

# Turismo & Ospitalità

nel Trentino

## MAGAZINE

10.2020

Anno XLVIII



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



DOLOMITI  
DOLOMITES  
DOLOMITS  
FONDAZIONE  
UNESCO  
SICILIO  
SOSTENITORE

# COVID E OVERTOURISM, VERSO UNA NUOVA SOSTENIBILITÀ

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

#### **CORONAVIRUS: LE TUTELE ASSICURATIVE**

La partnership dell'Asat  
con GBSAPRI Spa

#### **HOTEL 2020 AI BLOCCHI DI PARTENZA**

Battaiola invita gli associati  
alla kermesse

#### **UNO SGUARDO AL TURISMO DI DOMANI**

A Trento dal 10 al 13  
novembre torna la Bitm

#### **DASHBOARD: PER FAR CRESCERE L'AZIENDA**

Servizio online sulla  
Suite Digital Hub

#### **INFORTUNIO IN ITINERE: LE MODALITÀ DI TUTELA**

Eventi accidentali nel  
tragitto tra casa e lavoro

Approfitta della  
super-agevolazione fiscale  
per ristrutturare casa

# SUPERBONUS



CASSE RURALI  
TRENTINE



Vieni in filiale: valuteremo insieme  
la formula più adatta a te per  
cedere il credito fiscale e ottenere  
un **rimborso delle spese in  
un'unica soluzione**

# Sommario



## TEMA DEL MESE

Flussi turistici e sostenibilità:  
l'overtourism post Covid pag. 4



## VITA ASSOCIATIVA

Covid-19, il grande nemico dell'overtourism  
(eccezion fatta per le località montane) pag. 8

Le nuove tutele assicurative  
ai tempi del Covid-19 pag. 14

Travellers' Choice Best of the Best:  
l'Hotel Andes nella «top list» pag. 16

Alto Garda e Ledro,  
una proficua coesione tra categorie pag. 18



## SPEAK ENGLISH

Hotel pools and Coronavirus abroad pag. 20

African hospitality turns local pag. 21



## GIOVANI

Giovani albergatori del mondo:  
le ultime novità pag. 22



## LIBRI & TURISMO

Chef, cibo e letteratura pag. 24



## CORSI CAT

Il calendario di novembre e dicembre  
dei corsi obbligatori pag. 26



## FIERA HOTEL BOLZANO

Hotel 2020 ai blocchi di partenza pag. 30

Hotel 2020: ripartire in sicurezza  
e prepararsi per la stagione invernale pag. 32



## FIERA BITM TRENTO

Bitm: il turismo di domani pag. 34



## TRENTINO MARKETING

È online Trentino Dashboard Operatori pag. 36



## NORMATIVE

Infortunio in itinere: quando viene  
tutelato dall'assicurazione Inail? pag. 38

Dubbi pag. 42

# MAGAZINE

10.2020

Anno XLVIII

Chiusura Editoriale 28/09/2020

Foto Copertina: Folla ad una delle passate edizioni del festival I Suoni delle Dolomiti quest'anno annullato per Covid-19

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 Degasperì, 77 - 38123 TRENTO - Tel. 0461.9923666 - asat@asat.it

**Direttore Responsabile:** Roberto Pallanch

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

**Abbonamento annuo:** € 40,00

**Editore:** Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento,  
Via Degasperì, 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

# Strategia ed obiettivi: importante condividere

Non abbiamo sottaciuto l'impegno del Governo provinciale, che dalla scorsa primavera con un susseguirsi di leggi e provvedimenti è intervenuto per fronteggiare gli effetti della crisi economica conseguenti alla pandemia del Covid-19. Non va dimenticato però il giudizio severo espresso nelle osservazioni presso la Prima Commissione del Consiglio provinciale da parte dell'Asat.

Nell'insieme è stato scarso l'impegno a favore delle aziende alberghiere e di quelle più strutturate che sono risultate escluse dai benefici. Ma forse ci si dovrebbe soffermare di più e criticamente sul fatto che l'impronta complessiva dei provvedimenti è stata quella di erogare poco a molti, certamente forse trovando riscontro immediato positivo di chi era o si sentiva con l'acqua alla gola e, soprattutto, sull'onda della grande emotività che ha spadroneggiato nel Paese sicuramente nel primo periodo, ma anche nei mesi successivi. Le scelte compiute hanno mostrato e continuano a mostrare la mancanza di un disegno di prospettiva sullo sviluppo della nostra economia e della società trentina. Questo è anche il senso di ripetuti richiami del Coordinamento provinciale imprenditori circa l'assenza di una progettualità e di obiettivi di medio e lungo termine da parte del Governo provinciale.

Non dovrebbe, poi, mancare un'analisi degli effetti di questi provvedimenti, ovvero quale impatto hanno avuto sulle singole aziende e quale sul sistema economico. Non si tratta di un puro esercizio accademico, ma di una necessità che deriva da una crisi che ancora morde e della quale si stenta a prevedere l'evoluzione anche per il permanere della pandemia a livello internazionale.

Invece per qualche oscura ragione o per inerzia intellettuale e burocratica i dati di tali effetti non sono resi noti, in taluni casi nemmeno elaborati e quindi, in definitiva, non ci sono le condizioni per un confronto approfondito e produttivo sulle politiche messe in atto. Anzi, spesso si confonde l'informazione con un profluvio di parole, o al contrario appunto la sua assenza. In questo senso sconcerta l'assenza di metodo o meglio sarebbe dire la negazione del metodo del confronto, che viene chiesto a decisioni assunte, annunciato sui media e sui social prima di un confronto con le parti sociali.

Serve un cambio di passo da parte del Governo provinciale e, forse, anche da parte delle categorie economiche che se non possono imporre una propria agenda politica e di obiettivi, come del resto è giusto che sia stando nella politica il luogo della responsabilità e delle scelte, possono richiamare con più forza la politica alla necessità di strategia e metodo nel suo agire.

direttore Roberto Pallanch

# Flussi turistici e sostenibilità: l'overtourism post Covid

Montagne trentine prese d'assalto per fruire dei «grandi spazi»: è possibile un compromesso tra business e tutela del territorio?

🕒 4' e 25"

👤 Fabia Sartori

Nell'estate post Covid-19 è letteralmente esplosa l'interesse per la «vacanza in montagna». Molti italiani, infatti, per scelta o per necessità, hanno optato per trascorrere le proprie ferie entro confine. Alla ricerca di tranquillità e «distanziamento naturale», di rispetto dei protocolli anti-contagio e di luoghi a forte valenza naturalistica, la scelta di molti turisti è ricaduta sulla montagna e sull'offerta turistica trentina. Tanto che, soprattutto nel mese di agosto (quando l'occupazione alberghiera è stata simile a quella dello scorso anno, con un calo circa del 2% pur in presenza di un 10% di strutture chiuse), sulle Dolomiti trentine e nelle mete turistiche più «famosse» si è riscontrato un grande affollamento. Ed i turisti che hanno raggiunto le nostre vette alla ricerca di isolamento e tranquillità, forse, non hanno avuto modo di dare soddisfazione alle proprie aspettative.

Da anni, ormai, anche in Trentino si parla di overtourism (ossia di «sovraffollamento» legato ai flussi turistici) e dell'opportunità di approntare un'attenta pianificazione a tutela del territorio e dei residenti. Dopo l'arrivo del Covid-19, tuttavia, accanto alla parola «sovraffollamento» si è aggiunto l'ormai noto termine «assembramento». E così attenzione e sensibilità verso la natura ed agli abitanti del territorio hanno iniziato ad essere affiancate da una serie di accortezze volte ad evitare una massiccia presenza di persone tutte accalate al fine di tenere sotto controllo gli eventuali contagi da Coronavirus. Questo, certamente, è spunto di riflessione. Nonché fonte di quesiti per comprendere, fin d'ora, quali siano i comportamenti migliori da adottare in futuro.



Non è da sottovalutare né tantomeno da trascurare, tuttavia, l'ottica imprenditoriale correlata a flussi turistici così elevati. Elevata redditività significa benessere per le imprese turistiche. Ed un numero elevato di presenze è certamente fonte di business per le strutture ricettive. Limitare o «stoppare» i flussi turistici, o solamente intervenire apportando delle modifiche, potrebbe creare un «calo» di introiti per gli hotel e tutte le altre strutture ricettive. Con conseguenze senza dubbio pesanti per gli imprenditori, soprattutto ora che ogni azienda deve fare attentamente i conti con i «danni economici» provocati dal Covid-19. Insomma, se per un verso un controllo del numero di turisti presenti nelle destinazioni trentine sarebbe fonte di «benessere» per am-



Foto pixabay.com

Attrezzatura da escursionismo per i frequentatori della montagna



Foto Aldi

Il presidente dell'Asat Giovanni Battaiola

biente e natura, per i residenti che non si devono «scontrare» con il caos legato alla presenza dei turisti e per, in questo frangente storico, far divenire le nostre mete turistiche una sorta di «rifugio anti-Covid»,

esiste un ipotetico ma importante «rovescio della medaglia». Ed è quello che riguarda le imprese turistiche: riuscirebbero, pur in presenza di alcune limitazioni, le aziende a fare «business» o comunque a non essere «sacrificate»? In tal contesto, poi, è d'obbligo ricordare che il successo delle imprese turistiche ricade sul benessere di tutto il territorio. In caso di «crisi» del turismo, infatti, tutto il territorio ne risente, considerato che il Pil prodotto dal settore è il 25% di quello provinciale, il 15% in modo diretto ed il restante 10% considerando l'indotto. Si aprono, quindi, potenziali e diverse riflessioni.

Il presidente dell'Asat **Giovanni Battaiola** concorda nel considerare questo tema piuttosto complesso. «Sono per una difesa della montagna e per una natura usata nella maniera idonea», afferma. E prosegue: «Anche perché a lungo andare la presenza massiccia diventa un "boomerang" controproducente il turismo. Mi spiego: se un turista scappa dalla città e immagina di trascorrere le sue vacanze in Trentino visitando luoghi sperduti in cui vivere la natura in solitudine o comunque mete non affollate, e poi si ritrova in coda per visitare un determinato luogo o per raggiungere in auto o coi mezzi pubblici la partenza di un'escursione, le aspettative di vacanza non sono rispettate. E questo potrebbe fare perdere appeal alla nostra destinazione».

«La scelta di un contingentamento - spiega Battaiola - di una fruibilità lenta e regolamentata del territorio a vantaggio di tutti ci può anche stare. Anche se, è innegabile, questo va in contrasto con l'idea imprenditoriale di chi fa business con il turismo in montagna. Non è nemmeno semplice, dal punto di vista imprenditoriale, pensare di limitare l'accesso alla montagna per alcuni clienti piuttosto che per altri. Anche se, vedendo ciò in termini di esclusività, ci si potrebbe rivolgere ad un target di clientela più alto con delle proposte di alto livello dal costo più elevato. In questo modo si ragionerebbe nell'ottica di "premiare" la disponibilità economica degli ospiti, anziché privilegiare i "numeri" al fine di fare business. C'è forse un peccato originale alla base di tutto ciò: abbiamo voluto troppi turisti ed ora è difficile dire loro di "non vedere" o "non recarsi" in alcune parti di territorio».

«Devo ammettere - dichiara il presidente - che sono estremamente combattuto su questo tema. Il mio pensiero, comunque, è "naturalista" e non "ambientalista": credo che il territorio non debba essere una "riserva naturale" con divieti e impedimenti. Anzi, la natura dovrebbe essere vissuta, possibilmente in maniera tranquilla e riservata, con libero accesso ma nel rispetto delle regole. Le modalità di risoluzione di questo problema restano, ancora, un quesito aperto. Una potenziale risorsa sarebbe quella di mettere i turisti nelle condizioni di visitare anche i luoghi meno noti, in maniera da far "defluire" la folla verso mete meno conosciute ma altrettanto affascinanti».

Il presidente dell'Asat, poi, caldeggia l'introduzione di un'App che consenta ai turisti di monitorare i «flussi» nelle diverse località in tempo reale. «Al ritiro della Guest Card - chiarisce - oppure con il "kit" di benvenuto in hotel l'ospite potrebbe ricevere i riferimenti per scaricare ed accedere all'App (svilupicabile, ad esempio, da Trentino Marketing). La quale permetterebbe ai turisti di monitorare le "frequenze" sul territorio e di ricevere suggerimenti sui "migliori" movimenti compatibilmente con la dislocazione dei visitatori del territorio stesso, di individuare gli orari o le giornate migliori per recarsi in un determinato luogo».

A questo punto Battaiola fa una considerazione sulle «lunghe code» fotografate lo scorso agosto in montagna o all'ingresso degli impianti di risalita. «Non scordiamo - dice - che i turisti si sono dimostrati molto attenti alle nuove regole imposte dal Covid-19, tra cui il distanziamento interpersonale. Le code si sono "allungate" per il mantenimento delle distanze tra diversi gruppi di persone (non conoscenti o non familiari). Nemmeno io amo vedere lunghe code di turisti che popolano la montagna, ma forse in questo anno particolare i "numeri" che abbiamo visto sono in parte legati al necessario distanziamento anti-Covid».



Turisti in coda al Piz Boè

Battaiola si sofferma, poi, a parlare di regole e sicurezza in montagna. «Una delle problematiche che mi sento di sollevare in merito alla stagione estiva appena trascorsa è - conclude - l'ampia presenza di turisti neofiti, che proprio non conoscevano né avevano mai frequentato prima la montagna. E, di conseguenza, completamente a digiuno delle norme basilari per potersi muovere in sicurezza in quota anche in estate. Ecco, sarebbe opportuno redigere e divulgare un decalogo per "diffondere cultura" ed istruire i turisti estivi ai comportamenti corretti in montagna, come lo si fa già per gli sciatori della stagione invernale».

## ■ Overtourism, estate 2020: hanno detto...

**Mauro Corona.** «Quest'anno tutti si sono riversati in montagna. Ed in tanti anni non avevo mai visto una simile maleducazione. Per fare un esempio, al lago di Sorapis ho visto persone con altoparlanti e materassini. Dobbiamo ricordarci che maltrattare la montagna è maltrattare noi stessi: serve più educazione, a partire dalla formazione scolastica. Nell'estate appena conclusa, anche gli interventi del Soccorso alpino si sono moltiplicati. E quasi tutti sono stati per persone che non sanno nemmeno camminare, che non indossano le calzature adatte per muoversi in montagna. Non possiamo pensare di portare il luna park in montagna, dobbiamo insegnare il silenzio e il rispetto».



Foto CNSAS

L'elicottero di soccorso in azione

**Reinhold Messner.** «L'assalto dei turisti ha raggiunto, nell'estate 2020, un livello mai visto prima. La situazione si ripete ad ogni estate, ma con un "aggravamento" quest'anno legato al Coronavirus. Specialmente gli italiani hanno trascorso le vacanze in montagna per questioni di sicurezza. Con la conseguenza di overtourism presso moltissime destinazioni montane. In generale, nel futuro, il turismo in montagna deve essere pensato per dare ai clienti e agli amanti della montagna la possibilità di trovare silenzio e "lentezza". Dobbiamo cambiare rotta: la montagna è da preservare e da vivere in tranquillità. La politica deve prendere delle decisioni per organizzare i flussi turistici. Intendiamoci, è un bene che gli alberghi siano pieni, soprattutto dopo il lockdown, ma l'afflusso di auto e moto va arginato

ed i passi vanno organizzati in modo da poter essere fruibili: si potrebbe valutare una chiusura al traffico per qualche ora al giorno con bus navetta per permettere ai turisti di giungere in quota».

### Corpo Nazionale del Soccorso Alpino e Speleologico (Cnsas, in un post su Facebook).

«Ci giungono da decine di località, dal Trentino-Alto Adige all'Abruzzo, fotografie di flussi notevoli di escursionisti che stanno riscoprendo le straordinarie montagne che l'Italia possiede. Complici le restrizioni ai viaggi all'estero e il numero limitato dei posti in spiaggia possiamo davvero dire che in questo 2020 stiamo assistendo ad un vero e proprio boom in località montane per molti anni trascurate dal turismo di massa. Come tutti i boom, ci sono anche degli effetti negativi sui quali ci vogliamo soffermare per evitare che un ambiente delicato possa subire danni: i rifiuti si riportano sempre a valle, non si abbandonano sui prati (no, nemmeno gli scarti organici come le bucce di banana) e non si lasciano ai rifugi; evitiamo gli schiamazzi inutili; sui sentieri, come da tradizione, ci si saluta sempre quando si incontra qualcuno; mascherina sempre indossata in caso di assembramenti importanti e dentro i rifugi; i rifugi, nella maggioranza dei casi, non sono come i bar o i ristoranti in città: è sempre preferibile scegliere piatti simili nella stessa tavola per evitare che le piccole cucine abbiano difficoltà a soddisfare tutti; le escursioni non vanno organizzate in funzione della notorietà su Instagram, ma chiedendo consigli e consultando le guide del posto così da trovare il percorso più adatto alla propria forma fisica e alle proprie competenze tecniche; quando un elicottero è in volo a bassa quota significa che sta cercando di individuare un ferito in quella zona: evitiamo di salutarlo o di sboracciarci con giacche o fazzoletti facendo credere all'equipaggio che siate voi ad avere necessità di aiuto. Massima attenzione ai droni che sono pericolosissimi per gli elicotteri; e infine l'ingrediente più importante: il buon senso che deve sempre accompagnare qualsiasi escursione in media e alta montagna».



🕒 5' e 15"

👤 Monica Basile

Tre Cime di Lavaredo, in coda sul sentiero

# Covid-19, il grande nemico dell'overtourism (eccezion fatta per le località montane)

Per la prima volta nella storia recente tutto il mondo turistico si è fermato contemporaneamente. Le precedenti crisi già affrontate dal turismo, soprattutto estero tra cui citiamo l'attacco alle Torri gemelle (11 settembre 2001) e la Sars nel 2003, infatti, erano circoscritte sia in termini temporali (non sono durate così a lungo) sia in termini geografici (Usa e mercati dipendenti dai clienti statunitensi, Asia).

Nel 2020, quindi, per la prima volta si è passati nel giro di pochi mesi dal cercare soluzioni per contenere il fenomeno dell'overtourism al subire la chiusura repentina delle attività turistiche in tutto il mondo, protrattasi per molti mesi durante il lockdown. Al termine dell'estate post Covid-19 è interessante analizzare le reazioni delle «destinazioni con overtourism nel 2019», al fine di comprendere ed indagare il loro comportamento alla luce di mutati flussi turistici.

Dal monitoraggio costante effettuato dall'Asat dall'inizio della crisi (fine febbraio) emerge il perdurare di mesi di grande sofferenza soprattutto nelle destinazioni dipen-

denti dal turismo d'affari generato da fiere, congressi ed eventi (Londra, Parigi, Germania, localmente Trento e Rovereto) oppure nelle città d'arte (Roma, Firenze) dipendenti dai turisti vacanzieri provenienti da Russia, Cina, Asia e nelle città di mare in cui si riversavano i turisti provenienti dalle navi da crociera che si sono fermate per tutta l'estate (Venezia, Santorini, Minorca, Barcellona). D'altra parte, invece, le mete turistiche che storicamente avevano una clientela italiana (ad esempio le Dolomiti o il mare italiano) hanno retto meglio l'urto, soprattutto durante il mese di agosto. Tra le altre località da ricordare c'è il Parco nazionale delle Cinque Terre in Liguria, che ha perso i turisti asiatici (che prenotavano con un anno di anticipo) ma ha guadagnato un nuovo target di clientela italiana (coppie e famiglie) che arriva in treno e ama camminare nella natura. Le destinazioni si stanno interrogando su modelli

## L'approccio delle diverse destinazioni italiane e straniere al «contenimento» del numero di visitatori

di sviluppo turistico alternativo all'overtourism. Non vanno dimenticati i laghi e le città del Trentino. Parimenti alle località internazionali, le città di Trento e Rovereto continuano a soffrire per lo stop improvviso dei flussi costanti generati dal turismo business (aziende e Università), dai gruppi organizzati leisure esteri e dagli eventi culturali che sono stati posticipati (Film Festival della Montagna, Bitm) o effettuati online (Festival dell'Economia).

### ■ Overtourism

Con il termine overtourism non si intende solamente il «turismo di massa», ma si identificano tutti quei «numeri» turistici che influiscono in maniera negativa sull'esperienza di viaggio, sulla qualità dell'esperienza vissuta, sulla percezione della destinazione e sull'impatto che i turisti hanno nei confronti della popolazione locale.

Quindi, l'overtourism, che si è diffuso tramite i voli low cost, è la «pressione» che i turisti mettono sulla destinazione. E non solo in relazione ad un eccessivo numero dei turisti presenti in una determinata località, ma anche all'impatto che certi particolari gruppi di turisti hanno sui residenti della stessa. Ad esempio, ad Amsterdam, i residenti mal sopportano i turisti bikers poiché essi non conoscono (né rispettano) le regole informali riguardanti la mobilità in bici: non sanno dove pedalare, come usare i semafori, si fermano senza avvertire. Altri target di clientela poco tollerati dai residenti della capitale olandese sono chi abusa di alcol e sostanze stupefacenti o chi schiamazza di notte.

L'overtourism è un problema direttamente connesso al numero e alla tipologia di consumo dei turisti, che generano una situazione critica per la destinazione. La quale dovrebbe e vorrebbe cercare di prevenire questi fenomeni introducendo strategie di marketing che attraggano turisti che vogliono vivere «vere esperienze»

nella località, anziché usare la destinazione per escursioni giornaliere senza pernottare. La tecnologia può aiutare a «dirottare» i turisti verso altre destinazioni limitrofe (come accade ad Amsterdam), ma prima di tutto bisogna pensare ed elaborare efficaci **soluzioni di destinazione**.

Località turistiche diverse hanno strutturato diverse soluzioni con l'obiettivo di regolamentare (controllare, bloccare o gestire) i flussi turistici. In definitiva, dopo un'attenta analisi, si rilevano **due tipologie di attitudini** delle destinazioni ad alta intensità di frequentazione turistica: da un lato esistono le destinazioni che cercano di ridurre il numero degli accessi con un «blocco» del flusso turistico; dall'altro esistono località (è il caso di Amsterdam) che analizzano e prevedono in anticipo la tipologia di consumi turistici, consigliano agli ospiti cosa è opportuno visitare in un determinato momento temporale e cosa evitare a causa della congestione.

### ■ Destinazioni che desiderano «limitare» il flusso in entrata

Si tratti di Minorca, Venezia, Capri, Santorini o delle Dolomiti, chi vuole coniugare salvaguardia del territorio ed interessi economici prova ad «organizzare» gli accessi nei luoghi più affollati. Il dibattito su come farlo va avanti da tempo, ma la necessità di trovare una soluzione si fa più pressante ora che i turisti si «muovono» in un mondo ristretto a causa del Covid-19, delle crisi internazionali e dell'instabilità del Nordafrica. Barcellona, il Machu Picchu, Dubrovnik. E ancora Capri, Santorini, Minorca. Oppure la meno nota Lord Howe Island, in Australia, o le isole scozzesi Ebridi Interne. Sono molti gli esperimenti di monitoraggio e di imposizione del numero chiuso in città, siti di grande interesse turistico e paradisi naturali. In Italia, oltre alle perle della Liguria, si susseguono da anni polemiche su Venezia, Taormina e Capri, dove vige un limite per le auto.

**Tre Cime di Lavaredo.** È previsto l'arrivo in autobus o in automobile pagando un pedaggio di 30 euro ad automobile. Quando il parcheggio del rifugio Auronzo raggiunge la massima capienza (600-700 auto), il flusso degli ospiti si ferma. L'ufficio del turismo locale comunica che durante l'estate 2020 la situazione dell'afflusso dei turisti è molto peggiorata: in agosto il parcheggio risultava completo già alle 8 del mattino e a settembre a partire dalle 9.30. Le persone in auto, perciò, dovevano attendere dalle due alle quattro ore in coda, finché si liberasse un posto nel parcheggio per poter accedere. Per il prossimo anno (estate 2021) sono previsti interventi di gestione del traffico introducendo una corsia ulteriore, informando gli automobilisti su grado di occupazione del parcheggio tramite cartelli e display.

**Dolomiti.** Uno studio commissionato dalla Fondazione Dolomiti Unesco ad Eurac ha evidenziato criticità legate alle modalità e alla quantità del numero di ospiti sulle Dolomiti. Prendendo atto di questo studio, le amministrazioni di Trento e Bolzano, che fanno parte del cda della Fondazione, hanno ritenuto opportuno attivare alcune progettualità pilota connesse a questa tematica. E nel 2017 il passo Sella è stato chiuso al traffico per nove mercoledì nei mesi di luglio e agosto. L'obiettivo era quello di migliorare la qualità dell'esperienza dei visitatori, oltre a regolamentare il traffico, riducendone la congestione e l'impatto acustico, e ad incentivare la mobilità pubblica tramite bus e funivie. L'intento di «far vivere» il passo non solo come luogo di transito ma come «sosta attiva»: nei rifugi sono stati organizzati eventi culinari e culturali, creati punti di attrazione, ristoro e aree ricreative ed eventi sportivi in quota.

**Lago di Braies.** Nel 2020 l'amministrazione ha deciso di limitare gli accessi al lago di Braies, patrimonio delle Dolomiti Unesco. Gli accessi alle auto vengono chiusi al raggiungimento della capienza massima dei parcheggi. Gli ospiti vengono incentivati a raggiungere il sito a piedi, in bici, con i mezzi pubblici oppure prenotando in anticipo il parcheggio sul sito dedicato <https://www.praggs.bz/it>. Pur in questo regime di limitazione è interessante notare la soluzione individuata per facilitare l'accesso dei turisti ai ristoranti: i clienti devono prenotare il pranzo al ristorante, pagare anticipatamente 20 euro di permesso di transito fino al ristorante, che verrà successivamente scalato dal conto totale.

**Venezia.** Durante l'estate 2020 l'economia turistica di Venezia è stata duramente colpita: la «perdita» del turismo internazionale arriva al 90% e coinvolge soprattutto l'assenza di russi, cinesi e americani e la mancanza dei croceristi. Non sono state attuate le misure di restrizione all'accesso (tornelli) introdotte in precedenza. Risale al 2019 l'introduzione di ticket giornalieri d'ingresso per i pendolari che visitano la città. Il ticket aveva un costo di 3 euro, che poteva salire fino a 10 euro a persona a seconda della stagionalità e dell'afflusso. Questa tassa d'ingresso era destinata ai pendolari che arrivano in treno, nave, pullman o lancioni. Erano compresi, quindi, i turisti che alloggiano negli hotel dei comuni limitrofi (esentati dal pagamento, invece, i turisti che pernottano negli alberghi sul territorio comunale).

### AI TARENTINI UN «BONUS» PER LE VACANZE IN TARENTINO

I trentini che trascorrono le loro ferie in Trentino possono richiedere il «bonus vacanza». Nell'ottica di incentivare l'ospitalità sul nostro territorio e nell'ambito delle iniziative volte a contrastare gli effetti dell'epidemia Covid-19 e a sostenere la ripresa del comparto turistico locale, la Provincia di Trento ha messo a disposizione un contributo di 50 euro a persona pagante (residente in Trentino) per un pernottamento di almeno tre notti. La cifra sale a 100 euro a persona pagante (residente in Trentino) per un soggiorno di almeno sette notti. Ovviamente il bonus può essere utilizzato esclusivamente per soggiorni nelle strutture ricettive del Trentino nel periodo che va dal 1° luglio 2020 fino al 30 novembre 2020. La spesa complessiva autorizzata dalla Provincia a tale scopo è di 3 milioni di euro.

La domanda di concessione dell'incentivo può essere presentata esclusivamente online nell'apposita area presente sul sito web [#RIPARTITRENTINO](https://ripartitrentino.provincia.tn.it/), compilando l'apposito modulo (<https://ripartitrentino.provincia.tn.it/>) e allegando la documentazione necessaria in formato digitale. La domanda dell'incentivo è presentata dall'intestatario della documentazione fiscale (fattura o ricevuta fiscale) rilasciata dalla struttura ricettiva presso la quale è stato effettuato il soggiorno. Nel caso di unica fattura/ricevuta fiscale relativa al soggiorno di più persone (gruppo o famiglia) per lo stesso periodo di tempo, l'intestatario della fattura/ricevuta fiscale presenta domanda di concessione dell'incentivo anche per le altre persone paganti. Per tutte le persone paganti resta fermo il requisito della residenza sul territorio provinciale ai fini della concessione dell'incentivo. L'incentivo non può essere superiore alla spesa sostenuta, può essere concesso anche più volte al medesimo soggetto ed è cumulabile con analoghi incentivi attivati a livello nazionale.



Turisti in piazza San Marco a Venezia

# AZZOLINI

ARREDO E FORNITURE

Riscaldamento  
per esterno



Relax



Arredo per interni



Arredo per esterni



Via Volta, 2/4 - 37010 Affi (VR) | Tel. 045 6200150 | [affi@azzolini.it](mailto:affi@azzolini.it)

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



 **Hotel** 19-22/10/2020  
Bolzano  
Visitateci al nostro stand B11/10



Il porto dell'isola di Capri

**Capri.** Il decreto ministeriale valido per tutte le piccole isole ha confermato anche per il 2020, che in estate, a Pasqua e a Natale le auto non possano circolare (eccetto i residenti). In queste occasioni è possibile raggiungere l'isola solo tramite battello.

**Isole Baleari.** Nel 2020 l'arcipelago ha vissuto una devastante perdita di entrate, dovuta alla chiusura degli aeroporti, allo stop globale delle navi da crociera ed alla decisione della Gran Bretagna di obbligare i turisti inglesi in ferie in Spagna ad effettuare un periodo di quarantena obbligatorio se non fossero ritornati entro gli inizi di agosto. I turisti inglesi, unitamente a quelli europei, rappresentavano la maggiore quota di mercato sulle isole. Questi fenomeni hanno ridotto i numeri di afflusso di turisti in maniera molto importante.

La situazione nel 2019 era l'opposto, e la destinazione soffriva di overtourism con 13 milioni e mezzo di arrivi annui. Così, anche in Spagna si tornava a parlare di numero chiuso per i turisti e si guardava all'esempio italiano di Capri, per evitare che in alta stagione Minorca diventasse un enorme posteggio. Le Baleari volevano limitare il numero dei veicoli e stavano pensando anche di restringere l'accesso ai crocieristi.

**Santorini.** Nel 2020 la tematica dell'overtourism e dell'eccessiva pressione del turismo è uscita di scena. In precedenza i residenti erano così preoccupati per il numero eccessivo di visitatori che avevano avviato la campagna «Save Oia», erigendo cartelli intorno al villaggio chiedendo ai turisti di trattare l'ambiente con rispetto. Negli anni scorsi le navi da crociera erano state una delle maggiori lamentele degli isolani: in un sol giorno ne arrivavano sette contemporaneamente e l'isola veniva «sommersa» da 20.000 persone in un'ora. Nel 2019 era stato fissato un numero massimo di crocieristi pari a 8.000 al giorno.

## Destinazioni che desiderano «gestire» il numero di accessi

### Parco nazionale delle Cinque Terre.

Durante l'estate 2020 il Parco ha attratto una tipologia di clientela differente rispetto agli anni precedenti. I turisti hanno utilizzato i treni (che non viaggiavano a pieno carico per garantire il distanziamento) e hanno programmato in anticipo la vacanza. Si è trattato soprattutto di un turismo di prossimità di coppie e famiglie italiane con figli piccoli, con prenotazioni 15-20 giorni prima dell'arrivo (prevalentemente durante il fine settimana). Con l'avanzare della stagione, il Parco ha accolto anche ospiti da Francia, Germania, Olanda a cui piace trascorrere tempo nella natura del Parco percorrendo passeggiate ed escursioni. Prima della crisi il Parco riceveva prenotazioni da parte dei tour operator orientali, che prenotavano anche un anno prima, ma che non trascorrevano molto tempo alla scoperta del Parco. La tipologia differente di clientela ha spinto gli imprenditori locali a ripensare la propria offerta, ritarando-

la sui gusti e sulla qualità di turisti europei: sono stati, quindi, introdotti nei menu prodotti e produttori locali, dedicando un'attenzione particolare alla valorizzazione della qualità italiana.

Nel 2019 il bene Unesco ligure era preservato tramite un monitoraggio del numero degli ospiti presenti lungo i sentieri (sono stati introdotti dei punti di osservazione che contano le persone di entrata e di uscita). Al raggiungimento del numero massimo, l'ente informava i visitatori (tramite App) di attendere prima di entrare. Il territorio del Parco si trovava ad affrontare un numero molto elevato di turisti: 2,5 milioni annui rispetto ai 4.200 residenti. I turisti provenivano soprattutto dalle navi da crociera, dai tour operator e traghetti giornalieri.

**Amsterdam.** L'industria del turismo di Amsterdam è stata duramente colpita dalla pandemia a causa del turismo internazionale che si è fermato. L'ufficio del turismo ha incoraggiato i residenti a visitare aree meno conosciute dell'Olanda, ma non si sa quando il turismo internazionale riprenderà. Solo nel 2019, invece, Amsterdam era colpita dal fenomeno dell'overtourism e contava 14 milioni di visitatori annui, ovvero 7,8 visitatori al giorno per ogni residente. L'ufficio del turismo aveva

deciso di non finanziare campagne promozionali per attrarre nuovi turisti, bensì di introdurre campagne di gestione della destinazione. Non veniva, quindi, posto alcun limite ai flussi turistici, ma si sfruttavano sofisticate strategie studiate per «delocalizzare» i visitatori dai luoghi più celebri e affollati verso le mete meno usuali. L'obiettivo era quello di orientare i visitatori in modo più efficiente fra le ricchezze o le destinazioni del territorio.

Grazie all'analisi dei dati delle card cittadine a pagamento (le «Amsterdam City Card» vengono acquistate dalla maggioranza dei turisti per viaggiare sui mezzi pubblici e accedere a diversi musei e strutture gratuitamente) è possibile prevedere i comportamenti di acquisto dei clienti e, di conseguenza, i flussi turistici. È possibile elaborare, quindi, una serie di consigli, inviandoli ai turisti al fine di evitare le congestioni sulle attrazioni considerate. Ad esempio, grazie ad un'analisi dei dati d'accesso al museo (compreso il numero di persone in coda per entrare), i turisti ricevono la «dritta» di vivere una diversa esperienza oppure vengono incoraggiati a pianificare la visita nel tardo pomeriggio. E, anche nel caso in cui decidessero di non modificare i loro piani, vengono comunque informati del lungo tempo di attesa per l'entrata al museo.

# ALPINA GAMES

di ALBERINI

## PREVENTIVI GRATUITI REVISIONE • Calciobalilla • Ping Pong • Biliardi



**USATI E NUOVI  
D'OCCASIONE**  
Videogames • Freccette • Flipper  
Biliardi • Juke Box

**VALUTIAMO  
IL TUO USATO**

**TRENTO**  
**Viale Rovereto, 35**  
Tel. 0461 91 24 10  
[www.alpinagames.it](http://www.alpinagames.it)  
[info@alpinagames.it](mailto:info@alpinagames.it)



Il contesto in cui operano le imprese turistiche a causa della pandemia in atto è particolarmente complesso. Contemporaneamente, l'evoluzione normativa comunitaria impone frequentemente nuovi obblighi e adempimenti. Uno scenario di rischio imprevedibile rispetto al quale gli albergatori possono far fronte aggiornando le proprie tutele.

Per supportare i propri associati nella scelta di programmi assicurativi adeguati, l'Asat ha siglato una partnership con il broker GBSAPRI, un operatore da anni attivo sul nostro territorio e nel nostro settore che propone tariffe competitive garantite dalla convenzione. Ne parliamo con **Nicola Giuliani**, amministratore di GBSAPRI Spa, per capire meglio le principali caratteristiche di questa convenzione e i vantaggi.

### Quali sono gli aspetti assicurativi a cui prestare maggiore attenzione nel periodo post Covid?

«Le protezioni assicurative di un albergo dovrebbero essere aggiornate frequentemente. Le polizze di un tempo, stipulate per 5 o 10 anni di durata, sono ormai fuori luogo. Periodicamente, lo stesso assicuratore si trova costretto ad apportare modifiche, soprattutto in merito alla Responsabilità Civile. Ed è ciò che sta avvenendo a causa del Covid. Come vostro partner, siamo intervenuti per adeguare le coperture ai nuovi rischi, in modo da continuare a tutelare al meglio la vostra attività. In particolare, abbiamo agito su due fronti: RC Contrattuale e Tutela legale. Con la complessa norma-

tiva legata alla prevenzione ed al contenimento del contagio, infatti, gli operatori sono più esposti alle richieste di risarcimento degli ospiti, anche in assenza di danni materiali o fisici subiti, per inadempimenti degli obblighi o inosservanza di leggi, norme e protocolli. Problemi abbinati, quindi, a quanto previsto dalle norme concernenti il danno da vacanza rovinata e pacchetti turistici, ove applicabili. Le due polizze sono state aggiornate proprio in tal senso».

### Responsabilità Contrattuale: cosa deve fare l'albergatore in caso di sinistro?

«Deve dare comunicazione scritta all'Ufficio sinistri GBSAPRI per aprire la pratica con la compagnia. A questo punto il nostro team dedicato avvia l'iter e lo seguirà per voi. Un'attività che gestiamo con particolare cura e che consideriamo centrale nel servizio che offriamo».

### Quali sono i costi della polizza RC Contrattuale?

«Abbiamo ottenuto per voi le migliori offerte dalle compagnie, oltre a garantire una copertura assicurativa completa e la consulenza personalizzata che è il nostro punto di forza. Un albergo con meno di 100 posti letto paga un premio di 250 euro all'anno. Per gli hotel che hanno da 101 a 180 posti letto il premio annuo previsto sale a 350 euro. Infine, per gli alberghi con più di 180 posti letto il premio annuale ammonta a 500 euro».

# Le nuove tutele assicurative ai tempi del Covid-19

RC Contrattuale e Tutela Legale: l'Asat stringe una partnership con GBSAPRI Spa

🕒 2' e 35"

## ■ Passando alla Tutela Legale, qual è la garanzia principale?

«La nuova polizza tiene indenne l'albergo, il titolare e i dipendenti per le spese legali a cui sono particolarmente esposti gli albergatori in tempo di pandemia. E questo, a scelta del cliente, solo in sede penale oppure in sede penale e civile. Tra gli elementi distintivi, la possibilità di scegliere il massimale per ogni sinistro. Sono comunque incluse le spese legali in caso di opposizione a sanzioni amministrative maggiori di 500 euro e di violazione del D. lgs. 81/2008 (sicurezza sul posto di lavoro), del Codice sulla Privacy, del Codice dell'Ambiente e Regolamento 679/16 sulla Protezione dei Dati e del D.Lgs 193/2007 in tema di controlli sulla sicurezza alimentare. Sono incluse anche le controversie relative alla locazione e diritti reali relativi agli immobili in cui viene svolta l'attività, le controversie relative a contratti individuali di lavoro con dipendenti e collaboratori e ai rapporti contrattuali con i fornitori e, facoltativamente, anche con i clienti. Quindi, una tutela legale veramente completa, che include i rischi legati al Covid, ma non si limita a questi».

## ■ Qual è la compagnia che offre questa polizza?

«Abbiamo selezionato la polizza offerta dalla collaborazione con Zurich/Das, che è aggiornata rispetto alle leggi principali che regolano l'attività imprenditoriale, in particolare quella turistica; una polizza con massimali che vanno da 15.000 euro a 50.000 euro per sinistro. Questa polizza è disponibile anche per ristoranti o bar. Per le aziende più grandi ci sono massimali fino a 150.000 euro».

## ■ Qual è il costo di questa polizza?

«Per gli alberghi il premio minimo su base annuale che siamo riusciti a farvi avere è di 160 euro per il penale e di 190 euro per civile e penale insieme. Per i ristoranti e i bar, invece, il premio minimo su base annuale è di 160 euro per il penale e di 270 euro per civile e penale».

## ■ Per chi ancora non conoscesse GBSAPRI, chi siete e qual è il ruolo di un broker assicurativo?

«GBSAPRI è una società per azioni indipendente, 100% italiana, che opera da quasi 70 anni e con una specifica esperienza nel settore turistico alberghiero. Il ruolo del broker è quello di garantire all'assicurato consulenza e servizi personalizzati, riuscendo ad ottenere la migliore tutela alle migliori condizioni. E lo facciamo senza nessun costo aggiuntivo per il cliente, anzi ottenendo abitualmente premi estremamente competitivi rispetto al mercato».

*Per informazioni, per richiedere una consulenza o un preventivo personalizzato e ricevere la documentazione completa, è possibile contattare direttamente il dott. Nicola Giuliani: nicola.giuliani@gsapri.it - mobile 347/3337415.*

# Travellers' Choice Best of the Best: l'Hotel Andes nella «top list»

16



Il Family Hotel Andes Hotel a Vigo di Fassa

L'**Hotel Andes di Vigo di Fassa** è entrato, per il 2020, nella lista del Travellers' Choice Best of the Best, ossia il massimo riconoscimento conferito da TripAdvisor. Si tratta di un premio basato su milioni di recensioni e opinioni dei viaggiatori di tutto il mondo. E, proprio per ciò, va a rappresentare il meglio del meglio in termini di servizio e qualità, soddisfazione del cliente e attrazioni, ristorazione ed esperienze. È il titolare dell'Hotel Andes, **Guglielmo Lasagna**, a parlarci del valore di aver conseguito tale riconoscimento.

## ■ Che significato ha per te e per la tua famiglia essere entrati nei Travellers' Choice Hotels 2020 di TripAdvisor?

«È un premio che ci ripaga di tanti sforzi fatti non solo da me e dalla mia famiglia, ma da tutto il nostro staff. Mi ero posto quest'obiettivo già nel 2013, quando decisi di puntare esclusivamente sul mercato *family*, coinvolgendo i collaboratori con riunioni continue e corsi di formazione, assecondando e talvolta anticipando le richieste dei nostri ospiti. Nel 2013 eravamo in ottava posizione nella classifica di Vigo di Fassa; nel primo meeting col personale dichiarai che entro dieci anni avremmo vinto il premio Traveller's Choice e dettai le linee guida per riuscirci. Nei quattro anni successivi abbiamo ricevuto l'attestato di eccellenza e con il quinto anno, il 2019, siamo entrati nella Hall of Fame, fino alla sorpresa di quest'anno».

🕒 3' e 15"

👤 Francesca Maffei

## ■ Quali prospettive possono aprirsi per gli hotel del Trentino contrassegnati da questo marchio?

«Potremmo creare delle settimane tematiche, magari a metà settembre o metà marzo, assieme ad un partner importante. Si tratta di un'idea uscita di concerto con l'Asat e con alcuni amici manager di una famosa catena di giocattoli e di altre realtà di spicco nell'ambito baby e family. Spesso noi trentini ci facciamo sfuggire occasioni come questa per eccesso di riservatezza e timidezza, caratteristiche che costituiscono un limite. Nei primi 25 migliori hotel per famiglie d'Italia ben 10 sono nella nostra provincia, e questo va comunicato e valorizzato nel modo corretto non solo per pubblicizzare il Trentino come *top destination* per tale target, ma anche per essere da stimolo e fare da traino per tutte le aziende che vogliono perseguire gli stessi risultati».

## ■ Cosa si potrebbe fare di più per spingere il prodotto family a livello locale e provinciale, o addirittura in chiave nazionale?

«Già molto viene fatto, per esempio, da Andalo che è diventata una delle località più famose d'Italia per il mercato family. Anzitutto, occorre stilare una lista dei punti di forza da riconfermare e dei punti da migliorare che spesso si danno per scontati. Talvolta basta davvero poco per incrementare e consolidare le attività che funzionano evitando le iniziative slegate tra loro, con una visione e una programmazione di medio/lungo periodo condivisa dall'intera destinazione».

■ **Credi che le recensioni online siano un fenomeno ancora in forte ascesa o stiamo assistendo a una fase di stagnazione?**

«Nonostante le recensioni, soprattutto per le famiglie, restino una fonte di informazioni importante nella scelta dell'hotel per le proprie vacanze, sicuramente oggi gli utenti sono più evoluti e sanno come utilizzare questi strumenti, anche perché praticamente tutto viene recensito online. Il prossimo step, a cui sto lavorando personalmente, sarà quello di recensire i collaboratori. Assumere le persone giuste, oltre a scegliere i clienti giusti, è fondamentale per il successo».

■ **Vedi un'era post-Covid di maggiore focalizzazione su un target unico o ci sarà invece ancora meno specializzazione nel timore di perdere opportunità di business?**

«Prospetto una maggiore focalizzazione su più target ma all'interno dello stesso mercato. Il segmento family non significa nulla, è troppo ampio. All'interno c'è il target dei bimbi da 0 a 1 anno, da 1 a 3 anni, da 3 a 5, da 6 a 10, i ragazzi da 11 a 14, quello delle mamme single e dei papà single. Le esigenze variano al variare dell'età dei figli e l'hotel deve esserne consapevole, garantendo servizi adeguati a ogni suo piccolo ospite».

Il riconoscimento di TripAdvisor «premia» la scelta del titolare di puntare esclusivamente sul mercato family

■ **Per quanto riguarda la tua azienda, sarebbe percorribile - e desiderabile - una strada family-only (all'opposto di altri hotel adults-only/child-free) o la ritieni una segmentazione troppo estrema?**

«Credo sia l'unica strada percorribile: gli alberghi che non si specializzeranno a breve soffriranno sempre di più. Nel 2020 le persone accedono a qualsiasi tipo di informazione dal palmo della loro mano e sceglieranno solo quegli hotel che riusciranno a intercettare e soddisfare le loro sempre più complesse esigenze. Gli albergatori, grazie alle tecnologie di profilazione e di intelligenza artificiale, potranno così rilanciare la propria azienda anziché subire gli eventi».

  
**Barozzi**  
handcrafted interiors

**ARREDAMENTI SU MISURA**  
**ALBERGHI BAR e ABITAZIONI**

[www.barozzidimension.it](http://www.barozzidimension.it)  
[info@barozzidimension.it](mailto:info@barozzidimension.it)

**Barozzi**



PROGETTAZIONE e INSTALLAZIONE  
 ASSISTENZA e RICAMBI



**NUOVA VITA  
 ALLA TUA CUCINA**

Realizziamo cucine professionali in modo razionale e offriamo assistenza completa

Rovereto Trento  
 0464 439452

[www.zoltech.it](http://www.zoltech.it)  
[info@zoltech.it](mailto:info@zoltech.it)



Incontro con i candidati sindaci di Riva del Garda e Torbole

In Alto Garda e Ledro è emersa la necessità di creare coesione tra le categorie, affinché gli interessi degli operatori siano portati avanti non solo dall'associazione di appartenenza, ma dal supporto anche delle altre categorie. Lo scorso anno su iniziativa dell'Asat è stato intrapreso un percorso con le altre categorie economiche dell'Alto Garda e Ledro per fronteggiare insieme alcune problematiche comuni emerse dagli incontri con gli associati e per individuare delle strategie di sviluppo socio-economico per il territorio. Il tavolo di lavoro costituito in questa occasione ha compreso che attualmente vi è uno scollegamento tra politica e realtà economica che vivono quotidianamente le aziende.

L'esperienza messa in campo dalla sezione Alto Garda e Ledro, la quale ha creato un gruppo di lavoro unito e motivato - composto, ad oggi, da **Asat, Artigiani, Confesercenti, Confindustria, Cooperazione Trentina e Coldiretti** - sta dimostrando, giorno per giorno, che la direzione intrapresa è quella giusta. Le categorie partecipanti hanno lavorato duramente in questi mesi per elaborare un documento programmatico delle categorie da sviluppare nei prossimi anni assieme alle amministrazioni.

In tre successivi incontri il gruppo di lavoro ha incontrato i candidati sindaci di tutti i comuni dell'Alto Garda e Ledro per sottoporre loro il documento programmatico, con specifiche domande per ciascun ambito in relazione ai rapporti con le amministrazioni, all'innalzamento della qualità e dell'offerta turistica, alla formazione, all'infrastrutturazione intelligente e integrata con l'ambiente e il paesaggio, alle politiche abitative sociali, alle aziende artigiane del territorio da prendere maggiormente in considerazione nell'affidamento dei lavori, alla rivalutazione dei centri storici, al delicato tema della difficile convivenza tra aree produttive e

# Alto Garda e Ledro, una proficua coesione tra categorie

Instaurate le nuove Giunte comunali si terranno incontri permanenti dedicati a cadenza mensile

🕒 2' e 15"

👤 Giovanna Tasin

residenziali e, infine, al «dare udienza» alle categorie e ai loro imprenditori. Siamo riusciti ad ottenere l'impegno a creare degli incontri permanenti con i sindaci a cadenza mensile dedicati esclusivamente alle categorie economiche, per risolvere problematiche emergenti nell'attività imprenditoriale delle stesse e per sviluppare progetti comuni sul territorio. Questi incontri hanno dimostrato l'importanza del lavoro delle associazioni di categoria nel collegamento tra amministrazioni ed imprese che spesso rimangono inascoltate e che, invece, specialmente nella fase storica che stiamo vivendo, necessitano di sostegno e politiche agevolative. A Giunte comunali instaurate, poi, verranno creati tavoli di lavoro ristretti con le singole amministrazioni comunali e un tavolo semestrale con tutti i sindaci eletti nel territorio Alto Garda e Ledro, per avere uniformità nei progetti del territorio.

# Mobilspazio®

c o n t r a c t

L'ORIGINALE MINICUCINA ITALIANA



**MOBILSPAZIO CONTRACT**

Progettazione e produzione di arredi per hotel, residence, bed&breakfast, comunità e studentati,  
cucine monoblocchi salvaspazi.



# Hotel pools and Coronavirus abroad



🕒 2' e 10"

✍️ Francesca Maffei



Relax by the pool

Investigating in what main hotel chains around the world are doing to cope with their pools in time of Covid-19 can be useful and educational for other hoteliers in small and medium enterprises. Famous hospitality brands in Las Vegas, for instance, count on their huge and fabulous pools to attract guests especially during a season, summer, which in the State of Nevada can register extremely high temperatures. Given the fact that you cannot separate water or put adhesive tape on its surface to indicated distance, the solution they have adopted is to admit only 50% of the hotel capacity in the pool at the same time. Then, of course, guests will autonomously keep at least 1-meter space between each other. If they will end up swimming too close, it will be at their own risk.

This is not the case of the **Ritz-Carlton** in Dallas, however, where access to the pool area is strictly controlled by a supervisor, who constantly oversees the exact number of persons who are simultaneously enjoying the area. It is, needless to say, an increase in the amount of staff members against the dramatic reduction of costumers, which represents another expense in addition to the many extra costs that hotels are enduring because of the pandemic.

The **MGM Group**, according to restrictions and in order to comply with physical distance rules, has moved lounge chairs 1.8 meters (6 feet) apart when people are not belonging to the same family or cluster, and signage is present all around. At the same time, food & beverage services have been adapted to the new situation. To start with, all refreshments, snacks and meals are served in closed disposable boxes rather than on open-air trays, and all travelers are encouraged to eat and drink in their personal cabanas, when they have one, or on their *chaise longue* instead of sitting by the pool or standing near the counter at the bar.

In Mauritius, the **Anantara Iko Resort** cleans all chairs and tables after every usage with specific disinfecting products, while all other public surfaces such as kiosks, towel shelves, handles and handrails are sanitized at least once per hour, especially when there is a considerable number of guests around. Menus are readable only by means of QR code applications and orders can be made directly from personal devices, mobile phones or tablets, anywhere in the hotel. Lastly, both lunch and dinner times have been extended to let as many people as possible eat outside instead of being forced to choose the indoor restaurant.

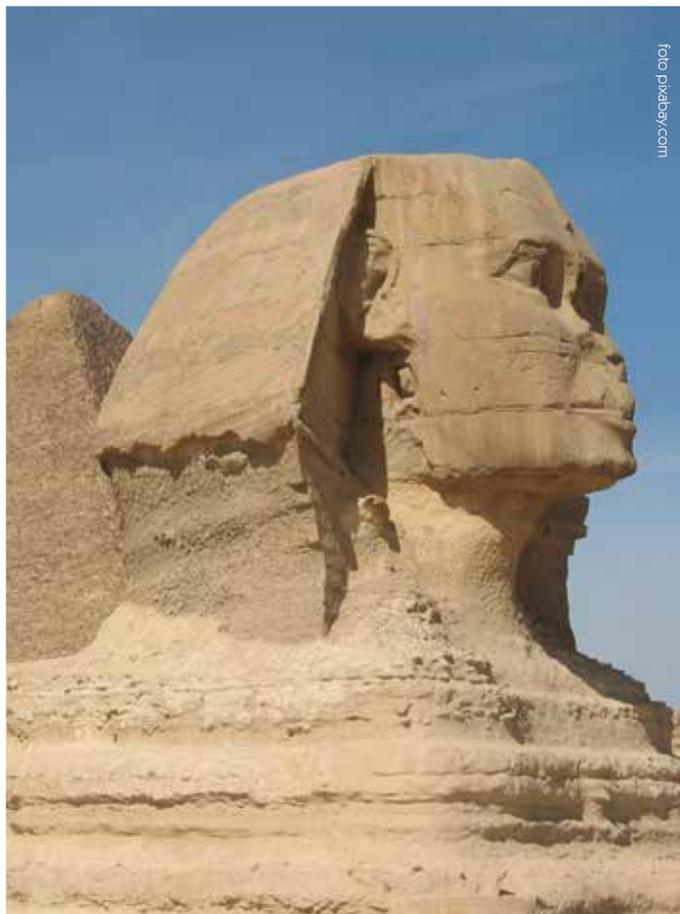
# African hospitality turns local

One of the most recent hospitality trends, needles to say fostered by the pandemic, is the focus on a local dimension. And at the moment the most brilliant examples do not come from, as it could be expected, by an area like **Trentino**, made of family-run small-medium enterprises scattered in a mountain environment, but from **Africa**.

The look for a local feeling is now very strong among travelers, and main African brands have promptly responded to this demand abandoning their international allure and focusing on a regional dimension in terms of characteristics and feels. What is surprising, but maybe not so much, is that this step comes from chains rather than independent properties.

For instance, **The Social House** in Nairobi recently inaugurated four well-distinguished dining areas, transforming the need for social distancing into the chance of diversifying the food & beverage offer. New brands are arising on this wave and old ones are being recalibrated, with the effect that, in the end, they manage to choose the clients of their desires, those who shares the same values and priorities of the company.

The Covid-19 situation can help realizing those changes that have been always postponed, with an acceleration that has rarely happened before in our era. Repurposing is the keyword, in the sense of nimbly finding a new unique selling proposition (Usp), this time more local than ever.



The Sphinx near the Pyramid of Cheops (Giza, Africa)

🕒 1' e 55"

👤 Francesca Maffei

Capable to adapt to the wishes of a changing demand, this challenge seems to be slightly easier for hoteliers, because what is needed is, in the majority of cases, already present in their hotels and in the destinations they are located. **Italy** is favored, in this sense, and the **Dolomites** too.

The point is making it become something memorable and remarkable, and the most agile African brands in particular seem on the edge of succeeding in it - besides, far from being just a commodity fighting in the usual rate war that can be witnessed every season.

In this sense, business opportunities do not involve only hotels but the whole neighborhood, with souvenir shops, craftsmanship stores, home-cooking restaurants, living spaces etc., selecting and simplifying the clutter that usually hits us as customers. In main African tourist resorts, flexible entrepreneurs from various fields related to tourism work together for a common goal, thus overcoming the crisis the best possible way.

This new way of living a hotel, both for customers and owners, will probably revolutionize the style of doing hospitality in the next few years, because it is where the after-pandemic market is heading to.

## Il gruppo degli Young Hoteliers si è riunito a marzo 2020, proprio prima del lockdown

Anzitutto i punti messi in evidenza dall'ultimo summit tenutosi «virtualmente» nel marzo 2020, poco prima che il *lockdown* investisse anche la Svizzera, dove l'YHS ha sede. La necessità, ad esempio, in tempo di big data, di proteggere ulteriormente la privacy di quegli ospiti che desiderano personalizzare maggiormente la *customer experience*, un'esigenza che si rivela particolarmente impellente in tempi di pandemia.

coprire i costi a lungo termine, incluso il compenso di un amministratore delegato fuori budget. Le vicende di WeWork sono monitorate molto da vicino da uno dei maggiori player del mondo hospitality, ovvero **Airbnb**, timoroso che la medesima vicenda possa accadere a breve termine anche al settore dell'*home accommodation*. Il secondo caso approfondito dagli YHS è quello dei ristoranti virtuali o delle cosiddette *ghost kitchens*, che potrebbero segnare l'inizio di una rivoluzione nell'*home dining* e di cui gli albergatori non possono limitarsi a fare da spettatori. Se la tendenza ad avere ristoranti privi di sedie e tavoli sta pren-



Uno scatto dall'YHS Virtual 2020

# Giovani albergatori del mondo: le ultime novità

🕒 1' e 50"

👤 Francesca Maffei

Altro punto sensibile rilevato dai giovani albergatori è stato quello di settare nelle loro aziende degli standard e delle linee guida più flessibili, affinché ogni membro dello staff sia in grado di creare e di operare all'interno di un proprio «spazio magico». Infine, un dato significativo: a livello internazionale, secondo **Deloitte**, la richiesta di personale supera di ben il 323% la disponibilità di forza lavoro sul mercato anche nonostante gli aiuti ricevuti dalla tecnologia, come *mobile check-in* e *smart-working*.

A seguire, un paio di *case-histories* che hanno fatto scuola tra i giovani albergatori del gruppo YHS. La prima è quella di **WeWork**, la start-up che è iniziata troppo velocemente ed è finita altrettanto rapidamente a causa di una politica di prezzi bassi che anziché attirare nuova clientela non si è rivelata sufficiente a

dendo sempre più piede, i giovani albergatori a livello internazionale si sono organizzati con il *delivery*, sfruttando il potenziale in questo periodo sotto utilizzato delle loro cucine con menù appositi. Questa pratica era stata, in realtà, inaugurata già a Pasqua, quando gli alberghi avevano dovuto chiudere da un giorno all'altro in barba alle loro celle frigorifere straripanti di merce in scadenza. Molti addirittura hanno optato per soluzioni in formato *drive-in*, in cui è il cliente stesso che passa dall'albergo, chiuso o aperto, per ritirare il proprio pasto. Un'alternativa preferita da Millennial e GenZ poiché solitamente in grado di garantire cibo più fresco e genuino rispetto a Uber Eats, Deliveroo o similari. A buon rendere per una possibile diversificazione del comparto F&B alberghiero.

# e-tron



**L'innovazione ha un nuovo punto di partenza.**

Per continuare a innovare non smettiamo mai di metterci alla prova. Ecco perché abbiamo unito l'intelligenza della tecnologia a performance sorprendenti e abbiamo raggiunto nuovi livelli di sicurezza e di controllo, grazie alla trazione integrale quattro. Per arrivare ovunque, affrontando qualsiasi condizione. È così che è nata Audi e-tron, la prima Audi completamente elettrica con una velocità di ricarica ultrarapida e un'autonomia di oltre 400 Km. Scopritela nel nostro Showroom e su [audi.it](http://audi.it)

**L'elettrico ora è Audi. L'elettrico ora è quattro.**

Gamma Audi e-tron. Consumo ciclo di prova combinato (WLTP): 26,6 - 21,7 kWh/100 km; autonomia ciclo di prova combinato (WLTP): 446 - 276 km; emissioni CO<sub>2</sub> ciclo di prova combinato: 0 g/km. I valori indicativi relativi al consumo di energia ed alle emissioni di CO<sub>2</sub> sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151). Eventuali equipaggiamenti aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito [audi.it](http://audi.it)

tutti i finanziamenti Audi sono a tasso fisso

**Dorigoni Spa**

Via di S. Vincenzo, 42 - 38123 Trento

Tel. 0461.381357

[www.dorigoni.com](http://www.dorigoni.com) - email: [vendita.audi@dorigoni.com](mailto:vendita.audi@dorigoni.com)

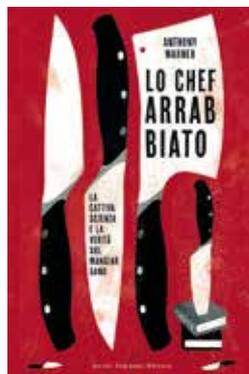
# Chef, cibo e letteratura

2' e 10"

Gianfranco Betta

Chi non ha mai dato retta alle numerose informazioni sul cibo che circolano in rete senza curarsi di una verifica scientifica di quanto letto, alzi la mano. In tempo di fake news propalate a piene mani e rilanciate sui social, affidarsi ad alcune voci critiche che invitano a riflettere prima di bersi affermazioni destituite di qualsiasi fondamento scientifico sulla presunta corretta alimentazione è un esercizio consigliato a tutti.

**Anthony Warner** è un biologo inglese diventato famoso per il suo blog (*The angry chef*, che dà il titolo al libro) in cui smonta, con un approccio scientifico e documentato non privo di ironia, tante bufale e falsi miti. Dalla paleo-dieta, che nega il consumo di carboidrati a favore di uno spropositato consumo di carne, alla dieta detox, intesa come un digiuno incontrollato che ha come effetto solo quello di riempire l'organismo di tossine, che invece si vorrebbero eliminare. Dai cibi con presunte virtù



Anthony Warner

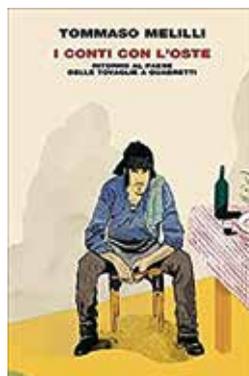
*LO CHEF ARRABBIATO. LA CATTIVA SCIENZA E LA VERITÀ SUL MANGIAR SANO*

Guido Tommasi Editore, 2020

pp. 320  
20 euro

anticancerogene o dimagranti, a quelli considerati un toccasana per ogni malattia. Per non parlare del «cibo buono di una volta», su cui si è costruito uno storytelling anche nell'ambito della promozione turistica.

**Tommaso Melilli** è un trentenne che dopo le superiori si è trasferito a Parigi con l'intenzione di frequentare un corso di laurea in lettere. Iniziando a lavorare in alcuni bistrot per mantenersi gli studi, la passione per la cucina finisce per avere il sopravvento. Gli studi si interrompono e per una decina d'anni è impegnato in una formazione sul campo, privilegiando le cucine di una serie di cuochi creativi «che non si accontentano», fino ad arrivare a gestire un proprio bistrot. La formazione è completata da un «grand tour» in una serie di trattorie italiane, selezionate meticolosamente per il loro grado di innovazione. Dove per trattoria si intende una ristorazione intesa come forma di vita, un «calco della migliore cucina domestica della domenica» e «i cibi sono fatti come una volta però con uno sguardo al futuro e alla modernità». Il libro dà conto di questa esperienza itinerante in diversi contesti lavorativi e organizzativi, svolta gratuitamente da Melilli per circa un anno.



Tommaso Melilli

*I CONTI CON L'OSTE. RITORNO AL PAESE DALLA TOVAGLIA A QUADRETTI*

Einaudi editore, 2020

pp. 184  
17,50 euro

volezza che questo modello, che coincide con un modello familiare, oggi è sempre meno proponibile. Come pure non mancano annotazioni argute che disegnano la cucina come un campo da calcio, dove «i cuochi più giovani e arroganti, con meno esperienza e tante idee ardite in testa, giocano in modo muscoloso, molto pigro e non passano mai la palla, però ogni tanto si producono in gesti tecnici straordinari». Una lancia è spezzata anche per i camerieri, un mestiere di ripiego, che «in pochi si prendono la briga di imparare veramente a farlo bene». Categoria invisibile di cui il cliente si accorge molto spesso solo quando c'è un problema e di cui non parla mai nessuno. Attende un altro Melilli per essere raccontata.

È evidente il suo interesse per le persone che cucinano e per quelle che mangiano. Al di là delle ricette e dei diversi piatti che hanno fatto la storia e la fortuna di questi ristoranti particolari, di cui troviamo ampia traccia nel testo, risultano più interessanti le considerazioni dell'autore sulla gestione della cucina e sul perché molti ristoranti falliscono. «Chi sta in cucina non fa i conti, chi sta in sala (o il principale) fa di conto ma non se ne intende di cucina, e spesso sceglie soluzioni di basso profilo». In definitiva i migliori sono spesso quelli in cui chi cucina è anche chi fa i conti, pur nella consape-

# Sistema Pubblico di Identità Digitale (SPID)

Con SPID cittadini e imprese possono **accedere** in modalità sicura e garantita ai **servizi online della Pubblica Amministrazione e dei privati**, con un'unica identità digitale, usando lo stesso nome utente e password, da **computer, tablet e smartphone**.



## Come si ottiene SPID

E' sufficiente presentarsi agli sportelli della **Camera di Commercio** con un documento di identità valido, il codice fiscale, l'indirizzo e-mail, il cellulare e, se in possesso, la Carta Nazionale dei Servizi (CNS), o la Firma Digitale. Per saperne di più visita il sito [spid.gov.it](http://spid.gov.it)

## I vantaggi di recarsi in Camera di Commercio



Il rilascio di SPID in Camera di Commercio è **gratuito**.



In **Camera di Commercio** puoi contare sull'**aiuto** e l'**assistenza** degli operatori di sportello a cui puoi rivolgerti per qualunque informazione.



Insieme a **SPID** in Camera di Commercio puoi richiedere, se ancora non ne hai una, anche la tua identità digitale **CNS/Token wireless**.



[spid.gov.it](http://spid.gov.it)



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

**Pronti all'impresa**

Info: [impresadigitale@tn.camcom.it](mailto:impresadigitale@tn.camcom.it) - tel. 0461 887251

È un servizio realizzato da



# LA FORMAZIONE DI CAT TURISMO

## Il calendario di novembre e dicembre dei corsi obbligatori



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

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



#### CORSO 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
17/11/2020	14.00-18.00	LEVICO TERME
25/11/2020	14.00-18.00	VAL DI FASSA
30/11/2020	14.00-18.00	TRENTO

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

#### CORSO BASE PER PERSONALE DI CUCINA (8 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
17/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	LEVICO TERME
25/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	VAL DI FASSA
30/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	TRENTO

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
17/11/2020	09.00-13.00	LEVICO TERME
25/11/2020	09.00-13.00	VAL DI FASSA
30/11/2020	09.00-13.00	TRENTO

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

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

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



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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
02/11/2020	09.00-13.00   14.00-16.00	MEZZANA
10/11/2020	09.00-13.00   14.00-16.00	LEVICO TERME
18/11/2020	09.00-13.00   14.00-16.00	VAL DI FASSA
23/11/2020	09.00-13.00   14.00-16.00	TRENTO

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
02/11/2020 03/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	MEZZANA
10/11/2020 11/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	LEVICO TERME
18/11/2020 19/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	VAL DI FASSA
23/11/2020 24/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	TRENTO

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

#### SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO CORSO AGGIORNAMENTO PER RESP. SERV. DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (2 ore)

Il corso di aggiornamento per R.S.P.P. della durata di 2 ore costituisce l'integrazione del corso online di referente covid organizzato dall'APSS. La frequentazione di entrambi i corsi è valida come aggiornamento obbligatorio ed ha valenza quinquennale.

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
02/11/2020	14.00-16.00	MEZZANA
10/11/2020	14.00-16.00	LEVICO TERME
18/11/2020	14.00-16.00	VAL DI FASSA
23/11/2020	14.00-16.00	TRENTO

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

## ANTINCENDIO

**DESTINATARI:** Lavoratori addetti alla squadra aziendale di prevenzione incendi.

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

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

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
16/11/2020 17/11/2020	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
02/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	LEVICO TERME
05/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
11/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	VAL DI FASSA
16/11/2020	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
02/11/2020	09.00-13.00	LEVICO TERME
05/11/2020	09.00-13.00	FIERA DI PRIMIERO
11/11/2020	09.00-13.00	VAL DI FASSA
16/11/2020	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 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
09/11/2020	14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
26/11/2020	14.00-18.00	VAL DI FEMME
09/12/2020	14.00-18.00	TRENTO

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



**CORSO BASE PER ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO (12 ORE)**

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
09/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
10/11/2020	09.00-13.00	
26/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	VAL DI FEMME
27/11/2020	09.00-13.00	
09/12/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	TRENTO
10/12/2020	09.00-13.00	

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

## NEOASSUNTI

Il percorso formativo per neoassunti si suddivide in due livelli:

- Lavoratori che hanno già svolto la formazione base e specifica, ma riassegnati ad altra mansione o provenienti da settore produttivo diverso:
  - formazione specifica secondo la nuova mansione (4, 8 o 12 ore);
- Lavoratori che non hanno mai ricevuto la formazione di cui sopra:
  - formazione base
  - formazione specifica secondo il settore produttivo dell'azienda e la mansione svolta (8, 12 o 16 ore);
- I lavoratori con contratto di apprendistato devono frequentare tale corso di formazione.  
TALE PERCORSO DEVE ESSERE COMPLETATO ENTRO 60 GG DALL'ASSUNZIONE.

## LAVORATORI/LAVORATRICI

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

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

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

Aggiornamento quinquennale

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
09/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	TRENTO
01/12/2020 02/12/2020	14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
03/12/2020 04/12/2020	14.00-18.00	VAL DI FASSA
09/12/2020 10/12/2020	14.00-18.00	MEZZANA
10/12/2020 11/12/2020	14.00-18.00	VAL DI FIEMME
14/12/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	TRENTO
15/12/2020 16/12/2020	14.00-18.00	LEVICO TERME
17/12/2020 18/12/2020	14.00-18.00	VAL DI FASSA

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



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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
09/11/2020	09.00-13.00   14.00-16.00	TRENTO
01/12/2020 02/12/2020	14.00-18.00 14.00-16.00	FIERA DI PRIMIERO
03/12/2020 04/12/2020	14.00-18.00 14.00-16.00	VAL DI FASSA
09/12/2020 10/12/2020	14.00-18.00 14.00-16.00	MEZZANA
10/12/2020 11/12/2020	14.00-18.00 14.00-16.00	VAL DI FIEMME
14/12/2020	09.00-13.00   14.00-16.00	TRENTO
15/12/2020 16/12/2020	14.00-18.00 14.00-16.00	LEVICO TERME
17/12/2020 18/12/2020	14.00-18.00 14.00-16.00	VAL DI FASSA

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

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

“Gli Artt. 47 e 50 del D.Lgs n°81/2008 stabiliscono che in tutte le aziende i lavoratori hanno il diritto di eleggere un proprio “Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza” il quale acquisisce principalmente 4 diritti: diritto all’informazione; diritto alla formazione; diritto alla partecipazione; diritto al controllo al fine di salvaguardare la sicurezza e la salute dei lavoratori all’interno dell’azienda o del proprio settore lavorativo.” Formazione iniziale obbligatoria di 32 ore.

Aggiornamento ANNUALE: 4 ore per aziende che occupano dai 15 ai 50 lavoratori; 8 ore per aziende con più di 50 lavoratori.

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

### 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
09/12/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	TRENTO

AGG.TO RLS 4H: Quota di partecipazione: € 120,00 + IVA - Quota associati: € 90,00 + IVA  
AGG.TO RLS 8H: Quota di partecipazione: € 180,00 + IVA - Quota associati: € 140,00 + IVA

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
18/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	TRENTO
25/11/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	TRENTO
02/12/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	TRENTO
09/12/2020	09.00-13.00   14.00-18.00	TRENTO

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

TRENTINO



www.esperia.tn.it  
info@esperia.tn.it



**ESPERIA**<sup>®</sup>  
printevolution

LA TUA IMPRONTA VERDE  
NEL MONDO DELLA STAMPA.



SIAMO A SOSTEGNO DI AZIENDE CHE MIRANO A  
DISTINGUERSI PER LA PROPRIA SENSIBILITÀ "GREEN";

STUDIAMO E REALIZZIAMO SOLUZIONI SU MISURA,  
ECOCOMPATIBILI E DI ALTO LIVELLO, NELL'AMBITO DEL  
**PACKAGING**, DELLA **CATALOGHISTICA** E DELL'**EDITORIA**.



Opzione  
Climaticamente neutrale  
ClimatePartner



# Hotel 2020 ai blocchi di partenza

La 44esima edizione di Hotel è pronta a tornare nei padiglioni di Bolzano Fiera dal 19 al 22 ottobre: è tempo di ripartire dal vivo, con un'edizione cucita su misura per affrontare la «nuova normalità», all'insegna della massima sicurezza per espositori e visitatori.

## Un palco in fiera

La grande novità dell'edizione 2020 sarà la presenza di un palco tra le corsie, l'*Hotel Connects Stage*, con un variegato programma eventi che ruoterà attorno a tre tematiche-chiave: la stagione invernale, l'innovazione e la sostenibilità. Tra gli speaker, tt consulting con un intervento sull'internazionalizzazione del turismo, la Fondazione Architettura Alto Adige che racconterà del rapporto sinergico tra albergatori e architetti e l'Agenzia CasaClima. L'intero programma del palco sarà fruibile anche in streaming, per consentire anche a chi non riuscirà ad essere fisicamente presente di recuperare i contenuti.

## Parola chiave: sostenibilità

Mercoledì 21 ottobre sarà la giornata interamente dedicata alla sostenibilità. Dopo il successo dell'edizione dello scorso anno, torna quindi il *Sustainability Award*, il premio organizzato in collaborazione con Eurac Research, riservato a prodotti e progetti esposti in fiera che si distinguono per la loro vocazione sostenibile. Un'importante occasione di visibilità per le aziende, che potranno iscriversi in sei categorie distinte: food, beverage, wellness, decorazioni, arredamento, azienda più sostenibile. Una giuria di alto livello valuterà i progetti consegnati e li premierà sull'*Hotel Connects Stage*.

## Sicurezza e innovazione al centro

Giunto alla sua quinta edizione, il *Future Hub* è pronto ad accogliere i visitatori con le sue startup nazionali ed internazionali ed offrire una panoramica ampia sulla direzione che sta prendendo il mercato e i principali trend



del futuro, grazie a tecnologie e prodotti per il futuro dell'hôtellerie. L'innovazione sarà, inoltre, al centro di una mostra particolare (altra novità 2020) dedicata a prodotti e progetti per il mondo gastronomico, legati alla tematica della sicurezza post-Covid. Dalla disinfezione dell'aria per le sale comuni con plasma freddo e lampade UV al lavabottiglie per bottiglie riutilizzabili, passando per i visori a realtà mista senza cavi. La mostra è pronta a stupire e ispirare i suoi visitatori.

## Wine meets Hotel

Il trittico di eventi legati al vino torna, in veste rinnovata, ad arricchire l'offerta di Hotel. Il 19 e il 20 ottobre sarà il turno di *Autochtona*, il Forum dedicato ai vitigni autoctoni italiani, con i suoi Awards, tra i quali il premio Tasting Lagrein, organizzato in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e IDM. Tutti i vini degustati dai giurati animeranno il più grande banco di assaggio d'Italia dedicato ai vini da vitigni autoctoni, con i sommeliers dell'Associazione Italiana Sommeliers - sezione Alto Adige, pronti a servirli. Il 21 e il 22 ottobre saranno invece dedicati all'Associazione Vignaioli indipendenti Alto Adige e alla loro *Vinea Tirolensis*, che quest'anno, oltre alla degustazione (gestita sempre da sommeliers), prevederà anche delle masterclass.



Foto Marco Parisi

Un'immagine di Hotel 2019

Sostenibilità,  
innovazione e stagione  
invernale al centro



## HOTEL 2020

- 19-22 ottobre | 09:30-18:00 | giovedì fino alle ore 17:00
- Biglietto solo online con scelta della giornata di visita
- Costo biglietto: 24 euro
- 19 e 20 ottobre insieme ad Autochtona
- 21 e 22 ottobre insieme a Vinea Tiroloensis

Grazie al protocollo #FieraSicura ti garantiamo una visita ad un alto livello di sicurezza. Per maggiori informazioni: [www.fierabolzano.it/it/safety-first](http://www.fierabolzano.it/it/safety-first).

Con il tuo ticket online viaggi gratis da e per la Fiera con tutti i mezzi pubblici dell'Alto Adige. Per i visitatori da fuori Provincia, la convenzione vale a partire da Salorno.

Tutte le informazioni: [www.fierabolzano.it/it/hotel/](http://www.fierabolzano.it/it/hotel/)

Contatto stampa Fiera Bolzano  
Manuela Monsorno  
[manuela.monsorno@fierabolzano.it](mailto:manuela.monsorno@fierabolzano.it)  
tel. 0471-516092

L'unione fa la forza! Insieme verso il successo.



Progetto: Pina Rudolf Smart Hotel | Merano

 **Hotel** 19-22/10/2020  
Bolzano  
Visitateci al nostro stand C18/48!

n-project.com | interiordesign

[www.grandimpiantinoselli.com](http://www.grandimpiantinoselli.com)

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

GASTRO EQUIPMENT



**GRANDIMPIANTI**

Noselli

Partner of Niederbacher Gastrotec

# Hotel 2020: ripartire in sicurezza e prepararsi per la stagione invernale

Hotel non si ferma. Anzi, riparte in sicurezza. E in ottobre la fiera specializzata per hotellerie e ristorazione torna nei padiglioni di Fiera Bolzano. La 44esima edizione sarà anche la prima post Covid-19. Il presidente dell'Asat **Giovanni Battaiola** si rivolge ai suoi colleghi trentini e a tutti gli associati Asat sottolineando l'importante ruolo che tale evento riveste nel panorama regionale, italiano ed internazionale. «Soprattutto ora, in un momento in cui - precisa - il turismo è stato duramente colpito dalla pandemia di Covid-19 ed ha trovato, comunque, la forza e l'energia di reagire e di riorganizzare l'accoglienza anche alla luce dei protocolli anti-contagio». E così sarà anche per Hotel 2020: non sarà la fiera a cui tutti sono abituati (600 espositori e oltre 20.000 visitatori pre Covid) e corrisponderà esattamente al suo ruolo di piattaforma del settore, accompagnando il cambiamento a cui il turismo è andato incontro in questi ultimi mesi. «Senza dubbio - aggiunge Battaiola - nei padiglioni di Hotel si potranno trovare consigli e spunti per affrontare la difficile stagione invernale ed il prossimo futuro a cui il turismo e gli albergatori vanno incontro. Alla luce delle nuove "tendenze" emerse durante l'emergenza sanitaria, inoltre, dovremmo cercare insieme di valutare quale sarà l'eredità che il Covid-19 lascerà al turismo. Pensiamo, ad esempio, al "droplet": ora che tutta la clientela è sensibile a tale tematica, chi ci dice che la mascherina non divenga un futuro obbligo per i camerieri, anche una volta che il Covid-19 non sarà più una minaccia?»

La fiera internazionale conferma la 44esima edizione, la prima dell'epoca post Covid-19

«Si tratta, quindi - afferma - di un appuntamento estremamente interessante per ogni albergatore trentino, in modo particolare alla luce dell'applicazione delle norme anti-Covid». «Mai come quest'anno - precisa - saranno attuali i focus su innovazione e sostenibilità, con il contest riservato agli espositori che vuole dare spazio a prodotti e progetti innovativi per la loro vocazione sostenibile (Sustainability Award) ed il villaggio dell'innovazione turistico-alberghiera (Future Hub)».

La manifestazione coinvolge i colleghi di H.G.V. (Unione albergatori e pubblici esercizi dell'Alto Adige), con cui l'Asat collabora a tutela e difesa degli albergatori di tutta la Regione Trentino Alto Adige. «Hotel 2020 - conclude - è, con Hospitality di Riva del Garda, riferimento regionale per convogliare sul turismo l'interesse di numerosi espositori e professionisti del settore».



## Hotel

Fiera internazionale  
per hotellerie e ristorazione

19-22/10/2020  
Bolzano

Ottieni subito  
il tuo ticket  
gratuito!

Visita il nostro online-shop  
e ottieni 1 biglietto gratuito.

Il tuo codice:  
HOT20AST090000581RP



# Hotel



**Ripartiamo  
insieme!**

**Fiera internazionale  
per hotellerie e ristorazione**  
...dove l'ospitalità è di casa

**19–22/10/2020**  
Bolzano

**Autochtona**

19–20/10/2020

La più grande degustazione  
di vini autoctoni italiani



🕒 1' e 40"

La montagna è un'interessante risposta alla crisi in atto: le nuove opportunità da cogliere

# Bitm: il turismo di domani

## ■ Un'economia in trasformazione

La grande pandemia ha modificato le nostre abitudini, anche nel fare turismo. Ma, a ben guardare, l'emergenza sanitaria causata dal Coronavirus non ha fatto altro che accelerare alcuni processi di cambiamento in atto da tempo, anche nel settore turistico, e già innescati da mutazioni geopolitiche e da variazioni climatiche avviate nel XXI secolo: la ricerca della natura, dell'esperienza turistica autentica, della bassa densità turistica. In questo scenario, profondamente diverso rispetto al passato, il turismo montano deve cogliere l'opportunità del cambiamento per consolidare il proprio ruolo e la propria identità all'interno dell'offerta turistica internazionale. Le montagne, infatti, si prestano ad essere un'interessante risposta alla crisi in atto, perché offrono da sempre una fruizione a bassa intensità e propongono un ambiente di soggiorno confortevole sia in estate che in inverno.

## ■ Verso nuovi modelli turistici

La Bitm (Borsa del turismo montano), come ogni edizione da oltre vent'anni, intende chiedersi a cosa andrà incontro il turismo nei prossimi anni e come deve cambiare la proposta dell'ospitalità di montagna per cogliere le nuove opportunità del futuro. I cambiamenti

climatici, infatti, potranno rendere le montagne dei luoghi molto ricercati, proprio per la loro peculiare caratteristica di offrire soggiorni rigeneranti, a «bassa intensità», a contatto con la natura e con una ricercata cultura enogastronomica. Ma i territori montani potranno anche essere dei protagonisti di una nuova fase economica, dove lavoro e residenzialità diventeranno concetti sempre meno «localizzati», orientati e orientabili anche verso le località



Borsa del turismo montano, edizione 2019

turistiche. Il turismo di montagna, dopo essere stato, nel corso della storia, un turismo «sanitario» (dal Secondo dopoguerra), quindi «ludico» (dagli anni Ottanta) e infine «ambientale» (dal Duemila), è oggi sulla soglia di un'importante rivoluzione di senso e di vocazione.

## ■ Una formula rinnovata

La XXI edizione della Borsa del turismo montano, che torna a Trento dal 10 al 13 novembre, intende interrogarsi proprio su questi cambiamenti e su queste urgenze, cercando di illustrare i passaggi di questo necessario momento storico. Proprio a causa dell'emergenza sanitaria in atto, anche il *format* delle Giornate del Turismo Montano cambierà: i convegni avverranno in modalità mista - in presenza e da remoto - mettendo assieme le necessità di sicurezza con l'opportunità di una partecipazione più diffusa e allargata, resa possibile dalla visione attraverso la rete, rafforzando così anche il ruolo della Bitm come «occasione formativa» per studenti del settore e operatori turistici.



# È online Trentino Dashboard Operatori

Un «pannello di controllo» che permette, attraverso una visione sintetica, di avere velocemente, in pochi click, il polso della situazione su una serie d'informazioni utili per migliorare l'andamento della propria struttura ricettiva e la presenza online.

Stiamo parlando di **Trentino Dashboard**, un innovativo strumento di sistema che il Trentino mette a disposizione, gratuitamente, delle strutture ricettive per tenere sotto controllo, in maniera sempre aggiornata, i principali indicatori relativi alla propria azienda, come prezzi, occupazione delle camere, disponibilità online, prenotazioni, recensioni, sito internet, i dati di emissione della «Trentino Guest Card». In pratica tutto ciò che occorre conoscere e monitorare per avere quella marcia in più per cogliere nuove opportunità di mercato, rispondendo alle sempre più diverse esigenze degli ospiti, soprattutto in periodi di crisi, come quella sanitaria che stiamo vivendo in questa emergenza. Strumento unico nel suo genere, Trentino Dashboard è stato studiato e sviluppato da Trentino Marketing, rispettivamente, dall'Area Innovazione e Conoscenza e dall'Area Supporto alla Vendita attraverso un continuo confronto con il sistema turistico ed in particolare con le associazioni di categoria e le APT territoriali.

Gli aspetti che caratterizzano questo «pannello di controllo» sono davvero numerosi. Abbiamo chiesto, in questo senso, una testimonianza a chi già lo utilizza: «È uno strumento *smart* e veloce - ha evidenziato **Michele Viola**, titolare del Piccolo Dolomiti Resort di Andalo e consigliere ASAT - che consideriamo molto utile ed efficace per la gestione della nostra azienda. Abbiamo cominciato ad utilizzarlo nell'ambito dei servizi offerti dalla «Trentino Suite Digital Hub» per affrontare l'emergenza Coronavirus Covid-19, ma continueremo sicuramente ad usufruirne anche in futuro, superato questo

Tieni d'occhio  
i tuoi indicatori  
nel nuovo «cruscotto»  
della Trentino Suite  
Digital Hub

🕒 3' e 30"

👤 Rosario Fichera

momento di crisi». Lo strumento è disponibile sul portale [www.trentinomarketing.org](http://www.trentinomarketing.org), nell'ambito proprio dell'offerta di servizi della «Trentino Suite Digital Hub», un'iniziativa, quest'ultima, voluta dal Board Commerciale di Trentino Marketing, in collaborazione con le associazioni di categoria, tra cui l'Asat e le Apt, per offrire contenuti, linee guida e strumenti di sistema utili e gratuiti per gestire la propria azienda in un periodo difficile come quello legato all'emergenza Covid-19, servizi, molti dei quali, diventeranno strutturali anche in futuro.

Per utilizzare lo strumento basterà quindi accedere alla Suite, oppure all'indirizzo <https://dbm.trentinomarketing.org>.

**Per ulteriori informazioni, ci si può rivolgere alla propria APT d'ambito.**

Una volta entrati nella Dashboard, si potranno visualizzare numerose informazioni relative alla propria struttura, tra cui, la disponibilità online; lo stato di collegamento con il sistema Trentino H-Benchmark (lo strumento per ottimizzare le strategie di vendita); il corretto funzionamento del proprio sito internet; l'utilizzo degli strumenti che permettono di ottimizzare la vendita online, per esempio, software gestionale, «channel manager» per la vendita online su più canali, booking online sul sito della struttura, widget di TrustYou per le recensioni e così via.

TRENTINO DASHBOARD
🔔

---

**H-Benchmark**

Il tuo stato è **COLLEGATO** Ad oggi sono già 293 le strutture già attive in Trentino! [ACCEDI AL BENCHMARK](#)

**La tua struttura online** Approfondisci



Hotel gestiti da te

## LA MIA STRUTTURA

Commezzadura

53.2
41

**Indice utilizzo strumenti per presenza online** Approfondisci

L'indicatore valuta quali strumenti digitali le strutture usano sul mercato online.



- ✓ Email
- ✓ Sito internet attivo
- ✓ Sito mobile-friendly
- ✓ Booking engine
- ✓ Gestionale
- ✓ Gestionale + channel manager
- ✓ Disponibilità Feratel
- ✓ Disponibilità su OTA
- ✓ Widget di TrustYou

**110** è l'indice della **TUA STRUTTURA**

**104** è l'indice medio delle 5 strutture della tua stessa categoria nel tuo ambito.

**84** è l'indice medio delle 20 strutture della tua stessa categoria in Trentino

**I commenti degli ospiti - Indagine post vacanza**

Ambito: La tua struttura APT Valli di Sole Trentino

Commenti trovati: **342** + Aggiungi

Mezz	Aspetto	Tra aspetti, puntualità e esperienze che il cliente ritiene più piacevoli della sua vacanza in Trentino	NPS	Aspetti che il Trentino dovrebbe migliorare	Di sicuro, queste sono le cose importanti come la Guest Card?	Osservazioni e consigli su Guest Card	Quando hai richiesto la tua Guest Card?
giugno 2020	Trento, Monte Bondone, Valle del Lago	La pulizia, la gente, gli spazi verdi	10	Più collegamenti con paesi raggiungibili, attualmente solo da pulman che passano due tre volte al giorno	Molto		Solo all'arrivo in struttura senza richiederla
giugno 2020	Trento, Monte Bondone, Valle del Lago	attenzione alle necessità del cliente (intolleranze alimentari) Trentino guest card natura	9	al momento non ho nulla da segnalare	Molto		L'ho ricevuta in struttura, ma ho dovuto richiederla espressamente

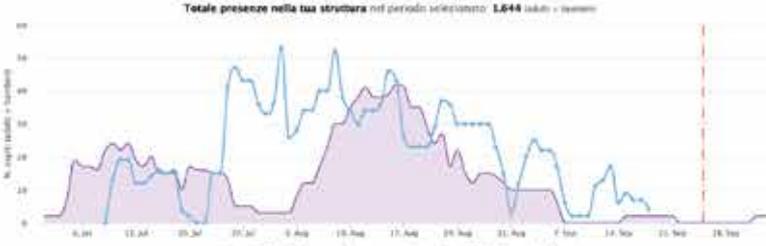
[leggi tutti i commenti](#)

**Trentino Guest Card** Approfondisci

Ambito: La tua struttura APT Valli di Sole Trentino Periodo: ultimo mese

	Servizi utilizzati					
	Card emesse	Persone abilitate (adulti + bambini)	Esperienze (numero attivazioni)	Trasporto pubblico (persone trasportate)	Card impianti (card HP/SP)	Passaggi impianti (persone trasportate)
<b>La tua struttura</b>	58	330	545	41	8	108
di cui 48 emesse/esperienze per 28 esperienze totali						
<b>APT Valli di Sole</b>	21.876	96.608	53.795	76.000	5	361.228
di cui 25.621 emesse/esperienze per 15.728 esperienze totali						
<b>Trentino</b>	188.942	563.254	990.701	246.565	19.630	817.333
di cui 142.740 emesse/esperienze per 59.894 esperienze totali						

Distribuzione ospiti con Guest Card  
Totale presenze nella tua struttura nel periodo selezionato: 1.644 adulti + bambini



**Servizi fruiti + trasporti** Top 5 card

Totale persone trasportate sui mezzi pubblici: **41** dati dal 25 giugno 2020 al 25 settembre 2020

Personale trasportato (adulti + bambini)	Servizi fruiti	N. carte
10	Validazione (con App, chip virtuale) Trentino Trasporti - EXTRAURBANO	3
31	Validazione (con App, chip virtuale) Trentino Trasporti - URBANO	10
<b>41</b>	<b>TOTALE</b>	<b>13</b>

Totale accessi agli impianti: **104** dati dal 25 giugno 2020 al 25 settembre 2020

Personale trasportato (adulti + bambini)	Circuiti	N. carte
104	Impianti della Val di Sole	34

Totale accessi a esperienze: **156** dati dal 25 giugno 2020 al 25 settembre 2020

N. accessi (adulti + bambini)	Esperienze e servizi fruiti
26	Parco Avvicinapp, Valle di Bondo
19	MUSEO Museo-Museo-Off.Age, Ennstal
19	Castello S. Michele, Oragna
18	Posto turistico, Varnengo
14	Casini Tiro, Vigò di Telve
14	Caserta del Buoncammino, Riva
10	MUSEO Museo delle Scienze, Trento
10	Canyon Rio Sassi, Fivido (estate scoperta)
6	Museo della civiltà veneta a Malè
4	Museo delle Passate sul Lago di Ledro, Abbinia di Ledro
4	Museo della Guerra Bianca, Varnengo
2	Parco Habitat Soveria, Istituto Zanichelli
2	Escursione in kayak nella gola del Fiume Isarco, Resonanzialta scorciatoia
2	Giardini Salsani, Paganella
<b>150</b>	<b>TOTALE</b>

Un'altra novità importante di questo «aggregatore» d'informazioni e indicatori è quella relativa ai dati di emissione della «Trentino Guest Card»: l'operatore potrà, infatti, vedere quante card ha emesso, confrontandosi con il proprio ambito e con tutto il Trentino, capire quali servizi sono stati utilizzati dai propri ospiti e leggere i commenti rilasciati dagli stessi in merito all'esperienza di vacanza vissuta e anche alla struttura. In questo modo si potranno trarre importanti informazioni per migliorare e ottimizzare anche le proprie strategie di marketing, incontrando le esigenze della clientela.

Trentino Dashboard è inoltre sempre aggiornato e, nel tempo, arricchito da nuovi indicatori, dando la possibilità, a chi lo utilizza, di potere inserire ed eventualmente correggere informazioni importanti riguardanti la propria struttura.

Ma c'è di più: sempre in tema di aggiornamento, da oggi, tutti coloro i quali si iscrivono al canale Telegram T-Suite ricevono un «alert» con il link che li rimanda ai nuovi contenuti che di volta in volta sono pubblicati sulla «Trentino Suite Digital Hub». In questo modo è possibile rimanere sempre aggiornati su tutte le novità, dagli insight mercati e mobilità (con aggiornamenti bi-settimanali), alle nuove informazioni messe a disposizione nella Dashboard, dai nuovi consigli in tema di sales, alla comunicazione, con i materiali da potere stampare e utilizzare nella struttura ricettiva o da utilizzare sui social.

# Infortunio in itinere: quando viene tutelato dall'assicurazione Inail?

Quando si parla di infortuni sul lavoro, non va dimenticata la particolare categoria degli infortuni *in itinere* che, coinvolge un discreto numero di lavoratori. L'infortunio in itinere è un evento accidentale occorso durante il normale percorso che il lavoratore compie per spostarsi da casa al lavoro e ritorno, per spostarsi su più luoghi di lavoro o per spostarsi nel luogo di consumazione abituale dei pasti nel caso in cui non sia presente una mensa aziendale.

L'assicurazione Inail contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali che possono colpire i lavoratori tutela anche questa tipologia di infortunio, sulla base però di alcune verifiche e motivazioni specifiche. La giurisprudenza, negli anni, è intervenuta per definire e fornire ulteriori chiarimenti sui casi in cui un infortunio in itinere possa essere riconosciuto e garantire, quindi, la tutela del lavoratore.

Per prima cosa va definita la concezione del normale percorso, che come definito dalle sentenze della Cassazione, è l'itinerario più breve, ad esempio, dall'abitazione alla sede di lavoro.

Si tratta di un evento accidentale che può succedere, ad esempio, nel normale percorso che il lavoratore compie tra casa e sede lavorativa

🕒 2' e 20"

👤 Stefano Hueller



foto pixabay.com

Caduta in bicicletta



**CAMBIA  
PROSPETTIVA**  
hotelcinquestelle.cloud

5stelle\* è un gestionale alberghiero di ultima generazione che facilita in modo decisivo la conduzione della tua struttura ricettiva, liberando il tuo tempo e moltiplicando le tue potenzialità.

Gestionale Hotel  
Booking Engine  
Channel Manager

Payment Gateway  
Check-in/out online  
Business Intelligence

Multiproperty  
200+ connessioni  
2000+ clienti

Cambia prospettiva, assapora tutta la libertà di gestire il tuo hotel dove, come e quando vuoi.



foto pixabay.com

Braccio ingessato a seguito di un infortunio

È permessa un'eventuale interruzione o deviazione nel caso sia necessitata, in particolare da:

- Cause di forza maggiore (guasti meccanici, strade chiuse per lavori)
- Esigenze improrogabili ed essenziali (genitori che devono accompagnare i figli a scuola)
- Obblighi penalmente rilevanti (prestare soccorso a vittime di incidente stradale)

L'altro fattore rilevante per l'accesso alla tutela è la scelta del mezzo utilizzato per effettuare il percorso. In particolare, la prima scelta, se possibile, dovrebbe ricadere sul percorrere il tragitto a piedi, sempre che il luogo di lavoro sia ragionevolmente vicino da permettere questa soluzione. Alcuni chiarimenti su tale tematica (sentenze Corte di Cassazione, circolari Inail) hanno definito come distanza «irragionevole» da percorrere a piedi, una distanza superiore ad un chilometro per ogni tragitto considerato separatamente. Se non vi è questa prima possibilità la soluzione più appropriata è l'utilizzo dei mezzi pubblici.

Qualora non vi fossero mezzi pubblici che coprono il percorso casa-lavoro o questi mezzi non garantiscano l'arrivo puntuale sul luogo di lavoro, o infine, se il tempo necessario per lo spostamento con il mezzo pubblico sia molto dispendioso, si predilige l'utilizzo del mezzo privato.

Sempre riportando i vari riferimenti normativi sopracitati, i tempi tali da giustificare l'uso del mezzo di trasporto privato piuttosto che i mezzi pubblici, si riferiscono ad attese del mezzo pubblico superiori ad un'ora o ai casi in cui l'utilizzo del mezzo di trasporto privato comporti un risparmio di tempo pari ad un'ora.

Non sono riconosciuti infortuni direttamente causati dall'abuso di sostanze alcoliche e di psicofarmaci, dall'uso non terapeutico di stupefacenti e allucinogeni, nonché dalla mancanza della patente di guida da parte del conducente.

Con la circolare Inail 2016 è stato, poi, chiarito anche il riconoscimento dell'infortunio in itinere in caso di utilizzo del velocipede. L'utilizzo del velocipede è considerato al pari dell'utilizzo di un mezzo pubblico o dello spostamento a piedi. Viene anche compreso nella normativa sugli infortuni l'utilizzo della pista ciclabile, anche se non per forza il percorso più breve e diretto, ovviamente sempre recando attenzione agli aspetti di tempi e percorsi adeguati al raggiungimento del proprio lavoro.

# 60 PERCORSI DI FORMAZIONE PER UN TERRITORIO BELLO FUORI...

## QUALIFICATO DENTRO.

Con Ebt per crescere professionalmente nel settore del turismo.



**ENTE BILATERALE  
TURISMO DEL TRENTO**

### TRENTO

- Copy & SEO turistico
- Instagram, linkedin e l'advertising: fatti trovare dai clienti giusti!
- La fotografia per i social
- Storytelling: raccontarsi sui social
- Imprese in famiglia: il valore del passaggio generazionale
- Mondo digitale e strategie di comunicazione per accrescere il business
- Utilizzo strategico dei social media
- Housekeeping
- Il vino e gli spumanti: tecniche di assaggio, servizio ed abbinamento
- Il massaggio olistico base
- Il massaggio olistico avanzato
- Revenue management
- Revenue management per imparare la gestione dei ricavi
- La psicologia del cliente
- Strategie di interior design per riqualificare l'albergo
- Controllo di gestione: misurare e valutare le performance dell'hotel
- L'unione fa la forza: reti club di prodotto
- Aperitivo time!
- Cucinare senza glutine
- Tour enogastronomico
- Caffetteria, latte art e coffee drink
- La figura dell'animatore: tra accoglienza e divertimento

### ROVERETO

- Motivare il personale stagionale e a tempo determinato
- Visual social marketing: Instagram e Pinterest per il settore turistico
- Brand reputation e gestione delle recensioni online
- Patisserie Finger Food

- Approccio psicosomatico alla postura per wellness e spa (corso base)
- Approccio psicosomatico alla postura per wellness e spa (avanzato)

### ARCO

- Tedesco per operatori del turismo internazionale

### BESENELLO

- Servizio e gestione sala

### CALLIANO

- La pizza napoletana
- Avvicinamento al vino e alla birra

### CAVALESE

- Val di Fiemme e Fassa: territorio e tradizione nei paesaggi e nei prodotti

### CLES

- L'Anaunia: la strada dei sapori tra storia e natura
- Golosi primi e secondi piatti della tradizione

### COMANO TERME

- Caffetteria, latte art e coffee drink
- Pasta fresca e ripiena
- Tecniche di impiattamento

### FAI DELLA PAGANELLA

- Abbinamento cibo/vino - aperitivi cocktail e servizio sala e bar
- Dolci monoporzioni e piccola pasticceria salata
- Secondi piatti e dessert

### LEVICO TERME

- Autunno Vegano

### MEZZANA

- Food cost
- Winter Breakfast

### PERGINE VALSUGANA

- Caffetteria, latte art e coffee drink

### PINZOLO

- Accoglienza al top
- Open bar: percorso completo per diventare barman

### POZZA DI FASSA

- Accoglienza al top
- Executive housekeeper
- Open bar: percorso completo per diventare barman

### RIVA DEL GARDA

- Il Garda: clima mite, paesaggi e prodotti
- Instagram, LinkedIn e l'Advertising: fatti trovare dai clienti giusti!
- Mise en place a tema
- Green ideas: sviluppare servizi per una vacanza a impatto zero
- Green marketing: comunicare il turismo sostenibile

### SORAGA

- Instagram, linkedin e l'advertising: fatti trovare dai clienti giusti!
- Il pane e la pasta
- La cottura a bassa temperatura delle carni

### VERMIGLIO

- Pane e abbinamenti
- Pasta, riso, zuppe, minestre e vellutate

Ad ogni corso sarà garantito il massimo rispetto e osservanza delle disposizioni di prevenzione Covid secondo le normative attualmente vigenti.

I corsi sono **GRATUITI** e rivolti a chi opera in qualità di dipendente, collaboratore familiare, titolare o socio di aziende del settore turistico della provincia di Trento la cui azienda risulti in regola con i versamenti al nostro ente.

Per maggiori informazioni ritira questo libretto da: sede Ebt, sindacati, associazioni datoriali, centri per l'impiego oppure visita il nostro sito: [www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)



**SE LAVORI NEL TURISMO AL CENTRO DELLE NOSTRE ATTEZIONI CI SEI TU**

Corso Buonarroti, 55 - 38122 Trento - Tel. 0461 824585 - Fax 0461/825708 - Email: [info@ebt-trentino.it](mailto:info@ebt-trentino.it)

# Dubbi Quotidiani

## Ottobre 2020

### ■ Legionellosi: come vanno eseguiti i prelievi dell'acqua di controllo?

«Il campionamento deve essere effettuato prima che venga attuato un qualunque intervento di disinfezione o pratica preventiva (pulizia e/o disinfezione con qualunque metodo) oppure a distanza di un tempo congruo dalla sua esecuzione (ad esempio, dopo circa 48 ore dall'avvenuta messa a regime dell'impianto post intervento). È opportuno che il numero di campioni sia proporzionato alle dimensioni dell'impianto.

Per ciascun impianto di acqua calda sanitaria devono essere effettuati, come minimo, i seguenti prelievi: mandata (oppure dal rubinetto più vicino al serbatoio/i), ricircolo, fondo serbatoio/i ed almeno tre punti rappresentativi (ossia i più lontani nella distribuzione idrica e i più freddi).

Per ciascun impianto di acqua fredda devono essere effettuati, al minimo, i seguenti prelievi: fondo serbatoio/i ed almeno due punti rappresentativi (ovvero il più lontano nella distribuzione idrica ed il più caldo)».

### ■ Ho intenzione di cambiare alcuni componenti dell'attrezzatura del mio albergo: esistono agevolazioni provinciali anche per l'acquisto di macchinari usati?

«La delibera attuativa della LP 6/99 sulle agevolazioni alle imprese prevede che i beni mobili usati (ad esclusione dei veicoli elettrici) siano ammissibili a contributo soltanto nel caso di acquisizione da procedure concorsuali o da pubblici incanti. In questi casi la congruità tecnico - amministrativa della spesa per i beni mobili usati è determinata dalla perizia asseverata di un tecnico abilitato iscritto all'Albo professionale dalla quale risulti la validità tecnica dei beni e la congruità del costo».

### ■ Ho un dipendente che arriva dall'Algeria. Quali sono le regole attuali in materia di Covid?

«Gli spostamenti da Paesi quali l'Algeria sono consentiti solo in presenza di precise motivazioni (lavoro, salute o studio, assoluta urgenza, rientro presso il proprio domicilio, abitazione o residenza). Non sono, quindi, consentiti spostamenti per turismo. Il rientro in Italia da questo gruppo di Paesi è sempre consentito ai cittadini italiani/UE/Schengen e loro familiari, nonché ai titolari di regolare permesso di soggiorno e loro familiari. Al rientro in Italia è necessario sottoporsi ad isolamento fiduciario e sorveglianza sanitaria, compilare un'autodichiarazione nella quale si deve indicare la motivazione che consente il rientro e raggiungere la propria destinazione finale in Italia solo con mezzo privato (è consentito il transito aeroportuale, senza uscire dalle zone dedicate dell'aerostazione).

### ■ Vorrei alcuni chiarimenti riguardo al funzionamento del «parity-rate».

«La legge nazionale 124/2017 ha, a suo tempo, introdotto una nuova disposizione volta a prevedere la nullità di ogni clausola con la quale un'impresa turistico-ricettiva venga obbligata a non praticare alla clientela condizioni migliorative rispetto a quelle praticate dalla stessa impresa tramite soggetti terzi. Quindi, le clausole che impongono la parità tariffaria sono state bandite in quanto limitavano la concorrenza, vietando all'albergo di praticare sul proprio sito condizioni più convenienti rispetto a quelle pubblicate sui portali».



La doccia, veicolo di legionella nel caso di mancata manutenzione degli impianti

# Forza dalla Natura.

Risparmia subito sull'acquisto  
di gas naturale.



A fianco degli  
operatori del  
settore turistico,

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

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

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



**cap**

CONSORZIO ACQUISTO PRODOTTI ENERGETICI



**Vivi le finestre  
in modo nuovo.**  
Ti aspettiamo in  
uno Studio Finstral,  
anche online.

**Scopri in uno Studio Finstral  
le tre qualità della finestra perfetta:  
bellezza, benessere, sostenibilità.**

Scegli tra visita individuale, consulenza  
telefonica o videochiamata.  
[finstral.com/studio](https://finstral.com/studio)



**È il momento di cambiare le finestre:  
approfitta dell'ecobonus.**

 **FINSTRAL**