavoro sono a volte sbrigativi? Anche questo pare nella maggior parte dei casi un cliché di lettura di comodo. E che dire dei molti giovani che anche con livelli alti d'istruzione vanno a fare i camerieri all'estero ma non in Italia? Forse è che i livelli di benessere e di protezione delle singole famiglie fanno sì che i nostri giovani siano spinti o preferiscano stare in casa invece che cimentarsi con la realtà del lavoro, con i ruoli, i tempi, le responsabilità e anche i conflitti. In questo caso si tratta anche di considerare il lavoro come valore oltre che come diritto. Molti lo considerano solo come diritto astratto, non come valore in sé, non come parte della propria crescita personale ancor prima che professionale.

Una risposta definitiva e valida nella generalità delle situazioni non c'è. Bisogna dunque lavorare in più direzioni, sul fronte della cultura del lavoro, della cultura civile dell'impegno e della crescita personale e professionale, sul fronte della cultura della costruzione e della gestione delle relazioni sui luoghi di lavoro, del rispetto delle regole, della cultura imprenditoriale. Un percorso non semplice, ma pressoché obbligato.



direttore Roberto Pallanch



### TEMA DEL MESE

Alberghi e agriturismo pag. 4



### VITA ASSOCIATIVA

Approvato il "Decreto dignità" pag. 8

Assestamento del bilancio della Provincia pag. 10

Valutare la presenza dei grandi predatori pag. 14

L'accesso controllato di Passo Sella pag. 16

Il "Progetto del gusto" pag. 18

Tavolo trentino della montagna pag. 20

La Lega Nord incontra l'Asat pag. 21

Alberghi sostenibili e scelte del turista pag. 22

Come maneggiare le recensioni pag. 26

Utilizzo del web nelle strutture ricettive pag. 24



### FEDERALBERGHI

Ricorso di Airbnb 130 milioni di imposte evase pag. 28

Gian Marco Centinaio, neo Ministro del Turismo pag. 29



### GIOVANI

Anche in estate l'attività dei Gat pag. 30

GAT in viaggio di studio pag. 31



### SPEAK ENGLISH

Ready for chinese? Maybe not yet pag. 32



### CORSI CAT

Il calendario semestrale dei corsi obbligatori pag. 36



### LIBRI & TURISMO

Le Alpi tra passato e presente pag. 42

Camminare consapevole pag. 43



### FIERA HOTEL BOLZANO

HOTEL 2018 l'ospitalità del futuro pag. 44



### TRENTINO MARKETING

Trentino Guest Card pag. 46



### NORMATIVE

Mobilità elettrica pag. 48

Evoluzione del rischio chimico in albergo pag. 50

L'appalto di servizi e l'outsourcing pag. 52

Dubbi pag. 54

## MAGAZINE

07/08.2018 Anno XXXVI

Chiusura Editoriale 2/08/2018

Foto Copertina: Vacanza in Val di Fiemme - foto arch. Trentino Marketing



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 Alberghieri 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

# Alberghi e agriturismi: “Due mondi complementari”

🕒 10' e 55"

👤 Rosario Fichera

Faccia a faccia tra il presidente dell'Asat, Giovanni Battaiola e il presidente dell'Associazione Agriturismo Trentino, Manuel Cosi.

*Due mondi paralleli, ma con diverse strade che s'intersecano e con alcune che potrebbero essere percorse insieme, ma nel rispetto di regole chiare e delle proprie prerogative. Si potrebbe riassumere così il “faccia a faccia”, organizzato da Turismo & Ospitalità, tra il presidente dell'Asat, **Giovanni Battaiola** e il presidente dell'Associazione Agriturismo Trentino, **Manuel Cosi**. Due presidenti con le idee chiare, aperti alle possibili sinergie tra i loro rispettivi mondi, ma allo stesso tempo convinti che per percorrere insieme eventuali strade occorre fare chiarezza su alcuni punti che costituiscono dei veri e propri capisaldi. Quali? Lo abbiamo chiesto direttamente a loro in un serrato “domanda e risposta”, durante il quale abbiamo fatto anche il punto della situazione sugli agriturismi in Trentino.*



Prodotti freschi e tipici caratterizzano la ristorazione in agritur

## ■ **Presidente Cosi, gli agriturismi trentini sembra proprio che godano di ottima salute, con dati in costante crescita: qual è la situazione oggi in Trentino?**

«Negli ultimi anni si è registrata fortunatamente una crescita nel nostro comparto: in Trentino, secondo i dati al 2017, operano 478 imprese agrituristiche (con una crescita del 4,4% rispetto al 2016 e del 7,4% rispetto al 2015). Per quanto attiene la composizione, 89 strutture offrono solo servizio di ristorazione; 327 solo servizio di accoglienza; 102 accoglienza e ristorazione; 129 sono invece le strutture che fanno fattoria didattica e 168 quelle che offrono degustazione dei prodotti aziendali. I posti letto totali sono circa 4.600. La stagione estiva pesa per circa il 50% degli arrivi, mentre quella invernale per il 30% e il rimanente per gli altri periodi dell'anno. Il 39% degli ospiti sono stranieri, in prevalenza provengono da Germania (circa il 65%) seguiti da Olanda e Austria».



## ■ Una crescita del comparto che vale anche per la vostra associazione?

«Certo, oltre metà delle strutture sono socie della nostra associazione. Le aziende che si avvicinano a questo mondo chiedono sempre più aiuto alla nostra associazione, l'unica di riferimento a livello provinciale che proprio quest'anno festeggia i 45 anni di fondazione, essendo nata lo stesso anno in cui in Trentino è entrata in vigore la legge provinciale sull'agriturismo. In Italia siamo stati i primi a creare un'associazione, "sposando" la legge sull'agriturismo e questa circostanza rappresenta per noi un aspetto importante, di cui siamo orgogliosi e che ci spinge a guardare avanti, migliorando ulteriormente».

## ■ Guardando all'evoluzione del mercato turistico?

«Sì, da diversi anni analizziamo l'evoluzione del mercato turistico, cercando di cogliere anche le opportunità offerte dall'innovazione tecnologica, da internet, dai social, per offrire ai nostri soci degli input, perché ci rendiamo conto che da questo punto di vista dobbiamo essere ancora più professionali, così come i nostri colleghi albergatori che nel turismo sono un passo avanti a noi perché lo fanno da più tempo. Ma allo stesso tempo sappiamo che dobbiamo impegnarci in questa direzione senza perdere la nostra identità agricola, per-

ché se dovessimo abbandonarla ci trasformeremmo in qualcosa di diverso: noi, dal punto di vista dell'offerta turistica, siamo e dobbiamo rimanere agricoltori, contadini che si avvicinano alle attività di accoglienza e ristorazione senza perdere l'identità di "rusticità" che ci contraddistingue, costituendo il nostro punto di attrazione e, quindi, di forza. È questa la strada maestra da percorrere, perché se dovessimo avvicinarci in modo diverso, creando, tra virgolette, l'azienda agricola dopo avere avviato le attività turistiche, non raggiungeremmo nessun risultato».

## ■ Quest'ultimo caso, però, talvolta si è verificato.

«In tutte le famiglie capita che qualcuno si comporti in modo diverso, ma in questi casi è lo stesso cliente a fare da giudice, selezionando abbastanza in fretta le strutture: ti può andare bene anche qualche anno, ma poi i nodi vengono sempre al pettine».



foto: Fichera

I presidenti Giovanni Battaiola e Manuel Così

■ **Se l'identità rurale costituisce per gli agriturismi un caposaldo come coniugare allora questo principio con l'apertura, in queste strutture, per esempio, di centri benessere per i quali sono previsti finanziamenti provinciali? Qual è il suo punto di vista al riguardo presidente Battaïola?**

«Nel corso di questi anni sono state adottate iniziative legislative in favore degli agriturismi che non sono andate nella direzione della ruralità indicata dal presidente Cosi. Lei ha ricordato il caso dei finanziamenti concessi per la realizzazione di centri benessere, ma posso citarle anche quello delle cosiddette gestioni associate nelle strutture agrituristiche, soprattutto per le malghe, per le quali è stata prevista la possibilità di dividere, in capo a soggetti diversi, la gestione agricola da quella ristorativa. Queste situazioni hanno condizionato storicamente in modo non positivo lo sviluppo del possibile rapporto di complementarietà tra alberghi e agriturismi, perché hanno creato e continuano a determinare confusione di ruoli e nelle rispettive offerte».

■ **Perché?**

«Il cliente che cerca nella vacanza il contatto con la natura, con il mondo agreste, che vuole un rapporto diretto con chi coltiva le erbe officinali o svolge l'attività d'allevatore, può vivere queste esperienze solo in un agriturismo, l'albergo non può e non deve offrire tutto questo. Ma è assolutamente necessario che queste esperienze che si possono vivere solo negli agriturismi siano vere, che siano cioè concretamente legate al mondo della ruralità, perché quando non lo sono non portano benefici né allo stesso mondo degli agritur, né alla possibile collaborazione tra i nostri due comparti. Noi albergatori abbiamo bisogno di sviluppare sinergie con chi mantiene vivo il territorio come gli agricoltori e gli allevatori che svolgono l'at-

tività agrituristica, affinché i nostri ospiti possano provare esperienze uniche, espressione di un mondo rurale ricco di tradizioni e di prodotti di qualità, ma tutto diventa evidentemente più difficile se nel menu di un agriturismo si offrono, come accade in alcuni luoghi, tagliatelle di cacao o cocktail di gamberi».

■ **Presidente Cosi, come risponde all'analisi di Battaïola?**

«Mi fa molto piacere che il presidente abbia fatto questa analisi, perché si concilia esattamente con la nostra visione. Una visione che ha origini lontane e che si è sviluppata grazie soprattutto alle donne che nel nostro mondo sono molto importanti perché con la loro sensibilità riescono a trasformare la nostra professionalità agricola in accoglienza, creando un clima familiare, semplice e autentico. Le tagliatelle al cacao - e mi fa piacere che il presidente Battaïola abbia portato questo esempio - pur esprimendo un certo livello di professionalità raggiunta nella ristorazione in alcuni agriturismi, non appartengono tanto al nostro modo di essere. Noi sappiamo che dobbiamo essere dei professionisti dal punto di vista ricettivo, ma allo stesso tempo siamo consapevoli che dobbiamo essere qualcosa di diverso, un qualcosa che, invece di metterci in competizione con gli alberghi, ci metta nelle condizioni per essere complementari. Avere questa consapevolezza diventa importante e indicativa anche per le scelte legislative per il nostro settore, alcune delle quali a nostro avviso non sono andate verso questa direzione, come nel caso dei centri benessere, sui quali all'epoca siamo stati critici».



## ■ Per quale motivo?

«All'interno di un agritur si può anche prevedere, con le dovute cautele e le dovute dimensioni, un piccolo centro benessere connesso al nostro lavoro, come per esempio i bagni di fieno, ma queste iniziative non possono rappresentare l'obiettivo della nostra attività, il nostro biglietto da visita, quel qualcosa che ci differenzia. Noi dobbiamo lavorare pensando al prodotto, al contatto senza filtro con la natura, rappresentato dall'operatore agriturismo, dobbiamo vendere tradizioni e cultura di montagna, è questa la nostra identità che dobbiamo privilegiare e tutelare».

## ■ Una linea, questa, sulla quale anche lei, presidente Battaiola, sarà d'accordo?

«Assolutamente sì, perché consente di sviluppare quelle complementarietà di cui abbiamo reciprocamente bisogno e perché permette di fare chiarezza sui rispettivi ruoli e offerte. Se ognuno svolge il proprio mestiere, le sinergie diventano di fatto obbligatorie, nascono in modo automatico e naturale. Credo che la collaborazione tra i nostri due rispettivi comparti debba crescere sempre di più e in questo senso ho detto al presidente Così che la nostra casa è sempre aperta e questo sarebbe un buon segnale».

## ■ Lei concorda, presidente Così?

«Certo, sarebbe un buon segnale se gestito bene, perché si tratta di due comparti impegnativi, con prerogative diverse dal punto di vista di progetto, anche se in molti casi si trovano e vanno a braccetto in maniera perfetta».

## ■ Presidente Battaiola, in un'ottica di collaborazione tra i due comparti si potrebbe incentivare ulteriormente l'utilizzo nei menù degli alberghi dei prodotti degli agriturismi?

«Già molti alberghi hanno nei loro menù i prodotti del territorio, ma se vogliamo pensare a numeri importanti, per dare a tutti gli agriturismi la possibilità di vendere e agli alberghi di comprare, occorre creare una piattaforma di distribuzione a livello provinciale, dove l'albergatore possa trovare tutti i prodotti trentini. Abbiamo prospettato questa ipotesi anche alla Provincia. Questa piattaforma dovrebbe farsi parte attiva, per esempio, proponendo settimanalmente i prodotti disponibili a seconda delle stagioni e le quantità che possono realmente prodursi; garantendo efficaci sistemi di consegna e di pagamento; applicando una politica di prezzi idonea, con i produttori che dovrebbero fare uno sforzo per offrire i loro prodotti a prezzi coerenti e la disponibilità degli alberghi a pagare qualcosa in più, ma certamente non il doppio rispetto a quanto disponibile sul mercato. Questa filiera avrebbe il vantaggio di valorizzare in modo sinergico i prodotti enogastronomici del territorio, garantendo la qualità e preservando le tipicità di ognuno di essi. Quest'ultimo, peraltro, è un punto molto importante perché ogni prodotto deve rappresentare realmente il proprio territorio, senza lasciarsi "sedurre" da possibili trasformazioni per incontrare il gusto di un maggior numero di clienti. Un prodotto locale non deve piacere necessariamente a tutti, perché se perde la sua tipicità non è più vero e quindi non è più credibile».

## ■ Presidente Così, lei è d'accordo?

«Mi fa gran piacere sentire queste parole che mi trovano assolutamente d'accordo, perché ci aiutano a vedere finalmente il lavoro che dobbiamo fare insieme».



# Approvato il “Decreto dignità” con le modifiche di Federalberghi

3' e 25"

Andrea Rudari



Foto: Pedrotti

Il presidente Bernabò Bocca

In luglio il Governo ha varato il c.d. “Decreto dignità” che punta a favorire il ricorso ai contratti a tempo indeterminato, preferendoli a quelli a termine. Lo fa prevedendo che i datori che dovessero ricorrere a un’assunzione temporanea dovranno pagare, in occasione di ciascun rinnovo del contratto, un’addizionale supplementare dello 0,5% (oggi è già all’1,4%) sulla retribuzione imponibile a scopi previdenziali. Inoltre, i contratti a tempo determinato non potranno durare complessivamente più di 12 mesi o, solo a determinate condizioni, non più di 24 mesi; il contratto può altresì essere prorogato liberamente nei primi 12 mesi e, successivamente, solo in presenza delle condizioni citate. Infine i contratti potranno essere rinnovati al massimo per 4 volte.

Il presidente di Federalberghi **Bernabò Bocca** aveva espresso un pensiero molto critico sul decreto: “Chi crede che questo provvedimento genererà anche un solo nuovo contratto a tempo indeterminato

Maggior attenzione per il lavoro stagionale, ma il giudizio complessivo rimane negativo

si illude: qualcuno rinuncerà ad assumere a tempo determinato, altri potrebbero essere tentati di ricorrere a forme di lavoro non dichiarato. Nel turismo la stagionalità del lavoro è strutturale; solo durante la stagione estiva lavorano nel nostro settore più di mezzo milione di persone assunte a tempo determinato”.

La federazione aveva quindi chiesto l’integrale salvaguardia di tutti i contratti stagionali, l’esclusione del settore turismo dal contributo aggiuntivo e la reintroduzione dei *voucher*. Sulla stessa linea d’onda, anche il nostro presidente **Giovanni Battaiola**: “Circa 6.000 stagionali sono oggi occupati negli alberghi trentini, ma non è volontà degli albergatori il non assumere a tempo indeterminato, perché le nostre attività sono per la gran parte ad apertura stagionale; questo è un elemento tipico del nostro lavoro, non una scelta dell’imprenditore: i contratti a tempo determinato sono la modalità che abbiamo per adattarci ai tempi delle nostre imprese”.

Per Battaiola, la nuova norma avrebbe così comportato il rischio di perdere collaboratori *storici* ormai ben conosciuti e con rapporti di fiducia consolidati, e sicuramente di creare maggiore instabilità tra i lavoratori. A fronte delle pressanti richieste di Federalberghi, prima della sua emanazione il decreto è stato modificato prevedendo che sono escluse dalle suddette limitazioni temporali (12 o 24 mesi) e dall’aumento retributivo le attività stagionali, cioè quelle che rispettano un periodo annuo di chiusura di 70 giorni continuativi o di 120 giorni non continuativi.

Tuttavia, pur valutando positivamente gli sforzi per evitare di penalizzare le attività stagionali, il giudizio complessivo di Federalberghi sul decreto rimane negativo a causa delle problematiche connesse alla reintroduzione delle causali per la stipula di contratti a termine, che accrescono l’area di sindacabilità giurisdizionale dei contratti, e dell’aumento del costo del lavoro derivante dall’innalzamento dello 0,5% della contribuzione aggiuntiva laddove le attività non siano considerate stagionali così come previsto in legge.

un'estate intera di

BRANDS2004



**RISPARMIO  
GARANTITO!**

**ANCORA PIÙ  
RISPARMIO**

per i professionisti della  
ristorazione e dell'ingrosso

**C+C**  
**ITALMARKET**

La spesa per i professionisti

Trento - via Luigi Brugnara, 11 [www.italmarket-tn.it](http://www.italmarket-tn.it)

# Assestamento del bilancio della Provincia per gli esercizi finanziari 2018-2020



Il palazzo della Provincia Autonoma di Trento

🕒 11' e 15"

*Il Consiglio provinciale ha recentemente approvato l'ultima manovra finanziaria dell'attuale Giunta, vista l'imminente scadenza della legislatura. Ai lavori nella commissione competente ha partecipato anche l'Asat che, tramite il membro di Giunta **Michele Viola** e il direttore **Roberto Pallanch**, ha portato alcune osservazioni al testo di legge proposto, che di seguito riportiamo.*

Siamo consapevoli che le misure proposte nel bilancio di assestamento si collocano nel segno delle scelte operate nel corso di questa legislatura.

Dobbiamo altresì evidenziare che le risorse a disposizione dei prossimi bilanci della Provincia Autonoma saranno influenzate fortemente dalle decisioni assunte dal punto di vista economico e finanziario a livello nazionale, in particolare dagli annunciati provvedimenti di diminuzione della pressione fiscale a carico di imprese e cittadini.

Si può prefigurare un forte calo della disponibilità di risorse per la nostra Autonomia e quindi la necessità di rivedere molte delle politiche ad oggi perseguite.

Questo sarà tema di discussione dei prossimi mesi e in occasione della presentazione delle linee della manovra finanziaria per il 2019 e dei bilanci per il prossimo triennio.

Prendiamo atto e sottolineiamo che la “Relazione illustrativa” e il “DEFP” mettono in evidenza il comparto turistico con la sua elevata capacità di internazionalizzazione e per i risultati positivi in termini di presenze turistiche.

Ci preme ricordare che le presenze negli alberghi incidono per oltre il 70 % delle presenze turistiche complessive. Lo diciamo da una parte per rilevare il peso della

componente alberghiera nella produzione di ricchezza e occupazione e dall'altra contrastare l'idea che il turismo è ormai ospitalità alternativa.

Non aggiungiamo nulla di nuovo, ma è comunque utile ribadire che durante gli anni della crisi il settore ha avuto un'importante funzione di stimolo nei confronti di altri settori economici e in particolare del commercio e dell'edilizia.

Questa dinamica ha subito una positiva accelerazione negli ultimi due anni con una forte ripresa degli investimenti di ammodernamento e ampliamento delle strutture alberghiere che sono stati affiancati anche ad un recupero della redditività nei bilanci aziendali.

Il dato nuovo - rilevato nel DEFP - è che l'evoluzione positiva del PIL, dopo gli anni della crisi, registra nel contesto di una ripresa complessiva dell'economia, un significativo contributo da parte del settore turistico, sia dal lato degli investimenti che dal lato dei consumi dei turisti.

È dunque importante che nel bilancio di assestamento 2018-2020 vengano confermate le agevolazioni fiscali e gli strumenti al fine del consolidamento della crescita e dell'innovazione nelle imprese.

Per quanto riguarda il settore turistico e quello alberghiero in particolare, poniamo in evidenza la necessità di sostenere gli investimenti delle aziende che risultano necessari sia come investimenti di sostituzione che come investimenti di innovazione, in modo da poter competere in un mercato fortemente concorrenziale.

La maggior propensione all'investimento che deriva da aspettative positive di crescita da parte degli imprenditori - rilevata nel DEFP - va assecondata da politiche e risorse adeguate.

L'Assestamento di bilancio inoltre prevede il sostegno al finanziamento degli investimenti pubblici volti a potenziare l'infrastrutturazione del Trentino.

Su questo tema non possiamo essere che favorevoli in considerazione della necessità di rendere più facilmente raggiungibile il



L'Asat chiede alla Provincia di continuare a sostenere concretamente gli investimenti alberghieri

Le osservazioni al disegno di legge presentate dall'Associazione

Trentino, per renderlo maggiormente connesso con le realtà aeroportuali, per predisporre le necessarie opere in funzione del Corridoio del Brennero, per migliorare la mobilità interna per i cittadini e per i turisti.

Ci vede favorevoli anche lo stanziamento a favore dell'estensione dei collegamenti per la banda larga. Analogamente è positivo il progetto di "Smart Territory" per la realizzazione di una banda territoriale a banda stretta, al fine di "erogare servizi alle diverse comunità ma anche a supporto di agricoltura e turismo".

Esprimiamo il nostro pieno sostegno per il progetto di servizio di trasporto pubblico cadenzato nelle valli del Trentino. Peraltro evidenziamo la necessità che tale progetto passi velocemente dalla fase sperimentale ad un'attuazione organica e definitiva e in tale contesto che si apra un confronto sui contenuti di tale progettualità che chiediamo esplicitamente come associazione.

La "Relazione illustrativa" mette in evidenza quanto è stato ribadito nel corso degli ultimi anni, ovvero che un'economia in salute e in grado di produrre risorse consente all'Autonomia trentina di promuovere e mantenere un'elevata qualità della vita dei cittadini.

Allora va detto che le maggiori risorse a disposizione della manovra di assestamento, trovano origine certamente in risparmi di spesa, ma soprattutto nel rafforzamento del PIL locale e ancora una volta dalla capacità delle imprese di stare sul mercato. Il sostegno alle attività delle imprese è dunque un tema strategico per la nostra Autonomia.

Esprimiamo il nostro parere favorevole in merito alla conferma delle agevolazioni sull'IMIS fino al 2019, che però chiediamo fin da oggi vengano introdotte strutturalmente nel bilancio pubblico. Ricordiamo che l'IMIS colpisce un bene strumentale che è solo parzialmente deducibile a fini fiscali. Inoltre è particolarmente penalizzante nel caso di investimenti di miglioramento sulle strutture alberghiere e produttive, essendo direttamente collegata alla rivalutazione delle rendite catastali conseguenti agli stessi investimenti.

Positiva è la conferma delle misure sull'IRAP e sull'IRES.

Peraltro per quanto riguarda l'IRAP ribadiamo la richiesta fatta a suo tempo di una valutazione sulla reale incisività delle fattispecie di agevolazioni e detrazioni, ovvero di prevedere una misura alternativa di abbassamento ulteriore dell'aliquota base.

Consideriamo positiva anche la destinazione delle risorse per investimenti in impianti, bacini e piste da sci, in linea peraltro con quanto deciso in sede di finanziaria lo scorso anno.



Il Presidente della Provincia autonoma di Trento Ugo Rossi

Opportuna anche la misura che favorisce l'accesso al credito con il finanziamento degli enti di garanzia e in questo contesto anche la predisposizione di un protocollo tra Provincia, Enti di garanzia, Associazioni, Banche, per favorire la concessione di credito alle imprese.

Per quanto riguarda il settore turistico ci esprimiamo favorevolmente alla destinazione di risorse alla mobilità nel settore turistico, al sostegno di specifici progetti ed eventi nel settore della promozione turistica provinciale e per investimenti sul patrimonio alpinistico (rifugi e sentieri) e sul settore termale. Per quanto riguarda le misure di sostegno della famiglia, della natalità e di contrasto della povertà, vorremmo evidenziare non solo la valenza di carattere etico e sociale, ma anche per gli effetti correlati di sostegno alla domanda e quindi di stimolo dell'economia.

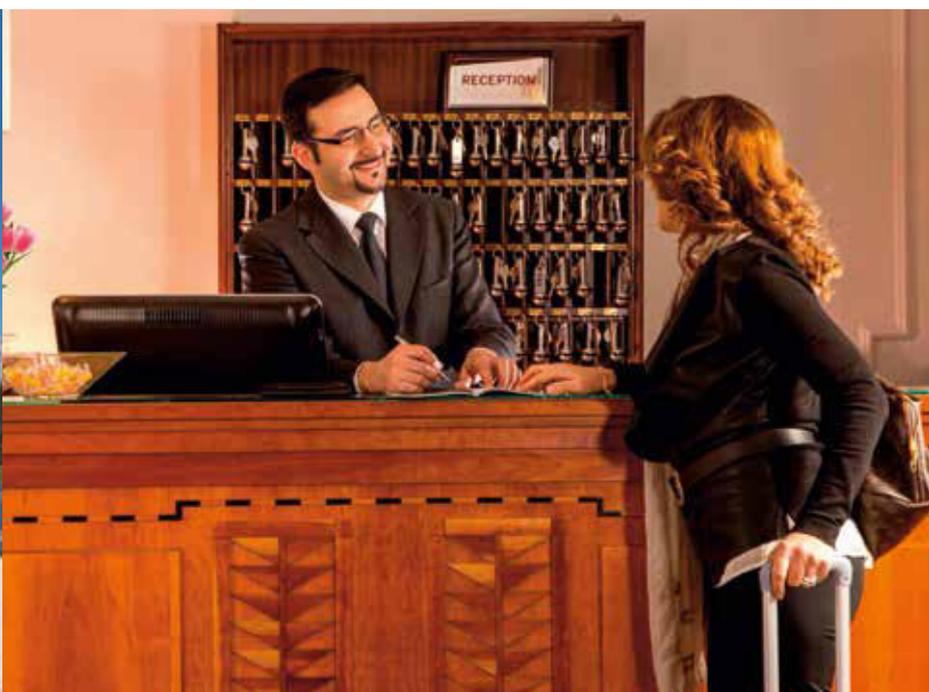
Per quanto riguarda il lavoro, pur condividendo la necessità di garantire adeguati livelli di reddito a persone che hanno perso il diritto agli ammortizzatori sociali e che hanno un indice di occupabilità molto bassa, dobbiamo interrogarci in merito alla contraddizione esistente e manifestata dal mondo delle imprese ovvero dalla difficoltà di reperire molte tipologie di lavoratori, sia con qualifiche professionali elevate che con qualifiche di minore professionalità.

Esprimiamo parere favorevole in merito a quanto previsto, in particolare all'art. 2 della Legge provinciale 11 giugno 2002, n. 8 (Legge provinciale sulla promozione turistica 2002), che accoglie una nostra richiesta in merito alle modalità di applicazione dell'Imposta Provinciale di Soggiorno agli alloggi di uso turistico.

Il passaggio da un'impostazione di imposta forfettaria all'applicazione delle regole attualmente in uso per gli alberghi ed altre tipologie ricettive risolve la palese discriminazione ad oggi esistente.



In finanziaria molte novità per il trasporto pubblico



Modifiche in arrivo per le imposte di soggiorno

Da una parte verranno positivamente applicate le stesse regole a tutti i soggetti operanti nel settore e dall'altra gli ospiti del Trentino non verranno discriminati e penalizzati a seconda della tipologia di residenza.

Ci esprimiamo anche positivamente in merito alla costituzione di una società di capitali a totale partecipazione pubblica per la gestione della rete autostradale, in considerazione della rilevanza strategica, economica e finanziaria di tale operazione. Articolate sono le previsioni in materia di personale. In linea generale, ribadiamo fortemente la necessità di contenere la spesa corrente di cui la componente personale è la parte più significativa. In questi anni sono state poste in essere misure per il suo contenimento che a nostro parere avrebbe dovuto essere più significativo.

Peraltro va detto che alcune scelte operate dall'Amministrazione provinciale per introdurre nuovi collaboratori che consentano il potenziamento delle professionalità presenti nella struttura pubblica, il ricambio generazionale e la stabilizzazione del personale non disgiunta da criteri di effettiva necessità, risultano positive.

Esprimiamo parere favorevole alla proposta che la Provincia possa, attraverso TSM proporre programmi di alta formazione in materia di relazioni del lavoro politiche economiche e del lavoro per le quali si auspica il confronto e il coinvolgimento delle categorie economiche.

# “Valutare la presenza dei grandi predatori nel nostro ambiente con obiettività”

🕒 5' e 55"

👤 Rosario Fichera

## Il punto della situazione sulla legge provinciale su lupi e orsi

Per i lupi e gli orsi del Trentino Alto Adige sarà un'estate “calda”, non tanto per le temperature, ma perché continueranno ad essere al centro del dibattito nazionale.

La recente approvazione da parte del Consiglio provinciale di Trento (seguito con un medesimo provvedimento anche da quello di Bolzano) della legge sulla gestione dei grandi carnivori ha aperto, infatti una *querelle* istituzionale, con risvolti politici, scientifici e un'ampia eco da parte dei media nazionali, delle associazioni ambientaliste e tra l'opinione pubblica.

Il ministro dell'Ambiente, **Sergio Costa**, annunciando una possibile impugnazione delle leggi provinciali davanti alla Corte costituzionale, ha invitato i presidenti delle Province autonome di Trento e Bolzano a fare



Sul progetto di reintroduzione dei grandi carnivori è intervenuto anche il Ministero

un passo indietro e pensare a soluzioni diverse dal possibile abbattimento di lupi e orsi, ricordando che nel Piano lupo elaborato dall'Ispra (ma non ancora approvato dalla Conferenza Stato-Regioni) sono state elaborate ben ventidue azioni per regolare il rapporto uomo-lupo.

Le due Province autonome hanno spiegato le ragioni che hanno portato all'approvazione dei rispettivi provvedimenti, confermando la loro necessità. In particolare la legge approvata dal Consiglio provinciale trentino per la gestione dei grandi carnivori (composta da un articolo) prevede che per comprovati “motivi d'igiene e sicurezza pubblica o per altri motivi imperativi di rilevante interesse pubblico, inclusi motivi di natura sociale o economica”, la possibilità per il presidente della Provincia di autorizzare, dopo avere acquisito il parere dell'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale (Ispra) la cattura o l'uccisione di esemplari di orso bruno e lupo

a condizione che non esista un'altra soluzione valida e che il prelievo non pregiudichi il mantenimento, in uno stato di conservazione soddisfacente, della popolazione della specie interessata nella sua area di ripartizione naturale.

Il presidente **Ugo Rossi**, ha spiegato che l'obiettivo di questa normativa è di garantire, in un'ottica di conservazione delle specie e di valorizzazione dell'habitat naturale in cui vivono, una corretta gestione di quegli esemplari eccessivamente "invasivi" che rischiano di mettere in pericolo la sicurezza pubblica e anche il senso stesso

Contro le nuove leggi provinciali sono scese in campo le associazioni ambientaliste, come WWF e Legambiente che, plaudendo alle dichiarazioni del ministro dell'Ambiente, hanno evidenziato come "la fauna, secondo la Costituzione, sia un bene indisponibile dello Stato e la gestione delle specie più importanti e minacciate va fatta almeno su base nazionale, avendo una visione complessiva e non localistica, tanto da essere regolata da Direttive europee e internazionali".

Sull'argomento è intervenuta anche l'Asat, evidenziando l'importanza della presenza, a livello di biodiversità, dei grandi predatori, ma al contempo tenendo in considerazione le esigenze di chi opera e vive in montagna.

«Per tutelare la biodiversità del nostro territorio - ha spiegato il presidente **Giovanni Battaiola** - è del tutto evidente che va preservata la presenza di specie come lupo e orso. Tuttavia è parimenti palese che per una sicura convivenza con l'uomo, che vive, lavora e frequenta i territori in cui si sono diffusi questi animali, si debbano prevedere, parallelamente alle azioni di conservazione delle popolazioni faunistiche, anche azioni di monitoraggio e contenimento, al fine di garantire un sistema di convivenza stabile e duraturo. È necessario quindi valutare la presenza del lupo e dell'orso nel nostro ambiente con estrema obiettività, con un corretto approccio scientifico, lo stesso da cui peraltro sono partiti i progetti che ne hanno permesso la reintroduzione». Per l'Asat i recenti danni apportati all'attività zootecnica, in particolare in alpeggio, contribuiscono a diffondere una percezione negativa della presenza del lupo e dell'orso nei nostri ambienti che potrebbe portare, se non controllata, a un progressivo abbandono dei territori montani da parte degli allevatori e degli agricoltori, con conseguenze negative anche per il turismo.

«Nel corso degli ultimi anni - ha evidenziato ancora Asat - è emerso che alcuni esemplari di orso hanno manifestato un livello critico di convivenza con le persone, seppur in contesti e situazioni in cui l'animale percepiva pericolo per i propri piccoli; è parimenti noto a tutti che i lupi si stanno avvicinando sempre di più ad alcuni centri abitati. È necessario quindi soffermarsi sulla possibilità che la "sensazione di pericolo" percepita dai residenti e dai turisti e il conseguente basso livello di gradimento verso questi animali, porti ad indicare il nostro territorio come luogo non sicuro, per viverci o per venirci in vacanza. Per queste motivazioni valutiamo favorevolmente i contenuti della nuova legge provinciale che garantisce, pur nel rispetto del mantenimento dell'attenzione da parte della Provincia alla biodiversità del nostro territorio, una maggiore elasticità e adeguatezza nella gestione di eventuali criticità che dovessero verificarsi».



Lupi e orsi in Trentino: la Provincia può deciderne l'uccisione

di quella particolare forma di agricoltura alpina e di allevamento in quota che danno numerosi benefici al nostro territorio.

«Il tutto - ha evidenziato ancora Rossi - sarà gestito con rigore scientifico, a partire dall'autorizzazione dell'Ispra, e con buon senso. Questo provvedimento è stato assunto in considerazione delle difficoltà derivanti dall'assenza di un "Piano lupo" nazionale. Dovendo quindi dare una risposta a un'evidente necessità, in virtù delle proprie prerogative di autonomia, la Provincia si è quindi assunta questa responsabilità, in accordo con la Provincia di Bolzano».

# L'accesso controllato di Passo Sella

🕒 5' e 25"

👤 Rosario Fichera

Passo Sella, Val di Tovel, Val di Genova, Val di Daone, Val di Rabbi, sono solo alcuni delle zone più importanti del Trentino dove la Provincia e i rispettivi Parchi naturali stanno attuando iniziative di mobilità sostenibile, limitando l'accesso delle auto.

L'obiettivo di queste decisioni, come ha spiegato l'assessore provinciale all'ambiente, **Mauro Gilmozzi**, non è di vietare, ma di educare le persone a un modo sostenibile, responsabile ed ecologico di vivere la montagna, tutelando l'ambiente e incentivando l'utilizzo di mezzi alternativi, a cominciare dai bus navetta e dalle biciclette. Intanto, però, le limitazioni sui passi alpini, in particolare quello di Passo Sella, hanno acceso un vivace dibattito.

In particolare per Passo Sella (dove lo scorso anno era stata sperimentata la chiusura al traffico ogni mercoledì di luglio e agosto) le Province autonome di Trento e Bolzano, nell'ambito del progetto #Dolomitesvives lanciato la scorsa estate, hanno previsto quest'anno una regolamentazione degli accessi delle auto, partita il 23 luglio e valida fino al 31 agosto. L'obiettivo delle due Province per il 2018 è di "ridurre il traffico individuale sul passo del 20% e sensibilizzare i visitatori a una mobilità sostenibile per contribuire alla valorizzazione e alla tutela del territorio delle Dolomiti Patrimonio Mondiale Unesco".

L'accesso al passo, per tutto il periodo delle limitazioni, sarà regolamentato dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 16, interessando l'area compresa dall'incrocio/bivio Miramonti (SS242/SS243) in Val Gardena, al Pian de Schiavaneis nei pressi dell'incrocio Passo Pordoi/Passo Sella (SS242/SS48) in Val di Fassa.



Passo Sella, porta di comunicazione tra Fassa e Gardena

## L'iniziativa #Dolomitesvives promossa dalle Province di Trento e Bolzano

"Nello spirito di #Dolomitesvives - hanno spiegato i promotori dell'iniziativa - l'invito è di lasciare gli automezzi presso le strutture ricettive o nei parcheggi di fondovalle e di raggiungere il Passo Sella con i mezzi pubblici, gli impianti di risalita, in bici o a piedi. In questo modo sarà possibile offrire un prezioso contributo alla protezione di questo patrimonio naturale unico".

Rimane comunque aperta la possibilità di accedere al Passo Sella con veicoli privati (è stato previsto un tetto massimo di 2.000 veicoli al giorno) previa richiesta di un pass gratuito, ottenibile tramite l'app "Open move" o la pagina web [www.openmove.com](http://www.openmove.com) o direttamente presso i punti informativi #. Il pass può essere richiesto per una fascia oraria definita e il numero di veicoli che possono acce-



Da sinistra Gilmozzi con i colleghi altoatesini Richard Theiner e Florian Mussner

dere al Passo Sella ogni ora è definito per fascia oraria in modo da evitare picchi di accesso e conseguente congestione. La discesa dal passo è possibile, invece, in ogni momento.

Naturalmente sono previste delle eccezioni, a cominciare per i mezzi elettrici, di trasporto, per i proprietari, affittuari, taxi e per gli ospiti che soggiornano nelle strutture ricettive che possono accedere nel giorno di arrivo a qualsiasi ora, mostrando al punto di controllo la conferma di prenotazione. All'arrivo in albergo riceveranno un pass valido per tutta la durata del soggiorno. Inoltre l'ente pubblico ha garantito un'offerta del trasporto pubblico locale maggiormente potenziata non solo sul fondovalle da Cavalese a Penia ma anche da Canazei al Sella, con un numero maggiore di corse ad orari e cadenze più ravvicinati.

Nel 2017, in base a un questionario di gradimento commissionato dalla Provincia e somministrato a un campione di 440 turisti e 30 interviste a imprenditori e residenti, l'iniziativa della limitazione del traffico è stata

accolta in modo positivo: il 97% si è dichiarato soddisfatto o molto soddisfatto della propria esperienza sul passo e il 67% valuterebbe come un'ottima idea l'estensione della limitazione a tutti i passi del Sellaronda. Gli operatori economici intervistati si sono mostrati invece tendenzialmente contrari, anche se in alcuni casi hanno riconosciuto il carattere innovativo e coraggioso e la compensazione dei flussi durante altri giorni della settimana (di martedì e giovedì), mostrandosi disposti a fare delle proposte migliorative.

Da parte sua, anche l'Asat ha commentato la decisione delle province di chiudere il passo Sella: "Da sempre chiediamo all'ente pubblico una mobilità più sostenibile, ma al contempo più efficace ed efficiente, all'altezza delle richieste dei residenti e degli ospiti delle nostre valli - ha chiosato il presidente **Giovanni Battaiola** - perché siamo convinti al contempo che il bene "territorio", ed in questo caso stiamo parlando delle Dolomiti che sono pure patrimonio mondiale dell'Unesco, è un tesoro che non possiamo perdere o rovinare ma, anzi, che dobbiamo assolutamente valorizzare. Per cui ben vengano le iniziative che sanno mettere insieme le due scelte a cui abbiamo fatto riferimento. Tuttavia, non possiamo non fare nostro il commento negativo dei soci e colleghi della Val di Fassa, che lamentano un metodo non opportuno di muoversi da parte dell'ente pubblico, con le indicazioni e le informazioni sull'iniziativa date tardivamente rispetto alla partenza della stagione estiva".



4' e 15"

Continua l'iniziativa per abbinare prodotti locali a ristorazione e accoglienza

# Il “Progetto del gusto”, ovvero valorizzare l’offerta del territorio

“La cucina del territorio Trentino deve crescere per diventare vera motivazione di vacanza”: questo è uno dei pensieri forti che propone, ogni qualvolta si faccia riferimento all’enogastronomia trentina, **Mauro Nardelli**, membro del Consiglio direttivo dell’Asat e referente in prima persona del “Progetto del gusto”.

I dati del turismo enogastronomico in Italia sono in crescita e l’offerta enogastronomica, lo abbiamo detto più volte, è uno dei motivi che spinge sia turista italiano che quello straniero, a scegliere una o l’altra località di villeggiatura. Per il Trentino significa poter incrementare la possibilità di far vivere “esperienze” autentiche legate alle specialità locali, creare un metodo ed un percorso di lavoro che portino la nostra provincia ad essere una destinazione turistica anche nell’offerta enogastronomica, in rete con l’esperienza territoriale agroalimentare di qualità.

Ecco il motivo di un progetto a cui l’Asat ha dedicato un apposito gruppo di lavoro guidato da Nardelli e coordinato dal vicedirettore **Davide Cardella**, proprio nella convinzione che l’identità territoriale si debba valorizzare anche attraverso i prodotti locali.

Per fare questo, c’è la necessità di creare, più di quanto non lo sia già stato fatto fino ad oggi, una rete tra produttori trentini dell’agroalimentare e offerta ricettiva e ristorativa, ma coinvolgendo al contempo tutto il sistema produttivo, in un percorso più legato al territorio, che faccia vivere esperienze vere all’ospite il quale poi sappia ricordare, descrivere e trasmettere la visione e il racconto del percorso enogastronomico territoriale.

Per questo motivo è necessario anche un coinvolgimento diretto della scuola trentina della Alta formazione della cucina e ristorazione, che dovrebbe avere un ruolo sempre più importante nel verso della crescita del Trentino come destinazione turistica enogastronomica. E si dovrebbero coinvolgere maggiormente, come ambasciatori del nostro territorio, gli chef stellati, assieme ai bravissimi cuochi che quoti-

## Proseguono i lavori e le iniziative legate alla proposta dell'Asat

dianamente operano in alberghi e ristoranti del nostro territorio, dei quali molti hanno delle proprie particolarità che possono essere distintive nell'offerta.

Sulla proposta l'Asat ha chiesto formalmente il coinvolgimento della Provincia di Trento, di Trentino Marketing e delle APT d'ambito.

Invero, già si fa molto in tema di agroalimentare, ma c'è la necessità di migliorare la promozione come destinazione enogastronomica, con azioni che coinvolgano sempre più ospitalità, ristorazione, produzione, e tutti gli attori del territorio coinvolti.

Quello che si vuole è impostare una filosofia diversa. Non dobbiamo ragionare sull'offerta di singoli eventi legati all'enogastronomia per ospiti che sono già arrivati sul nostro territorio ovvero il semplice pacchetto hotel+sagra o hotel+*desmontegada*, ma vogliamo che si

realizzi una proposta di vacanza per potenziali clienti, mossi a venire in Trentino da una motivazione enogastronomica. Un pensiero più volte ribadito anche dal presidente dell'associazione **Giovanni Battaiola**, in occasione delle riunioni del Tavolo Azzurro, dove è stato richiesto un focus più specifico su un'esperienza enogastronomica completa, fatta di laboratori, visite ai produttori, cena a tema, e così via, che sia una vera e propria leva motivazionale per il potenziale turista della nostra provincia.

E su questo compito vanno attivate in primis le Apt (alle quali è affidata la costruzione del prodotto), coinvolgendo poi gli operatori, ma è fondamentale anche una forte regia complessiva di Trentino Marketing.

I primi risultati di questo lavoro (a livello di comunicazione e di pacchetti) si dovrebbero vedere in autunno con la promozione delle iniziative legate alle produzioni tipiche di questa stagione.

Tutto ciò significa lavorare per una visione e un obiettivo: la crescita turistica del nostro territorio che vuol dire anche una ricaduta economica importante e concreta per tutto il territorio.



L'unione fa la forza!

Grandimpianti Noselli, da **oltre 40 anni** attiva nel settore gastronomico, ha trovato in Niederbacher **un partner forte** e affidabile. Prodotti di eccellenza, qualità straordinaria e un servizio unico nel suo genere. Un sodalizio dal quale ogni nostro cliente potrà trarre grande beneficio. **Contattateci!**



**GRANDIMPIANTI**

Noselli

# Nuova iniziativa per *web* e *social* del “Tavolo trentino della montagna”

Una serie di *video tutorial* per vivere la montagna divertendosi, ma con prudenza

🕒 3' e 35"

👤 Rosario Fichera



Adam Ondra in una spettacolare immagine in fessia

Una serie di video tutorial con consigli pratici e raccomandazioni per vivere la montagna divertendosi, ma con prudenza. È la nuova iniziativa del “Tavolo trentino della montagna” (di cui fanno parte Soccorso alpino, Accademia della montagna, collegio delle Guide alpine, Sat, Associazione rifugisti, Collegio Maestri di sci).

Per l’iniziativa *GIUMa Produzioni* (società specializzata in produzioni video, cinematografica e programmi televisivi, fornitore ufficiale del Corpo Nazionale del Soccorso Alpino e Speleologico) ha realizzato, con gli istruttori della Scuola del Soccorso alpino del Trentino, una serie di video tutorial tematici che hanno

l’obiettivo di spiegare in modo semplice, simpatico e coinvolgente i comportamenti che bisogna adottare e gli errori da evitare quando si va in montagna.

Il progetto del Tavolo trentino della montagna è stato concepito come un *work in progress* perché saranno prodotti diversi video a seconda della stagione invernale ed estiva, come per esempio quelli sui temi della via ferrata, l’arrampicata in fessia, sull’abbigliamento e la programmazione di un’escursione.

Il video ha come attori protagonisti gli istruttori della Scuola del Soccorso alpino del Trentino. I video tutorial saranno distribuiti attraverso il web, i social e le televisioni.

“Con questa nuova iniziativa - ha spiegato il presidente del Soccorso alpino del Trentino, **Adriano Alimonta** a nome dei colleghi del Tavolo - desideriamo fornire dei consigli utili a chi frequenta la montagna con lo scopo di prevenire possibili incidenti. In ambiente impervio, come le alte quote, il fattore rischio non si può eliminare del tutto, ma si può ridurre, rispettando alcune norme di comportamento, molte dettate dal buon senso, altre dalla conoscenza di tecniche e regole fondamentali per vivere la montagna con prudenza e con quella dose di piacere sempre necessaria per assaporare tutte le sensazioni di stupore che regala”.

Il Tavolo trentino della montagna rappresenta un’iniziativa che non ha precedenti, che ha unito il “mondo” della montagna provinciale per realizzare in favore della collettività un’attività, continuativa nel tempo, che possa contribuire alla prevenzione degli incidenti in montagna. In questi ultimi anni il Tavolo ha realizzato diverse iniziative, tra le quali una guida alle escursioni in tre lingue distribuita in tutti i rifugi alpini e gli impianti di risalita del Trentino e una guida all’arrampicata in fessia, con testimonial d’eccezione il grande campione di arrampicata **Adam Ondra**.

# I parlamentari della Lega Nord incontrano l'Asat



Da sinistra, gli onorevoli Fugatti, Segnana, Zanotelli, Cattoi, Binelli

I deputati **Maurizio Fugatti**, **Stefania Segnana**, **Giulia Zanotelli**, **Vanessa Cattoi** e **Diego Binelli** hanno incontrato l'Asat, un'occasione per ribadire l'interesse e la disponibilità degli albergatori ad un confronto sui provvedimenti trattati in sede parlamentare, nonché a favorire il rapporto con Federalberghi in sede nazionale.

Il presidente **Giovanni Battaiola**, **Oswaldo Debertol** e **Christian Armani** in rappresentanza della Giunta e il direttore **Roberto Pallanch** hanno richiamato i documenti a suo tempo consegnati ai candidati alle elezioni nazionali: "Il turismo lavora per l'Italia" di Federalberghi e le "Osservazioni dell'Asat per le forze politiche e i candidati alle votazioni", nei quali già c'erano non solo riflessioni di carattere generale ma anche molte proposte programmatiche per lo sviluppo del turismo.

L'Asat ha innanzitutto chiesto ai deputati grande attenzione affinché, a fronte della richiesta di maggiore autonomia fatta da altre regioni, non si crei una situazione in cui sia ridotta la nostra autonomia provinciale.

Riferendosi al *Contratto per il governo del cambiamento*, molti sono stati i temi trattati su cui si è posto l'accento. In materia fiscale, ad esempio, positivi la sterilizzazione dell'aumento delle aliquote Iva ed il riconoscimento della necessità d'intervento sull'IMIS/IMU degli immobili alberghieri per consentirne l'integrale deducibilità dal reddito. Giudicata positiva la *Flat Tax* con un sistema di deduzioni che garantiscano la progressività dell'imposta secondo i principi costituzionali.

🕒 3' e 30"

## Confronto positivo sui temi della prossima legislatura

Si è parlato anche di lavoro, esprimendo condivisione sull'idea della riduzione del cuneo fiscale e della semplificazione degli adempimenti burocratici nella gestione dei rapporti di lavoro. L'Asat ha poi ricordato come sia necessario reintrodurre i *voucher* di lavoro e consentire il contratto di prestazione occasionale anche per imprese con più di 5 lavoratori. Qualche preoccupazione, invece, sul fatto che il reddito di cittadinanza possa incentivare il disimpegno delle persone alla ricerca di un lavoro.

Ed è stata sottolineata l'importanza del rapporto scuola - lavoro di cui l'alternanza si è fatta interprete nelle varie forme (tirocini, apprendistato, ecc.) anche al fine di valorizzare maggiormente la formazione professionale. L'Asat ha poi chiesto che si garantiscano risorse per investimenti di carattere strutturale (stradali, ferroviari, aeroportuali) e nelle telecomunicazioni (reti web).

Infine ai deputati sono state confermate alcune proposte specifiche per il turismo: rafforzare gli interventi contro l'abusivismo; rendere più efficace l'Enit, dotandolo di risorse necessarie per svolgere il suo ruolo; arrivare al superamento della tassa di soggiorno senza ridurre i fondi alla promozione turistica; mantenere il *Piano strategico per il turismo*, che per la prima volta ha analizzato il turismo nella sua complessità prevedendo strumenti di attuazione per il raggiungimento di obiettivi; creare una piattaforma nazionale unica.

L'incontro è stato molto positivo per l'ampiezza e la profondità dei temi trattati e per lo spirito di confronto reale e costruttivo che lo ha caratterizzato.

# Alberghi sostenibili e scelte del turista, le nuove tendenze

Un contesto in cui si ricercano anche prodotti locali ed esperienze del territorio

🕒 5' e 50"

👤 Ada Rosa Balzan



Ada Rosa Balzan

*Continua anche in questo mese il focus che ormai da alcuni numeri Turismo & Ospitalità nel Trentino ha aperto sui temi del turismo e dell'ambiente, della qualità del paesaggio e dell'architettura, in collaborazione con l'Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Trento. In questa occasione ospitiamo alcune riflessioni sul turismo sostenibile proiettate dalla dottoressa **Ada Rosa Balzan**, docente in Alta Scuola per l'ambiente presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, coordinatrice scientifica del master in "Turismo sostenibile e brand del territorio".*

## Quali si possono considerare le dinamiche di scelta turistica rispetto al tema della sostenibilità?

Ormai si parla sempre più di turismo sostenibile. Il 2017 era anche stato dichiarato Anno internazionale del turismo sostenibile dall'ONU, per sottolineare l'importanza di porre l'accento su questo aspetto in cui territorio, architettura, natura e tradizioni enogastronomiche e culturali del posto trovano la loro massima espressione in un concetto di valorizzazione integrata.

Gli stessi turisti italiani, e non solo quelli esteri, fanno sempre più attenzione agli aspetti di sostenibilità nelle strutture ricettive. Una ricerca di TripAdvisor del 2016 ha rilevato che il 40% dei viaggiatori italiani ha in programma un viaggio in cui la sostenibilità è stato uno dei termini discriminanti della scelta. È un trend in crescita se si pensa che questa percentuale nel 2014 si attestava al 26% e nel 2015 al 34%.

## Quali sono gli elementi che il turista tiene maggiormente in considerazione per valutare la sostenibilità di una struttura?

In primo luogo la domotica, in particolare del sistema di illuminazione che si spegne quando gli ospiti escono dalla camera togliendo la chiave elettronica (per il 57% dei rispondenti), oppure se c'è un programma di risparmio del lavaggio degli asciugamani (per il 41%) e la presenza di lampadine a basso consumo energetico (39%).

Importante poi che nei menu vi siano prodotti tipici del luogo e a km zero per favorire la filiera produttiva locale.



L'avveniristica terrazza coltivata dell'Hotel Scala di Milano

Anche se poi, e forse è una contraddizione, c'è da dire che il mezzo preferito dagli italiani per raggiungere la meta turistica prescelta è ancora l'automobile privata.

Internet è il canale privilegiato per la ricerca e la verifica delle informazioni dichiarate dalla struttura prescelta, ecco perché anche TripAdvisor ha lanciato *Eco Leader*, con cui gli utenti possono vedere in modo semplice le pratiche ambientali messe in atto dalle strutture alberghiere presenti sul sito. L'iniziativa è stata studiata in collaborazione con Legambiente Turismo, Habitech, UNEP (United Nations Environmental Programme) e International Tourism Partnership per garantire ai viaggiatori un supporto nel pianificare viaggi di piacere ma anche trasferte di lavoro più sostenibili. Un ente indipendente, *The Cadmus Group*, è incaricato di eseguire controlli periodici, a richiesta o a sorpresa, nelle strutture ma gli stessi utenti attraverso le loro recensioni possono smascherare chi si dichiara sostenibile e invece disattende le promesse.

### Quali sono le strutture che possono essere considerate sostenibili?

Anche un hotel nel cuore di una metropoli come Milano lo può essere, prova ne è l'*Hotel Milano Scala* definito dal *New York Times* "perfetto connubio tra ecosostenibilità e charme". Nel 2012 ha ricevuto il premio *Hospitality award* nella categoria *management and project innovation* per i molteplici accorgimenti adottati, da quelli architettonici che lo rendono un hotel a impatto quasi nullo di emissioni alla scelta di proporre nel proprio ristorante principalmente verdura prodotta sul tetto della struttura e da aziende nel raggio di 100km.

Il 2018 è stato dichiarato dal Mibact e dal Mise Anno del cibo italiano, e quello dell'enogastronomia è un altro tema imprescindibile dell'offerta turistica nel nostro paese. Slow Food Travel è un programma appena nato che propone un modello di viaggio fatto di incontri e scambi con agricoltori, casari, norcini, fornai e viticoltori in cui i turisti insieme ai cuochi locali cucinano i loro prodotti e gli viene raccontato il territorio.

L'obiettivo è far conoscere da dentro le identità locali sia gastronomiche che territoriali. Secondo Coldiretti l'estate 2017 ha registrato un +9% di presenze di turisti stranieri, sia italiani che stranieri dedicano una gran parte delle loro spese di viaggio in prodotti enogastronomici. Proprio in questo contesto il territorio e la sua architettura è la cartolina più bella di ricordo del viaggio che un turista porta con sé nella sua memoria con il ricordo dei sapori dei cibi e dei vini che ha scoperto in quei luoghi.

# Come maneggiare le recensioni in alta stagione

24

🕒 5' e 05"

✍️ Francesca Maffei

Ospite della 68ª Assemblea Nazionale di Federalberghi, **Beppe Severgnini** ha affermato che gli albergatori italiani, di qualunque stazza, meritino ammirazione. Non solo per le nostrane angherie cui sono sottoposti, ma anche per le "forche caudine" straniere rappresentate da *TripAdvisor* e compagni. Forche che si fanno più acuminate in quei pochi e benedetti giorni in cui un hotel non solo registra il tutto esaurito, ma riesce a vendere a prezzi meno bassi del solito. Non è arduo intuire quindi perché, proprio in alta stagione, i commenti negativi piovano in misura maggiore.

Una delle ragioni spesso addotte è quella che per ogni membro dello staff aumenta il numero di persone da gestire, ma in realtà, oltre a non essere una causa d'insoddisfazione percepita dagli ospiti, ciò non trova riscontro giacché l'organico aumenta *ad hoc* con l'inserimento di lavoratori extra. Pratica resa tuttavia ulteriormente ostica dall'abolizione dei voucher imposta dal governo Renzi, una scelta che non ha certo aiutato né la flessibilità né la reperibilità della forza lavoro.

Da considerare attentamente sono inoltre le aspettative dei clienti, che si alzano non solo in virtù di un prezzo più elevato, bensì anche perché chi va in vacanza in alta stagione è sovente costretto da ferie obbligate che costituiscono una delle poche o magari l'unica occasione dell'anno. Secondo uno studio condotto da *Review Pro* ciò è vero nel 46% dei casi, e di conseguenza l'agognata vacanza non può assolutamente risultare inferiore alle attese. Per contro, chi viaggia per lavoro ha priorità differenti, evita di norma i picchi stagionali ed è meno incline a lasciare recensioni. Ridurre però la questione a bassa stagione = *business* e alta stagione = *leisure*, come propone *ReviewPro* nello studio citato, non sembra del tutto corretto, così come la tesi secondo cui per i primi paga di norma l'azienda mentre nell'ultimo caso i costi si sostengono di tasca propria. Un confronto ulteriore, più complesso ma più veritiero, è invece quello tra ospiti della stessa "specie", cioè tra turisti oppure tra viaggiatori di lavoro.

Quando le tariffe e l'occupazione aumentano, la soddisfazione e i punteggi assegnati nelle recensioni scende: questa è la tendenza universale nell'industria alberghiera. È possibile evitarla?

C'è poi il fattore interno, legato allo stress di collaboratori e albergatori, che è proporzionale all'aumentare dell'occupazione ed è causato dal carico di lavoro, dalla frenesia dei ritmi di servizio e dall'allungamento degli orari.

A ciò s'aggiunge l'usura di camere e spazi comuni che l'housekeeping fatica per mantenere ai medesimi standard dei periodi a occupazione normale.



Anche gli alberghi sono ormai inseriti nella rete mondiale

Utile diventa perciò avvalersi di una check-list da stilare con adeguato anticipo in vista delle settimane critiche, anche se per la verità tali criteri sarebbero validi a prescindere dalla contingenza temporale. Molti punti sono in comune con la strutturazione di un cosiddetto piano di crisis management, di cui le imprese diligenti sono già dotate. Ecco un esempio di azioni da intraprendere:

- formare lo staff nel problem solving rapido e nel passaggio a mansioni diverse dalla propria nei periodi critici (appurandone anche la disponibilità), attivando una particolare sensibilità nelle aree complicate, come il momento di punta nel breakfast o la presa d'assalto di piscina e spa;
- approntare la struttura per l'assorbimento di un maggior numero di ospiti, affrontando i nodi irrisolti di manutenzione, in primis quelli informatici come la domotica o la banda minima garantita per il wifi. Qui rientrano giocoforza pure gli approvvigionamenti di materie prime;
- ottimizzare l'uso delle tecnologie esistenti che vengono in soccorso per una gestione anticipata dei clienti, permettendo di assolvere a priori a un ventaglio di operazioni che diversamente si espleterebbero in hotel. I moderni CRM consentono di inviare messaggi di pre-soggiorno in modo che il viaggiatore programmi la permanenza senza affollare la conciergerie, effettui il check-in online indicando l'ora d'arrivo per evitare le code al front-desk e interagisca, in camera e nelle aree comuni, con dispositivi in grado di rispondere alle sue richieste;
- potenziare da un lato la comunicazione interna, sia nella frequenza sia nei canali impiegati, per mezzo di briefing e sistemi di messaggistica istantanea che garantiscano updating in tempo reale, e dall'altro la comunicazione esterna, assicurando che il team disponga delle informazioni indispensabili da distribuire a ospiti e stakeholders in modo puntuale e accurato, così come della presenza di chi parla lingue straniere a seconda delle nazionalità in arrivo.

Se questi accorgimenti non bastassero, o malgrado le intenzioni non vi fossero le condizioni di implementarli nel breve periodo e il GRI - Global Reputation Index - scendesse, è indispensabile identificare e rispondere ai vari tipi di lamentele nel minor tempo possibile. Nella fattispecie, le più comuni riguardano prezzo, tempi di attesa e overbooking, mentre i rimedi per evitare una recensione negativa sono molteplici: da un presente posizionato in camera, come una bottiglia di vino, un dolce o un omaggio floreale con biglietto, a un souvenir locale al momento del check-out, dall'offerta di un massaggio in spa a una cena al ristorante in caso il soggiorno non sia già a mezza pensione, o una colazione se si tratta di una prenotazione room-only. Non vanno infine sottovalutati i bambini, poiché dalla loro soddisfazione passa quella dei genitori: un regalino a loro dedicato è sempre molto apprezzato... dai grandi.

In conclusione, la vera ragione dell'insoddisfazione in alta stagione è quasi sempre il denaro. Gli ospiti non comprendono, o fingono di non capire, che nelle date *clou* le tariffe sono determinate dal mercato e non sono legate a un trattamento di lusso o a una serie di servizi aggiuntivi offerti dall'hotel. Ne consegue che l'errata percezione finale è di esser vittime di una mezza fregatura.



Ormai il turismo è sempre più influenzato dalle recensioni in internet

# Il grado di utilizzo del web negli alberghi del Trentino

Presentata l'indagine predisposta da Accademia d'Impresa.

🕒 3' e 50"

👤 Gianfranco Betta

26



Web e turismo, un binomio sempre più al passo coi tempi

Come impiegano le nuove tecnologie dell'informazione le strutture alberghiere trentine? Un'indagine predisposta da Accademia d'Impresa ha provato a rispondere a questa domanda indagando principalmente quattro fattori: caratteristiche del sito aziendale; adesione alle OTA (Online Travel Agency); presenza e gestione della propria reputazione sui review site e portali di prenotazione; utilizzo di social e social media marketing, con l'obiettivo da un lato di individuare le buone pratiche da socializzare e dall'altro, grazie alla conoscenza acquisita, poter progettare degli interventi formativi sempre più efficaci.

Una delle funzioni più importanti per un sito aziendale è la possibilità di gestire direttamente una prenotazione. Sei alberghi su dieci prevedono questa funzione, una percentuale che è raddoppiata nel tempo rispetto alla versione iniziale del sito. Ma non tutti gli operatori aggiornano il proprio sito e ne garantiscono una costante manutenzione. Quattro alberghi su dieci lo fanno in modo saltuario, neppure una volta al mese. Di contro un'esigua minoranza (il 15% di alberghi) lo aggiorna quotidianamente o per lo meno una volta la settimana.

Anche il controllo delle performance del sito non pare essere un atteggiamento particolarmente diffuso. Più di un terzo delle strutture afferma di farlo solo occasionalmente e più di un quinto degli alberghi dichiara di non farlo mai.

Invece la presenza sulle OTA appare generalizzata. Solamente un albergo su dieci ha rinunciato a vendere le proprie unità abitative grazie all'intermediazione delle Agenzie online. Dalle OTA dipenderebbe poco meno di un quinto del totale prenotazioni annue: si tratta di una percentuale doppia rispetto alle prenotazioni raccolte tramite il proprio *booking engine* aziendale.

Negli anni più recenti è cresciuta anche l'attenzione posta alle segnalazioni ricevute su portali come TripAdvisor e non solo. Tuttavia continua a rimanere elevata la quota di chi non se ne cura affatto (non le controlla, non risponde alle segnalazioni), con il rischio di un grave pregiudizio per la propria reputazione e una sostanziale sottovalutazione sull'importanza che le segnalazioni possono avere nell'influenzare le decisioni di scelta dei clienti. L'ospite vuole costantemente essere ascoltato, fornisce *feedback* e pretende che la propria opinione sia presa in considerazione; non subisce più la comunicazione, ma diventa egli stesso parte integrante, nonché generatore della comunicazione.

Ma corretta gestione, controllo e monitoraggio dei social media richiedono tempo e impegno, al pari della cura richiesta dalle relazioni nel mondo reale. Non sempre questo si verifica.

Due terzi degli interpellati si dichiarano soddisfatti per la propria presenza on line. L'insoddisfazione nei confronti dell'utilizzo delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione per gli scarsi risultati ottenuti, o ritenuti inferiori rispetto alle aspettative nutrite, risulta di gran lunga più elevata tra gli operatori che hanno investito di meno sia in termini di risorse economiche che di tempo dedicato.

# VOGLIA DI MOTO?

## NUOVO SERVIZIO NOLEGGIO!



## REGALATI UN SOGNO!

**NIKO MOTO SRL**

via Paganella, 42 | 38015 Lavis (TN)  
t. 0461 420150      [www.nikomoto.com](http://www.nikomoto.com)



# Il Consiglio di Stato rifiuta il ricorso di Airbnb: evasioni 130 milioni di euro nel 2017

Federalberghi auspica che quanto prima l'Agenzia delle Entrate recuperi il dovuto

🕒 1' e 40"

Il Consiglio di Stato ha respinto, dichiarandolo inammissibile, il ricorso presentato da *Airbnb Ireland* per chiedere la disapplicazione dei provvedimenti in materia di tassazione per le locazioni brevi.



Airbnb nel mirino degli uffici fiscali italiani

Secondo quanto affermato dallo stesso Airbnb nel ricorso, nel 2017 gli *host* hanno ricavato circa 621 milioni di euro, sui quali il portale avrebbe dovuto effettuare e versare ritenute per circa 130,4 milioni di euro.

Federalberghi è intervenuta nel giudizio per promuovere la trasparenza del mercato e tutelare tanto le imprese turistiche tradizionali quanto coloro che gestiscono in modo corretto le nuove forme di accoglienza.

Federalberghi, nell'esprimere apprezzamento per la decisione del Consiglio di Stato, confida che l'Agenzia delle Entrate provveda al più presto al recupero di quanto dovuto e che i comuni italiani smettano di sottoscrivere accordi con soggetti che non hanno vergogna di evadere le tasse e di prendersi gioco delle leggi dello Stato.

## BOCCA: LE NOSTRE IMPRESE OPPRESSE DALLA TASSAZIONE SUGLI IMMOBILI

“Il mondo delle imprese turistico ricettive è fortemente provato da una pressione fiscale che va oltre ogni sostenibilità e che si mantiene superiore alla media dei paesi dell'eurozona. Con l'insediamento del nuovo governo non possiamo che auspicare che le cose cambino davvero, dal momento che allo stato attuale nessun autofinanziamento è possibile, nessun carburante può spingere l'innovazione e la competitività nelle nostre imprese”.

Sono le parole del presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, pronunciate a proposito del pagamento di Imu e Tasi, le cui prime rate sono state incassate di recente dai comuni.

“La tassazione sugli immobili, nelle sue diverse componenti, ha raggiunto un peso insostenibile - prosegue Bocca -, e noi stimiamo che gli alberghi

# Gian Marco Centinaio, neo Ministro del Turismo

Federalberghi esprime la fiducia e la volontà di collaborazione degli albergatori

🕒 2' e 10"

Nel Consiglio dei Ministri di inizio luglio è stato deciso di accorpate le competenze sul turismo nel Ministero delle Politiche Agricole che vede a capo il senatore



Il neo Ministro Gian Marco Centinaio

**Gian Marco Centinaio**, che ora è a pieno titolo anche il nuovo Ministro del Turismo. “Di Centinaio conosciamo le capacità e la notevole competenza riguardo i temi e le problematiche del nostro comparto. Siamo certi che metterà la sua esperienza al servizio del suo nuovo ruolo e che si impegnerà a sostenere un settore così prezioso per l’economia del Paese. Come Federazione degli albergatori offriamo la massima collaborazione, confermando la nostra fiducia nel suo operato”.

Queste le parole del Presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, in riferimento alla decisione assunta dal Consiglio dei Ministri.

“Le sfide da affrontare sono molte e sono note da tempo - prosegue Bocca - a cominciare dalla riduzione della pressione fiscale che grava sul settore e dalla necessità di contrastare con decisione ogni forma di abusivismo.”

“A queste - conclude Bocca - si è aggiunta nelle ultime ore la necessità di intervenire per imprimere una decisa correzione di rotta alle nuove norme in materia di contratti a tempo determinato. Un settore come il turismo, in cui la stagionalità del lavoro costituisce una caratteristica strutturale, anche in seno alle aziende aperte tutto l’anno, non può essere assoggettato alle medesime regole previste per banche ed industrie”.

## Auspichiamo che il nuovo governo riduca la pressione fiscale sui beni strumentali

italiani paghino ogni anno circa 894 milioni di euro solo di Imu e Tasi, equivalenti ad una media di 26.956 euro per albergo e 819 euro per camera.

L’onere è aggravato dal fatto che l’imposta si paga anche se la struttura è chiusa o vuota”.

“Ciò mette in evidenza - spiega il presidente di Federalberghi - l’unica misura adottabile: è vitale la riduzione della pressione fiscale sui beni strumentali, escludendo gli immobili strumentali dall’Imu, o quantomeno rendendola interamente deducibile dal reddito d’impresa”.

“Buona parte dell’imposizione sulle nostre attività deriva dai livelli territoriali di governo, rispetto ai quali proponiamo di commisurare TARI e TASI all’effettivo utilizzo della struttura: è ingiusto pagare anche quando si sta chiusi”.

# Continua anche in estate l'attività dei Giovani albergatori

Tra momenti formativi e incontri informali con lo sguardo rivolto al cambiamento

Diventare agenti del cambiamento, vivere e lavorare in modo proattivo. Questo uno dei messaggi principali della giornata di formazione GAT tenutasi giovedì 7 giugno 2018 presso l'hotel *Du Lac et Du Parc* di Riva del Garda.

L'evento si è aperto con la *site inspection* mattutina dell'Hotel Lido Palace, struttura pentastellata appartenente al soft brand del lusso *The Leading Hotels of the World*. Accompagnati da una delle meeting manager presenti in loco, la visita è iniziata nella lobby per poi proseguire con il ristorante, il bar adiacente e una delle camere, per la precisione una tripla executive all'ultimo piano. La manager, nelle sue spiegazioni, ha posto l'accento sull'attenzione del servizio al cliente e ha più volte sottolineato l'importanza di attenersi ai rigidi standard del gruppo LHW; tuttavia, l'esempio più "eclatante" che dietro la sollecitazione di una giovane albergatrice è uscito, è stato l'accompagnamento dell'ospite in camera all'arrivo. Un plus, così definito, che solitamente costituisce la norma in tutti i medio-piccoli hotel a gestione familiare del Trentino.

L'eductour è poi proseguito nella Centoundici SPA con la manager-on-duty dedicata, che ha illustrato come i trattamenti corpo cedano ormai il passo in favore

di quelli riservati al viso. Scelta motivata dal fatto che una singola seduta non può migliorare significativamente inestetismi a gambe, addome o glutei, mentre invece un trattamento specifico per il viso ad alto contenuto tecnologico dà risultati immediatamente visibili.

Nel pomeriggio, dopo le operazioni di accredito che davano la possibilità di acquistare le nuove magliette brandizzate GAT a soli 10,00 euro ha preso il via il seminario intitolato "Condividere la leadership tra collaboratori e famigliari". Punto focale di questa parte è stato il team building; il gruppo, composto da una trentina di giovani albergatori, si è infatti spostato nel parco del resort per compiere una serie di attività finalizzate a incrementare l'affiatamento e lo spirito di collaborazione tra i partecipanti. Il seminario si è protratto anche dopo la cena a buffet presso

🕒 3' e 10"

👤 Francesca Maffei

il ristorante Aria, con un modulo serale concentrato sulla gestione della negazione e dei conflitti.

A proposito di cambiamento, il giorno seguente, la sezione GAT di Madonna di Campiglio si è ritrovata in un meeting informale che ha previsto, oltre a un brain storming di idee su temi inerenti lo sviluppo turistico della località, il reclutamento di nuove leve per il ricambio delle cariche presidenziali previsto nei primi mesi del 2019, così da arrivare pronti anche al rinnovo del Direttivo provinciale GAT che avverrà nell'autunno dello stesso anno.

*Buona estate a tutti !*



Un momento formativo di *team building* con i giovani albergatori

# GAT in viaggio di studio tra castelli della Loira e Champagne

🕒 3' e 35"

31



foto: Ingessele/Marc

Il fiabesco castello di Chenonceau

Dal 5 al 9 novembre prossimi il Gruppo Giovani Albergatori organizza la 6ª edizione del viaggio di studio e formazione internazionale; quest'anno la destinazione prescelta sarà la Francia, in particolare le regioni della Loira e dello Champagne.

Il viaggio propone numerosi momenti formativi come i seminari presso l'hotel di charme *Chateau de Beaulieu et Magnolia Spa* (Valle della Loira) e con i dirigenti dell'Ente del Turismo Francese dell'*Aube* in Champagne e dell'Istituto per la promozione dello Champagne, nonché gli incontri tecnici in due Cantine di produttori di spumante. Ma ci sarà anche il tempo di visitare il castello di Chenonceau e le città di Tours, Reims, Troyes e Éperney, ed anche per cene di degustazione presso tipiche *brasserie* francesi.

Il progetto nasce ancora una volta dalla sinergia tra i Giovani Albergatori e Coldiretti Giovani Impresa del Trentino; infatti obiettivo del viaggio sarà scoprire il marketing territoriale e apprendere le buone pratiche di *destination management* presenti in Francia, utili alla creazione di un prodotto turistico enogastronomico da sviluppare in Trentino. Il progetto congiunto è stato proposto all'interno del

## Le iscrizioni sono aperte fino al 6 agosto

Tavolo d'ambito e partecipato dalla Provincia Autonoma di Trento, oltre che da Gruppo Giovani Albergatori e Coldiretti Giovani Impresa. Per usufruire di questo cofinanziamento i partecipanti devono partecipare alla formazione sullo Champagne (che avrà luogo a Trento il 26 settembre p.v.).

Il prezzo speciale riservato ai GAT per partecipare al viaggio di studio è di 595,00 euro in camera doppia (eventuale supplemento per la singola) più il costo del volo per 105,00 euro. È necessaria la regolare iscrizione al GAT.

La quota include: i servizi nel programma sopra citato (per le visite alle cantine ed al castello si richiede un supplemento di 74,50 euro a partecipante), i pernottamenti con prima colazione in hotel, 4 cene (una in hotel, una in una dimora storica e due in ristoranti locali, bibite escluse), transfer a/r dal Trentino e tutti gli spostamenti con bus riservato, esclusi tutti i pranzi.

Per l'iscrizione i partecipanti possono rivolgersi direttamente all'Agenzia "Le vie del nord" di **Maurizia Firato** ([maurizia@leviedelnord.com](mailto:maurizia@leviedelnord.com) - 0141.904927). inviando il modulo ed i documenti direttamente all'Agenzia, versando una caparra con bonifico bancario di 255,00 euro da inviare entro il 6 agosto p.v., e il saldo entro il 5 ottobre.

Per informazioni ulteriori è a disposizione la Responsabile Ufficio Marketing dell'Asat, **Monica Basile** (tel: 0461. 923666 int. 3 [m.basile@asat.it](mailto:m.basile@asat.it)).

# Ready for chinese? Maybe not yet



Are you ready for Chinese tourists?

🕒 3' e 35"

👤 Francesca Maffei

By 2025, citizens who own a passport in China will reach the number of 150 millions, 2 times and a half more than the population of Italy. Three years ago, in 2015, only 4% of Chinese could legally travel abroad, but since things are changing rapidly now they are becoming the new globetrotters.

A new trend related to Chinese tourism, which family-run mountain businesses can take advantage of, is the seek for boutique independent hotels instead of big chains, and the interest in natural retreats far away from the classic routes. Not all nationalities, however, are eager to leave their culture behind when travelling. Chinese are ones of these, and European hotels have better to know it if they want to attract and engage them. Indeed, expecting these tourists to adapt to the European or the American lifestyle turns out to be a terrible mistake. So, how to roll out carpets to Beijing? The answer is provided by Chinese themselves, who are getting used to create their wish list and send it to the Western hospi-

## From Far East a large number of tourists can arrive in Europe

tality industry in advance. Their demands can be negotiated, but the main points cannot be overlooked by management and staff, who need to be trained and well educated.

Let's start with a warm welcome; thinking about fresh flowers scattered around the lobby or in an elegant vase in the room destined to Mandarin customers? Strictly avoid the white color, since in China they are mentally connected to funerals and death. Should you decide to offer something else, like a fruit tray for honeymooners or couples spending a romantic escape, forget about pears, because the Chinese translation is very similar to the word used for 'splitting up'.

When it comes to check-in and check-out, the top 3 elements to be considered are WiFi, UnionPay (a means of payment) and Mandarin speakers. If the second 2 factors sound critical, hoteliers can make up with unlimited drinkable hot water, slippers and Chinese TV channels. A clever trick is to assign them nearby rooms, because Chinese love to keep socializing also from one bedroom to another, leaving their doors wide open and talking loudly in the corridors of their floor. This option can minimize also other guests' complaints about the noise.

In the restaurant, it is a good idea to let them share food from one dish to another. Even though Chinese know how the Italian etiquette works, they will simply ignore it, especially while on vacation. Recognizing their preferences means genuinely understand them and shows true respect.

To meet such expectations, small independent hotels which do not have the same resources and standards of big chains, can find a useful help in the China Outbound Tourism Research Institute, a private organization headquartered in Hamburg but famous worldwide. Chinese who travel the world are seen like ambassadors, and besides increasing their perceived social status they pave the way to future fellow explorers, the rising middle class. Your Mandarin guests' word-of-mouth in their home country will therefore be paramount.



# NON È UNA COSA SOLA



# S O N O T A N T E



## RICARICA

È la carta prepagata sicura, pratica e multiuso, facile da ricaricare e gestibile in autonomia. Puoi prelevare e pagare in tutti i negozi, anche online. In più, Ricarica è CONTACTLESS e per importi inferiori a 25€ paghi senza digitare il PIN. Avvicina la card al lettore, aspetta il beep e l'acquisto è fatto.



**Casse Rurali  
Trentine**

ASAT, tramite CAT TURISMO, propone una serie di corsi professionali con l'obiettivo di fornire strumenti operativi necessari per rispondere in maniera concreta all'evoluzione del mercato ed ai nuovi trend del settore. Le aziende si trovano infatti a doversi confrontare quotidianamente con due dinamiche molto complesse: la concorrenza sempre maggiore, stimolata dai nuovi canali di comunicazione e l'innovazione tecnologica continua che, pur rappresentando una grossa opportunità per gli albergatori, richiede un aggiornamento personale continuo ed un'elevata professionalità del proprio staff.

ASAT, al fine di supportare le aziende del settore turistico, ha progettato i corsi pensandoli quindi, non solo per i titolari delle aziende, ma anche per i loro collaboratori.

Siamo infatti convinti che la formazione continua e l'aggiornamento professionale delle risorse umane consentano di migliorare in modo importante il livello di motivazione del personale, il clima aziendale, l'efficienza e la produttività dell'azienda determinando così un benessere generale, necessario per mantenere un'elevata fidelizzazione della propria clientela e per attrarne di nuova. Ti presentiamo di seguito una serie di moduli tra cui scegliere quelli più adatti alle tue esigenze e che meglio rispondono alle necessità di crescita della tua azienda.

Tutti i corsi si svolgeranno presso la sede dell'Asat a Trento, **via Degasperi 77.**

#### LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI DELL'ALBERGATORE

CORSO	AUTUNNO	ORARIO
La gestione efficace dei reclami	05/10/2018	14.00-18.00
La gestione della tariffa in hotel - elementi base	12/10/2018	14.00-18.00

#### PRINCIPI DI DIGITAL MARKETING PER L'OSPITALITÀ

Modulo 1: facebook	06/09/2018	09.00-13.00 14.00-18.00
Modulo 2: youtube e vimeo	13/09/2018	09.00-13.00
Modulo 3: video e foto	20/09/2018	09.00-13.00
Modulo 4: google my business, Google analytics e google adwords	27/09/2018	09.00-13.00

#### AUMENTARE LE VENDITE CON I NUOVI TREND

Il menù del ristorante per trovare nuovi clienti	16/11/2018	09.00-13.00 14.00-18.00
La gestione sostenibile dell'albergo: da obbligo morale a fonte di ricavi	23/11/2018	10.00-17.00

#### WEB MARKETING

Il sito web perfetto per una struttura ricettiva / local search: ottimizzare la visibilità per le ricerche locali	04/09/2018	09.00-13.00 14.00-18.00
La distribuzione turistica online	11/09/2018	09.00-13.00 14.00-18.00
Disintermediazione: come aumentare i ricavi dell'hotel	18/09/2018	09.00-13.00 14.00-18.00

#### CORSO DI GRAFICA FONDAMENTI DI COMUNICAZIONE VISIVA

La comunicazione e la marca	17/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00
La comunicazione nel mondo del web	23/10/2018	09.00-13.00

#### SICUREZZA INFORMATICA

Sicurezza informatica proteggere il pc dai pericoli della rete	06/11/2018	09.00-13.00
---	------------	-------------



BAGNI DI SOLE.

QC TERME  
Dolomiti



qctermedolomiti.it | ph. +39 0462.091117  
Str. di Bagnes, 17 | Pozza di Fassa TN

# LA FORMAZIONE DI CAT TURISMO

## Il calendario del secondo semestre 2018 dei corsi obbligatori



### 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 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).

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
18/09/2018	09.00-13.00	RIVA DEL GARDA
01/10/2018	09.00-13.00	TRENTO
18/10/2018	09.00-13.00	MEZZANA
24/10/2018	09.00-13.00	FIERA DI PRIMIERO
06/11/2018	09.00-13.00	VAL DI FEMME
27/11/2018	09.00-13.00	LEVICO TERME
29/11/2018	09.00-13.00	VAL DI FASSA
03/12/2018	09.00-13.00	TRENTO

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

#### 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).

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
18/09/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
01/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
18/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	MEZZANA
24/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
06/11/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FEMME
27/11/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	LEVICO TERME
29/11/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FASSA
03/12/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO

Quota partecipazione: € 100,00 + IVA  
Quota associati: € 86,00 + 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.

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
18/09/2018	14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
01/10/2018	14.00-18.00	TRENTO
18/10/2018	14.00-18.00	MEZZANA
24/10/2018	14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
06/11/2018	14.00-18.00	VAL DI FEMME
27/11/2018	14.00-18.00	LEVICO TERME
29/11/2018	14.00-18.00	VAL DI FASSA
03/12/2018	14.00-18.00	TRENTO

Quota 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)**

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
08/10/2018 09/10/2018	09.00-13.00 / 14.00-18.00	TRENTO
16/10/2018 17/10/2018	09.00-13.00 / 14.00-18.00	VAL DI FIEMME
08/11/2018 09/11/2018	09.00-13.00 / 14.00-18.00	MEZZANA
15/11/2018 16/11/2018	09.00-13.00 / 14.00-18.00	LEVICO TERME
21/11/2018 22/11/2018	09.00-13.00 / 14.00-18.00	VAL DI FASSA
26/11/2018 27/11/2018	09.00-13.00 / 14.00-18.00	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)**

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
08/10/2018	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO
16/10/2018	09.00-13.00 14.00-16.00	VAL DI FIEMME
08/11/2018	09.00-13.00 14.00-16.00	MEZZANA
15/11/2018	09.00-13.00 14.00-16.00	LEVICO TERME
21/11/2018	09.00-13.00 14.00-16.00	VAL DI FASSA
26/11/2018	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO

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


**PREPOSTI**

“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.

**FORMAZIONE PARTICOLARE PER PREPOSTI (8 ore)**

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
30/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
30/10/2018	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO

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

## PRIMO SOCCORSO

### 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.

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
24/09/2018	14.00-18.00	TRENTO
03/10/2018	14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
10/10/2018	14.00-18.00	MEZZANA
25/10/2018	14.00-18.00	VAL DI FASSA
07/11/2018	14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
22/11/2018	14.00-18.00	LEVICO TERME
26/11/2018	14.00-18.00	VAL DI FIEMME
10/12/2018	14.00-18.00	TRENTO

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



**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 RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (12 ORE)

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
24/09/2018 25/09/2018	09.00-13.00/14.00-18.00 09.00-13.00	TRENTO
03/10/2018 04/10/2018	09.00-13.00/14.00-18.00 09.00-13.00	RIVA DEL GARDA
10/10/2018 11/10/2018	09.00-13.00/14.00-18.00 09.00-13.00	MEZZANA
25/10/2018 26/10/2018	09.00-13.00/14.00-18.00 09.00-13.00	VAL DI FASSA
07/11/2018 08/11/2018	09.00-13.00/14.00-18.00 09.00-13.00	FIERA DI PRIMIERO
22/11/2018 23/11/2018	09.00-13.00/14.00-18.00 09.00-13.00	LEVICO TERME
26/11/2018 27/11/2018	09.00-13.00/14.00-18.00 09.00-13.00	VAL DI FIEMME
10/12/2018 11/12/2018	09.00-13.00/14.00-18.00 09.00-13.00	TRENTO

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
15/10/2018 16/10/2018	09.00-13.00/14.00-18.00	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.

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
16/10/2018	09.00-13.00/14.00-16.00	TRENTO

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

## 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 E' DESTINATO AD ALTRA MANSIONE.

**BASSO:** Formazione base 4 ore + specifica 4 ore: Commercio - Bar, ristoranti, alberghi – Servizi - Terziario

Aggiornamento quinquennale

**CORSO GENERICO (4 ORE) + CORSO SPECIFICO (4 ORE)**

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
10/09/2018 11/09/2018	14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
17/09/2018	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO
22/10/2018	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO
12/11/2018	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO
29/11/2018 30/11/2018	14.00-18.00	LEVICO TERME
04/12/2018 05/12/2018	14.00-18.00	VAL DI FASSA
06/12/2018 07/12/2018	14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
11/12/2018 12/12/2018	14.00-18.00	VAL DI FIEMME
13/12/2018 14/12/2018	14.00-18.00	MEZZANA
17/12/2018	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO
19/12/2018 20/12/2018	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 multiazienda)

**CORSO DI FORMAZIONE AI DIPENDENTI  
AGGIORNAMENTO (6 ORE)**

Il corso di aggiornamento per i lavoratori dipendenti ha valenza quinquennale

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
17/09/2018	09.00-13.00/14.00-16.00	TRENTO
10/09/2018 11/09/2018	14.00-18.00 14.00-16.00	RIVA DEL GARDA
22/10/2018	09.00-13.00/14.00-16.00	TRENTO
12/11/2018	09.00-13.00/14.00-16.00	TRENTO
29/11/2018 30/11/2018	14.00-18.00 14.00-16.00	LEVICO TERME
04/12/2018 05/12/2018	14.00-18.00 14.00-16.00	VAL DI FASSA
06/12/2018 07/12/2018	14.00-18.00 14.00-16.00	FIERA DI PRIMIERO
11/12/2018 12/12/2018	14.00-18.00 14.00-16.00	VAL DI FIEMME
13/12/2018 14/12/2018	14.00-18.00 14.00-16.00	MEZZANA
17/12/2018	09.00-13.00/14.00-16.00	TRENTO
19/12/2018 20/12/2018	14.00-18.00 14.00-16.00	VAL DI FASSA

Quota di partecipazione: € 40,00 + IVA  
 Quota associati: € 35,00 + 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
- formazione specifica secondo il settore produttivo dell'azienda e la mansione svolta (8, 12 o 16 ore);

I lavoratori con contratto di apprendistato devono frequentare tale corso di formazione. TALE PERCORSO DEVE ESSERE COMPLETATO ENTRO 60 GG DALL'ASSUNZIONE.



## 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)

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
02/11/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
14/11/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
21/11/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
28/11/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	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.

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
09/11/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	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

# 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 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.

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
27/09/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
15/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
22/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FEMME
25/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	MEZZANA
30/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
05/11/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	LEVICO TERME
12/11/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FASSA
19/11/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	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)

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
27/09/2018	09.00-13.00	RIVA DEL GARDA
15/10/2018	09.00-13.00	TRENTO
22/10/2018	09.00-13.00	VAL DI FEMME
25/10/2018	09.00-13.00	MEZZANA
30/10/2018	09.00-13.00	FIERA DI PRIMIERO
05/11/2018	09.00-13.00	LEVICO TERME
12/11/2018	09.00-13.00	VAL DI FASSA
19/11/2018	09.00-13.00	TRENTO

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

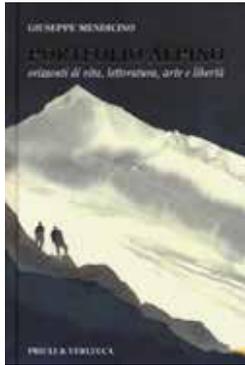
### CORSO ANTINCENDIO CORSO BASE PER AZIENDE CON RISCHIO DI INCENDIO ELEVATO (16 ORE)

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
15/10/2018 16/10/2018	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO
19/11/2018 20/11/2018	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO

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



# Le Alpi tra passato e presente



🕒 4' e 05"  
👤 Gianfranco Betta

Giuseppe Mendicino  
Portfolio alpino.  
Orizzonti di vita, letteratura,  
arte e libertà  
Ed. Priuli e Verlucca, 2018  
€ 16,90 - pp 227

Una ventina di biografie, tratteggiate con rapide pennellate, di uomini accomunati da una grande passione per la montagna, ma che nel contempo “hanno tenuto fede con caparbietà ai loro principi di libertà”. A incominciare da Hemingway, amante dello sci e delle montagne alpine, che, con il suo “Addio alle armi” in cui descrive la ritirata di Caporetto, personifica l’etica dell’uomo libero. Un’attenzione particolare è dedicata ai forti alpinisti degli anni ‘30 come Chabod, accademico CAI a soli 21 anni (sua la massima “trovare la via più facile lungo il versante più difficile”), Castiglioni, Soldà...che hanno poi scelto la lotta partigiana, perché come scriveva Dante Livio Bianco, avvocato, partigiano della banda “Italia libera”, “la libertà e i silenzi delle montagne erano incompatibili con l’opportunismo, il chiasso e la retorica dei fascisti”. O, come si esprimeva il trentino di nascita e milanese di adozione Ettore Castiglioni, “il vero alpinista non può essere fascista (...) l’alpinismo è libertà”. Ufficiali alpini durante la Guerra come Chabod, sul fronte russo come Rigoni Stern, Giuseppe Lamberti, Nuto Revelli (i suoi scritti *La guerra dei poveri* e *La strada del davai* sono il resoconto preciso della guerra di Russia e le testimonianze dei sopravvissuti della ritirata), che con l’esperienza partigiana aderiscono al movimento di Giustizia e Libertà, il movimento di Carlo e Nello Rosselli che cerca di coniugare democrazia liberale e istanze di giustizia sociale e che sarà una fucina di tanti protagonisti del dopoguerra.

Ma nel testo di Mendicino trovano spazio anche altre figure: Primo Levi, che vive la montagna e l’idea di alpinismo come superamento di ostacoli e di rischi; Rolly Marchi; la guida alpina Toni Gobbi; il maestro di scuola Sergio Arneodo che promuove con altri nel 1986 la Carta di Sondrio, un manifesto per la difesa e lo sviluppo della montagna; la giornalista inascoltata e osteggiata Tina Merlin, i cui primi articoli contro il rischio Vajont escono già nel 1955 ed altri. Tutti personaggi accomunati da autorità morale e intellettuale, spirito critico e autonomia di pensiero.



Ralf-Peter Martin  
Le Alpi nel mondo  
antico  
Da Ötzi al Medioevo  
Ed. Bollati  
Boringhieri, 2018  
€ 19,00 - pp. 136

Le Alpi sono interessate da scambi commerciali fin dall’antichità, già testimoniato dal corredo di Ötzi, che l’autore è propenso a ritenere vittima di un assassinio rituale. Fornitrici di sale e rame e più tardi del ferrum noricum, lega particolarmente apprezzata perché arricchita di manganese, le Alpi non hanno mai rappresentato una barriera invalicabile, basti pensare ad Annibale e ai suoi elefanti.

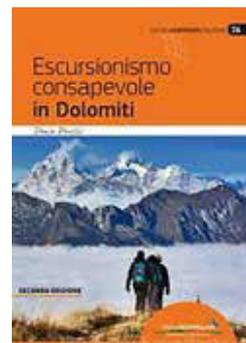
Per i Romani diventava essenziale controllarne le vie di accesso. In poco più di un secolo, alla vigilia dell’età augustea, sono fondati ben 39 nuovi centri, tra cui Tridentum, e le Alpi sono attraversate da 14 grandi direttrici con stazioni di posta e cambio cavalli ogni 25 miglia. Tra queste la Via Claudia Augusta, lunga 518 km da Altinum a Landeck nella valle dell’Inn, passando per Feltre, Trento, Merano e il passo Resia; e da Landeck attraverso il passo Fern a Füssen e Augusta. Unica strada che consentiva il transito dei carriaggi nella zona del Tirolo. Il Brennero assumerà importanza solo due secoli più tardi, come strada militare per contrastare i movimenti di Marcomanni e Alemanni che si spostavano lungo il Danubio, e finirà con l’oscurare l’importanza della Via Claudia Augusta. La pax romana sulle Alpi, dopo vinte anche le ultime resistenze delle popolazioni retiche, è testimoniata dal Trophaeum Alpium (Trofeo delle Alpi) dedicato all’imperatore Augusto ed eretto a La Turbie, nel punto in cui la via Julia Augusta lascia l’Italia per entrare in Gallia. Ma il limes germanico-retico, dal III sec. sarà sempre più frequentemente superato dalle tribù germaniche, che premono da nord avviando la dissoluzione dell’impero.

# Camminare consapevole



🕒 3' e 55"  
📖 Gianfranco Betta

Erling Kagge  
Camminare.  
Un gesto sovversivo  
Ed. Einaudi, 2018  
€ 13,00 – pp. 140



Denis Perilli  
Escursionismo  
consapevole in Dolomiti  
Idea Montagna Edizioni, 2018  
€ 29,00 – pp. 480

L'autore ha scalato l'Everest e raggiunto a piedi in solitaria il Polo Sud e sembra vivere secondo la massima di Henry Thoreau che consigliava di camminare quattro ore al giorno per mantenersi in salute: "se siete uomini liberi, allora siete pronti per camminare". Un invito a usare con costanza i propri piedi.

Secondo l'autore imparare a camminare forse è la cosa più pericolosa che facciamo nel corso della nostra vita. Ma mettere un piede davanti all'altro, esplorare e spingersi oltre sono cose insite nella natura umana. L'Homo sapiens ha sempre camminato e il cammino ha permesso al cervello di svilupparsi più rapidamente rispetto a quello di altre creature.

La vita è come una lunga camminata: i verbi vissuti e vivremo della lingua sanscrita sono traducibili con "quello che abbiamo camminato e quello che cammineremo".

Ippocrate affermava che "camminare è la migliore medicina per l'uomo", ma camminare è molto di più di una lista di benefici per la salute. Camminare dà un senso di libertà. Quando si cammina tutto si muove più lentamente, il mondo sembra ammorbidirsi: la vita dura di più quando cammini. I pensieri e le preoccupazioni che si sentono nel corpo si modificano e si chiariscono perché "c'è un legame segreto fra lentezza e memoria, fra velocità e oblio" (M. Kundera).

Più si cammina e meno si sente la distinzione tra corpo, anima, mente e ambiente.

Sono moltissimi i libri che propongono delle escursioni e delle passeggiate nell'arco alpino e sulle montagne del Trentino. Basti pensare ai numerosi lavori di Fiorenzo Degasperis: escursioni per malghe, per le vie del sacro, semplici passeggiate... Tutti libri che ogni albergatore può utilmente mettere a disposizione dei propri ospiti.

Ma qui vogliamo presentare il testo del naturalista Denis Perilli dedicato alle Dolomiti, "le montagne" per antonomasia: "io le chiamo così le Dolomiti! - scrive l'autore - Le altre alture sono belle sì, affascinanti, ma non sono le Dolomiti!". Il libro segue una cronologia che va dalla loro formazione al recente riconoscimento quale Patrimonio Mondiale dell'Unesco, trattando temi molteplici: la geologia; flora e fauna; la presenza dell'uomo e la gestione del territorio con i pascoli, le malghe, ma anche la Grande Guerra, il turismo di massa, architettura e paesaggio; la parte alpinistica, con sentieri, ferrate, rifugi, bivacchi; ma pure i miti, leggende, tradizioni, di cui sono ricche le Dolomiti. Ogni capitolo arricchito da cinque itinerari (molto spesso ad anello) con gradi diversi di difficoltà, spiegati in modo esauriente e arricchiti di una messe di informazioni storiche, naturalistiche ambientali e ovviamente escursionistiche. Mai messe a disposizione del lettore con taglio da erudito, ma sempre con levità e con lo scopo di rispondere alle tante curiosità e domande di chi pratica le Dolomiti. Abbinando rigore scientifico, emozionalità e informazioni pratiche (oltre ad un ricchissimo corredo fotografico). Conoscenze che rendono appunto, come recita il titolo, più "consapevole" la frequentazione di queste inimitabili montagne e che fanno di questo testo una sorta di breviario che non dovrebbe mai mancare nello zaino di un escursionista.

# HOTEL 2018 a Bolzano.

## L'ospitalità del futuro è servita

🕒 3' e 55"

*Appuntamento con la fiera specializzata in hotellerie e ristorazione dal 15 al 18 ottobre*

Come possiamo entusiasmare gli ospiti del futuro? L'intelligenza artificiale può contribuire al senso di ospitalità? La fiera specializzata HOTEL 2018 offre non solo una panoramica a 360° sulla HOTELLERIE e ristorazione al giorno d'oggi, ma indica anche la direzione in cui si svilupperà il futuro del settore Horeca, grazie a contenuti avvincenti e ad un proprio Startup Village. HOTEL 2018 si svolge dal 15 al 18 ottobre a Fiera Bolzano. Da oltre 40 anni, HOTEL è il punto d'incontro professionale per HOTELLERIE e ristorazione in una regione che celebra l'ospitalità e il gusto. Il Trentino Alto Adige conta infatti oltre 390.000 posti letto, oltre 49 milioni di pernottamenti all'anno e un totale di 33 stelle Michelin assegnate a 25 chef. In questo contesto, la fiera offre occasioni di scambio e momenti di informazione ed ispirazione per oltre 20.000 visitatori tra albergatori, ristoratori, startup innovative, associazioni di categoria e operatori del settore.

### HOTEL Startup Village: proposte innovative per l'ospite di domani

Dal 2016, lo Startup Village di HOTEL accende i riflettori su nuove idee e tecnologie all'avanguardia. Insieme all'Ecosystem ICT & Automation di IDM Alto Adige, Brennercom e Plank, Fiera Bolzano cerca ed ospita i migliori progetti innovativi per il futuro della HOTELLERIE e ristorazione, dalle soluzioni di mobilità sostenibile alle tendenze nell'universo food and beverage fino al design e arredamento dinamico.

Dieci startup selezionate avranno la possibilità di far parte all'incontro più importante per l'industria alberghiera nell'arco alpino. Durante la fiera, le startup finaliste presenteranno i propri prodotti o servizi ad aziende consolidate, operatori del settore e una giuria di esperti. Due sessioni di pitch individueranno due vincitori che, oltre all'ambito titolo "Winner of the day", riceveranno in premio uno stand all'edizione 2019 di HOTEL. Giovani imprese possono candidarsi online entro il 31 luglio 2018 all'indirizzo: <http://www.fierabolzano.it/HOTEL/startup-village.htm>

### Communication Forum 2018: La fine della ricerca

Il Communication Forum - organizzato da Fiera Bolzano in collaborazione con l'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti dell'Alto Adige (HGV), i Giovani Albergatori (HGJ) e IDM Alto Adige - getta uno sguardo sulle ultime tendenze e il futuro della comunicazione, concentrandosi sui risvolti che queste nuove tecnologie hanno sul settore turistico.

Già nel 2017, 240 partecipanti hanno colto l'occasione per informarsi e confrontarsi sul tema dell'intelligenza artificiale. Quest'anno l'evento porta il titolo: *La fine della ricerca* e approfondirà ulteriormente l'argomento "AI", dando una panoramica di quello che ci attende in futuro, dai big data fino ai sistemi intelligenti a controllo vocale. Attenzione particolare sarà riservata alle ricadute pratiche che queste tecnologie hanno sul turismo e all'utilizzo migliore che gli operatori del settore ne possono fare.

### Tutte le sfumature di bianco-rosso

I wine events di HOTEL 2018 sono un'esperienza tutta da assaporare! Autochtona si svolgerà nei primi due giorni di HOTEL 2018 mentre Vinea Tirolensis e Tasting Lagrein si terranno rispettivamente il 17 e il 18 ottobre. In attesa di queste quattro giornate all'insegna dei migliori vini dell'Alto Adige e di tutt'Italia vi auguriamo dei brindisi indimenticabili!



L'innovazione sarà di casa a HOTEL 2018

# HOTEL 2018

FIERA INTERNAZIONALE PER HOTELLERIE  
E RISTORAZIONE

15 - 18 OTTOBRE 2018 / BOLZANO

Lun - Mer: 9.30 - 18.00 / Gio: 9.30 - 17.00



CON  
**AUTOCHTONA**  
15° FORUM NAZIONALE  
DEI VINI AUTOCTONI  
15-16 OTTOBRE

FIERABOLZANO  MESSEBOZEN

[hotel.fierabolzano.it](http://hotel.fierabolzano.it)

ALTO ADIGE  


 SPARKASSE  
CASSA DI RISPARMIO

 FORST

*alperia*

brenner  .com

# Trentino Guest Card

## “la vacanza esperienze incluse”

🕒 6' e 25"

👤 Rosario Fichera

*Più di 550 mila utilizzatori, 17 ambiti turistici (cui si aggiunge l'Altopiano della Paganella nei periodi “fuori stagione”) e circa 1600 operatori coinvolti, di cui il 52% albergatori, più di 300 fornitori di servizi, partner di progetto. Sono questi i dati, al 2017, della “Trentino Guest Card”, uno dei più importanti strumenti al servizio del sistema ricettivo trentino, coordinato da Trentino Marketing, che, in poco più di quattro anni, ha registrato percentuali di crescita a due cifre. Con la soddisfazione degli operatori turistici, ma soprattutto degli ospiti che la utilizzano.*

*Per capire le caratteristiche e i benefici dell'iniziativa siamo andati a trovare **Paolo Nascivera**, direttore Area innovazione e conoscenza di Trentino Marketing, al quale abbiamo chiesto innanzitutto di spiegarci perché questa card turistica è vantaggiosa per l'ospite.*

«In effetti la Trentino Guest Card è qualcosa di più di una card turistica – ha precisato Paolo Nascivera – diciamo che rappresenta un modo nuovo di vivere la vacanza in Trentino».



La Trentino Guest Card è ormai uno strumento consolidato per i turisti in Trentino

### ■ In che senso?

«Questo strumento è di fatto un sistema che permette al turista di configurare, attraverso strumenti e canali digitali, la propria vacanza, integrando i servizi turistici del territorio. La card consente, infatti, di viaggiare liberamente su tutti i trasporti pubblici in Trentino, treni, battelli e su alcune funivie; entrare gratuitamente in più di 60 musei, compresi Muse e Mart; visitare gratuitamente 20 castelli e più di 40 attrazioni, tra cui anche l'Arena di Verona; degustare i prodotti tipici del territorio direttamente dai produttori, acquistarli con sconto del 10% e partecipare gratuitamente a visite guidate; accedere a numerosi altri servizi a condizioni vantaggiose, prenotare servizi direttamente dall'App dedicata».

### ■ In pratica si mette a disposizione un cruscotto con i pulsanti che permettono di scegliere i servizi per vivere la propria vacanza tutto incluso?

«Sotto certi aspetti sì: la Trentino Guest Card è una piattaforma progettuale che consente di attivare la “catena di valori” che legano l'ospite al nostro territorio».

In pochi anni il progetto, lanciato nel 2013 e coordinato da Trentino Marketing, ha coinvolto un numero sempre più alto di albergatori.

#### ■ Come si ottiene la card?

«Si può ottenere, prenotando un soggiorno di almeno due notti in una delle strutture ricettive del Trentino che aderiscono all'iniziativa. La card, inclusa nel soggiorno, viene consegnata in forma cartacea all'arrivo in struttura o spedita via mail per dare la possibilità all'ospite di registrarla sull'app Trentino Guest Card e utilizzarla anche prima di arrivare a destinazione. Chi invece trascorre solo una notte in una delle strutture convenzionate può avere la Card a un prezzo conveniente. È infine possibile acquistarla in tutti gli uffici turistici oppure online al costo di 40 euro per adulto in formula settimanale. Anche in questo caso la card è estesa a bambini e ragazzi».

#### ■ Collegandosi al sito dell'albergo si può anche richiedere la pre-emissione della card?

«Proprio così: all'operatore viene fornito un widget da pubblicare sul proprio sito che consente all'ospite di richiedere direttamente la card al momento dell'acquisto della vacanza».

#### ■ Uno dei punti di forza della card è il fatto di essere compresa nel costo dell'ospitalità?

«Sì, questo modello è stato pensato per raggiungere il più alto numero di ospiti con una proposta semplice che abbatta le barriere tuttora presenti verso le molte esperienze realizzabili in Trentino».

#### ■ Con questa piattaforma si sono messi a sistema i vari attori del mondo turistico trentino?

«Esatto, senz'altro questo è uno dei punti di forza del progetto: l'iniziativa si basa su una strategia che, partendo dal singolo ambito e struttura ricettiva, mette a sistema i molti protagonisti della vacanza, introducendo un gioco di squadra con i diversi settori, trasporti, cultura, natura, produttori, che non sono più semplici fornitori, ma partner di un nuovo modello».

#### ■ Un modello che rende distintiva la vacanza, legando sempre di più l'ospite al territorio.

«È proprio così e in questa prospettiva la Trentino Guest Card diventa una vera e propria leva di vendita per le strutture ricettive, uno strumento, quindi "non" da vendere, ma "per" vendere. In pratica rappresenta un importante elemento di vantaggio competitivo verso il mercato e la clientela, capace di migliorare la fidelizzazione degli ospiti e rendere più attrattivo il Trentino in tutte le stagioni turistiche. Potremmo dire che grazie alla card gli operatori del ricettivo possono aggiungere all'ospitalità della struttura quella dell'intero territorio».

#### ■ Uno degli aspetti fondamentali della card è la piattaforma tecnologica su cui si basa il suo funzionamento. È stata sviluppata in Trentino?

«Sì, è stata sviluppata proprio in Trentino. Questa piattaforma tecnologica offre ad ogni ospite, via web o smartphone, il servizio di consultazione dei servizi, le informazioni su cosa visitare, come arrivare, anche con i mezzi pubblici, ma soprattutto restituisce ai partner una ricchissima base informativa che permette di leggere e comprendere determinati fenomeni per adottare strategie sempre più mirate e personalizzate».

#### ■ A proposito di restituzioni d'informazioni, chi ha sperimentato la card la considera poi determinante per una futura vacanza in Trentino?

«Sì, abbiamo condotto delle analisi sul grado di soddisfazione della clientela, in base alle quali per il 62% degli ospiti è determinante ricevere la card in futuro per la scelta della vacanza in Trentino. I dati dicono inoltre che chi riceve la card svolge molte più attività (il 73% degli ospiti) grazie sicuramente alla gratuità delle stesse, ma anche alla presentazione unitaria della proposta turistica culturale del Trentino e alla facilità d'uso della card».

#### ■ E dal lato degli operatori ricettivi?

«Il 51% di loro ha dichiarato di avere avuto ritorni dalla card e per oltre il 70% è importante offrirla ai propri ospiti anche in futuro».

3' e 15"

Spesso gli associati ci chiedono se esistono contributi provinciali per l'acquisto di stazioni di ricarica per veicoli elettrici o ibridi *plug in* (siano essi autovetture o biciclette). Effettivamente, in attuazione del Piano per la mobilità elettrica, la Giunta provinciale ha approvato a suo tempo i criteri per agevolare l'acquisto di colonnine per la ricarica di autoveicoli e biciclette elettrici con incentivi rivolti a cittadini ed aziende. Questo provvedimento si affianca ad altre agevolazioni previste per questo tipo di interventi su veicoli elettrici e infrastrutture di ricarica. Di seguito vediamo brevemente gli estremi normativi.

Innanzitutto, possono beneficiare degli interventi di cui alle presenti disposizioni le imprese che siano iscritte in Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento.

Inoltre, sono agevolabili le iniziative relative ad:

- acquisto di stazioni di ricarica per veicoli elettrici od ibridi, nel limite di 5 stazioni per ciascun richiedente, per una spesa massima ammissibile di 1.500,00 euro cadauna;
- acquisto di stazioni di ricarica per E-bike, dotate di multipresa tipo schuko, nel limite di 1 stazione per ciascun richiedente, per una spesa massima ammissibile di 500,00 euro.

Le iniziative agevolate devono riferirsi a beni di proprietà del soggetto richiedente e nel caso di imprese e altri soggetti, nell'ambito dell'esercizio dell'attività di impresa per le quali il soggetto beneficiario è iscritto nel Registro delle imprese, possono essere messi a disposizione di dipendenti, clienti e visitatori dell'unità operativa dell'impresa presso i quali sono installati.

# Mobilità elettrica: incentivi per le colonnine di ricarica

## La Provincia interviene per agevolare l'utilizzo di veicoli elettrici o ibridi

Nella determinazione della spesa ammissibile si tiene conto anche degli oneri inerenti l'imballo, il trasporto, il collaudo, gli accessori a condizione che gli stessi siano indicati nel medesimo documento di spesa del bene acquistato. Nel limite della spesa massima ammissibile indicata sopra, è ammessa l'IVA se rimane effettivamente a carico del soggetto beneficiario.

Non sono ammesse le spese di installazione delle stazioni di ricarica. La domanda per ottenere la concessione degli incentivi è presentata alla Provincia di Trento - A.P.I.A.E. tramite posta elettronica certificata all'indirizzo dell'organismo istruttore. I contributi sono determinati nella misura del 60% della spesa ammissibile. Il contributo concesso alle imprese è accordato nel rispetto della normativa dell'Unione europea in materia di aiuti d'importanza minore («de minimis»).

I contributi sono corrisposti in un'unica soluzione.

Ulteriori informazioni sugli incentivi sono disponibili [www.provincia.tn.it/mobilitasostenibile](http://www.provincia.tn.it/mobilitasostenibile).



Anche in Trentino molti hotel offrono sistemi di ricarica per veicoli elettrici



**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](mailto:consulenza@studiogiovanelli.com)

### **Studio Giovanelli S.r.l.**

Via Guardini 33 | 38121 Trento | I  
tel. 0461 390136  
[info@studiogiovanelli.com](mailto:info@studiogiovanelli.com)  
[consulenza@studiogiovanelli.com](mailto:consulenza@studiogiovanelli.com)

# Evoluzione della normativa del rischio chimico in albergo

Nelle lavorazioni che vengono svolte all'interno di una struttura alberghiera vi è spesso il ricorso ad agenti chimici, ad esempio per le attività di pulizia (piani, cucina, sala ecc.).

Questo uso porta a dei rischi sia per la salute che per la sicurezza dei lavoratori e per tale motivo è importante che il datore di lavoro in ogni struttura compia una corretta valutazione delle pratiche utilizzate e della pericolosità dei prodotti presenti in azienda.

Per agente chimico si intendono le sostanze, cioè gli elementi e i loro composti, allo stato naturale o ottenuti per mezzo di un procedimento di fabbricazione (es. ammoniaca, acido cloridrico) o le miscele, cioè i miscugli o le soluzioni di due o più sostanze (es. detersivi).

Esiste all'interno dell'Unione Europea una classificazione di pericolosità delle sostanze e delle miscele dettata dal Regolamento n. 1272/2008, che è entrato in vigore nel 2009 e ha sostituito progressivamente la direttiva sulla classificazione ed etichettatura delle sostanze pericolose e la direttiva sui preparati pericolosi. In particolare sono stati sostituiti i vecchi simboli di pericolo arancioni con nuovi pittogrammi con cornice rossa e, i termini più arcaici sono stati sostituiti da termini più innovativi :

- Miscele va a sostituire preparati;
- Hazardous sostituisce dangerous nella versione inglese, traducibili entrambi con pericoloso;
- Pittogrammi al posto di simboli;
- Frasi di pericolo anziché frasi di rischio;
- Frasi di precauzione al posto di frasi di sicurezza;
- Le indicazioni di pericolo sono state sostituite da segnalazioni (es. pericolo, avvertenza).



Anche il rischio chimico è oggetto di valutazione nei luoghi di lavoro

Tutti i prodotti pericolosi devono avere l'etichetta leggibile e contenere:

- il nome completo del prodotto;
- il nominativo e recapito della ditta produttrice;
- la formula molecolare, massa molecolare, densità;
- la concentrazione delle impurezze presenti;
- i pittogrammi per il riconoscimento immediato del rischio;
- le indicazioni del rischio H e consigli di prudenza P;
- le indicazioni della concentrazione se si tratta di una soluzione;
- il quantitativo del contenuto.

## L'importanza di una corretta manipolazione delle sostanze chimiche

🕒 5' e 45"

👤 Stefano Hueller



I prodotti chimici utilizzati devono avere sempre un'etichetta con le indicazioni di legge

Oltre all'etichetta ogni sostanza deve essere accompagnata dalla Scheda Dati di Sicurezza (SDS), che contiene tutte le informazioni necessarie per maneggiare le sostanze in modo corretto. All'interno della scheda si trovano, a titolo di esempio, le misure di primo soccorso o antincendio da mettere in atto in caso di emergenza, e le informazioni per le protezioni individuali da utilizzare. Le schede di sicurezza che devono essere fornite gratuitamente dal fornitore devono essere tenute a disposizione dei lavoratori nei locali di utilizzo dei prodotti chimici. È importante che ogni datore di lavoro verifichi di avere le schede di sicurezza aggiornate al nuovo regolamento e che la classificazione dei propri prodotti non sia cambiata.

Il rischio chimico è presente quando in un ambiente c'è presenza in contemporanea di agenti pericolosi in forma solida, liquida o aeriforme (gas o vapore) e esposizione delle persone che occupano l'ambiente. Nel dettaglio si possono distinguere due tipologie di rischio chimico: il rischio per la sicurezza legato alle caratteristiche chimico-fisiche di sostanze e miscele e all'intera-

zione immediata con l'ambiente circostante (es. incendio, esplosione) ed il rischio per la salute, legato alle caratteristiche tossicologiche delle sostanze e delle miscele, cioè gli effetti sfavorevoli per le persone esposte, oltre al loro stato fisico.

Ci sono 3 vie principali di esposizione agli agenti chimici:

- ingestione: bocca
- contatto cutaneo: pelle, mucosa, ferite
- inalazioni: naso, bocca, pori.

Per fare fronte al problema il datore di lavoro deve valutare come primo aspetto la pericolosità dei prodotti chimici presenti in azienda e verificare se vi è la possibilità di sostituire quelli pericolosi con altri prodotti non pericolosi, o di ridurre la presenza all'interno degli ambienti di lavoro.

Altre misure di prevenzione a disposizione del datore di lavoro, sono la formazione ed informazione ai lavoratori che maneggiano le sostanze, una pianificazione dell'organizzazione del lavoro che cerchi di limitare il numero di esposti, e l'introduzione di buone pratiche aziendali per la manipolazione, conservazione e smaltimento delle sostanze chimiche utilizzate e relativa gestione della emergenza. Qualora l'esposizione dei lavoratori non sia sufficientemente ridotta dalle misure preventive è importante premunirsi di corrette protezioni e di ricorrere quindi ai Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) come ad esempio visiere protettive o guanti, in relazione alla sostanza da cui devono proteggere il lavoratore.

Infine si ricorda l'importanza di tenere i prodotti chimici nelle loro confezioni, munite delle loro etichette originali, e di non utilizzarle in maniera impropria, ad esempio mescolando dei prodotti acidi (HCL o Muriatico) con prodotti basici (ipoclorito di Na+ o Candeggina), la cui reazione sviluppa vapori di cloro molto aggressivi per la cute, mucose oculari e rinofaringee.

# L'appalto di servizi nelle aziende alberghiere

🕒 5' e 25"

Ai giorni nostri la gestione di un'azienda alberghiera è cosa complessa e molto complicata, che coinvolge diversi ambiti amministrativi, giuridici e burocratici. Inoltre, la crisi economica che stiamo attraversando, spinge sempre più ad un attento esame dei costi d'impresa - in particolare in un settore competitivo come quello turistico - per sgravare le ditte da una serie di oneri fissi. Tra questi, quelli legati alla necessità di assumere personale in modo duraturo, a prescindere dai picchi occupazionali dei periodi di alta stagione, nei quali le strutture alberghiere devono necessariamente dotarsi di un numero maggiore di collaboratori.

Ecco perché nei servizi alberghieri è ormai molto diffuso il meccanismo dell'esternalizzazione di una serie di prestazioni solitamente attuata attraverso il sistema dell'appalto di servizi. Così, nella prassi ricorrente di questi ultimi anni, nelle strutture alberghiere è invalso l'uso di utilizzare il contratto di appalto "all'esterno" o, come si usa dire, in *outsourcing*, utilizzando ditte esterne soprattutto per i servizi di rifacimento delle camere, pulizia e facchinaggio, ma anche per servizi di ordinaria e minuta manutenzione della struttura o di reception.

Spesso, però, questi istituti non sono ben chiari e possono portare ad equivoci o problemi di tipo giuridico. Vogliamo allora di seguito riportare alcune note per fare chiarezza e dare alcuni spunti ai nostri associati.



Brigata di sala e cucina

Innanzitutto, l'appalto è un istituto disciplinato dall'art. 1655 del Codice Civile quale "contratto con il quale un soggetto, si obbliga nei confronti di un altro soggetto, a compiere una determinata opera o un servizio dietro corrispettivo in denaro, con propria organizzazione di mezzi e con gestione a proprio rischio".

Il contratto di appalto risponde quindi ad una logica di esternalizzazione produttiva: l'impresa (nel nostro caso, alberghiera) committente rinuncia ad eseguire direttamente un'attività ed acquista dall'esterno l'opera o il servizio realizzato da un altro imprenditore (non alberghiero).

Il committente, pertanto, inserisce nel proprio ciclo produttivo, seppur indirettamente, la forza lavoro dipendente da un altro soggetto imprenditoriale.

Il contratto di appalto si distingue a sua volta dalla somministrazione di lavoro in particolare per l'esercizio del potere organizzativo e direttivo nei confronti dei lavoratori utilizzati. Risulta fondamentale ricordare come, nel contratto di appalto, i lavoratori "internalizzati" sono e restano alle dipendenze e sotto la direzione di un altro soggetto, l'azienda appaltatrice esterna.



Un modo di affrontare le complessità e la crisi economica nelle aziende

## ■ Contratto di appalto

Particolare attenzione deve essere posta nella redazione del contratto di appalto, in particolare ai seguenti elementi:

- si deve chiaramente definire l'organizzazione aziendale e come l'incarico di appalto si inserisce nelle dinamiche aziendali. Deve esserci la specializzazione dell'azienda appaltatrice nel settore di riferimento (es. le pulizie) ed esclusione di ogni ipotesi di mono committenza.
- l'oggetto contrattuale deve rispecchiare la piena autonomia riservata all'appaltatore nella gestione delle attività oltre che evidenziare come tale organizzazione possa incrementare l'efficienza produttiva.

Al fine di favorire, operativamente oltre che formalmente, l'autonomia dell'appaltatore è consigliato porre particolare attenzione ai seguenti elementi:

- titolarità dei mezzi di produzione (attrezzature, prodotti e macchinari) generalmente in capo all'appaltatore;
- separazione tra la manodopera dell'appaltatore e del committente;
- individuazione della figura di un referente di servizio con la duplice funzione di responsabile della manodopera addetto all'appalto e unico referente dell'organizzazione committente;
- destinazione di locali dedicati alla manodopera dell'appaltatore;
- individuazione nel regolamento contrattuale di una procedura standardizzata di contestazione nel caso gli standard espressi non siano soddisfacenti;
- individuazione di clausole penali da applicare nel caso di contestazione sull'attività svolta.

Si ricorda inoltre che il potere di controllo e di verifica sull'attività svolta spetta legittimamente al committente, ma esso non potrà in nessun modo tradursi in un controllo diretto sui lavoratori dipendenti dell'appaltatore. Inoltre non potrà essere posto nessun vincolo in merito alla presenza "quantitativa" della manodopera.

## ■ Rischio di impresa

Tratto qualificante del contratto di appalto rimane il rischio di impresa dell'appaltatore. Tale rischio di impresa può trovare riscontro ad esempio nel risarcimento dei danni cagionati, nel fissare degli standard minimi di prestazione, con relative sanzioni nel caso di non raggiungimento degli stessi.

## ■ Profili sanzionatori

Ove il contratto di appalto non soddisfi i predetti requisiti si può configurare un appalto illecito ed il lavoratore può richiedere, mediante ricorso giudiziale, la costituzione del rapporto di lavoro alle dipendenze del soggetto che ne ha utilizzato la prestazione. Anche gli organi ispettivi, una volta riscontrato l'appalto illecito, possono richiedere la cessazione immediata dell'azione e la regolarizzazione (persa in carico) delle posizioni dei lavoratori da parte dell'appaltante.

## ■ Solidarietà tra committente, appaltatore ed eventuali subappaltatori

Al fine di tutelare il lavoro in appalto, esiste un principio di corresponsabilità tra appaltante ed appaltatore. Infatti i contraenti risultano corresponsabili per gli adempimenti retributivi, comprese le quote di trattamento di fine rapporto, quelli contributivi ed assicurativi oltre alle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dovute in relazione al periodo di esecuzione del contratto.

## ■ Appalto interno e responsabilità solidale: il DUVRI

Il committente ha l'obbligo di verificare l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici e fornire all'appaltatore dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinato ad operare.

# Dubbi LUGLIO/ AGOSTO 2018

- Nel mio albergo soggiornano una madre con una figlia che gode di quanto previsto dalla legge 104/92, in favore dei familiari che assistono persone con handicap in situazione di gravità. Mi è stato chiesto se in base a detta legge vi è la possibilità di avere uno sconto sul soggiorno in hotel.**

In riferimento al quesito posto, possiamo rispondere che né la normativa italiana né quella provinciale prevedono alcunché in merito a quanto richiesto; quindi, la possibilità di fare degli sconti è rimandata esclusivamente alla scelta imprenditoriale dell'esercente.

- Vorrei aprire un nuovo albergo. Come devo procedere?**

Per aprire un nuovo albergo è necessaria la licenza d'esercizio rilasciata dal Comune. La licenza è rilasciata previo ottenimento della classificazione a stelle attribuita dalla Provincia di Trento. La domanda di classificazione alberghiera deve essere presentata al Servizio Turismo della Provincia, utilizzando la necessaria modulistica. La Provincia verifica il possesso di tutti i requisiti minimi obbligatori per la classe richiesta, rilasciando un provvedimento di classificazione alberghiera. A quel punto il Comune competente provvede alla emanazione dell'atto amministrativo conseguente.



La registrazione degli alloggiati ormai si fa solo *online*

- Posso ancora usare le vecchie schedine cartacee di notificazione da far firmare al cliente per effettuare la comunicazione alloggiati alla Polizia di Stato?**

No, l'inoltro delle presenze tramite le c.d. schedine cartacee di notificazione è stato abrogato sin dal dicembre 2011, per effetto delle modifiche apportate all'art.109 c.3 TULPS dall'art.40 c.1. del DL 6.12.2011 n.201. Le presenze vanno segnalate con il sistema telematico "Alloggiati web" o, temporaneamente, nei casi di impedimento tecnico, con il fax al numero dedicato 0577-201553 utilizzando il modello che si può scaricare dal sito, da personalizzare con i dati della sua struttura, la data di arrivo e le generalità dei clienti.

- In base alle norme provinciali vigenti, quali sono i soggetti ospiti che sono esentati dal pagamento dell'imposta di soggiorno?**

In Trentino gli ospiti esentati dal pagamento dell'imposta provinciale di soggiorno sono: i minori fino al compimento del 14° anno di età; i soggetti che effettuano terapie presso strutture ospedaliere pubbliche e private accreditate, ubicate in provincia di Trento; gli accompagnatori di pazienti ricoverati nelle strutture ospedaliere di cui al precedente nella misura di un accompagnatore per paziente; operatori della protezione civile, vigili del fuoco e personale appartenente alle forze di polizia e alle forze armate che alloggiano nelle strutture per esigenze di servizio; i richiedenti protezione internazionale, i minori stranieri non accompagnati e le vittime di tratta temporaneamente accolte presso le strutture ricettive; i soggetti che alloggiano in strutture ricettive a seguito di provvedimenti adottati da autorità pubbliche per fronteggiare situazioni di emergenza.

## 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



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](http://www.finstral.com/verande)

**FINSTRAL** Finestre  
Porte d'ingresso  
Verande