

Turismo & Ospitalità nel Trentino

MAGAZINE

10.2018 Anno XXXXVI


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


DOLOMITI
DOLOMITES
DOLMITES
FONDAZIONE UNESCO
SOCIO
SOSTENTITORE

ESTATE POSITIVA, MA NON TROPPO



Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NE/ TN Taxe percue - Contiene I.R.

COORDINAMENTO IMPRENDITORI

La ri-partenza per
le elezioni provinciali

OPEN 2020, TURISMO ACCESSIBILE

Perché sia patrimonio
di tutta la comunità

IL RIFUGIO ALIMONTA FESTEGGIA 50 ANNI

Ed Ezio riceve l'Aquila
di San Venceslao

HOTEL 2018: VIA LA NUOVA EDIZIONE

A Bolzano l'evento
per l'hotellerie

ADEGUAMENTO ANTINCENDI

Arrivata la proroga
al 31 dicembre 2019

Wellness d'autore.



Elegante

SANAE
www.sanae.it

Sommario



TEMA DEL MESE

Prime stime sulla stagione turistica estiva 2018 pag. 4



VITA ASSOCIATIVA

Le richieste dell'Asat ai candidati pag. 10

Open 2020 il turismo accessibile in montagna pag. 14

La ripartenza del Coordinamento Imprenditori pag. 16

Il Rifugio Alimonta ha compiuto cinquant'anni pag. 18

Il servizio di ricarica per auto elettriche, circuiti di marketing e sponsorship dedicati pag. 20



FEDERALBERGHI

Il ministro Centinaio incontra la Giunta di Federalberghi pag. 22



GIOVANI

Giovane Albergatore dell'Anno 2018 pag. 24



CORSI CAT

Il calendario novembre corsi obbligatori pag. 26



LIBRI & TURISMO

Web efficace per le strutture ricettive pag. 30



FIERA HOTEL BOLZANO

HOTEL2018, appuntamento da non mancare pag. 32

Autochtona "raddoppia": debutta Lagrein Experience pag. 34



TRENTINO MARKETING

Al via la nuova campagna di comunicazione per il marchio "Qualità Trentino" pag. 38



NORMATIVE

Prevenzione incendi: adeguarsi entro il 30 giugno 2019 pag. 40

Dubbi pag. 42

MAGAZINE

10.2018 Anno XXXVI

Chiusura Editoriale 4/10/2018

Foto Copertina: Uno scorcio estivo delle nostre montagne - Paolo Bisti - Luconi



tempo di lettura



autore dell'articolo

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

Direzione, Redazione, Amministrazione:

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

Direttore Responsabile: Roberto Pallanch

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

Abbonamento annuo: € 40,00

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

Grafica e pubblicità: OGP srl - Agenzia di Pubblicità

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

Stampa: Tipografia Esperia - LAVIS

Un messaggio chiaro dal mondo delle imprese

Un risultato le elezioni provinciali del 21 ottobre l'hanno già prodotto. Ed è sicuramente positivo. Si è ricostituito il Coordinamento provinciale imprenditori, che dopo qualche anno di stasi di pensiero ed operativa e di chimere alternative, si è ricompattato e rilanciato proprio sulla necessità di dare voce unitaria alle istanze del mondo delle imprese.

Dunque Associazione albergatori ed imprese turistiche, Associazione artigiani Trentino, Confcommercio Imprese per l'Italia - Trentino, Confindustria Trento, Cooperazione Trentina e Confesercenti del Trentino, che entra come nuovo componente allargando così la compagine sociale, hanno scelto nuovamente la strada del confronto, della condivisione e della proposta. Un segnale in controtendenza, questo delle forze dell'economia che si uniscono, mentre le forze politiche appaiono fortemente frammentate e divise su molti temi e incapaci di trovare un denominatore comune almeno su una strategia e obiettivi fondamentali.

L'occasione sono dunque le elezioni provinciali alle quali il Coordinamento provinciale imprenditori si presenta con il documento che è in allegato a questo numero di Turismo & Ospitalità nel Trentino. Si tratta di un contributo al dibattito elettorale ma che guarda anche nel medio periodo. Non a caso si individuano "Dieci temi per cinque anni" che sintetizzano "La visione delle imprese per un Trentino più competitivo, più moderno, più giusto".

L'intento è quello di mettere a disposizione dei candidati presidenti, delle forze politiche e di tutta la comunità trentina riflessioni e proposte da parte delle categorie economiche. Uno strumento agile e nello stesso tempo puntuale, un vademecum non solo per il presente ma anche per chi avrà l'onore e l'onere di affrontare il programma per la prossima legislatura.

È il messaggio di un mondo, che pur nella preoccupazione di un presente confuso ed incerto, esprime la propria volontà di guardare avanti con fiducia, auspicando un Trentino migliore e attento alle esigenze di crescita delle imprese e dell'economia. Vi è inoltre la forte convinzione che come dice l'efficace slogan coniato per l'occasione "Quando cresce l'impresa, cresce il lavoro, cresce la comunità".

In chiusura ci si permetta di avanzare un invito, quello di sostenere trasversalmente alle varie liste quei candidati, a partire dai molti imprenditori presenti che abbiano manifestato nella loro vita professionale, personale e sociale un'attenzione ai temi dell'economia e dell'impresa e in particolare modo nel settore turistico e ricettivo.



direttore Roberto Pallanch



🕒 10' e 55"

👤 Rosario Fichera

Le manifestazioni "in quota" sono un richiamo turistico

Prime stime sulla stagione turistica estiva 2018

Una stagione turistica estiva in crescita rispetto ai dati del 2016 e degli anni precedenti, ma in calo se raffrontata al 2017, anno, quest'ultimo, dalle *performance* eccezionali.

È questa la prima valutazione generale sui risultati dell'andamento turistico che si è avuto negli scorsi mesi nel periodo da giugno alla prima decade di settembre e che "Turismo&Ospitalità" ha ricostruito sulla base delle prime stime elaborate dall'Istituto di statistica della Provincia autonoma di Trento (Ispat) e sentendo alcuni presidenti di Sezione dell'Asat e le Apt trentine.

Su un fatto sembrano tutti d'accordo: l'estate del 2017 è stata eccezionale, con il verificarsi di una serie favorevole di eventi (come le ottime condizioni meteo in montagna, il grande caldo nelle città di pianura, la crisi di molte mete turistiche a

medio e lungo raggio, un calendario di festività all'estero che ha permesso, soprattutto ai tedeschi, lunghi "ponti") che hanno giocato, come si suol dire, "a nostro favore", determinando una situazione forse irripetibile. Quindi nessun dramma se quest'anno rispetto al 2017, fatte alcune eccezioni, non si è registrata un'ulteriore crescita, anche perché quest'ultima si è comunque avuta se raffrontata al 2016 e alla serie storica degli anni precedenti. Segno questo, hanno evidenziato quasi tutti gli intervistati, che l'offerta turistica trentina cresce e anche bene, grazie all'alta qualità di servizi di ospitalità, degli eventi proposti, dell'ambiente naturale sempre più caratterizzato da una visione di sviluppo sostenibile che valorizza e protegge lo straordinario patrimonio di biodiversità del territorio. Peraltro i buoni risultati che si sono avuti lo scorso maggio hanno in parte mitigato le performance più basse rispetto allo scorso anno.

L'Istituto di statistica della Provincia autonoma di Trento, in attesa dei dati definitivi, ha elaborato le prime stime: durante lo scorso mese di giugno, l'andamento del movimento turistico, rispetto al 2017, ha registrato un risultato in flessione, con un calo degli arrivi del 3,7% e delle presenze del 6,8%.



Anche quest'estate tanti appassionati di bike hanno frequentato le nostre montagne

Andamento in crescita rispetto al 2016 e anni precedenti, ma in calo nei confronti dei risultati record del 2017

Tuttavia per il settore alberghiero è andata un po' meglio, con una leggera crescita degli arrivi dello 0,5% e una contenuta flessione delle presenze pari all'1,1%. Su questi risultati ha pensato, in particolare, il calendario delle festività celebrate all'estero, soprattutto in Germania. Sul fronte dei pernottamenti, sempre secondo le anticipazioni dell'Ispat, si sono avute variazioni negative negli ambiti del Garda trentino, della Valle di Fiemme, di Folgaria, Lavarone e Luserna e della Val di Non. In aumento le zone della Paganella, Valle di Fassa e di San Martino di Castrozza.

Negli esercizi extralberghieri si è avuta una flessione del 13% per gli arrivi e del 16,6% per le presenze.

A luglio la flessione, rispetto al 2017, è stata per gli arrivi del 4,2%, con le presenze, però, sostanzialmente stabili pari a -0,2%. Per il comparto alberghiero, tuttavia, è andata un po' peggio con un -4,8% degli arrivi e un -0,9% delle presenze. Un calo, questo che ha riguardato italiani e stranieri. Analizzando i singoli ambiti turistici per il settore alberghiero le anticipazioni sono comunque positive per le presenze nelle Valli di Sole, Peio e Rabbi, Rovereto, Altipiani di Folgaria Lavarone e Luserna; stabili le presenze in Val di Fiemme.

Negli esercizi extralberghieri gli arrivi di luglio sono diminuiti del 3%, con un incremento però delle presenze di circa l'1%.

Anche tutti questi dati dello scorso luglio se raffrontati al 2016 e agli anni precedenti portano, però, a una situazione di crescita.

Agosto 2018, paragonato allo stesso periodo dell'anno precedente, ha fatto registrare una sostanziale stabilità per gli arrivi, con un -0,3% e una lieve flessione per le presenze, con un -2,1%. Il settore alberghiero ha avuto una contrazione negli arrivi dell'1,1% e nelle presenze dell'1,7%. Il motivo del rallentamento è da imputarsi in modo particolare alla componente straniera che si è contratta del 5% negli arrivi del 6,3% nelle presenze; stabili, invece, gli arrivi degli italiani che hanno fatto segnare un +0,2% e un leggero calo delle presenze dello 0,6%.

Negli esercizi extralberghieri gli arrivi in agosto sono cresciuti dell'1,6%, mentre le presenze sono diminuite del 2,9%. La stima di agosto 2018 - ha evidenziato l'Ispat - se raffrontata alla serie storica con dati in crescita, conferma che la flessione rispetto al 2017 è dipesa soprattutto dall'eccellenza dell'agosto dello scorso anno, mese particolarmente caldo, durante il quale molte persone hanno cercato "rifugio" in montagna.



Le cime trentine hanno ancora molto fascino per i nostri ospiti

L'analisi territoriale per il solo comparto alberghiero ha fatto registrare valori negativi per gli arrivi in tutte le zone, ad eccezione del Garda trentino (+0,3%); anche le presenze sono risultate in calo, ad eccezione degli Altipiani di Folgaria, Lavarone e Luserna e delle Valli di Sole, Peio e Rabbi. Ad avere determinato questo andamento sono stati soprattutto gli stranieri che però hanno fatto registrare una crescita dei pernottamenti negli ambiti Dolomiti di Brenta, Altopiano della Paganella, Valle di Fassa, San Martino di Castrozza, Primiero e Vanoi e degli Altipiani di Folgaria, Lavarone e Luserna.

Le stime della prima decade di settembre hanno evidenziato una tenuta degli arrivi e una lieve flessione nelle presenze.

Questa la situazione disegnata dall'Istituto di statistica della Provincia autonoma di Trento, confermata, in generale, anche dalle Apt, soprattutto, quelle dove si sono avute le migliori tenute rispetto ai dati del 2017, come nel caso dell'Altopiano della Paganella.

“Possiamo dire - ha spiegato il direttore dell'Apt Dolomiti Paganella, **Luca D'Angelo** - che i risultati della stagione estiva appena finita possono considerarsi molto buoni.

Certo non siamo ai livelli record del 2017, ma se valutiamo che quest'anno il meteo non è stato come quello dello scorso anno e l'incidenza della riapertura, seppure timida, dei viaggi a medio lungo raggio, rende questa performance ancora più interessante. Maggio è stato molto positivo con un +18%, giugno ha fatto registrare un +11,6%, mentre a luglio si è avuto invece, un leggero calo dello 0,6%. Luglio 2018 è comunque, a livello di presenze, superiore al 2016 quindi con una performance positiva. Agosto ha chiuso molto bene con un +1,8%. Mancano ancora i dati di settembre che saranno positivi visto il flusso costante di persone, principalmente legate al mondo outdoor, bike e trekking in primis. Soprattutto agli inizi e nelle stagioni non centrali, l'investimento fatto della destinazione per aprirsi a un pubblico più giovane e dinamico hanno portato i frutti sperati. Grazie alla collaborazione fondamentale di tutte le società degli impianti di risalita che hanno aumentato ancora di più le giornate e gli orari di apertura, il flusso di escursionisti e di bikers, italiani ma soprattutto stranieri, è aumentato in modo evidente. Il segmento bike, per esempio, fa registrare un aumento del 100%, con forti picchi su Germania e Austria. Le famiglie italiane rimangono invece il segmento fondamentale per i mesi di luglio e agosto”.

Bilancio positivo confermato anche nel comprensorio di Folgaria, così come anticipato dalle stime dell'Ispat.

“Nel nostro comprensorio - ha evidenziato il presidente della Sezione Asat di Folgaria, **William Gatti** - la stagione

Un mito.
Oggi ancora più grande.



Volkswagen Multivan. Più spazio alla tua voglia di libertà.

Dopo sei generazioni il fascino è rimasto lo stesso, ma oggi Multivan è ancora più spazioso e tecnologico. Con 7 posti, motori TDI e disponibile anche con trazione 4MOTION e cambio automatico DSG, Volkswagen Multivan rinnova il piacere di viaggiare nella massima libertà. Scopritelo nelle nuove versioni Space e Tech.



Volkswagen

Dorigoni

Via di San Vincenzo, 42 - Trento - Tel. 0461 381 200
www.dorigoni.com - vendita.vic@dorigoni.com

Anche sui laghi si verifica il calo delle prenotazioni *last minute*

è partita in sordina, soprattutto a giugno, ma poi grazie alle ottime condizioni del tempo si è recuperato, confermando i dati del 2017”.

Soddisfazione, ma non troppo, invece nel comprensorio della Sezione Asat di Riva del Garda e Torbole. “Ancora non abbiamo i dati ufficiali - ha riferito la presidente **Elisa Ressegotti** - ma le stime, anche dopo avere sentito numerosi colleghi, portano a dire che quest’anno, per quanto riguarda il nostro comparto, sebbene si continui a lavorare molto bene, non si sono ripetuti i numeri record del 2017. Data quindi l’eccezionalità dello scorso anno, più correttamente dovremmo raffrontare il 2018 con il 2016 e gli anni precedenti. Gli arrivi e le presenze di agosto sembrerebbero in aumento, ma i dati sono ancora in fase di assestamento e bisognerà considerare l’effettiva destinazione dei flussi comprendendo anche l’extralberghiero che da quest’anno rientra con maggiore dettaglio nelle statistiche. Quest’anno, soprattutto a inizio stagione, si sono verificate una serie di circostanze non favorevoli, come per esempio le migliori condizioni meteo in Germania che hanno spinto molti turisti tedeschi a scegliere mete di vacanza nel proprio Paese. Sempre per i tedeschi ha inciso in modo negativo per noi anche il calendario delle loro festività. Settembre si prospetta in tono minore rispetto alle stagioni precedenti.

Si stanno registrando dei cambiamenti nelle abitudini degli ospiti, adesso si prenota sempre più all’ultimo momento e per periodi più brevi e questo riguarda anche la clientela tedesca, storicamente abituata a prenotare in anticipo. Il numero e la qualità degli eventi hanno indubbiamente aiutato, rendendo attrattivo il nostro comprensorio, soprattutto nella media stagione, garantendo così una crescita rispetto alla serie storica. Anche se non mancano alcuni problemi come nel caso del rinvio di una settimana, a causa delle concomitanti elezioni provinciali, dell’evento “*International lake Garda marathon*” che ha creato, oltre a un danno d’immagine a livello internazionale, per il nostro settore alcune criticità, in particolare per gli aspetti organizzativi legati alla chiusura programmata delle strutture, alla disponibilità del personale, ai lavori di manutenzione già fissati o alle ferie già pianificate che diversi colleghi sono stati costretti a rimandare”.

Andamento in calo rispetto al 2017 confermato anche per il comprensorio di Levico Terme: “Nel periodo compreso da fine di gennaio a fine agosto 2018 - ha riferito il presidente della locale sezione dell’Asat, **Walter Arnoldo** - rispetto al 2017 abbiamo avuto una diminuzione degli arrivi dello 0,35% e delle presenze pari a - 3,54%. Tuttavia, così come si è verificato a livello provinciale, anche noi siamo cresciuti bene nei confronti del 2016, registrando un + 14% sugli arrivi e un + 2% per le presenze”.

**Investi nelle aziende italiane e
ottieni un vantaggio fiscale con il
Piano Individuale di Risparmio.**

GP Benchmark PIR



Le linee di gestione GP Benchmark PIR investono una parte del patrimonio nelle piccole e medie imprese italiane. Puoi così favorire la crescita dell'economia reale e ottenere un vantaggio fiscale.

**Gestioni
Patrimoniali**

Ambiente, meno tasse e più infrastrutture per rilanciare il turismo trentino

Le richieste dell'Asat ai candidati per le provinciali

Sostenibilità e rispetto dell'ambiente naturale, attraverso un'infrastrutturazione intelligente del territorio e lo sviluppo della mobilità integrata, la creazione di un efficiente sistema di promozione turistica e una particolare attenzione per la tutela e la valorizzazione del territorio e del paesaggio. Insomma, un Trentino aperto, moderno ed evoluto che sappia costruire un benessere diffuso e sostenibile dal punto di vista economico, sociale e ambientale.

Sono questi alcuni dei punti programmatici che l'Asat ha inserito in un documento approvato dal Consiglio direttivo, inviato a tutti gli associati, ed illustrato recentemente alle forze politiche che si presentano alle elezioni provinciali, chiedendo una risposta ai candidati presidente in merito a varie tematiche sollevate.

L'Asat, come ha più volte evidenziato in altre occasioni, ritiene che il turismo vada considerato un settore strategico e trainante per l'economia provinciale, avendo un peso pari a circa il 10-12% del Pil trentino. Il valore aggiunto del settore turistico nel 2017 è stato, infatti, di 1.265,32 milioni di euro e, in particolare, il settore alloggi e ristorazione ha generato redditi da lavoro dipendente pari a 535 milioni di euro, quasi il 7.5% dei redditi da lavoro dipendente del Trentino.

In questo scenario le risorse pubbliche destinate al finanziamento della promozione turistica devono quindi essere considerate

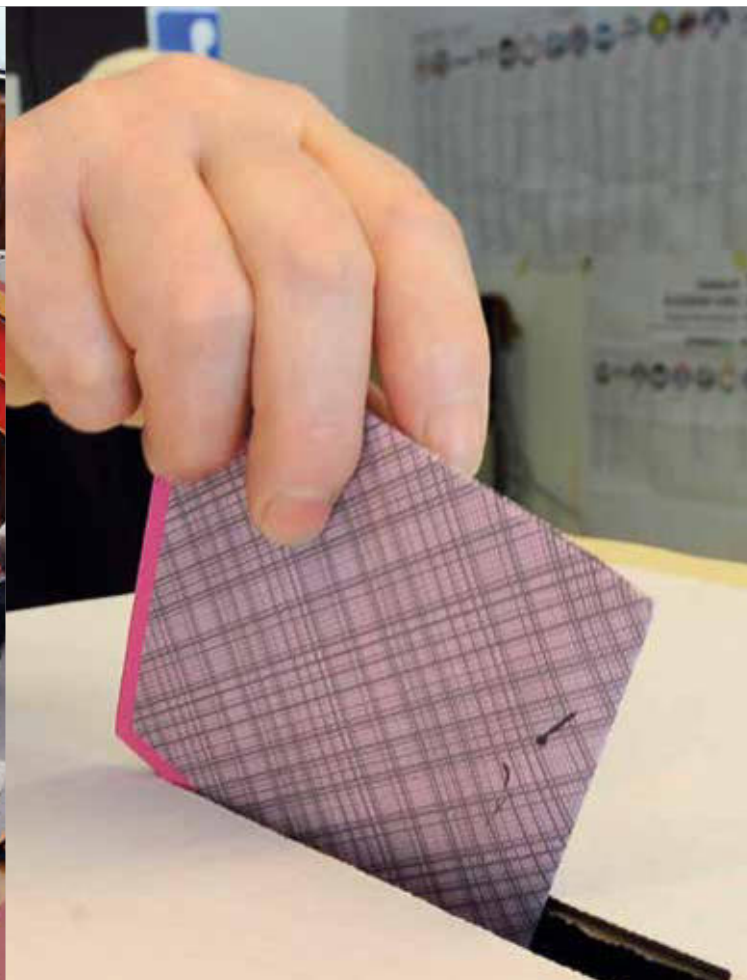


come spesa per investimento. Per l'Asat la conferma delle risorse al sistema della promozione turistica è un aspetto fondamentale della politica turistica e l'attesa è che nei prossimi bilanci trovi un'adeguata considerazione. Sull'imposta di soggiorno, che ha consentito il mantenimento dei livelli di finanziamento al sistema, l'Asat, pur essendo in linea di principio contraria all'imposta, chiede che le risorse derivanti dalla sua introduzione siano aggiuntive rispetto a quelle stanziare per consentire al settore un ulteriore salto di qualità.

Altro punto programmatico fondamentale è la pressione fiscale che in Italia incide sul 64,8% dei profitti commerciali, con un prelievo sugli utili pari al 31,4% medio: l'Asat chiede alla Provincia di intervenire per ridurre il carico fiscale di competenza, a partire dall'Imis. Per quanto riguarda l'imposta sugli immobili chiede, pertanto, che venga confermata



Foto: Magione



Chi siederà nei banchi del Consiglio provinciale per la nuova legislatura?

Il 21 ottobre si rinnovano gli organismi della nostra autonomia per i prossimi cinque anni

la riduzione dell'aliquota sulle imprese e che venga introdotto un ulteriore abbattimento della stessa (almeno per un triennio) a favore di quelle imprese che effettuino investimenti di ampliamento o miglioramento qualitativo delle proprie strutture. Gli albergatori, poi, chiedono un abbassamento ulteriore dell'aliquota di base dell'Irap per premiare le imprese che mantengono l'occupazione.

L'Asat chiede, inoltre, meno burocrazia e che la pubblica amministrazione diventi effettivamente uno strumento al servizio dei cittadini e delle imprese. Più controlli sul "nero" e sull'evasione attraverso una verifica più efficace del fenomeno dell'abusivismo che riguarda gli «affitti» irregolari di seconde e terze case.

A questo si aggiunge anche una conferma del meccanismo del credito d'imposta, procedure certe, snelle e veloci per i provvedimenti di sostegno degli investimenti delle imprese e adeguate risorse a finanzia-

mento delle leggi che aiutano il settore turistico. Per aiutare gli imprenditori in difficoltà, l'Asat rilancia la richiesta di un fondo di investimento e la messa a disposizione di strumenti di private equity.

Ma per il rilancio del turismo occorre intervenire anche sul sistema della promozione che, pur funzionando, necessita di essere adeguato in maniera da essere sempre rispondente alle esigenze di mercato, con l'obiettivo primario di consentire un recupero di redditività alle imprese. L'Asat chiede la presenza nel consiglio di amministrazione di Trentino Marketing di propri rappresentanti per incidere sulle scelte e una riforma delle Apt che devono diventare agenzie di territorio per coordinare le azioni turistiche, concentrandosi sulla costruzione del prodotto a livello d'ambito con una promozione che sia gestita, invece, centralmente.

Il rafforzamento del rapporto scuola-lavoro, con l'avvio del sistema duale, dei tirocini formativi, di varie forme di apprendistato, del consolidamento e il nuovo avvio dei percorsi di alta formazione professionale, costituisce un altro punto fondamentale nella road map per i politici tracciata dall'Asat. Così come gli aspetti legati all'ambito del lavoro e welfare, dove stagionalità e difficoltà di reperimento del persona-

le caratterizzano il settore. Per rimediare si chiede, in questo senso, un miglioramento dell'incrocio della domanda e dell'offerta di lavoro, anche attraverso un efficace sistema di orientamento per le persone in cerca di occupazione. Per aiutare la stabilizzazione un'utile soluzione è la previsione di un'indennità integrativa alla Naspi. Al turismo servono anche infrastrutture fisiche e immateriali, accessi rapidi al territorio, nonché un sistema di mobilità esteso con connessioni e scambi cadenzati tra i vari mezzi all'altezza del nord Europa, a partire dal collegamento tra il Trentino e il sistema degli aeroporti di riferimento, integrandolo con le opere legate al tunnel del Brennero e il collegamento stradale col Veneto, migliorando quelli tra Brescia est e il Trentino occidentale. Decisivo spingere anche sulla cablatura del territorio.

Ma al centro di tutte queste richieste ruota uno dei punti cardine per il turismo trentino: la tutela e valorizzazione dell'ambiente e del paesaggio, sostenendo, per esempio il recupero dei pascoli, l'allevamento di montagna e l'agricoltura. Altro obiettivo dovrebbe consistere nella valorizzazione delle aree protette e nella messa in campo di risorse e iniziative a sostegno delle reti di imprese e di singole imprese che adottino comportamenti e inve-



Il palazzo sede del governatore del Trentino

stimenti per la sostenibilità della loro attività e più in generale dell'ambiente. Infine l'Autonomia che non costituisce un privilegio e che va difesa con convinzione nelle sedi istituzionali competenti e anche attraverso una gestione responsabile delle competenze e delle risorse che la stessa ha a disposizione. Va fatta crescere la cultura dell'Autonomia come cultura della responsabilità e anche dell'autoimprenditorialità, delle persone intesa come impegno e capacità di dare il proprio contributo personale alla crescita culturale, economica e civile del Trentino. Per questo consentire lo sviluppo dell'economia vuol dire rafforzare l'Autonomia. Sviluppare imprese sane e che creano lavoro consente all'Autonomia di avere le risorse necessarie per poter crescere, così come è accaduto dal secondo dopoguerra ad oggi.

GLI ALBERGATORI CANDIDATI NOSTRI SOCI

Asat ha inviato agli associati una mail nella quale chiedeva che l'albergatore titolare o contitolare o socio dell'azienda che fosse candidato in una delle liste in campo nella prossima competizione elettorale, comunicasse il proprio nome

e la lista di riferimento e altrettanto facesse se a candidare fosse un collaboratore familiare. Qui di seguito, in ordine alfabetico, i nominativi inoltrati da albergatori ad oggi iscritti ad Asat.

Croce Ezio	Hotel Des Alpes	Campitello	Fassa - Fugatti
Degodenz Piero	Hotel Bellavista	Cavalese	Unione per il Trentino - Tonini
Dellantonio Marco	Hotel Oswald	Canazei	Fassa - Fugatti
Felicetti Maria Emanuela	Hotel Touring	Predazzo	Unione per il Trentino - Tonini
Fontana Stefano	Hotel Sayonara	Soraga	Fassa - Fugatti
Job Ivano	Hotel Job	Dimaro	Lega nord - Fugatti
Lorenz Silvia	Hotel Tita Piaz	Canazei	Fassa - Fugatti
Pozzer Ruggero	BB Alle Vigne	Rovereto	Futura 2018 - Tonini
Ressegotti Erminio	Hotel Villa Magnolia	Riva del Garda	Progetto Trentino - Fugatti
Weiss Stefano	Hotel Gran Mugon	Vigo di Fassa	Moviment Ladin de Fascia - Chenetti
Zocchi Ascanio	BB Villa Ca Praja	Valdaone	Autonomia Dinamica - Ottobre

UN'AUTENTICA INNOVAZIONE

Le innovative lavatrici Miele Professional PERFORMANCE e PERFORMANCE PLUS da 10 a 20 kg di carico definiscono standard impareggiabili. Pulizia eccezionale.

- **Cesto a nido d'ape 2.0:** Lavaggio e cura ottimali della biancheria grazie al cesto a nido d'ape 2.0 brevettato con nuova disposizione delle centine.
- **OneFingerTouch:** Elevato comfort d'uso grazie alla chiusura e apertura automatica dello sportello. Agevoli operazioni di carico e scarico grazie alla grande apertura dello sportello.
- **Vasca di lavaggio innovativa:** Ridotto consumo di risorse grazie alla nuova struttura della vasca di lavaggio, -20% di acqua e -30% di energia.
- **EcoSpeed:** Risultati di lavaggio perfetti in tempi brevissimi con la massima efficienza energetica.

Miele Professional. Immer Besser.



Alberghi e imprese
turistiche accessibili

🕒 6' e 05"

Open 2020 il turismo accessibile in montagna

*Si è tenuto nei giorni scorsi il convegno "Open 2020 - Il turismo accessibile in montagna" organizzato da Tsm ed Accademia della Montagna. Obiettivo, fare il punto sull'accessibilità della montagna alle persone disabili e diffondere conoscenza sul turismo accessibile presentando progetti, esperienze e buone pratiche provinciali, nazionali ed europee. Al convegno ha partecipato anche il nostro presidente **Gianni Battaola**, il cui intervento riportiamo di seguito.*

Il turismo deve poter essere una possibilità per tutti. Secondo l'Organizzazione mondiale della Sanità, un miliardo di persone nel mondo vivono con una disabilità. Oltre il 13% della popolazione mondiale ricerca, quindi, strutture e destinazioni accessibili in grado di soddisfare i propri bisogni. Nei mesi scorsi, le diverse strutture ricettive aderenti a Federalberghi sono state invitate a discutere e pensare ad un'accessibilità rivolta alle esigenze degli ospiti con disabilità e con bisogni specifici, con l'intento di fornire alle imprese strumenti per potenziare la qualità del servizio, soddisfacendo con competenza e adeguatezza le richieste degli ospiti. Il Trentino è da sempre territorio "sostenibile", ma questo concetto di sostenibilità deve esser rafforzato e ampliato: insieme all'attenzione alle componenti ambientali è importante trasmettere a quanti soggiornano nelle strutture trentine, il forte senso di comunità e la nostra consolidata vocazione all'ospitalità e all'integrazione sociale.



Una destinazione turistica come il Trentino deve saper cogliere l'opportunità e la sfida di garantire agli ospiti con esigenze differenti la possibilità di conoscere il territorio, l'eno-gastronomia e il patrimonio storico culturale, soddisfacendo ai diversi bisogni senza limiti nella fruizione. Deve essere garantita un'accessibilità complessiva: dalle infrastrutture urbane alla mobilità, dai servizi agli spazi ricreativi, fino alla progettazione di itinerari naturalistici. Non si deve poi dimenticare che il Trentino è meta turistica per famiglie e che l'accessibilità del territorio deve essere garantita anche ai minori con disabilità, prevedendo ad esempio parchi gioco inclusivi dove i piccoli possano socializzare con i coetanei.

Nella premessa al "Primo libro bianco sul turismo per tutti in Italia" si individuava nel turismo accessibile una parte integrante e fondamentale del percorso di rilancio complessivo del settore turistico per portare, in termini economici e culturali, grandi e importanti benefici al nostro Paese. Nel contesto trentino, evidenziamo quindi l'importanza del progetto *Trentino Montagna Accessibile* promosso



Anche la montagna che sia d'estate...



... o che sia d'inverno può essere accessibile

dall'Accademia della Montagna che mette a disposizione di tutti informazioni utili riguardanti l'accessibilità dei luoghi e dei servizi in Trentino, al fine di far sentire partecipe e accolto chi frequenta il nostro territorio.

Per poter ospitare turisti con queste esigenze, occorrono competenze e conoscenze e la volontà di *fare rete* tra tutte le categorie economiche. Ma servono anche investimenti come quelli che le strutture ricettive già oggi affrontano con interventi strutturali e di arredo per garantire la possibilità all'ospite, in particolare con disabilità motorie non gravi, di poter fruire degli spazi e dei servizi in piena autonomia. Desideriamo citare, come esempio, l'Hotel Vittoria di Folgaria, nostro associato, che ha ottenuto il marchio OPEN bronzo, contraddistinguendosi per aver attuato interventi volti a garantire caratteristiche e dotazioni di accessibilità aggiuntive rispetto ai requisiti della norma di settore.

Dobbiamo tuttavia evidenziare che la risposta delle imprese al marchio OPEN non è stata significativa. Quando vengono introdotte regole aggiuntive alle norme di settore, i maggiori costi imputabili a verifiche, formazione e adeguamenti strutturali creano un allontanamento dell'imprenditore. Per favorire una risposta positiva è necessario superare il concetto di adempimento alle norme prescrittive e considerare le necessità degli ospiti rispetto alle reali caratteristiche e capacità di adeguamento della struttura ricettiva. Lo sforzo dei progettisti, degli imprenditori e delle amministrazioni deve rivolgersi alla ricerca di soluzioni verso la fruibilità della struttura senza stravolgere la situazione strutturale e architettonica di partenza dell'immobile.

Bisogna quindi impegnarsi nel mantenere e promuovere l'interesse delle imprese. Un turismo accessibile è espressione di civiltà, è un processo di carattere culturale per l'imprenditore al quale però deve essere garantita la possibilità di superare il concetto rigido del "vincolo dell'eliminazione delle barriere architettoniche" orientandosi maggiormente agli aspetti funzionali che valorizzano la struttura ricettiva, diventando nel contempo un'opportunità economica.

Sul nostro territorio esistono numerose realtà cooperative e sociali che operano con professionalità, sensibilità e competenza nel settore delle disabilità: un progetto per il turismo accessibile potrebbe avvalersi di questi soggetti dando vita ad una rete di imprese tra le stesse e quelle del settore turistico.

Ecco la ripartenza del Coordinamento Imprenditori

🕒 3' e 30"

👤 Andrea Rudari

“Dieci temi per cinque anni”, la visione delle imprese per il Trentino



Il tavolo dei presidenti del ricostituito Coordinamento imprenditori

Il Coordinamento Provinciale Imprenditori parte, anzi ri-parte. Sì, perché dopo alcuni anni di *stand-by*, l'organismo che raggruppa tutte le principali organizzazioni delle categorie economiche trentine ha colto l'occasione delle elezioni provinciali per riprendere la propria attività. E lo ha fatto con una componente in più: accanto ad Associazione Albergatori, Associazione Artigiani, Confcommercio Trentino, Confindustria Trento e Federazione della Cooperazione d'ora in poi siederà al tavolo anche Confesercenti del Trentino. La prima uscita pubblica del nuovo Coordinamento è stata la presentazione alla stampa del documento *10x5 - Dieci temi per cinque anni*: “La tornata elettorale di ottobre ci ha dato l'occasione per lavorare nuovamente assieme producendo un elaborato che, più che richieste spicciole, contiene suggerimenti che le categorie consegnano a chi vuole governare la Provincia di Trento nel prossimo quinquennio - ha esordito il presidente Asat **Gianni Battaiola**, passando le consegne al collega di Confindustria Trento **Enrico Zobe**, a cui tocca guidare il gruppo secondo l'ordine di rotazione - un lavoro di squadra ed una ripresa dell'attività che si esprime anche nel nuovo logo, una “rete” come quella che vogliamo ricostruire tra di noi. Oggi siamo più forti e più uniti”.

Per Zobe, “finalmente una *good news*: il Coordinamento Imprenditori ha ripreso l'attività, le associazioni aderenti sono compatte nel presentare la propria visione per un Trentino più competitivo, più moderno e più giusto. Lo ha fatto non solo pensando ai settori economici, ma all'intera collettività, convinti che la nostra azione propositiva va a beneficio di tutti, perché il destino delle categorie è strettamente legato al territorio: quando cresce l'impresa, cresce il lavoro e cresce anche la comunità.

Inoltre, elaborare una visione comune e parlare con una sola voce vuole essere un nostro tratto distintivo, in particolare in un momento in cui la politica, anche a livello locale, si divide e frammenta. Siamo diversi per settore di provenienza e per tipologia di aziende, ma riteniamo che confrontarci e trovare un punto di incontro sia, oltre che utile, anche doveroso nei confronti delle imprese che rappresentiamo e delle famiglie che vi lavorano”.

Zobe ha sottolineato come “le idee che sono emerse dai nostri incontri sono state riassunte in un documento da sottoporre a tutti i candidati: abbiamo raggruppato in dieci macro-categorie una serie di proposte per rendere il nostro Trentino più vivibile, più efficiente, più sostenibile e più a misura d'impresa. Se fino ad oggi la nostra autonomia ha consentito al Trentino di trasformarsi da regione tra le più povere d'Italia a territorio d'eccellenza, oggi stiamo perdendo terreno rispetto alle altre regioni europee, che crescono più velocemente di noi. Dobbiamo elaborare una strategia che ci consenta di garantire, anche alle future generazioni, crescita e benessere sotto il profilo economico e sociale”.

Pronti all'impresa

La rivoluzione digitale rappresenta uno dei fenomeni più importanti del mondo di oggi. Le imprese e la Pubblica Amministrazione devono affrontare questa sfida innovando processi operativi e modalità di relazione.

Nascono così presso le Camere di Commercio i **Punti Impresa Digitale** (PID) che costituiscono la rete nazionale dedicata alla diffusione della cultura e della pratica digitale delle micro, piccole e medie imprese.

Presso il PID della Camera di commercio di Trento
le imprese troveranno
informazioni e assistenza su:

► Firma digitale e
Carta Nazionale
dei Servizi (CNS)

► Sistema pubblico
di identità digitale
(SPID)

► Fattura
elettronica

»»» Mercati
elettronici

Cassetto digitale
dell'imprenditore

»»» Marchi e brevetti

»»» Alternanza
scuola-lavoro



Con il **Bando Voucher Digitali Impresa 4.0**
sono disponibili voucher fino a 10.000 Euro



Bando e regolamento sul sito
www.tn.camcom.it ► Impresa digitale



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

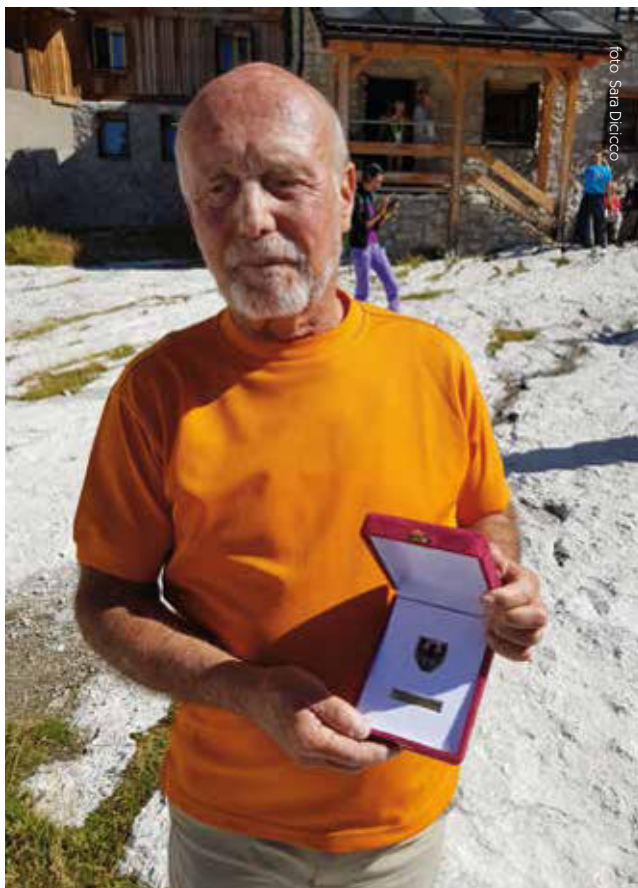
Pronti all'Impresa



Camera di Commercio I.A.A. di Trento
via Calepina, 13 - Trento
www.tn.camcom.it

Ufficio Innovazione e Sviluppo
Punto Impresa Digitale
impresadigitale@tn.camcom.it
0461 887265

Il Rifugio Alimonta ha compiuto cinquant'anni



Ezio Alimonta durante la festa a lui dedicata

Il Rifugio Alimonta, gestito da **Ezio Alimonta** e dalla sua famiglia, ha compiuto quest'anno ben cinquant'anni di onorata carriera. La struttura, la più alta in quota tra quelle delle Dolomiti di Brenta, venne infatti costruita nel 1968 da **Gildo**, guida alpina, e dai figli Ezio e **Fiore** sul pianoro della Vedretta degli Sfulmini, a 2.580 metri. Quale cornice migliore di quella, dunque, qualche giorno fa per una doppia, felice occasione: i festeggiamenti per il raggiungimento di un così bel traguardo e il conferimento ad Ezio dell'*Aquila di San Venceslao*, la massima onorificenza della provincia Autonoma di Trento, consegnatagli nell'occasione dall'assessore provinciale **Tiziano Mellarini** e dal consigliere **Walter Viola** saliti in quota con gli altri ospiti invitati.

Durante la festa, consegnata ad Ezio l'*Aquila di San Venceslao*

🕒 3' e 45"

Con questo riconoscimento l'amministrazione provinciale ha così voluto dare atto del lavoro e dell'impegno di questi lunghi anni ad Ezio ed alla sua famiglia, scegliendo come sfondo della manifestazione non le auliche sale di un palazzo di Trento, ma il fantastico panorama delle vette del Brenta, esaltato da una giornata piena di sole in un cielo azzurro come non mai.

La famiglia Alimonta - con Ezio c'erano i figli **Raffaele** ed **Emanuele** con i nipoti **Samuele**, **Emiliano** ed **Anna Maria**, ormai quarta generazione di questa famiglia nel rifugio, ha voluto ricordare anche **Nini**, la moglie di Ezio, scomparsa prematuramente, per tanti anni punto di riferimento degli alpinisti che salivano o passavano al rifugio.

Moltissimi gli amici, alpinisti e non, sono saliti all'Alimonta: da **Sergio Martini** (l'alpinista che ha scalato 14 "ottomila"), a **Ferruccio Vidi** e **Pio Ferrari**, dai colleghi **Claudio Detassis**, **Roberta Silva**, **Angelo Jellici**, **Egidio Bonapace** a **Giovanni Battaiola** presidente dell'Asat, a cui è affiliata l'Associazione rifugi del Trentino di cui Alimonta è tuttora presidente. Significativa la presenza della Sat, con la presidente **Anna Facchini**. E non poteva mancare la musica della montagna, con il sottofondo musicale offerto dal Coro Sasso Rosso di **Adriano Dalpez**.

Al termine Ezio, con grande emozione, ha rivolto ai presenti un saluto di ringraziamento per essere saliti lassù per il mezzo secolo dell'Alimonta ricordando il suo motto: «Chiunque entri nel nostro rifugio, è un amico».

E per festeggiare degnamente la ricorrenza, un *Balthazar* offerto dalle **Cantine Ferrari**.



Mobilspazio[®]

contract

100%
Made in Italy

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE DI ARREDI
PER HOTEL, RESIDENCE, BED & BREAKFAST, COMUNITA' E STUDENTATI
CUCINE MONOBLOCCHI SALVASPAZIO



MOBILSPAZIO srl

via Maccari 1/a - 60131 Ancona - Italy
tel. +39 0712868423 - fax +39 0712900374
www.mobilspazio.it - info@mobilspazio.it



6' e 15"

Francesca Maffei

Secondo Green Report, le auto elettriche in circolazione a oggi sono circa 3,3 milioni, di cui quasi 502.000 in Europa, con la Norvegia in testa. Numero che si prevede raggiungerà i 129 milioni entro il 2030. Più di 165 i modelli presenti, stando a dati del 2017, di cui il mercato italiano arriva però solo allo 0,1%, tra elettrico e ibrido. Tesla, Audi, BMW, Renault: sono sempre più le case automobilistiche che s'impongono nell'intento di abbattere le emissioni di CO₂, non solo per mezzo dell'elettrico bensì anche con tecnologie quali e-diesel o gas naturale, in realtà ancora piuttosto marginali.

Non di pari passo procede tuttavia, soprattutto in Italia, la diffusione della rete di rifornimento. Chi viaggia in auto elettrica cade spesso preda dell'ansia legata alla tutt'altro remota eventualità di non incontrare punti di ricarica lungo il tragitto, o una volta giunti a destinazione. Nella pianificazione di percorsi a lunga distanza, gli hotel giocano dunque un ruolo preponderante, rispondendo ad un nuovo bisogno primario oltre che a quelli tradizionali di accoglienza e ristoro: trovare l'auto ricaricata al mattino successivo, l'evoluzione di ciò che nelle locande di una volta era la biada per i cavalli!

I cosiddetti *EV drivers* presentano quindi un'esigenza talmente specifica che li porta a concentrarsi esclusivamente intorno a esercizi commerciali capaci di soddisfarla. Fattore che, per il settore alberghiero, costituisce un'innegabile opportunità; dotarsi di un servizio di questo tipo significa investire nella longevità aziendale. Una scelta che concorre altresì al raggiungimento degli obiettivi d'impresa in termini

Il servizio di ricarica per auto elettriche, circuiti di marketing e sponsorship dedicati

Dal business dei veicoli elettrici molti i benefici anche per un albergo

di eco-sostenibilità, e che contribuisce al miglioramento della qualità dell'aria e alla riduzione dell'inquinamento acustico.

Quali quindi i benefici che un albergo può trarre dal business dei veicoli elettrici? Anzitutto la possibilità di un'offerta aggiuntiva, sia essa gratuita o inclusa in pacchetti creati appositamente. Secondariamente, entrare nel mondo dell'eco-turismo significa trarre profitto dall'attrazione di una clientela ad alta capacità di spesa in grado di incrementare significativamente il ricavo medio camera. Inoltre, si è segnalati sui navigatori satellitari e le mappe GPS di maggior diffusione, si ottengono punteggi più alti nelle classifiche dei siti di recensione, si migliora sia l'esperienza del consumatore sia la percezione complessiva da parte dei non EV drivers, si crea un'immagine positiva.

Da non trascurare infine la visibilità data dal circuito in cui si entra; attualmente digitando in Google la stringa 'hotel con ricarica per auto elettrica', dopo i siti sponsorizzati in posizionamento organico appare l'Hotel Seeleiten, 5 stelle sul Lago di Caldaro, mentre tra i portali nati in quest'ottica si distingue Chargehotels.com. Il sito, funzionando come un motore di ricerca alberghiero per destinazione,



Quello delle auto elettriche è un mercato in crescita in tutta Europa, in Italia un po' meno

dà informazioni in merito al brand di ricarica partner di ciascun hotel, come ad esempio Tesla, Mennekes o altri meno noti, e il voltaggio disponibile. Lo svantaggio è che cliccando sul tasto 'prenota' l'utente atterra direttamente sul portale *Booking.com*, che con *Chargehotels.com* collabora, e non sul sito ufficiale della struttura, ma la forza di penetrazione di una nicchia così redditizia è notevole.

Il retro della medaglia è invece rappresentato dal fatto che vale la regola del "primo arrivato", per cui in una determinata località è il pionierismo a formare un solido, seppur non duraturo, vantaggio competitivo.

Ovviamente, prima di installare una colonnina, va fatto un ragionamento su quante postazioni di ricarica esistano allo stato attuale nella stessa destinazione. I fattori da tenere in considerazione rispetto a quale provider affidarsi sono molteplici, ma partono dall'assunto che il fornitore in questione sia specializzato in alberghi, e proponga un prodotto compatibile con la maggior parte dei marchi automobilistici in commercio.

Ciò significa compatibilità da un lato tecnica e di approvvigionamento e dall'altro di design, oltre a facilità

d'integrazione e di utilizzo, assistenza e manutenzione, senza dimenticare le funzioni di reportistica e monitoraggio disponibili da smartphone, dispositivi utilizzabili anche dal cliente per verificare l'avanzamento della carica sulla propria auto. L'installazione dipende dal budget allocato e dalla tipologia di hotel, di clientela e di pagamento del servizio, i cui costi variano in base alla modalità di approvvigionamento elettrico già vigente in struttura.

Infine, un'accurata valutazione va fatta sugli incentivi e i contributi in tema di traffico ecologico erogati a livello statale, regionale o provinciale. È evidente che, se si ritiene di lasciare il rifornimento a carico dell'hotel, difficilmente vi sarà un'implementazione di massa del servizio.

Non è un caso che siano i luoghi più ameni e selvaggi ad aver adottato per primi soluzioni di mobilità elettrica d'avanguardia; è l'esempio di Madonna di Campiglio e della sua partnership con Audi, finalizzata non tanto a proibire quanto a definire ciò che è consentito all'interno del Parco Naturale Adamello Brenta.

Il ministro Centinaio incontra la Giunta di Federalberghi

22

🕒 3' e 35"



Il presidente Asat Giovanni Battaiola e il ministro Gian Marco Centinaio

“Quello del turismo è uno dei tasti su cui il Governo vuole premere. L'Italia dal punto di vista turistico ha tutte le carte in regola per diventare la California d'Europa. Sicuramente però il primo obiettivo è combattere l'illegalità nel turismo, per questo stiamo lavorando ad un progetto per fornire un codice identificativo alle strutture ricettive e contrastare tutte le pratiche abusive”.

“Pronti a sostenervi nella lotta all'abusivismo”

Queste le parole del ministro del Turismo **Gian Marco Centinaio**, in occasione della visita alla giunta di Federalberghi, alla quale hanno partecipato anche i nostri rappresentanti **Giovanni Battaiola**, **Emanuela Felicetti**, **Alberto Bertolini**, **Celestino Lasagna** ed il direttore **Roberto Pallanch**. “Le nostre priorità - ha affermato il presidente Bernabò Bocca - non sono un mistero. In testa alla classifica resta la diminuzione della pressione fiscale, a cominciare dalla riduzione della tassa sugli immobili, che gravano sulle imprese anche quando sono chiuse o semivuote. Ma anche il contrasto all'abusivismo dilagante è in cima alla lista per la nostra categoria, un'autentica spina nel fianco che impedisce di competere ad armi pari con le offerte della *shadow economy* presenti *online*”.

È stato affrontato anche il tema dell'urgenza dell'ammodernamento delle reti e delle infrastrutture che, allo stato attuale, rendono drammaticamente difficile il raggiungimento di molte località turistiche del nostro Paese. La partecipazione di Centinaio alla giunta della Federalberghi è stata estremamente importante per tutti gli albergatori che hanno avuto l'occasione di presentare le principali istanze della categoria, illustrando le priorità e sottolineando le problematiche che rischiano di frenare la crescita nel comparto.

ANCORA UNA VOLTA FEDERALBERGHI CONTRO LE FALSE RECENSIONI Giusta la pena esemplare per false recensioni inflitta dal tribunale di Lecce

“Va nella giusta direzione la sentenza del Tribunale penale di Lecce, che ha inflitto una pena esemplare (nove mesi di carcere) a uno “spacciatore” di *fake reviews*, che scriveva e vendeva recensioni false utilizzando un'identità falsa”.

È questo il commento della Federalberghi in riferimento alla notizia che riporta la decisione del Tribunale di Lecce di condannare a nove mesi di prigione un ‘truffatore’ di recensioni. Si tratta di uno dei primi casi legali in cui si definisce un crimine il fatto di scrivere recensioni false sotto falso nome.

“Non possiamo però dimenticare - prosegue la Federazione - che siamo di fronte ad un problema dalle dimensioni enormi. Né possiamo illuderci che possa essere risolto affidandosi al meritorio lavoro della magistratura o alla buona volontà dei singoli”. “A nostro avviso, la soluzione non può che risiedere in una robusta affermazione del principio di responsabilità.

Il primo passo che i portali devono compiere per radicare un sistema in cui prevalgano le vere recensioni, scritte da veri clienti, che raccontano una vera esperienza, è un deciso STOP alle recensioni anonime e ai *nickname* di comodo”.

“Ognuno dev'essere libero di esprimere la propria opinione - conclude la nota - ma l'azienda che viene recensita e le persone che leggono la recensione hanno diritto di conoscere la reale identità dell'autore e di sapere se sta raccontando frottole o un'esperienza autentica”.

È ARRIVATA Nuova Ford Focus



Se per te passione vuol dire guardare sempre avanti.
Questa è la tua Focus.

Tecnologie innovative e connettività senza limiti, la Ford migliore di sempre. L'evoluto sistema di guida assistita **Ford Co-Pilot360** rivoluzionerà la tua esperienza al volante. E con **FordPass Connect** potrai viaggiare sempre connesso, collegare in wi-fi fino a 10 dispositivi e controllare da remoto le funzionalità dell'auto. Scopri di più su ford.it

Oggi puoi sceglierla con **Idea Ford +Facile** e metterti alla guida senza pensieri.

- Garanzia Ford Protect 7 anni/105.000 km
- 3 anni di assicurazione incendio e furto
- 2 tagliandi di manutenzione ordinaria



ford.it

MARGONI

WWW.MARGONIAUTO.COM

VENDITA ASSISTENZA CARROZZERIA

TRENTO

Via Bolzano, 61
T. 0461 957311

ARCO

Via S.ta Caterina, 53
T. 0464 520069

VOLANO

Via Panizza, 51
Tel. 0464 432277

Giovane Albergatore dell'Anno 2018



Eleonora Angeli

Paola Monte

Il riconoscimento “professionale” verrà assegnato dal Comitato Nazionale

3' e 10"

Francesca Maffei

Il Comitato Nazionale dei Giovani Albergatori quest'anno assegnerà nuovamente il premio *Giovane Albergatore dell'Anno* intitolato ad **Alvise Maschietto**. Sono state raccolte quattro candidature, che di seguito riportiamo con le motivazioni addotte per ciascuno, affinché possano fungere da stimolo anche per i GAT.

Eleonora Angeli è presidente dei GA di Grosseto. Tra le attività portate a termine, il progetto di alternanza scuola-lavoro, la giornata formativa per i Giovani Albergatori Toscani dal titolo “Revenue, web marketing e reputazione: buone pratiche, miti e falsi miti” nonché la realizzazione di un gruppo d'acquisto dedicato a giovani imprenditori dell'ospitalità per gli adeguamenti legati al GDPR. Eleonora, infine, fa parte del comitato organizzatore del Buy Tourism Online 2019 e ha effettuato nel corso dell'anno scolastico 2017/2018 docenze gratuite negli istituti alberghieri.

Giulia Azzurri Fattori guida i Giovani Albergatori di Rimini. Tra i motivi a supporto della candidatura, la sua disponibilità nell'aiutare i colleghi, dedicandosi all'insegnamento delle tecniche relative alla tariffazione dinamica e offrendo sostegno nel difficile passaggio del cambio generazionale. Giulia è inoltre impegnata, grazie al suo amore per gli animali, nella ricerca di allevamenti e coltivazioni etici in tutta Italia, selezionandone i migliori. Nelle sue aree d'azione condivide con gli stakeholders coinvolti la volontà di sensibilizzare il cliente su questo fronte, creando interesse e collaborazione all'interno del gruppo che dirige.

Paola Monte è presidente dei Giovani Albergatori di Ischia, ed organizzatrice dell'ultimo meeting estivo CNGA. Durante il terremoto dell'agosto 2017, Paola si era occupata in prima persona di sistemare gli sfollati nelle strutture alberghiere, lavorando con la

Protezione Civile. Per il Progetto Scuola, ha promosso un seminario a cui hanno partecipato più di 20 presidi di scuole alberghiere della Campania, ha interagito con realtà territoriali di tutta Italia ed ha intensificato la relazione tra gli istituti alberghieri e Federalberghi a livello regionale. Infine, col Comitato Giovani locale, si è occupata di marketing territoriale mediante il progetto Ilovelschia, volto a stimolare le strutture alberghiere all'utilizzo promozionale dei social media.

Dopo anni di oblio, **Celeste Taiano** ha ricostituito i Giovani Albergatori di Varese, giocando un ruolo proattivo su tutto il territorio lombardo con iniziative legate all'istruzione nelle scuole uscite didattiche, formazione per albergatori e per studenti su vari temi di hotellerie. Si segnala particolarmente il progetto di alternanza scuola-lavoro Labhotel, che ha collocato oltre 90 studenti degli istituti alberghieri di Gallarate in più di 10 alberghi locali, varando una cooperazione tra scuole e hotel prima inesistente. Taiano è consigliere di amministrazione del Varese Convention Bureau, ente finalizzato alla crescita del turismo provinciale.



LED

IL TUO PARTNER PER UN
ILLUMINAZIONE PROFESSIONALE

CI MANDI UNA FOTO
DEL SUO HOTEL
MANDIAMO GRATUITAMENTE
UNA SIMULAZIONE
DEL PROGETTO

NOSTRI EVENTI



3
novembre

Sabato lungo Bolzano & Brunico
dalle ore 9:00 alle ore 18:00



10
novembre

Sabato lungo Bolzano & Brunico
dalle ore 9:00 alle ore 18:00



17
novembre

*Sabato lungo **Brunico***
dalle ore 9:00 alle ore 18:00

17-18
novembre

X'Mas Special Opening **SOLO Bolzano**
dalle ore 9:00 alle ore 18:00

24
novembre

Sabato lungo Bolzano & Brunico
dalle ore 9:00 alle ore 18:00

1
dicembre

Sabato lungo Bolzano & Brunico
dalle ore 9:00 alle ore 18:00

pianta
design
Ambiente

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

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

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

info@plantadesign.com
www.plantadesign.com

Benvenuti sul nostro nuovo sito internet

www.plantadesign.com

LA FORMAZIONE DI CAT TURISMO

Il calendario di novembre dei corsi obbligatori



ANTINCENDIO

DESTINATARI: Lavoratori addetti alla squadra aziendale di prevenzione incendi.

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

Corso **OBBLIGATORIO** per tutti i tipi di aziende. La durata varia a seconda del grado di rischio presente nella struttura ed è riconducibile a tre fasce dettate nell'allegato I del Decreto Ministeriale del 10 marzo 1998.

Le fasce definite nel Decreto Ministeriale classificano, secondo il livello di rischio le aziende in:

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
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		

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
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)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
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		

PRIMO SOCCORSO

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

OBIETTIVI: fornire ai lavoratori le conoscenze teorico/pratiche per gestire le emergenze, gli interventi di

CORSO BASE PER ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO (12 ORE)

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
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 FEMME
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		

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.

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
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 FEMME
10/12/2018	14.00-18.00	TRENTO
Quota partecipazione: 90,00 € + IVA Quota associati: € 70,00 + 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

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

Il corso di aggiornamento per R.S.P.P. ha valenza quinquennale. L' R.S.P.P. che ha svolto il corso base dall'anno 1997 fino all'anno 2006 è consigliabile che effettui il corso di aggiornamento il prima possibile.

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
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

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
08/11/2018 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

LAVORATORI/LAVORATRICI

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

- **FORMAZIONE BASE:** concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro: 4 ore - **CREDITO PERMANENTE**;
- **FORMAZIONE SPECIFICA:** in funzione dei rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda (rif. codici ATECO)

DA RIPETERE OGNI QUALVOLTA IL LAVORATORE È DESTINATO AD ALTRA MANSIONE.

CORSO DI FORMAZIONE AI DIPENDENTI AGGIORNAMENTO (6 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
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 FEMME
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

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



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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
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 FEMME
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

Oltre i 10 dipendenti si consiglia formazione in azienda (anche multiazienda)

NEOASSUNTI

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.

Il D.Lgs n°81/2008 stabilisce 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: all'informazione; alla formazione; alla partecipazione; al controllo al fine di salvaguardare la sicurezza e la salute dei lavoratori all'interno dell'azienda o del proprio settore lavorativo.

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 8H: Quota di partecipazione: € 180,00 + IVA
Quota associati: € 140,00 + IVA

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

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

Il corso è rivolto esclusivamente al personale di sala e bar (baristi, camerieri o altri che manipolano generi alimentari).

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
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 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
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

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

CORSO BASE PER PERSONALE DI CUCINA (8 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
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

*Il 2019
bussa alle porte.
Rendilo unico.*

Trimestrale olandese



SPAZIO PER
LA TUA PUBBLICITÀ
19x8 cm

GENNAIO 2019

anche in
versione bilingue
tedesco-italiano

Trimestrale gigante

Da tavolo



con le
più belle
città
italiane

info e prenotazioni calendari



ESPERIA
printevolution

+39 0461 245540
info@esperia.tn.it

Web efficace per le strutture ricettive

🕒 3' e 05"



Armando Travaglini, Simone Puerto, Vito D'Amico

Hotel digital marketing. Dal visual marketing al revenue management, la guida pratica per promuovere il tuo hotel e migliorarne i profitti
Edizioni LSWR, 2017
pp. 210 - € 21,16

Complemento ideale del precedente Digital marketing turistico, il testo affronta il tema del web design per i siti degli hotel, che vanno progettati senza affidarsi totalmente ad una web agency. I temi affrontati sono molteplici: dal posizionamento sui motori di ricerca, alle campagne pay per click e di email marketing, ai social media; ai consigli per pianificare attività di visual marketing; a come analizzare correttamente i dati raccolti da Google Analytics; come gestire al meglio la web reputation, recuperando al meglio i possibili (e inevitabili) inconvenienti... Molti di questi aspetti per essere gestiti e presidiati con professionalità richiedo-

no competenze che in molti casi vanno ricercate all'esterno. Ma sui social, in particolare obiettivi perseguiti e contenuti da comunicare, la capacità di gestirli in prima persona è fondamentale. Come pure fondamentale per gli Autori è l'essere in grado di effettuare correttamente un'analisi e un monitoraggio dei risultati raggiunti. Il che porta il lettore ad affrontare un altro tema d'importanza vitale per le strutture ricettive: il controllo dei costi, da associare all'analisi del prodotto e alla profilazione corretta dei target di riferimento, possibile solo se si è in grado di utilizzare efficacemente i propri dati storici, vale a dire riuscire a padroneggiare le tecniche di Revenue Management, con il corollario di una tariffazione dinamica, cioè variabile in tempo reale.

In un giusto mix di teoria e pratica, il testo sfata anche alcuni luoghi comuni, ad esempio che una prenotazione "disintermediata" sia a costo zero. Suggestendo un approccio che miri ad un corretto equilibrio distributivo, dove esistono anche le OTA, come strumento di marketing, oltre che di vendita, senza tuttavia vincolarsi ad un unico grande intermediario, ma piuttosto puntare ad acquisire la maggior parte delle prenotazioni in maniera diretta, attraverso il canale web e quello telefonico. Senza mai dimenticare che le tariffe sono importanti, ma a fare la differenza è il prodotto e il servizio offerti ai clienti.



Patrizia Musso, Alessandra Olietti

Turismo digitale. In viaggio tra i click

Ed. Franco Angeli, 2018
pp. 150 - € 19,00

Un testo curato da due docenti dell'Università Cattolica di Milano esperti di linguaggi della pubblicità e comunicazione digitale che nei diversi capitoli approfondiscono le strategie comunicative più efficaci da applicare al business turistico.

Il settore turistico ha recuperato in fretta il presunto ritardo in fatto di strategie della comunicazione e di marketing. Accanto all'attenzione crescente ai contenuti per garantirsi un piano marketing efficace, in grado di valorizzare non solo

i propri servizi ma anche il contesto in cui opera la struttura ricettiva (perché non bisogna mai dimenticare che un turista sceglie prima la destinazione e poi una struttura all'interno di quella zona), è cresciuta negli ultimi anni anche l'attenzione alla modalità di presentazione di questi contenuti. E il libro focalizza l'attenzione proprio sulle strategie di comunicazione visuale, cioè sulle modalità di valorizzare al meglio i contenuti proposti. Di facile lettura per la ricchezza di suggerimenti concreti, esempi e numerosi casi di successo riportati, il testo sottolinea a più riprese l'importanza crescente che ogni struttura ricettiva deve essere in grado di assegnare al protagonismo e al punto di vista degli ospiti, coinvolgendoli, dialogando attivamente con loro e facendo propri i contenuti che essi producono, attraverso blog, segnalazioni, contenuti visuali (basti pensare l'importanza crescente assunta da Instagram).



RENAULT
Passion for life



**Nuovo Renault Kangoo
in pronta consegna**



**Nuovo Renault Kangoo Limited 1.5 dCi 110cv
Stop & Start E6 a € 24.450**

Solo da Alpin tuo a € 15.300*

* Prezzo km 0 con finanziamento RCI e passaggio di proprietà escluso. Disponibili altri colori. Dettagli, limitazioni e condizioni presso la concessionaria. Offerta soggetta a disponibilità. E' un'iniziativa di Alpin Srl.

**GRUPPO
ALPIN**
www.gruppoalpin.it

ALPIN SRL
Via Stella 9/E 9/F loc. Ravina - Trento
Tel. : +39 0461 973111

Sosteniamo il progetto "Correttore Genomico" realizzato dal Centro di Biologia Integrata dell'Università di Trento. Scopri di più su www.gruppoalpin.it/alpin-cibio

HOTEL2018, appuntamento da non mancare

Il saluto e l'invito del presidente
dell'Asat Giovanni Battaiola
ai colleghi trentini

L'autunno fieristico bolzanino sarà ancora una volta caratterizzato da HOTEL, una fiera che è sempre più punto di attenzione internazionale nel mondo dell'ospitalità e della gastronomia. Una manifestazione che ogni anno richiama più di ventimila visitatori professionali, che vengono a Bolzano per conoscere da vicino i prodotti esposti o partecipato alle iniziative collaterali. Ancora una volta, un'interessante occasione anche per noi albergatori trentini: verranno allestiti sei settori espositivi a tema con ben 600 standisti provenienti da numerose nazioni europee e dagli USA.

Sarà sicuramente partecipato l'appuntamento con la annuale edizione di *Autochtona*, il 15° Forum nazionale dei vini autoctoni. Ma suscitano interesse anche i convegni sull'innovazione, sull'architettura alberghiera nonché quanto emerge da *The Italian Data Flavour*, la prima ricerca sul livello di digitalizzazione della ristorazione di qualità e dei consorzi di tutela realizzato da Fiera Bolzano. La manifestazione vede l'impegno dei colleghi di H.G.V. (Unione Albergatori e Pubblici Esercizi dell'Alto Adige), con i quali spesso collaboriamo a tutela e difesa degli albergatori.



Giovanni Battaiola

⌚ 3' e 45"

Anche perché HOTEL si inserisce in un contesto regionale che vede in Bolzano ed in Riva del Garda i due riferimenti per convogliare sul turismo l'interesse di numerosi espositori e professionisti del settore.

L'invito è quindi rivolto a tutti i nostri albergatori, che possano trovare un momento nelle loro intense giornate lavorative di inizio autunno anche per una interessante visita ad HOTEL Bolzano.

**PER I SOCI VISITA
GRATUITA ALLA
FIERA - HOTEL2018**

*La kermesse di Bolzano
dal 15 al 18 ottobre 2018*

Fiera Bolzano dà la possibilità ai soci Asat di avere 1 ingresso gratuito, ritirandolo personalmente in forma cartacea presso la sede di Trento oppure scaricandolo direttamente on line sul proprio PC attraverso un codice riservato.

In questo caso, per ottenere il biglietto gratuito di ingresso:

1. Andare alla pagina
www.fierabolzano.it/hotel/ticket.htm
2. Cliccare su "Acquistare un biglietto d'ingresso in fiera"
3. Inserire nel campo "Coupon" il codice
HTL1860000007CF3 e cliccare su "Inserisci"
4. Inserire i propri dati o registrare un nuovo user e confermare
5. Si apre il Carrello con 1 ticket open omaggio, cliccare su "procedi con il pagamento"
6. Confermare e stampare il biglietto dal PDF ricevuto via mail o direttamente dal web al termine della procedura. Attenzione: Il biglietto è solo valido se provvisto di codice a barre!
7. Con la stampa del codice a barre sul biglietto recarsi direttamente ai tornelli di ingresso in fiera.

HOTEL 2018

FIERA INTERNAZIONALE PER HOTELLERIE
E RISTORAZIONE

15 - 18 OTTOBRE 2018 / BOLZANO

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

600
ESPOSITORI

INNOVATION
START UP VILLAGE

3 WINE EVENTS
AUTOCHTONA, TASTING LAGREIN,
VINEA TIROLensis

**VALORE AGGIUNTO
PER IL TERRITORIO**
TURISMO E ARCHITETTURA



**COMMUNICATION
FORUM 2018**
"UNA NUOVA COMPAGNA DI
VIAGGIO: CERCA, PRENOTA E
PIANIFICA CON L'ASSISTENTE
VOCALE"
15/10/2018 14:00-17:00

FIERABOLZANO  MESSEBOZEN

hotel.fierabolzano.it

ALTO ADIGE


 **SPARKASSE**
CASSA DI RISPARMIO

 **FORST**
SPECIALBIER
BOLZANO

alperia

brenner  **com**

Autochtona “raddoppia”: debutta *Lagrein Experience*

🕒 3' e 35"

Completa la manifestazione il rinnovato appuntamento con *Vinea tirolensis*

Autochtona, forum nazionale dei vini autoctoni in programma nell'ambito di HOTEL, si prepara a un'edizione ricca di novità e di eventi, spalmati non più su due giorni, bensì su quattro. Alle due giornate dedicate propriamente alla manifestazione, quella di lunedì 15 e martedì 16 ottobre 2018, si aggiungeranno infatti gli appuntamenti di mercoledì 17 e giovedì 18 ottobre, tra riconferme e prime assolute.

Il forum presenterà oltre un centinaio di produttori provenienti da tutta Italia, un'occasione unica per incontrare e scoprire tante realtà che, giorno dopo giorno, contribuiscono alla salvaguardia di uno dei patrimoni più ricchi e originali del panorama vitivinicolo italiano. Sarà inoltre possibile scoprire i vincitori di *Autoctoni che passione!*, premio assegnato alle migliori etichette autoctone tra quelle presenti in fiera.

BIO WINE FESTIVAL 2018

In occasione di Biolife 2018, la fiera del prodotto biologico regionale d'eccellenza, nasce il primo Bio Wine Festival, un contest all'interno della manifestazione dedicato alla degustazione di vini esclusivamente biologici e biodinamici dell'Alto Adige. L'appuntamento per tutti gli albergatori e ristoratori attenti alle proposte per i propri clienti è lunedì 26 novembre 2018 a Fiera Bolzano!



Il Lagrein grande protagonista ad *Autochtona*

Mercoledì 17 ottobre un appuntamento già apprezzato nelle precedenti edizioni: *Vinea Tirolensis* vetrina dedicata ai vini prodotti dai vignaioli indipendenti altoatesini, con oltre 60 espositori provenienti da tutte le migliori zone di produzione dell'Alto Adige.

Grande attesa, infine, per la giornata conclusiva della *kermesse* con il Lagrein. A Milano, nelle sale dell'hotel The Westin Palace, si è svolto quest'anno in anteprima il “Tasting Lagrein” con un qualificato panel composto da giornalisti e professionisti del settore, che ha decretato i 4 vini finalisti per ciascuna delle tre categorie in gara: “Lagrein”, “Lagrein Riserva” e “Lagrein Rosato”. A questi si è aggiunto un quinto finalista nella categoria “Lagrein Riserva” a causa di un pari merito.

Giovedì 18 ottobre debutterà infatti la *Lagrein Experience*, un'intera giornata con un programma ricco di momenti di approfondimento e degustazioni. Tra questi, un focus dedicato al Lagrein con la possibilità di degustare i 13 vini finalisti e parlare con i vincitori dei tre premi; interventi di qualificati relatori che offriranno una fotografia puntuale del vitigno altoatesino; uno *showcooking* a cura di tre grandi chef del territorio: **Marc Bernardi** (Piz Seteur), **Mattia Baroni** (Haselburg), **Daniilo D'Ambr**a (Johnson & Dipoli). A loro il compito di preparare in diretta, e offrire ai presenti, tre piatti in grado di valorizzare i Lagrein premiati.

All'interno della *Lagrein Experience* sarà anche possibile scoprire i prodotti tipici del Gallo Rosso, *brand* creato dall'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Südtirolesi per le aziende agrituristiche dell'Alto Adige, sinonimo di qualità ed esperienza delle usanze contadine a contatto diretto con la natura.

www.confiditrentinoimprese.it



VIGILI CON NOI

CONFIDI SI OCCUPA DI INTERMEDIAZIONE TRA IL MONDO PRODUTTIVO, GLI ISTITUTI BANCARI E L'ENTE PUBBLICO. ACCOMPAGNA L'IMPRESA NELL'ACCESSO AL CREDITO INDIVIDUANDO LA GARANZIA ED IL FINANZIAMENTO PIU' ADEGUATI A SODDISFARE I FABBISOGNI FINANZIARI ED OFFRE SUPPORTO PER L'IDENTIFICAZIONE DELL'AGEVOLAZIONE PUBBLICA PIU' ADATTA ALL'IMPRESA.



GRANDE ALLEATO DI IMPRENDITORI E PROFESSIONISTI



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 **F2** **“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, inoltro delle domande di contributo (spesso Bandi, relativamente articolati) e, in via continuativa, fino alla materiale liquidazione del contributo concesso.

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

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

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

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

Per informazioni: 0461 390136 o consulenza@studiogiovanelli.com

Studio Giovanelli S.r.l.

Via Guardini 33 | 38121 Trento | I
tel. 0461 390136
info@studiogiovanelli.com
consulenza@studiogiovanelli.com

Forza dalla Natura.

**Energia elettrica al 100% da fonti rinnovabili
con il massimo risparmio.**



A fianco degli
operatori del
settore turistico,

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

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

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



cap 

CONSORZIO ACQUISTO PRODOTTI ENERGETICI

Al via la nuova campagna di comunicazione per il marchio “Qualità Trentino”

Il marchio “Qualità Trentino” torna protagonista con una nuova campagna di comunicazione: da metà ottobre a fine anno sui giornali, radio e Tv, sette giovani campioni dello sport trentini racconteranno i prodotti di qualità del nostro territorio.

Si tratta di una campagna promozionale che interesserà la nostra provincia e che è stata studiata in continuità con quelle di successo realizzate negli scorsi anni.

Per scoprire meglio di che cosa si tratta e perché è così importante per il sistema turistico locale il marchio “Qualità Trentino”, siamo andati a trovare **Daniele Benedetti** ed **Elisabetta Nardelli**, rispettivamente, responsabili “Image e Branding” e “Ufficio Produzioni Trentine” di Trentino Marketing.

■ Una nuova campagna di comunicazione, quella di quest’anno, che coincide con il 18 anno del MQT, quindi una data importante, così come per chi diventa maggiorenne?

Benedetti: «Sì, in effetti il marchio è nato proprio nel 2010 e possiamo proprio dire che in questi 18 anni è cresciuto bene, apportando un importante valore aggiunto non solo ai nostri prodotti agricoli, lattiero-caseari ed enogastronomici, ma più in generale a tutto il sistema del turismo trentino. Il nostro è un marchio di qualità con indicazione di origine nato per valorizzare la qualità dei prodotti trentini, in sintonia con le norme europee in materia di tutela del consumatore e delle denominazioni di origine, attraverso l’applicazione di disciplinari molto rigorosi».

■ Disciplinari che garantiscono cosa?

Nardelli: «La provenienza, l’origine e la lavorazione dei prodotti, garantendo quindi standard di altissima qualità, caratterizzando, così, ancora di più il nostro territorio. Ogni fase del processo produttivo è monitorata e ogni soggetto coinvolto nel processo è iscritto in appositi elenchi, rispettivamente, degli allevatori, dei produttori e dei confezionatori, tracciando anche le quantità prodotte».

⌚ 6' e 25"

✍ Rosario Fichera

■ Possono ottenere la certificazione tutti i prodotti?

Nardelli: «L’uso, non esclusivo, del marchio è consentito unicamente per i prodotti o categorie di prodotti agroalimentari che rispondano a criteri qualitativi definiti nei relativi disciplinari, con riferimento ai metodi di produzione, alle loro caratteristiche e alla loro origine e che siano ricompresi, quali produzioni rappresentative del Trentino, nelle cosiddette “Linee d’indirizzo per la promozione dei prodotti del Trentino”, redatte ogni anno dalla Camera di Commercio e approvate dalla Provincia».



■ Il marchio può essere utilizzato anche per i prodotti a Denominazione di Origine Protetta (Dop) e Indicazione Geografica Protetta (Igp)?

Nardelli: «Non può essere utilizzato per i prodotti Dop e Igp recanti il termine "Trentino". Per quelli, sempre Dop e Igp, non contenenti questo termine può essere utilizzato purché siano rappresentativi del territorio. Il marchio è, comunque, aperto a tutti i produttori che fanno della qualità e del legame con il territorio il loro tratto distintivo e di riconoscibilità nei confronti del consumatore e che potranno dimostrare attraverso un rigoroso processo di certificazione».

■ Un marchio quindi che dà un forte valore aggiunto ai prodotti del Trentino: la nuova campagna di comunicazione ha l'obiettivo di accrescere ancora di più questo valore?

Benedetti: «Sì, la campagna di quest'anno nasce in continuità con il lavoro svolto in questi anni: nel 2017 abbiamo messo in

luce i valori legati ai prodotti che si fregiano del marchio, quest'anno abbiamo pensato di coinvolgere sette giovani campioni dello sport trentino, già sponsorizzati dal Trentino, ognuno dei quali diventa un portavoce delle qualità di altrettanti prodotti, in modo da creare un binomio tra "qualità nello sport" e "qualità nei prodotti" che, in entrambi i casi, esprimiamo come territorio».

■ Chi sono i sette sportivi?

Benedetti: «**Bruno Martini**, campione italiano slalom windsurf 2016; **Letizia Paternoster**, pluricampionessa del Mondo juniores di ciclismo su pista; **Yeman Crippa**, campione europeo atletica leggera Under 23, medaglia di bronzo europea assoluta nei 10.000 metri su pista; **Giacomo Bertagnolli** con **Fabrizio Casal**, campione paralimpico di sci alpino, con 2 ori, 1 argento, 1 bronzo; **Ruggero Tita**, campione del Mondo di vela classe Nacra 17; **Davide Magnini**, campione del Mondo di sci alpinismo; **Laura Pirovano**, campionessa mondiale Juniores slalom gigante».

■ Grandi sportivi testimonial di prodotti di qualità e quindi, più in generale, dell'immagine del Trentino?

Benedetti: «Sono atleti che già portano il marchio trentino in tutto il mondo e sono stati coinvolti proprio per rafforzare ancora di più l'immagine di qualità del nostro territorio, espressa dallo straordinario ambiente naturale, dall'altrettanto straordinario patrimonio culturale e da tutti i nostri prodotti a marchio Qualità Trentino».

■ In Italia i prodotti Bio stanno conquistando sempre maggiori quote di mercato: che relazione c'è fra le produzioni di frutta e verdura a marchio Qualità Trentino e il biologico?

Nardelli: «Per ottenere il marchio, le tecniche di coltivazione di questi prodotti devono rispettare le norme vigenti relative alla produzione integrata o biologica o biodinamica e inoltre, la raccolta deve essere eseguita in sincronia con l'andamento climatico, in modo da garantire che i frutti si presentino con sufficiente maturazione e non sovraturati».

■ E per il latte?

Nardelli: «In questo caso il latte deve essere ottenuto da animali alimentati nel rispetto dei requisiti opportunamente certificati secondo la normativa vigente. L'intero allevamento deve essere dedicato all'alimentazione No OGM».



Backstage delle foto con Davide Magnini

Prevenzione incendi: adeguarsi entro il 30 giugno 2019

🕒 3' e 55"

👤 Laura Licati

La SCIA parziale attestante l'adeguamento graduale e progressivo va però presentata entro il 1° dicembre

Come indicato nei mesi scorsi, la legge nazionale di bilancio per l'anno 2018, accogliendo le istanze formulate da Federalberghi, ha previsto la possibilità di adeguare gradualmente alle prescrizioni antincendio le strutture alberghiere esistenti e già dotate di misure di sicurezza. Non più quindi una proroga secca, ma interventi progressivi.

Ricordiamo che entro il 1° dicembre 2018 dovrà essere presentata ai vigili del fuoco la SCIA parziale attestante l'adeguamento graduale e progressivo alle disposizioni antincendio. La presentazione della SCIA è uno dei presupposti necessari per poter completare i lavori entro giugno 2019.

Il termine per il completamento degli adeguamenti è stato infatti prorogato al 30 giugno 2019 per le strutture alberghiere con più di 25 posti letto esistenti alla data del 9 aprile 1994, purché sussistano le seguenti condizioni:

- essere in possesso dei requisiti di sicurezza previsti dal decreto 16 marzo 2012 per l'ammissione al piano straordinario di adeguamento antincendio.
- presentare entro il 1° dicembre 2018 la SCIA parziale attestante il rispetto di almeno quattro delle seguenti prescrizioni, come disciplinate dalle specifiche regole tecniche:
 - resistenza al fuoco delle strutture;
 - reazione al fuoco dei materiali;
 - compartimentazioni;
 - corridoi;
 - scale;
 - ascensori e montacarichi;
 - impianti idrici antincendio;
 - vie d'uscita ad uso esclusivo, con esclusione dei punti ove è prevista la reazione al fuoco dei materiali;
 - vie d'uscita ad uso promiscuo, con esclusione dei punti ove è prevista la reazione al fuoco dei materiali;
 - locali adibiti a deposito.



SCORPORO DEL 25% PER USI DIVERSI DAL RICETTIVO

Al momento di andare in stampa apprendiamo che è stato dato parere positivo al regolamento che attua la possibilità di usare fino al 25% degli spazi dell'hotel per scopi non direttamente alberghieri. Spazi, cioè, che potranno essere utilizzati per esercizi commerciali che offrono prodotti di interesse turistico; attività professionali e di interesse turistico (come scuole di sci, agenzie di viaggio, uffici di informazione turistica); attività artistiche e di divertimento, esclusi i giochi d'azzardo; palestre e benessere; istituti di credito o ad uso residenziale.

In questo ultimo caso, quello appunto abitativo, gli alloggi devono essere messi a disposizione dell'albergo per trenta notti all'anno. Nel caso di vendita di questo 25%, il regolamento prevede l'obbligo della stipula di un atto di gestione: in buona sostanza un documento nel quale il proprietario della parte scorporata deve impegnarsi al rispetto dell'attività alberghiera senza alterare dal punto di vista estetico l'edificio.

Terremo aggiornati i nostri soci non appena in possesso del testo definitivo della delibera.

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; Fisascas 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



Dubbi OTTOBRE 2018

42

■ Qual è l'obbligo di formazione HACCP per tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione degli alimenti?

L'obbligo della formazione professionale per tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione degli alimenti (compresi i responsabili HACCP), è stato notevolmente ribadito da numerosi Regolamenti europei e dalle diverse disposizioni italiane, che hanno prescritto il coinvolgimento diretto del personale, attraverso una periodica e comprovata educazione sanitaria. In particolare, l'imprenditore alimentare deve garantire che i propri dipendenti abbiano ricevuto idonea formazione circa: l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico-sanitari connessi alla manipolazione alimentare; l'applicazione delle misure di autocontrollo correlate allo specifico settore produttivo ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso. L'obiettivo è quello che, ciascun incaricato conosca e comprenda i vari rischi insiti in tutta la filiera alimentare e come tali pericoli possono essere prevenuti o minimizzati, tramite una corretta prassi igienica.



Il personale di cucina necessita della formazione HACCP

■ In riferimento alla imposta di soggiorno, se in un quadrimestre non ho avuto nessun pernottamento devo ugualmente effettuare la dichiarazione on line a Trentino Riscossioni? E se non avessi presentato la dichiarazione perché non ho avuto nessun pernottamento nel quadrimestre, ho commesso un'infrazione?

Sì, il gestore dovrà comunque effettuare la dichiarazione, nei termini previsti, indicando il numero dei paganti uguale a zero anche se nel periodo considerato non ci sono stati pernottamenti, altrimenti si verrà sanzionati per omessa dichiarazione. Ovviamente, per lo stesso periodo, il gestore non dovrà effettuare nessun riversamento.

■ Nel caso di un piccolo albergo con meno di 25 posti letto ed annesso ristorante con 100 posti a sedere, quali sono gli adempimenti necessari, anche in merito alla cucina ed alla centrale termica?

Gli alberghi fino a 25 posti letto ed i ristoranti non sono attività soggette agli adempimenti procedurali stabiliti dal D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151; resta fermo comunque l'obbligo del rispetto delle specifiche norme tecniche di prevenzione incendi per le attività alberghiere da parte del titolare. L'impianto di produzione calore e la cucina alimentati a combustibile solido, liquido o gassoso, qualora superino la potenzialità di 116 kW, sono soggetti ai controlli di prevenzione incendi.

■ Il certificato digitale di sicurezza che è necessario scaricare ed installare per poter autenticare il browser della propria azienda per accedere ai servizi del portale Alloggiati web, è scaduto. Come si procede per rinnovarlo?

Il certificato digitale ha la durata di due anni. Da dieci giorni prima dalla scadenza si può procedere al rinnovo. Occorre preliminarmente rimuovere il certificato presente sul pc e successivamente scaricare ed installare il nuovo certificato, seguendo le istruzioni presenti nella sezione "Supporto Tecnico" sul sito: <https://alloggiatiweb.poliziadistato.it/PortaleAlloggiati/>.

LA FRESCHEZZA
DI OGNI GIORNO.



KALEA PLUS

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



HOTEL 2018



PADIGLIONE CD
STAND D22/52



NECTA

Questa non è una finestra.

Questa è FIN-Ligna Slim-line. Una combinazione di legno e alluminio nella sua forma più innovativa. Il calore del legno massiccio per il lato interno del serramento. Sempre un isolamento ottimale grazie al nucleo in PVC. E sul lato esterno l'alluminio o il PVC garantiscono nel tempo un'efficace protezione contro le intemperie.



Nel nostro impianto di lavorazione del legno a Verona realizziamo direttamente finestre, porte e pareti vetrate utilizzando esclusivamente pregiati legni europei di rovere e abete. Le numerose varianti e le colorazioni disponibili offrono a tutti gli amanti del legno la massima libertà di personalizzazione.