

Turismo & Ospitalità

nel Trentino

MAGAZINE

09.2017 Anno XXXV



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



IL CASO DELL'ESTATE: NON SI TROVANO LAVORATORI



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

UN INVERNO CON NUMERI DA RECORD

I dati rilevano un
ottimo risultato

LA PAT APPROVA LA MANOVRA

Asat: le osservazioni
sul disegno di legge

LA PRESTAZIONE OCCASIONALE

Andrà a sostituire i
voucher ormai aboliti

FEDERALBERGHI E IL PARITY RATE

Obiettivo: equilibrare
il mercato turistico

LA BITM A TRENTO

Nuova edizione della
iniziativa Confesercenti

ABBIAMO SCELTO DI ACCETTARE LA SFIDA



Oggi siamo orgogliosi di annunciare il nostro impegno per creare un nuovo grande **Credito Cooperativo Italiano**: solido, efficiente e vicino alle comunità.

Una sfida che è movimento verso il futuro e risposta al cambiamento.

Un nuovo modo di fare Banca, gli stessi principi di sempre.

SCOPRILO SU WWW.ILNUOVONOI.IT

Il Nuovo NOI
Cassa Centrale Banca

 **Casse Rurali
Trentine**

Sommario

Uscire dall'emergenza lavoro



TEMA DEL MESE

- Il lavoro c'è, ma mancano i lavoratori pag. 4
Molti diplomati dell'Enaip abbandonano la professione pag. 7
Il rapporto tra aziende e scuola da migliorare pag. 8



VITA ASSOCIATIVA

- Trentino: stagione invernale da record pag. 10
Good Buy Trentino, la sedicesima edizione pag. 11
Maestri di sci stranieri, le nuove regole pag. 12
Dal 26 al 30 settembre si svolge la diciottesima edizione della Bitm pag. 14
Bilancio di assestamento e Documento di economia e finanza provinciale pag. 16
Il nuovo contratto che sostituisce i voucher pag. 18
Le nuove frontiere della tecnologia digital pag. 20



FEDERALBERGHI

- Finalmente bandite le clausole di parity rate pag. 22



GIOVANI

- Il Comitato nazionale giovani si prepara per un "caldo" autunno pag. 24



LIBRI & TURISMO

- Il selfie del mondo pag. 26



CORSI CAT

- Il calendario corsi ottobre 2017 pag. 28



FIERA HOTEL BOLZANO

- A Bolzano Hotel 2017 un appuntamento da non perdere pag. 34
Hotel 2017 parla di Guest Intelligence pag. 36



TRENTINO MARKETING

- La promozione autunnale intende "allungare" la stagione estiva pag. 38



NORMATIVE

- Lavoratori minorenni: tutele e obblighi pag. 40
Dubbi pag. 42

Spesso parlando di lavoro si affrontano le problematiche connesse in termini ideologici o con pregiudizi. Basti pensare alle diverse interpretazioni e divisioni che hanno attraversato il confronto sui provvedimenti legislativi in materia di lavoro adottati in questi ultimi anni. Fatta questa breve premessa, vogliamo invece partire da un fatto concreto, ovvero dalla difficoltà di molte imprese del turismo a trovare personale in questa stagione estiva. Recentissimi dati Istat, in realtà, evidenziano che questa difficoltà riguarda le imprese di tutti i settori, con un dato di criticità maggiore per quelle dei servizi.

Nell'affrontare il tema abbiamo voluto dare voce a più interlocutori: imprenditori, dirigenti pubblici, Federalberghi, mondo della scuola. Tutti riconoscono, pur da punti di osservazione diversi, l'esistenza di un problema di lavoro nel settore turistico, e non solo in questo specifico momento temporale.

Una sintesi certamente non esaustiva delle cause e dei possibili rimedi è compito impegnativo e richiederebbe spazi di riflessione più ampi di quelli concessi in queste poche battute. Innanzitutto sembrerebbe emergere una scarsa attrattività del lavoro nel settore turistico, anche se va detto alcune mansioni soffrono più di altre. Con qualche contraddizione, perché chi esce dal sistema formativo alberghiero provinciale non fatica ad inserirsi, ma si evidenzia un tasso di abbandono nei periodi successivi.

Vi è una componente di carattere culturale che ruota attorno alla percezione del prestigio sociale di alcune professionalità del turismo, che un basso livello di autostima e molti pregiudizi dell'opinione pubblica contribuiscono a tenere bassi. C'è forse una componente economica legata soprattutto al tema della stagionalità. Il diminuito livello di protezione garantito dagli ammortizzatori sociali non riesce a garantire una capacità reddituale sufficiente soprattutto a chi intenda programmare la propria vita in un'ottica di medio lungo periodo. Questi fatti, unitamente alla ripresa economica in atto, spingono i lavoratori verso altri settori.

Il tema della capacità del settore di innalzare il livello delle retribuzioni medie, altro aspetto di criticità su cui riflettere, investe la sostenibilità economica e finanziaria per le imprese di un'azione di questo tipo.

Vanno evidenziate come linee di intervento per affrontare questi temi: il rapporto delle imprese con il sistema formativo, le strategie per accrescere la produzione di valore aggiunto da parte delle singole imprese e del settore turistico e l'utilizzo degli strumenti contrattuali.

Il rapporto con il sistema formativo da parte delle imprese e del mondo associativo deve aggiungere alla tradizionale attenzione ai contenuti professionali e culturali dell'insegnamento una sensibilità nella cultura dell'accoglienza e delle tecniche di trasmissione del sapere dentro le imprese. Deve essere colto come opportunità l'inserimento degli studenti che provengono dalle scuole ed in generale dei lavoratori.

Il sistema formativo nello stesso tempo deve individuare un modo efficace per accompagnare le persone dalla scuola alle imprese. Sistema formativo ed imprese non devono accontentarsi di imputarsi reciprocamente le responsabilità delle difficoltà e delle incomprensioni che spesso si presentano.

Prosegue a pagina 5...



direttore Roberto Pallanch

MAGAZINE

09.2017 Anno XXXXV

Chiusura Editoriale 11/08/2017
Foto Copertina: Momenti di attività in hotel.

tempo di lettura autore dell'articolo

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

Direzione, Redazione, Amministrazione:

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

Direttore Responsabile: Roberto Pallanch

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

Abbonamento annuo: € 40,00

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

Grafica e pubblicità: OGP srl - Agenzia di Pubblicità
Via dell'Ora del Garda, 61 - Tel. 0461 1823300 - Info: info.ogp@ogp.it - www.ogp.it

Stampa: Tipografia Esperia - LAVIS

Il lavoro c'è, ma mancano i lavoratori

4



Il caso: nel turismo i camerieri scarseggiano

🕒 9' e 10"

👤 Fabia Sartori

In Trentino albergatori in difficoltà per la carenza di personale

Alberghi a pieno regime, tanti clienti da soddisfare e pochi camerieri di sala disponibili sul mercato del lavoro. La stagione estiva ha attirato in Trentino migliaia di visitatori, portando con sé una notevole offerta lavorativa per il personale di sala. Di contro, molti albergatori lamentano la mancanza di forza lavoro che si occupa del servizio ai tavoli.

“La stagione estiva - dice il vicepresidente dell'Asat **Gianni Battaiola** - ci sta portando un buon numero di ospiti. Tuttavia, ci troviamo a fare i conti con una pesante assenza di personale di sala. Personalmente, ho avuto un problema con alcuni camerieri. I quali inizialmente si sono presi l'impegno contrattuale ed hanno dato la loro disponibilità lavorativa, per poi rinunciare a pochi giorni dall'inizio della stagione”. E qui, a detta di Battaiola, emerge una delle principali criticità, legate al contratto: “Noi datori di lavoro - spiega - una volta preso l'impegno per l'assunzione di un lavoratore, dobbiamo assolverlo o andiamo incontro a gravi conseguenze. Ai lavoratori, invece, è concesso di risolvere il contratto anche a pochi giorni dall'inizio dell'impegno lavorativo”.

Esperienza simile anche per **Michele Viola**, membro della Giunta dell'Asat e titolare del Piccolo Hotel di Andalo, che a pochi giorni dall'inizio della stagione si è visto voltare le spalle da alcuni ragazzi trentini con cui aveva preso accordi lavorativi. "Negli ultimi anni - afferma - la sensazione era quella di una presa di coscienza da parte dei giovani verso un impegno lavorativo stagionale negli alberghi.

Con questi episodi sembra che i giovani vogliano tornare a pensare prima alla scuola, poi alle vacanze e solo in battuta finale al lavoro".

Il vicepresidente dell'Asat **Oswaldo Debertol**, titolare dell'Hotel Astoria di Canazei, va a confermare le difficoltà organizzative di molti albergatori in relazione alla carenza di personale. "Poco prima dell'inizio della stagione - racconta - alcuni camerieri hanno disdetto il contratto.

Trovare un rimpiazzo con così poco tempo a disposizione è stata un'impresa ardua. In questo periodo sembra esserci una carenza di personale molto forte.

...segue dalla prima pagina

C'è la possibilità di lavorare per facilitare il rapporto tra imprese e mondo formativo, partendo dalla individuazione di corrette modalità di rapporto e di figure adeguate. L'altro tema riguarda la capacità del settore turistico di produrre maggior valore aggiunto e questo lo si può ottenere solo attraverso l'innalzamento della qualità del prodotto turistico, strutture e servizi.

Ai fini della nostra riflessione va evidenziato che componenti fondamentali dei servizi sono la professionalità dei lavoratori e la cultura dell'accoglienza che si possono accrescere attraverso formazione, fidelizzazione, soddisfazione, valorizzazione e stima del proprio ruolo professionale. In questo senso le imprese sono particolarmente interessate a contribuire alla realizzazione di un sistema virtuoso di relazioni con i propri collaboratori.

Non dimentichiamo infine che gli strumenti contrattuali a disposizione per favorire questi percorsi sono articolati e che la contrattazione territoriale può contribuire molto a costruire condizioni positive di sviluppo. Il lavoro deve essere dunque al centro degli interessi e dell'agire dell'imprenditore.

Se un tempo, infatti, a fronte di una richiesta inoltrata all'Agenzia del lavoro oppure alle agenzie interinali seguivano numerose richieste di assunzione da parte di persone disposte a lavorare, recentemente molti albergatori hanno avuto riscontro di pochissime disponibilità lavorative giunte in risposta delle loro offerte di lavoro". Insomma, pochi *curricula* e spesso inviati da persone con scarsa o nulla esperienza lavorativa.

Tornando a "monte" della problematica il vicepresidente Battaïola indica tra le possibili cause "l'aumento dell'aspettativa dei lavoratori di stipulare contratti a tempo determinato o indeterminato, grazie alla ripresa economica dello Stato italiano, con notevole riduzione del numero di lavoratori che sono disposti ad intraprendere un lavoro stagionale".

"Non dimentichiamo poi - aggiunge Battaïola - il desiderio da parte di molti giovani di vivere un'esperienza lavorativa all'estero. Che, mi permetto di dire, spesso avviene a condizioni economiche migliori solo apparentemente, in quanto vitto e alloggio non sono compresi nel compenso. Mentre qui in Trentino queste due voci non sono a carico dei lavoratori. Basti pensare che un cameriere alle prime armi può arrivare a guadagnare 1400 euro netti al mese".

Battaïola ritiene molto importante anche un intervento sulle politiche di welfare. "A seguito dell'ultima riforma nazionale - dichiara - a fronte di sei mesi e un giorno di lavoro non si ha più diritto a sei mesi di disoccupazione, ma a soli tre mesi. Questo significa che i collaboratori hanno notevole diminuzione del loro incasso annuale, e che molti di loro sono orientati a cercare lavori stagionali che coprano più di sei mesi. Purtroppo, però, da noi in montagna si hanno strutturalmente solo sei mesi di stagione. In tal senso, la Provincia dovrebbe pensare ad una soluzione per sostenere, ad esempio, i lavoratori che rinnovano il contratto con la stessa azienda attraverso tre mesi aggiuntivi di contributo di disoccupazione".

Viola e Debertol sottolineano, poi, la riduzione del personale proveniente da nazioni come la Romania. “Senza dubbio - dice Viola - la difficoltà a trovare personale è abbastanza ciclica. In questo particolare periodo il personale proveniente dalla Romania è assente o comunque molto in calo. Mentre fino a qualche anno fa costituiva la colonna portante dei nostri camerieri, in quanto questa professione è parecchio snobbata dagli italiani”. “Da anni ormai - aggiunge Debertol - mancano gli italiani del nord e del sud disposti a fare i camerieri.

Abbiamo sopperito con i rumeni, ma in loro assenza si devono aprire nuovi mercati lavorativi. Se l'unica soluzione per poter lavorare è aprire le

porte al lavoratore straniero extracomunitario, bisognerà che il Governo offra delle soluzioni che permettano di fare lavorare anche gli extraeuropei eliminando le lungaggini burocratiche”.

Viola, infine, sollecita gli istituti formativi alberghieri a sensibilizzare i ragazzi dal punto di vista culturale, facendo comprendere loro il valore del lavoro stagionale anche come complemento formativo rispetto alle lezioni scolastiche. La speranza degli albergatori, infine, è quella di ridurre il problema in vista della stagione invernale cogliendo l'occasione della chiusura delle località marittime, per poi andare ad affrontare la questione nuovamente nel prossimo periodo estivo, magari con maggiori elementi e soluzioni in modo da non tornare a soffrire per l'assenza di camerieri in sala.



A sinistra Alessandro Massimo Nucara con il presidente Federalberghi Bernabò Bocca

FEDERALBERGHI: “ASSENZA DI CAMERIERI IN TUTT’ITALIA”

ALBERGATORI, SCUOLA, MONDO DEL LAVORO E POLITICA: COLLABORARE PER MIGLIORARE

In questa stagione estiva il settore alberghiero torna ad avere difficoltà nel trovare lavoratori per il servizio in sala. E il problema non è limitato al Trentino. A confermarlo è anche il direttore generale di Federalberghi **Alessandro Massimo Nucara**.

“Il fenomeno non è nuovo - afferma il direttore - ma negli ultimi tempi abbiamo registrato un'intensificazione, probabilmente per effetto di un concorso di cause, tra cui includerei certamente il buon andamento del mercato turistico, che determina un incremento delle esigenze aziendali, la riduzione della disoccupazione, frutto di alcuni primi segnali di ripresa economica, la concorrenza di alcune piazze straniere, che riescono ad esercitare una certa attrazione, le nuove regole in materia di indennità di disoccupazione per gli stagionali, che spingono i lavoratori verso altri settori e la nuova normativa sui vouchers, che ha messo fuori gioco una parte del personale sin qui utilizzato per far fronte ai picchi di attività.”

“Il problema ha carattere strutturale - prosegue Nucara - e dobbiamo attrezzarci per fronteggiarlo negli anni a venire, guardando soprattutto al sistema formativo. Da anni stiamo promuovendo la collaborazione con le scuole alberghiere, per agevolare l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro, ed aiutare gli alberghi ad organizzare per tempo la selezione del personale. Più di trecentomila giovani frequentano gli Istituti alberghieri italiani ed ogni anno circa quarantamila di essi conseguono il diploma. In teoria, si tratterebbe di un numero coerente con le esigenze del settore turismo, in cui lavorano poco più di un milione di dipendenti (circa 250mila negli alberghi). Ma, nella realtà, molti di questi ragazzi finiscono per prendere altre vie, bruciando le risorse che lo Stato ha investito sulla loro formazione.” “Federalberghi ha affidato un compito importante ai giovani albergatori” dice Nucara. “È stata costituita una task force incaricata di andare nelle scuole alberghiere per raccontare il senso del mestiere e le opportunità offerte dal nostro settore, parlando il linguaggio dei giovani. Se vogliamo che il lavoro negli alberghi non venga considerato come lavoro di seconda categoria, dobbiamo spiegare - con le parole e con i fatti - quanto sia appagante l'arte dell'ospitalità, il lavoro a contatto con persone provenienti da tutto il mondo, senza la routine della scrivania o della catena di montaggio. Il primo obiettivo è trovare personale qualificato. Il secondo è far sì che si trovino bene nel settore e che ci restino.”

Molti diplomati dell'Enaip abbandonano la professione

Sono molti gli studenti diplomati all'Istituto Cfp Enaip di Tione ad abbandonare la professione di cameriere. La quale, in generale, non gode di grande considerazione ed è considerata un'attività temporanea. A dirlo è il direttore **Emilio Salvaterra**, che auspica una riqualificazione della figura del cameriere.

■ Quanti camerieri vengono formati all'anno e quanti rimangono nel settore alberghiero trentino?

“Formiamo complessivamente ogni anno circa quaranta fra operatori e tecnici dell'Accoglienza e ospitalità. Solo un numero limitato di questi vanno a lavorare fuori provincia o all'estero. Molti proseguono gli studi o, nel corso degli anni, cambiano lavoro. Il numero di ex studenti che hanno abbandonato la professione risulta generalmente abbastanza elevato”.

■ Che tipo di approccio hanno i giovani studenti con il lavoro di cameriere in sala?

“Non sono molti gli studenti che concepiscono questa professione come un'attività da intraprendere per il resto della vita. Non sono attratti, in particolare, da un lavoro ripetitivo e poco gratificante da ricondurre a mansioni tipo “portapiatti”. Sicuramente la precarietà, la stagionalità e gli orari sono fattori che allontanano i giovani da questa professione. Così come incide anche la mancanza di un possibile sviluppo professionale. La percezione di un lavoro precario e mal retribuito è stata in questi ultimi anni amplificata, anche dal ricorso a contratti di lavoro a chiamata, voucher, tirocini”.

■ Quali motivazioni darebbe al fatto che gli albergatori lamentano difficoltà a reperire personale in questo inizio di stagione estiva?

“Le motivazioni debbono essere ricondotte in gran parte alle problematiche già evidenziate. Oggettivamente la professione di cameriere non ha *appeal* per i giovani. Ciò trova conferma nell'esiguo numero di studenti che sceglie l'indirizzo di studi “Accoglienza e ospitalità” (la gran parte opta per il percorso di “Gastronomia e arte bianca”).

Salvaterra:
“Importante
riqualificare la figura
del cameriere”

🕒 2' e 15"



Emilio Salvaterra

Nell'ambito dell'accoglienza godono di maggiore popolarità le professioni per il bar o, più in generale, quelle legate al ricevimento.

Dobbiamo sottolineare, inoltre, che socialmente la professione di cameriere non gode di grande considerazione. È opportuno intraprendere efficaci iniziative finalizzate a garantire un numero sufficiente di camerieri al mercato del lavoro ed è necessario qualificare maggiormente la professione del cameriere.

Ciò passa attraverso il superamento della figura tradizionale del cameriere, per ricondurla a quella di un operatore dell'accoglienza con forti competenze professionali, culturali e linguistiche. Questo processo è già stato intrapreso con l'introduzione dei nuovi ordinamenti, ma bisogna prospettare solide e gratificanti condizioni di lavoro per invogliare i giovani ad intraprendere questa professione”.

Il rapporto tra aziende e scuola è da migliorare



Livia Ferrario

Il mondo della scuola e le imprese alberghiere devono comunicare e collaborare in modo più efficace. Questa potrebbe essere una delle chiavi per evitare, o comunque per limitare, le problematiche di ricerca di personale da parte degli albergatori. Parola della dirigente del Dipartimento della conoscenza della Provincia di Trento **Livia Ferrario**.

“Chi si impegna in un percorso di Istituto tecnico o di Alta formazione - dice - entra in contatto con il mondo produttivo già durante gli anni di studio, grazie ai progetti di alternanza scuola lavoro. Quindi, i legami tra futuri lavoratori ed aziende iniziano tra i banchi di scuola. Posso dire che il percorso di collegamento ed interazione tra questi due mondi non è ancora fluido e lineare come vorremmo che fosse: da un lato molti ragazzi scelgono di fare esperienze fuori dal Trentino o dall'Italia, e magari restano in quella sede lavorativa. D'altra parte, le nostre imprese devono credere di più nella scuola per creare anche più fidelizzazione”.

Non solo. La dirigente Ferrario ritiene che una maggior interazione tra aziende e scuole potrebbe ottimizzare l'incontro tra domanda e offerta. “Siamo davvero sicuri - prosegue - che i profili formati dagli istituti siano esattamente aderenti alle figure professionali che le imprese cercano? Un maggior dialogo e comunicazione tra le due parti aiuterebbe a migliorare la for-

Ferrario: “Le imprese accolgano l'entusiasmo dei giovani e trasferiscano il sapere professionale”

🕒 3' e 10"

mazione dei futuri professionisti”. I quali devono essere sempre più in grado di affrontare e risolvere efficacemente diversi tipi di problematiche, lavorare in team, di adattarsi alle diverse esigenze degli ambienti lavorativi. “Ma non dobbiamo scordare - aggiunge - che oltre alle competenze tecniche vanno rafforzate e coltivate le competenze relazionali. Questo lavoro a tutto tondo permetterebbe ai ragazzi di ‘scoprirsi’ di più, arrivando a capire quali sono i talenti e le inclinazioni personali. E scegliendo, così, la strada più adatta a loro”.

A detta di Ferrario spesso gli albergatori hanno difficoltà a creare un canale di collegamento stabile e continuativo con la scuola. “È vero - chiarisce - che la scuola deve innalzare il livello di preparazione dei ragazzi. Ma trovo che molte imprese dovrebbero essere a loro volta più attente nell'accogliere ed accompagnare i giovani e valorizzare il loro entusiasmo, la loro propensione all'innovazione, trasferendo loro l'amore e la dedizione al lavoro che caratterizzano gli albergatori. Questa potrebbe essere una formula vincente anche per sviluppare nuova imprenditorialità. Nello stesso tempo dobbiamo rafforzare il percorso scuola-lavoro attraverso figure che lo facilitino, che lo tengano monitorato e valutato”.

PER L'AGENZIA DEL LAVORO I CAMERIERI CI SONO, MA PREFERISCONO ALTRE LOCALITÀ'

Anche l'Agenzia del Lavoro riscontra problemi di incontro tra la domanda e l'offerta lavorativa per quanto riguarda la figura del cameriere. Tuttavia, la direttrice dell'Agenzia del Lavoro **Antonella Chiusole** afferma che “non manca disponibilità di manodopera sul territorio”. “Se i lavoratori ci sono ma decidono di non lavorare per aziende trentine - prosegue - significa che hanno più vantaggio a lavorare in altre zone, o che le condizioni offerte dalle imprese del nostro territorio non soddisfano le aspettative dei lavoratori”.

Insomma, alla radice del problema ci sarebbe una scarsa capacità competitiva delle aziende in termini di offerta lavorativa. “Capita che - prosegue - ci arrivino richieste di camerieri molto competenti, i quali preferiscono non accettare il lavoro in Trentino in quanto trovano impiego per una stagione estiva più lunga e meglio retribuita in altre località”.

www.legnotrentino.it

Legno da conoscere.

News e Informazioni, aziende e prodotti, mercati e prezzi, Immagini e video dal mondo del legno trentino.

Uno spazio web dove vengono diffuse tutte le notizie sul settore del legno trentino. Finalmente il legno ha una storia, un futuro e dettagli da scoprire in modo dinamico e interattivo.

- informazioni aggiornate sul settore del **legno in Trentino**
- comunicazioni relative alla vendita del **legname** in provincia di Trento
- novità e prodotti dalle **aziende del settore** legno trentino progetti comuni e rapporti di **collaborazione** tra i soggetti che fanno riferimento alla filiera
- iniziative per la **promozione di progetti** imprenditoriali per l'utilizzo e la valorizzazione del legno trentino
- analisi, **studi e ricerche** realizzate sul settore del legno
- informazioni sulla fruibilità turistica dei **boschi** trentini
- **news**, eventi, video e fotografie

Trentino: aumentano gli arrivi Stagione invernale da record

L'ultima stagione invernale in Trentino fa segnare numeri da record. Lo dicono i dati certificati dall'Istituto di statistica della Provincia. L'incremento degli arrivi rispetto alla precedente stagione invernale è pari a 3,1%, mentre le presenze crescono dello 0,9% portando così il numero dei pernottamenti a sfiorare i 6,7 milioni. Si tratta del miglior risultato di sempre.

Il turismo si conferma
come traino per gli
altri settori economici

🕒 2' e 35"



Da sinistra Ugo Rossi e Michele Dallapiccola

Il grado di utilizzo più alto si registra nella categoria quattro stelle superior e cinque stelle. Mentre le performance migliori nel numero dei pernottamenti sono quelle negli alberghi a quattro stelle, dove le presenze crescono del 2,3%. Per gli esercizi complementari ottimi risultati fanno segnare i campeggi, le case vacanza, i B&B e gli agritur. “Si tratta di risultati molto interessanti - hanno affermato il presidente della Provincia **Ugo Rossi** e l'assessore al turismo **Michele Dallapiccola** - che ci confermano che siamo sulla strada giusta per far crescere il turismo in Trentino”.

In particolare, il settore alberghiero evidenzia un aumento negli arrivi dell'1,8% ed una tenuta nelle presenze (più 0,2%), che superano i 5,5 milioni. Valori in evidente crescita anche per il comparto degli esercizi complementari con gli arrivi che salgono del 9,9% e le presenze del 4,6%.

La componente italiana mostra la tendenza ad accorciare la vacanza: a fronte di un aumento dell'1,4% degli arrivi, registra una contrazione dei pernottamenti (meno 1,9%).

Gli stranieri evidenziano una generale crescita che risulta più consistente nel settore complementare, e chiudono la stagione con un aumento del 6,6% negli arrivi e del 4,8% nelle presenze. La regione italiana da cui provengono più pernottamenti è la Lombardia. Il mercato polacco si conferma come prima provenienza straniera, seguito da Germania e Repubblica Ceca. Gli alberghi funzionanti in inverno sono stati 1.486 con oltre 91.000 posti letto. Oltre la metà dei quali è relativa alla categoria tre stelle.

“Siamo un territorio di successo - sottolinea Rossi - e raccogliamo i frutti degli investimenti fatti per aumentare la nostra competitività territoriale e rendere il nostro *brand* riconoscibile in tutto il mondo”. Dallapiccola ha riconosciuto il fondamentale ruolo del turismo: “Conosciamo la sua capacità di fare da traino per gli altri settori economici e dobbiamo proseguire lungo la strada intrapresa. Ovvero quella della qualità, puntando ad un sistema sempre più integrato con gli altri comparti (agricoltura, artigianato, paesaggio e aree protette) capace di muovere aziende, persone, istituzioni e investimenti”.

Good Buy Trentino, la sedicesima edizione a Madonna di Campiglio

Domanda ed offerta turistica si incontrano per promuovere la stagione estiva 2018

🕒 2' e 15"

Dal 14 al 17 settembre si svolgerà a Madonna di Campiglio la sedicesima edizione di *Good Buy Trentino*. Il *workshop*, organizzato da Trentino Marketing, vedrà la partecipazione di 70 operatori nazionali ed internazionali che hanno interesse per l'offerta estiva del Trentino per l'anno 2018.

È proprio quest'ultimo tema, infatti, il focus dell'evento, che sarà in grado di richiamare l'attenzione di numerosi Paesi stranieri, tra cui ricordiamo: Austria, Belgio, Corea del Sud, Danimarca, Germania, Gran Bretagna, Italia, Olanda, Polonia, Repubblica Ceca, Repubbliche Baltiche, Romania, Russia, Spagna, Svizzera, Ucraina, Ungheria e Usa.

"Il workshop - spiega la responsabile dell'Area Sales Support di Trentino Marketing **Mirta Valentini** - si propone di offrire supporto agli operatori della domanda fornendo informazioni su territorio e accoglienza". Non solo. Si svolgeranno incontri "business to business" e momenti di accoglienza, convivialità e spettacolo. Tutto finalizzato a rendere efficace l'incontro tra domanda ed offerta turistica in vista della stagione estiva 2018 in Trentino.

Il programma di massima prevede una cena di benvenuto per gli operatori della domanda nella serata di giovedì 14 settembre. Mentre venerdì 15 settembre, al termine della giornata di workshop,

è prevista una serata di intrattenimento che coinvolgerà sia gli operatori turistici della domanda che quelli dell'offerta. Per sabato 16 settembre verranno pianificati *Eductour* con il coinvolgimento dell'Apt ospitante.



Un'immagine di repertorio del workshop

All'iniziativa possono essere accreditati per la partecipazione Apt di ambito, consorzi Pro Loco, consorzi di commercializzazione, associazioni di imprese, agenzie di viaggio, tour operator, club di prodotto e singole imprese ricettive. Ciascuno dei quali deve avere la caratteristica di rappresentare un minimo di 200 posti letto alberghieri o extra alberghieri ubicati nel territorio provinciale, oltre ad avere la propria sede in Provincia di Trento.



foto: R. Bernardi

4' e 10"

Professionisti al lavoro sulla neve

Maestri di sci stranieri, le nuove regole

La Provincia di Trento ha disposto le nuove direttive per regolamentare la professione del maestro di sci per la prossima stagione invernale 2017/2018. Dal Servizio turismo e sport arrivano le linee guida per l'esercizio temporaneo dell'attività da parte di cittadini stranieri sulle piste innevate della Provincia di Trento.

Sostanzialmente, regole diverse si applicano a due diversi blocchi di prestatori stranieri in materia di maestri di sci. Che, appunto, devono attenersi a norme diverse a seconda che essi provengano da Paesi in cui la professione è regolamentata (ovvero Repubblica Ceca, Croazia, Francia, Ungheria, Portogallo, Slovenia, Slovacchia, Germania, Spagna, Austria e Svizzera) oppure da Paesi entro cui la professione non è per nulla regolamentata (tra i quali Belgio, Polonia e Romania). Da sottolineare che, per quanto riguarda il Trentino, molti maestri di sci (e turisti!) provengono proprio da questi ultimi Paesi.

Per quanto riguarda i maestri di sci provenienti da Paesi in cui questa particolare attività lavorativa è regolamentata, "l'esercizio temporaneo della professione - spiega il dirigente del Servizio turismo e sport **Romano Stanchina** - è ammesso in forma autonoma, comunque nel rispetto del limite massimo di sette settimane che qualificano l'esercizio come temporaneo. Inoltre, i prestatori devono essere in possesso

del titolo di massimo grado". Per i titoli inferiori, inoltre, l'esercizio temporaneo della professione è ammesso solo all'interno delle scuole di sci trentine, sempre per un massimo di sette settimane e sotto la vigilanza del direttore delle stesse.

In merito ai prestatori stranieri provenienti da Paesi in cui la professione non è regolamentata, invece, "l'esercizio temporaneo della professione di maestro di sci - prosegue Stanchina - è ammesso, per un massimo di sette settimane, solo nel caso in cui il prestatore dimostri l'esperienza professionale, ovvero di aver esercitato la professione per almeno un anno nel corso degli ultimi dieci anni". In questo caso, la prova della pregressa esperienza professionale può essere fornita attraverso la certificazione fiscale o previdenziale, le buste paga oppure la certificazione di un datore di lavoro. Non solo. "L'esperienza professionale deve essere poi corredata - sottolinea Stanchina - dal titolo di formazione di cui è in possesso il candidato maestro di sci. Nel caso in cui esistano differenze sostanziali tra le qualifiche professionali del prestatore e la formazione richiesta dalle norme nazionali, nella misura in cui tale diffe-

Senza titoli idonei serve una riqualifica professionale

renza possa nuocere alla pubblica sicurezza o alla sanità pubblica e non possa essere compensata dall'esperienza professionale del soggetto in questione o da sue abilità, conoscenze e competenze acquisite attraverso l'apprendimento permanente, formalmente convalidate a tal fine da un organismo competente, il prestatore può colmare tali differenze attraverso il superamento di una specifica prova attitudinale con oneri a carico dell'interessato".

A questo punto, il dirigente Stanchina precisa che tutti i prestatori di servizio provenienti dalla Polonia o dal Belgio (che sono i Paesi da cui provengono la maggior parte dei maestri di sci stranieri, ndr) il cui titolo di formazione non sia idoneo, devono presen-

tare anche un'attestazione da parte di un organismo competente (Sitn-Pzn per la Polonia e Bloso-Adeps per il Belgio, ndr) che testimoni l'effettiva frequentazione da parte del prestatore di un percorso formativo riconosciuto e più qualificante. "Tutti i maestri di sci stranieri – precisa – con titolo non idoneo cui manchi l'attestazione potranno chiedere di esercitare la professione esclusivamente all'interno delle scuole di sci trentine e sotto la vigilanza del direttore delle stesse".

Da sottolineare, infine, le tempistiche che i maestri di sci dovranno rispettare per poter lavorare in Trentino. A partire dallo scorso mese di maggio, i prestatori possono presentare copia del documento di identità, copia del titolo formativo, eventuale attestazione di aver intrapreso un percorso formativo riconosciuto (solo per le professioni non regolamentate), documentazione attestante l'esperienza professionale (solo per le professioni non regolamentate) e dichiarazione di avere le conoscenze linguistiche necessarie per poter operare nello Stato ospitante. Successivamente, almeno quindici giorni prima dell'inizio effettivo dell'attività, i prestatori saranno tenuti a presentare una dichiarazione preventiva che individui il periodo e la località di svolgimento della prestazione, oltre alla copia della polizza assicurativa, il certificato penale e dei carichi pendenti.



Non costa niente... È Gratis.





KIKI WALL



KIKI SOCCER

Lascia giocare gratis i bambini con gli innovativi giochi touchscreen, e non solo, della linea Kiki. Prodotti che non possono mancare in strutture sempre alla ricerca di nuove forme di intrattenimento per aumentare fidelity e customer satisfaction. I bambini (dai 3 ai 12 anni) si divertono e imparano allo stesso tempo, lasciando più libertà e tranquillità ai genitori. Il Kiki Wall grazie alle dimensioni ridotte è ideale anche per gli spazi contenuti: il Kiki Soccer è un classico mini calcio balilla professionale; l'Educational Panel con i suoi giochi meccanici è l'ideale per i più piccoli. Tutti i prodotti della line Kiki hanno 2 anni di garanzia e assistenza con tecnici specializzati in zona. Non costa niente e gratis, prova le potenzialità del Kiki Wall per 2 settimane senza impegno nella tua struttura. Al momento della ricezione dovrai semplicemente inserire la spina nella corrente. Contattaci per preventivi e soluzioni personalizzate.

Contattaci

 Replay Replay •
  re-play s.r.l. •
  re-play

www.re-play.biz - info@re-play.biz

Dal 26 al 30 settembre si svolge la diciottesima edizione della Bitm

🕒 4' e 30"

Una discussione a trecentosessanta gradi sulle potenzialità e sulle problematiche che investono oggi il turismo nei territori di montagna. È questo l'obiettivo della diciottesima edizione della Borsa del Turismo Montano che rinnova radicalmente formula e contenuti per accrescere il suo ruolo di luogo di discussione e di crescita del dibattito attorno a quest'importante segmento dell'economia dei territori di montagna.

"Le giornate del turismo montano" si articoleranno in seminari di approfondimento, mostre, presentazione di libri, dibattiti pubblici: un ricco programma di eventi che avranno come unico denominatore le strategie di crescita e di sviluppo del turismo di montagna.

Previste nel capoluogo trentino dal **26 al 30 settembre 2017**, "Le giornate del turismo montano" sono un'iniziativa promossa in collaborazione con la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento e Provincia Autonoma di Trento, con Assoturismo-Confesercenti Nazionale, Comune di Trento, Trentino Marketing, le principali associazioni imprenditoriali locali, Aziende per il Turismo trentine e numerosi altri enti e aziende private.

"Le giornate del turismo montano" puntano allo sviluppo del turismo di montagna

"In questi anni, il turismo di montagna - spiegano gli organizzatori - sta mutando tanto velocemente quanto radicalmente: la globalizzazione dei flussi turistici, i cambiamenti climatici, l'avvento delle nuove tecnologie e l'evoluzione degli standard ricettivi, stanno obbligando i territori di montagna a ripensare in maniera profonda la loro offerta turistica. Tale cambiamento dovrà essere frutto di un'am-

Bilancio di assestamento e Documento di economia e finanza provinciale



foto: Daniele Lira

Suoni delle Dolomiti è uno degli eventi che i turisti amano di più in Trentino

L'Asat è intervenuta presso la Prima Commissione del Consiglio Provinciale presentando le proprie osservazioni sul Disegno di legge di assestamento di bilancio e sul Documento di Economia e finanza provinciale (Defp).

Il Defp, introdotto per la prima volta lo scorso anno come strumento di valutazione degli effetti delle politiche pubbliche e di bilancio, mette a disposizione un insieme di dati statistici ed economici sull'andamento dell'economia provinciale. Per quanto riguarda il settore turistico si conferma la sua rilevanza in termini per-

centuali sul Pil provinciale e la forte capacità di attrazione di turisti esteri, oltre ai buoni risultati in termini di arrivi e presenze. L'Asat ha apprezzato l'insieme degli indicatori statistici messi a disposizione soprattutto per quanto concerne il riferimento a dati del progetto H-benchmark con altre Regioni, con il livello nazionale e con quello europeo. Un metodo che è utile sia perché evidenzia le differenti performance dei territori, sia perché consente di valutare gli effetti delle politiche economiche e sociali poste in essere.

L'Asat ha rilevato "che tale strumento andrebbe usato in modo più sistematico e che il dibattito andrebbe reso coerente con il quadro delineato dai dati statistici di riferimento: in tal modo si eviterebbero eccessi di carattere speculativo e ci si potrebbe confrontare concretamente sulle scelte da adottare".

La seconda parte del Defp tratta alcuni obiettivi strategici che, fissati all'interno del Programma di legislatura, devono essere aggiornati.

Le osservazioni dell'Asat alla manovra finanziaria per il prossimo triennio

🕒 5' e 15"

Tra questi è importante quello denominato "Mettere a regime il progetto scuola-lavoro", che intende rafforzare il percorso di accompagnamento al lavoro dei giovani da parte del sistema formativo. L'Asat si è resa disponibile a rafforzare i momenti di confronto e di concreta collaborazione già peraltro esistenti. Nelle proprie osservazioni l'Asat ha rilevato che "anche nel mondo delle imprese c'è la necessità di meglio informare e di far crescere la consapevolezza dell'importanza di utilizzare strumenti normativi e contrattuali quali tirocini, apprendistato, ecc., messi a disposizione del sistema formativo".

Sull'obiettivo "Sviluppare un modello di Flexsecurity", l'Asat ha evidenziato che emerge nel dibattito di questi giorni (vedi nostri articoli nelle pagine precedenti) un'attenzione critica rispetto alla capacità e incisività delle politiche di welfare sui temi del lavoro e dell'occupazione in rapporto alla difficoltà di trovare professionalità adeguate rispetto alle esigenze delle imprese, al peso eccessivo di politiche passive rispetto a quelle attive e alla segnalazione di casi di inadeguatezza della capacità di dare risposta alle persone che perdono il lavoro. "Da questo punto di vista il confronto sugli strumenti e sulle risorse messe a disposizione - osserva l'Asat - deve essere molto franco: tali strumenti vanno continuamente monitorati e valutati in funzione degli obiettivi raggiunti". Nel Documento presentato si rileva che nel settore del turismo, in Trentino, ma anche in Alto Adige e nel resto d'Italia, c'è un'oggettiva difficoltà da parte delle imprese nel trovare personale. Nello stesso tempo ci sono più esperienze di ragazzi provenienti dal sistema formativo che, dopo avere dato la propria disponibilità a lavorare durante la stagione estiva, hanno rinunciato a questa prospettiva. Tali difficoltà esistono anche tra lavoratori adulti. "Ci dobbiamo interrogare senza nessuna finalità polemica rispetto a queste situazioni - continua l'Asat - individuando i motivi di tali comportamenti che possono essere di carattere economico, culturale o eccesso di welfare e trovare le opportune soluzioni."

L'Asat condivide l'obiettivo strategico denominato "Legare la remunerazione alla produttività", tema strettamente connesso alle considerazioni appena fatte e che introduce la domanda se vi siano anche motivazioni di carattere economico che influiscono nel frenare la domanda di lavoro nel settore turistico. "A tal proposito - fa presente l'Asat - si sta lavorando ad una ipotesi di contratto di secondo livello: ci pare in effetti utile che incrementi retributivi vengano legati ad incrementi di produttività: diversamente la maggior parte delle

imprese non sarebbero in grado di sopportare i costi di produzione legati al personale, non esistendo margini all'interno dei bilanci attuali".

"Sviluppare un turismo di qualità per diffondere il marchio di qualità Trentino" è l'altro obiettivo di grande interesse per l'Asat: la qualità del turismo e del sistema Trentino sono elementi strategici per accrescere la produzione di valore e per consentire investimenti e redistribuzione di ricchezza. Da questo punto di vista l'Asat condivide quanto espresso nel Defp. Del resto, l'attenzione alla qualità del prodotto turistico e alla necessità di produrre valore per le imprese e per il sistema turistico nel suo complesso sono due cardini del Piano strategico e dell'azione di Trentino Marketing.

Dunque positiva, per l'Asat, la previsione di uno stanziamento di risorse a sostegno del turismo di qualità e del marchio di qualità del Trentino, e che le risorse aggiuntive derivanti dall'applicazione dell'imposta di soggiorno rispetto alle entrate preventivate siano destinate ai territori nei quali sono state raccolte. Parere favorevole è espresso anche per la realizzazione dei bacini idrici multifunzionali destinati all'accumulo di acqua.



Il Consiglio provinciale al lavoro

Approvato il nuovo contratto che sostituisce i voucher

Prestazioni occasionali, le regole per disciplinare il lavoro

🕒 4' e 45"

Dopo aver abrogato il lavoro accessorio (quello dei *voucher*, per capirci), lo Stato ha introdotto nell'ordinamento una nuova forma di accordo, il contratto di prestazione occasionale. Il quale va a disciplinare le situazioni in cui in un anno:

- ogni lavoratore non percepisce complessivamente compensi di importo superiore a 5.000 euro;
- ogni azienda non rilascia compensi di importo complessivamente superiore a 5.000 euro, con riferimento alla totalità dei lavoratori;
- le prestazioni rese da ogni lavoratore in favore di un singolo committente non danno luogo a compensi superiori a 2.500 euro.

I compensi erogati a pensionati, studenti under 25, disoccupati o percettori di strumenti di sostegno al reddito sono computati al 75% ai fini della verifica del rispetto del precedente limite di importo complessivo non superiore ai 5.000 euro.

Il ricorso alle prestazioni occasionali è limitato, per legge, a specifiche tipologie di soggetti nonché a determinate tipologie di attività.

Nel dettaglio, possono far ricorso alle prestazioni occasionali le aziende che hanno alle proprie dipendenze un numero di lavoratori a tempo indeterminato non superiore a 5. Il ricorso alle prestazioni occasionali, è altresì vietato per quei lavoratori con cui l'azienda abbia in corso o abbia cessato da meno di sei mesi un rapporto di lavoro subordinato o di collaborazione coordinata e continuativa. Infine, per prestazioni rese oltre 280 ore da parte del singolo lavoratore, per ogni anno civile.

Le prestazioni di lavoro occasionali (compresi l'erogazione e l'accreditamento dei compensi) sono attivabili mediante una piattaforma informatica gestita dall'Inps, alla quale dovranno preventivamente registrarsi sia gli utilizzatori che i prestatori di lavoro. Gli adempimenti potranno essere svolti anche tramite gli intermediari abilitati.

I committenti (utilizzatori), per attivare correttamente il contratto di prestazione occasionale, sono tenuti ad inviare, almeno un'ora prima dell'inizio della prestazione, attraverso la piattaforma informatica Inps (ovvero tramite *Contact center*), l'apposita dichiarazione contenente i dati previsti dalla norma (dati anagrafici del lavoratore, luogo di lavoro, ecc.)

All'invio dei dati seguirà una risposta automatica che verrà inviata dal sistema informatico all'utilizzatore, mediante sms o e-mail.



Qualora la prestazione lavorativa non abbia avuto luogo, l'utilizzatore è tenuto a comunicare, attraverso la piattaforma informatica (o il Contact center) la revoca della dichiarazione trasmessa, entro i tre giorni successivi al giorno programmato per l'esecuzione della prestazione.

Per quanto riguarda il compenso, è prevista una misura minima oraria di 12,38 euro lordi (pari a 9 euro netti). Per le prestazioni giornaliere di durata inferiore a quattro ore, è previsto un compenso minimo pari a 36 euro.

I compensi erogati per prestazioni occasionali sono esenti da qualsiasi imposizione fiscale e non incidono sull'eventuale stato di disoccupazione del lavoratore.

Per quanto riguarda gli aspetti normativi, ricordiamo che il prestatore di lavoro occasionale ha



Cambia il mercato del lavoro, cambiano le regole

diritto al riposo giornaliero, alle pause ed ai riposi settimanali e che nei suoi confronti trovano applicazione le disposizioni in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro.

L'Inps, il giorno 15 del mese successivo a quello di svolgimento delle prestazioni lavorative, provvede al pagamento dei compensi ai prestatori di lavoro interessati, mediante accredito sul conto corrente bancario dell'interessato. Oppure, in mancanza del conto corrente, mediante bonifico domiciliato pagabile presso gli uffici postali. Attraverso la piattaforma informatica, l'Inps provvederà all'accREDITAMENTO dei contributi previdenziali sulle posizioni contributive dei singoli prestatori.

La disciplina delle nuove prestazioni occasionali prevede anche alcune sanzioni correlate ad illeciti che possono essere commessi. Ad esempio, il superamento del limite dei compensi erogabili dal singolo utilizzatore allo stesso utilizzatore (2.500 euro per ogni anno), oppure del limite di durata della prestazione, pari a 280 ore nell'arco dello stesso anno civile, comporta la trasformazione del rapporto occasionale in rapporto di lavoro a tempo indeterminato.

Qualora gli utilizzatori violino gli obblighi di comunicazione preventiva (attraverso il portale Inps), è prevista una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 2.500 euro per ogni violazione lavorativa giornaliera, per cui risulti accertata la violazione.

È prevista una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 2.500 euro per ogni violazione lavorativa giornaliera per cui risulti accertata la violazione da parte di aziende che hanno alle proprie dipendenze più di 5 lavoratori subordinati a tempo indeterminato.



Le prestazioni occasionali sono indispensabili nel settore turistico



I servizi e le informazioni in albergo sono sempre più... computerizzati

Le nuove frontiere della tecnologia *digital* in hotel

🕒 4' e 40"

👤 Francesca Maffei

Digital Hotel, oltre ad essere il nome reale di un hotel di Jiangling, in Cina, è l'imprescindibile appellativo che ormai ogni struttura deve avere per rientrare nella cosiddetta *hospitality technology*. L'avvento di una generazione di ospiti sempre più tecnologici impone di stare al loro passo. Ma cosa permette oggi di fare realmente la differenza? Quali sono i supporti digitali che possono aiutare gli albergatori a memorizzare desideri e preferenze dei clienti, migliorando così la loro esperienza di soggiorno?

Due fronti spesso trascurati nella corsa verso il progresso tecnologico, che invece tende a concentrarsi sul mondo del *mobile*, del *guest engaging* e dell'esperienza di vendita, sono la sicurezza di persone e di oggetti, e il controllo dei costi di gestione e amministrazione.

I sistemi più innovativi di sicurezza digitale e di sorveglianza soddisfano la duplice esigenza di risolvere problemi di protezione di ospiti, struttu-

re e infrastrutture, e di raccogliere al medesimo tempo dati utili. Per parte loro, i software di gestione digitale della performance, una volta integrati in remoto con Pms (*Property Management System*) e domotica, consentono di migliorare sensibilmente il monitoraggio di costi operativi, come quelli energetici, e *ancillary*, come il minibar. Sapendo non solo quando quest'ultimo necessita di essere rifornito, ma anche con quali prodotti.

Tuttavia, creare un hotel digitale autentico significa possedere la capacità di mettere in connessione e far interagire tutti i *touchpoints* digitali con l'obiettivo comune di condividere informazioni, personalizzare l'esperienza dell'ospite e velocizzare i processi.

Ecco alcuni esempi.

- La prima impressione si forma al momento del check-in: totem e soluzioni di registrazione da dispositivi mobili possono evitare code e ridurre i tempi di attesa al minimo.
- Un sistema di Pos in grado di tracciare la cronistoria di acquisto di ciascun cliente rende più facile l'adeguamento di un'offerta economica dedicata ai *repeaters*.
- Per molti viaggiatori il momento *wow* avviene all'arrivo in camera. Oltre ai tablet a disposizione per prenotare i servizi dell'hotel, come la cena al ristorante o il trattamento in Spa, disporre di *smart webcam* posizionate nei punti strategici consente all'ospite di monitorare l'affollamento in piscina o in palestra.
- Predisporre cornici digitali in camera con contenuti in grado di attrarre i clienti business durante i giorni feriali e quelli *leisure* durante i weekend è molto apprezzato dai destinatari.
- I sistemi di sicurezza più innovativi sono in grado di prevenire danni o furti ma anche di controllare gli sprechi e la condotta dei dipendenti in un'ottica di staff training.
- Installare touchpoints nella Spa o nell'area fitness aiuta nella presentazione di contenuti altamente customizzati.
- Gestire in maniera digitale i consumi energetici significa allinearli alle policy impostate relativamente ai vari impianti, come il riscaldamento o il condizionamento nelle camere che rimangono vuote per un certo periodo di tempo.

In buona sostanza, instaurare interconnessioni digitali all'interno di una struttura ricettiva può davvero contribuire in maniera concreta a garantire un vantaggio competitivo solido e duraturo. Finché anche i competitor non vi avranno raggiunto su questo fronte e sarà arrivato il momento di spingere l'asticella un po' più in alto. Chi non innova è perduto!

GLI APPUNTAMENTI DI EXPO RIVA HOTEL ACADEMY In ottobre, tre date da mettere in agenda

Expo Riva Hotel, in collaborazione con il circuito delle Casse Rurali Trentine, intende proporre sul territorio trentino *Expo Riva Hotel Academy*, un'iniziativa di formazione gratuita aperta agli operatori dell'ospitalità e della ristorazione.

Sarà l'occasione per analizzare, con esperti del settore, i trend del momento nel mondo turistico e nella gestione di un'impresa: dal web marketing al revenue, al pricing, al design senza dimenticare ciò che accade nel mondo della ristorazione e della tecnologia alberghiera. Nel corso del mese di ottobre prossimo verranno così realizzati tre interventi a rilevanza territoriale nei giorni: 23 a Riva del Garda (Centro congressi), 24 a Madonna di Campiglio (Sala della cultura) e 25 a Moena (Aula magna polo scolastico). Rivolgiamo l'invito a tutti gli associati interessati.

Dai totem per il check-in fai da te alle webcam per monitorare l'affollamento di piscina e palestra

MINIMASTER DI FORMAZIONE A PRAGA: ANCORA APERTE LE ISCRIZIONI PER I GAT

Si sono chiuse lo scorso 31 agosto, le iscrizioni al viaggio dei Giovani Albergatori Trentini che quest'anno si terrà a Praga, dal 6 al 10 novembre 2017. Sarà un momento anche formativo, focalizzato sul marketing gastronomico, in primo luogo con due seminari tenuti dal Preside italiano della *Business School* dell'Università di Praga, **Stefano Cavagnetto** sullo *story telling* come strategia di differenziazione alberghiera.

Per favorire lo scambio di buone pratiche alberghiere sono organizzati otto seminari con l'Associazione Albergatori e l'Ente del Turismo locali, nonché la visita ad un hotel 4 stelle lusso storico. Non si può tralasciare la centenaria tradizione di produzione della birra e quindi verranno proposti un'escursione di un giorno a Plzen con visita al museo del famoso Birrifico Pilsner Urquell ed alle Terme della Birra, seminari con i mastri birrai e cene di degustazione presso i ristoranti-birrifici tipici.

Il prezzo per persona in camera doppia è di 438,00 € mentre il volo andata e ritorno da Bergamo costa 80,00 € (variabile secondo le tariffe di Ryan Air al momento dell'acquisto). Per informazioni contattare: Ufficio Marketing Asat, dott. Monica Basile tel: 0461. 923666 int. 3 - mail: m.basile@asat.it.

Finalmente bandite le clausole di *parity rate*

🕒 3' e 30"

👤 Andrea Rudari

Federalberghi: “Decisione di buon senso, che potrà generare vantaggi per tutti”

Dopo un iter durato più di due anni, finalmente l'Italia mette al bando le clausole di *parity rate*, che sino ad oggi impedivano agli alberghi di pubblicare sul proprio sito condizioni più favorevoli rispetto a quelle presenti sui portali di prenotazione.

Secondo Federalberghi “si tratta di una decisione di buon senso, che stabilisce un più corretto equilibrio nel rapporto tra le imprese ricettive e le multinazionali dell'intermediazione, ristabilendo parità di condizioni tra il sistema turistico italiano e quello di importanti paesi concorrenti”.

“Ed i primi a beneficiarne saranno i consumatori. Non tutti lo sanno ma quando un portale promette il miglior prezzo, in realtà sta dicendo che ha proibito al sito internet dell'albergo di offrire al cliente un prezzo più conveniente”. La nostra federazione sottolinea che “il nuovo sistema, oltre a generare vantaggi per i consumatori, apre nuovi spazi per le imprese che potranno sviluppare liberamente le proprie politiche commerciali nonché per l'erario (che beneficerà di un maggior gettito, altrimenti destinato ad altri Stati o ai paradisi fiscali)”.

Intervistando un campione rappresentativo della popolazione italiana, Federalberghi ha rilevato che per l'estate 2017 il 55,3% degli italiani ha prenotato la propria vacanza rivolgendosi direttamente all'hotel, mediante il sito internet della struttura o tramite telefono, mail o altro mezzo.

“Si tratta di un dato che testimonia l'interesse dei consumatori per il contatto diretto con la struttura ricettiva, contatto che sino ad oggi è stato ostacolato da una disciplina obsoleta, che impediva di utilizzare sino in fondo le potenzialità dei siti internet degli alberghi”. Secondo Federalberghi, “la quota di prenotazioni dirette online è destinata a crescere, via via che gli operatori e i consuma-



Arrivano regole uguali per parificare il mercato

tori familiarizzeranno con le opportunità offerte dalle nuove regole”.

“Non si tratta solo di una questione di prezzo: nel rapporto tra l'ospite e l'albergatore, così come in qualsiasi altro campo della vita, il contatto diretto contribuisce a rafforzare e a personalizzare la relazione. Inoltre, il contatto diretto consente ai turisti di ricevere informazioni di prima mano in relazione alle disponibilità, alla possibilità di soddisfare richieste specifiche e di beneficiare di eventuali offerte speciali o servizi e condizioni particolari”.

Federalberghi ricorda infine che “tutti gli attori sono spronati adesso ad effettuare nuovi investimenti e ad una gestione più efficiente. Gli alberghi che desiderano potenziare le vendite dirette non possono fare affidamento solo sulla nuova legge, ma devono investire sulla realizzazione di siti internet più performanti, sulla formazione dei collaboratori, sull'informazione degli ospiti. A loro volta, i portali, non potendo più contare sulla rendita di posizione offerta dalle clausole di parity, dovranno investire sulla qualità del servizio e sulla riduzione delle commissioni”.

MINIBUS FORD

UNA SICUREZZA A 5 STELLE



Transit Minibus
14/15 Posti



Tourneo Custom / Combi
8/9 Posti



Transit Minibus
17/18 Posti

Con i minibus Ford
il tuo cliente avrà sempre
un posto in prima fila.

Tourneo Custom (disponibile in variante 8 o 9 posti) è il veicolo trasporto persone funzionale per eccellenza. Porte laterali scorrevoli ad ampia apertura, le più larghe della categoria e un grande portellone con cristallo offrono un facile accesso agli interni eleganti e accoglienti.

Più grande, più spazioso e più versatile che mai, il Transit Minibus offre una scelta di lunghezze, carrozzeria e configurazioni sedili per trasportare fino a diciassette passeggeri più il conducente.

Rinomato per la sua affidabilità ed efficienza, il motore Duratorq TDCi 2.2L di Transit è fornito con una scelta di due potenze e coppie per soddisfare tutte le esigenze, inoltre gli eccezionali intervalli di manutenzione ogni due anni/50000 km di Transit Minibus si traducono in tempi di attività medi inferiori e in un'importante riduzione dei costi di gestione.

QUANTO VALE LA TUA SICUREZZA?



TABELLA COMPARATIVA*
www.euroncap.com

	Tourneo Connect	★★★★★
	Tourneo Custom	★★★★★
	Berlingo	★★★★☆
	Caddy	★★★★☆
	Kangoo	★★★★☆
	Transporter	★★★★☆
	Doblo	★★★★☆
	Expert	★★★★☆
	Jumpy	★★★★☆
	Lodgy	★★★★☆
	Scudo	★★★★☆
	Traffic	★★★☆☆

MARGONI

WWW.MARGONIAUTO.COM

VENDITA ASSISTENZA CARROZZERIA

TRENTO

Via Bolzano, 61
T. 0461 957311

ARCO

Via S.ta Caterina, 53
T. 0464 520069

Nuova
Apertura

VOLANO

Via Panizza, 51
Tel. 0464 432277



Il Comitato nazionale giovani si prepara per un "caldo" autunno

3' e 10"

za che quindi spetterà anche ai nostri Gat, una serie di brevi video-messaggi che mostreranno i ragazzi, stagisti o tirocinanti, in azione nelle strutture alberghiere, e che andranno a formare una preziosa collezione da proiettare in anteprima durante l'evento di Jesolo.

Venerdì 13 ottobre 2017 è in programma l'assemblea nazionale Cnga, come ogni anno a Rimini, per abbinarla al *workshop Ttg Italia*, alla fiera *Sia Guest* e all'*Hospitality Day* di *Teamwork*. Il perfetto connubio tra lavori associativi, momenti di training e divertimento in salsa romagnola. L'assemblea autunnale sarà inoltre il momento in cui verranno assegnati il premio di miglior Comitato regionale dell'anno e il premio di giovane albergatore dell'anno. Il quale nella scorsa edizione è stato assegnato al consigliere **Filippo De Sanctis** grazie al suo impegno nello sviluppo del Comitato regionale abruzzese ed in virtù dei ruoli ricoperti a livello istituzionale, parte in *Federalberghi* e parte nelle realtà imprenditoriali abruzzesi.

Infine, nella seconda metà di novembre è stato calendarizzato il Meeting europeo, che quest'anno si svolgerà nelle Isole Canarie, in particolare alle Tenerife. La trasferta sarà organizzata in partnership con l'omologo Comitato spagnolo dei giovani albergatori, oltre che con ASHotel, l'Associazione albergatori di Santa Cruz de Tenerife. A breve saranno a disposizione online il programma dettagliato e la scheda di adesione.



Il presidente De Risi al lavoro con il Cnga

Molte le occasioni di ritrovo e di lavoro, e a ottobre l'Assemblea nazionale

Il prossimo autunno si prospetta intenso per il Cnga, il Comitato nazionale dei giovani albergatori di *Federalberghi*, capitanato ormai da oltre un anno dal presidente pugliese **Dinno De Risi** e dalla sua squadra composta dai vicepresidenti **Mavie Fesco**, siciliana, **Giovanni Fregonese**, veneto, e **Alessandro Zucconi**, romano.

Dopo la pausa estiva si riparte giovedì 21 settembre 2017, a Jesolo, con un Consiglio direttivo aperto a tutti e una serata conviviale. Il giorno dopo, venerdì 22, è previsto un evento di promozione e presentazione degli aggiornamenti del *Progetto scuola*. L'appuntamento sarà arricchito dalla presenza di un corso di formazione tenuto da un responsabile del Ministero dell'Istruzione e dall'intervento di un rappresentante di Re.Na.I.A. (Rete Nazionale Istituti Alberghieri, una realtà che oggi raggruppa oltre un centinaio di scuole sparse in tutto il Paese e che costituisce una delle associazioni più rappresentative nel campo dell'offerta formativa turistico-alberghiera). Nei mesi estivi verrà inoltre realizzata da parte di ciascun Comitato territoriale, incomben-



Studio Giovanelli S.r.l.



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

Dal 1990 attivo nella consulenza di impresa.

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

AREA CONSULENZIALE **“Contributi a fondo perduto e incentivi”**

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

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

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

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

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

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

Per informazioni: 0461 390136 o consulenza@studiogiovanelli.com

Studio Giovanelli S.r.l.

Via Gardini 33 | 38121 Trento | I

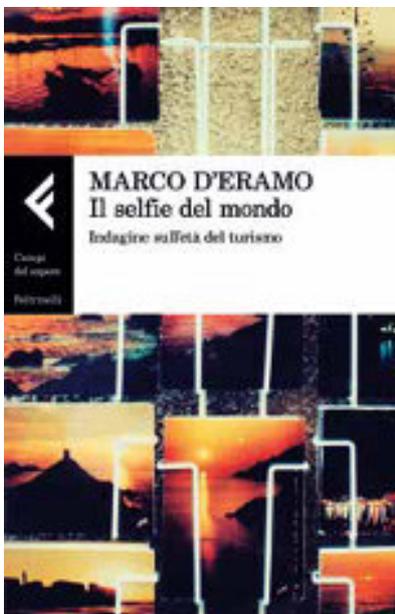
tel. 0461 390136

info@studiogiovanelli.com

consulenza@studiogiovanelli.com

L'iniziale percorso immaginato dall'autore (dalla città turistica, alla civiltà turistica, all'età del turismo, immaginata nella sua nascita, sviluppo e inevitabile fine) è stato corretto strada facendo, modificando il tema, il punto di vista e il giudizio. Si parte dall'assunto del turismo come "capro espiatorio di qualsiasi malefatta del moderno" (A. M. Enzesberger: Una teoria del turismo, 1962), con la pretesa, definita reazionaria da Enzesberger, che il diritto di viaggiare sia riservato solo a pochi, per arrivare alla consapevolezza che "quella turistica è semplicemente la peculiare percezione del mondo della nostra società". Chi sarebbe in grado, si chiede l'autore, di offrire a miliardi di umani un uso alternativo del proprio tempo libero? "E se dopo tutto il male che se ne è detto, il turista in realtà fosse mosso da un movente positivo? Una sorta di *self improvement*, di automiglioramento da raggiungere con la visita ad una città, un monumento, un paese?".

D'Eramo è un fisico che si è abbeverato alle fonti della migliore sociologia e antropologia (dall'insegnamento di Bourdieu a Levi Strauss).



Ed. Feltrinelli, Milano (pp. 252, € 18)

Il selfie del mondo

Di Marco D'Eramo

È scontato che consideri il turismo un fenomeno sociale, inteso come fenomeno vissuto collettivamente. "La stessa parola turista non può essere concepita se non al plurale". Sono infatti approfondite tante motivazioni di turismo e quindi tanti target di turisti: dal turismo obbligatorio (quello scolastico), al turismo d'affari, al turismo senile, da quello della salute a quello della morte, a quello gastronomico, spiegato come "fame di mondo", "fame dell'Altro". Nella consapevolezza che "il turismo è l'industria più pesante, più importante, più generatrice di *cash flow* del XXI secolo", si genera un paradosso: il turismo, in un territorio, assume valenza crescente via via che le altre attività declinano, in una sorta di funzione compensatoria. Inizialmente i turisti usufruiscono di servizi e prestazioni pensati per i residenti; superata una certa soglia sono i residenti che sono costretti a usufruire dei servizi pensati per i turisti.

L'attrattiva turistica è "costruita socialmente dalle frecce che la società punta su qualcosa che va visitato": si pensi agli asterischi Touring o alle stelle Michelin fino ai giudizi di TripAdvisor che hanno democratizzato il meccanismo di stelle e asterischi. E qui entra in gioco l'autentico e l'eventuale delusione del turista se la realtà non corrisponde ai *markers* delle guide, al già conosciuto prima della partenza. Con i *markers* che possono far acquisire un'aura anche all'inautentico, con dovizia di casi citati: da Lijang, che da insignificante villaggio rurale prende corpo come "la Venezia cinese" solamente negli anni '80 del '900, con la costruzione di finte case tradizionali, capace di alimentare nel 2013 un flusso stimato di 21 milioni di turisti. Al caso emblematico di Las Vegas, città intenzionalmente turistica "dove ad essere autentico è l'inautentico per eccellenza".

La città turistica è chiamata a "recitare" se stessa, ma la città deperisce inevitabilmente se le altre attività scompaiono e rimane solo la messa in scena (E. Goffman), magari con la benedizione dell'Unesco che finisce con il sottoporre un luogo eletto a World Heritage ad un processo di imbalsamazione, ovvero di lenta agonia: è l'"urbanicidio a fin di bene", come titola in un capitolo D'Eramo.

Fino all'irrompere dei migranti, dove "migrante e turista sono le due facce complementari, simmetriche del viaggio moderno: il turista è lo straniero che l'autoctono serve, mentre il migrante è lo straniero che viene a servire l'autoctono".

L'UNIONE FA LA FORZA: Grandimpianti Noselli e Niederbacher Gastrotec avviano una cooperazione



LA CREATUS SRL - HOLDING DI CONTROLLO DI NIEDERBACHER E PROSTAHL
ACQUISTA UN PACCHETTO DI QUOTE DELLA GRANDIMPIANTI NOSELLI SRL.
SOTTO LO STESSO TETTO DUNQUE OLTRE UN SECOLO DI ESPERIENZA NELLA PROGETTAZIONE
E LA COMMERCIALIZZAZIONE DI SOLUZIONI TECNICHE PER LA GASTRONOMIA.



Paul Schöpfer e Stefano Noselli

Oltre 40 anni fa i tre fratelli Aldo, Enrico e Umberto Noselli hanno avviato la loro attività di impresa e da allora hanno servito con successo il mercato della gastronomia tecnica in Alto Adige e Trentino facendosi apprezzare per serietà ed

affidabilità arrivando a toccare i 4 milioni € di fatturato. Recentemente Stefano, figlio di Aldo, ha maturato la convinzione che per garantire la soddisfazione dei propri numerosi clienti fosse indispensabile disporre di strutture, competenze e partnership forti e distinte. A tal fine ha deciso di contattare Paul Schöpfer, amministratore e proprietario della Creatus Srl. "Ho già accumulato diverse esperienze con le partecipazioni societarie, ma tanta convinzione e rapidità non mi erano ancora capitate." così Paul Schöpfer. "L'opportunità di una collaborazione con Grandimpianti Noselli mi ha immediatamente entusiasmato. I clienti Grandimpianti sono sempre stati clienti soddisfatti e quindi difficili da conquistare per noi, le sovrapposizioni

sul mercato sono poche e inoltre Grandimpianti sviluppa oltre due terzi del proprio giro d'affari in Trentino dove il gruppo Niederbacher Gastrotec possiede quote di mercato marginali" continua Paul Schöpfer.

Una strategia comune è già pronta. Grandimpianti Noselli Srl si è trasferita a Caldaro in una struttura adiacente a quella in cui Prostaht e Niederbacher Cleantec risiedono. "Grazie a questa collaborazione con un partner da sempre stimato per la grande organizzazione commerciale e la qualità del lavoro offerto potremo sfruttare in massima efficienza strutture e concentrare competenze ed expertise per offrire al mercato un servizio ancora migliore." aggiunge Stefano Noselli.

Ancora più forti!

Grandimpianti Noselli, da oltre 40 anni attivo nel settore gastronomico, scende in campo con un **nuovo partner forte** al suo fianco. Una tecnologia all'avanguardia e un servizio ottimizzato vi consentiranno di concentrarvi solo sugli aspetti essenziali della vostra attività.

Contattateci!

LA FORMAZIONE DI CAT TURISMO

Il calendario di ottobre dei corsi obbligatori



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

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

CORSO BASE PER PERSONALE DI 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
02/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
11/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
19/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	MONCLASSICO
25/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO

Quota 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 manopolano generi alimentari).

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
02/10/2017	09.00-13.00	TRENTO
11/10/2017	09.00-13.00	RIVA DEL GARDA
19/10/2017	09.00-13.00	MONCLASSICO
25/10/2017	09.00-13.00	FIERA DI PRIMIERO

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

CORSO AGGIORNAMENTO (4 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
02/10/2017	14.00-18.00	TRENTO
11/10/2017	14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
19/10/2017	14.00-18.00	MONCLASSICO
25/10/2017	14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO

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

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
09/10/2017 10/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
16/10/2017 17/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI Fiemme
24/10/2017 25/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	MONCLASSICO

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



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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
09/10/2017	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO
16/10/2017	09.00-13.00 14.00-16.00	VAL DI Fiemme
24/10/2017	09.00-13.00 14.00-16.00	MONCLASSICO

Quota 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 BASSO (4 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
05/10/2017	09.00-13.00	RIVA DEL GARDA
16/10/2017	09.00-13.00	TRENTO
26/10/2017	09.00-13.00	VAL DI FASSA

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



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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
05/10/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
16/10/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO
26/10/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	VAL DI FASSA

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
16/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
17/10/2017		

Quota di partecipazione: € 270,00 + IVA - Quota associati: € 255,00 + 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
04/10/2017	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
13/09/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO
20/09/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO
27/09/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO
04/10/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO

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

corso 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
12/10/2017	14.00-18.00	MONCLASSICO
19/10/2017	14.00-18.00	VAL DI FASSA
23/10/2017	14.00-18.00	RIVA DEL GARDA

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

CORSO BASE PER ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO (12 ORE)

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
12/10/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	MONCLASSICO
13/10/2017	09.00-13.00	
19/10/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	VAL DI FASSA
20/10/2017	09.00-13.00	
23/10/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
24/10/2017	09.00-13.00	

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

LAVORATORI/LAVORATRICI

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

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

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

Basso: formazione base 4 ore + specifica 4 ore: commercio - bar, ristoranti, alberghi - servizi - terziario. Aggiornamento quinquennale.

CORSO DI FORMAZIONE AI DIPENDENTI AGGIORNAMENTO (6 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
20/09/2017	14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
21/09/2017	14.00-16.00	
23/10/2017	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO

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

NEOASSUNTI

Il percorso formativo per neoassunti si suddivide in due livelli:

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

PREPOSTI

"Il Preposto secondo quanto riportato nell' art. 2 co. 1 lett. e) è persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa". La formazione del preposto deve comprendere quella dei lavoratori (generale e specifica), e deve essere integrata da una formazione particolare, in relazione ai compiti da lui esercitati in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

FORMAZIONE PER PREPOSTI GENERALE + SPECIFICA + PARTICOLARE (16 ore)

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
30/10/2017	09.00-13.00	TRENTO
31/10/2017	14.00-18.00	

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

**L'energia è indispensabile per vivere!
E' necessario però consumare meglio ed essere più astuti**

**Ridurre gli sprechi
è il primo passo da fare
trovare a chi affidarsi
per una consulenza
ed un contratto valido
e sicuro
aiuta a fare
il resto**

**Il Cape dal 2003 sostiene ed aiuta gli operatori
del settore turistico**

Le giornate del

27 MERCOLEDÌ

Mattina 10.00 - 13.00
Palazzo Geremia - via Belenzani
Sala Falconetto

CUORE E TURISMO SPORTIVO MONTANO: ARITMIE CARDIACHE, CORRETTO UTILIZZO DEI FARMACI, CATENA DELLA SOPRAVVIVENZA

Il turismo montano offre straordinarie opportunità di praticare attività sportive ma si realizza frequentemente in una realtà ambientale spesso sfavorevole dal punto di vista cardiaco e cardiologico in quanto frequentemente è al di fuori o lontana da ogni strutturazione protettiva. Un razionale impiego dei farmaci, un'efficiente rete di pronto intervento per l'arresto cardiaco, un recupero ospedaliero efficiente ed organizzato per i sopravvissuti, rappresentano le condizioni fondamentali per svolgere tale attività sportiva in sicurezza.

Pomeriggio 15.00 - 18.00
Palazzo Geremia - via Belenzani
Sala Falconetto

PROFESSIONI DEL TURISMO MONTANO: SFIDE E OPPORTUNITÀ DI UN MONDO IN RAPIDO MUTAMENTO

Il sistema turistico montano è caratterizzato dalla presenza di numerose figure professionali che in tempi recenti stanno vivendo importanti trasformazioni. Tali mutamenti che sono da considerare in via generale una grande ricchezza, devono essere tuttavia governati, per evitare un decadimento della qualità dell'offerta turistica che ha, anche nelle professioni ed essa dedicate, un tassello importante.

28 GIOVEDÌ

Mattino 10.00 - 13.00
Camera di Commercio
Via Calepina 13
Sala Calepini - 2 piano

ENIGMA MONTE BONDONE: QUALI SCENARI DI SVILUPPO?

Il futuro del Monte Bondone è tornato al centro del dibattito sullo sviluppo economico della città capoluogo. La riqualificazione dell'Alpe di Trento rappresenta infatti una grande occasione per avvicinare la città alla sua montagna. All'incontro parteciperanno esperti di economia turistica, urbanistica, mobilità, ecologia.

Pomeriggio 15.00 - 18.00
MUSE - Corso del Lavoro
e della Scienza 3
Sala Conferenze (piano seminterrato)

L'ARCHITETTURA DEI RIFUGI ALPINI: QUALI INNOVAZIONI, QUALI FORME?

Il dibattito sull'architettura dei rifugi alpini non ha mai avuto grande successo. Ad oggi, infatti, non riusciamo a staccarci da una configurazione di questi edifici legata alla tradizione rurale e direttamente derivante dall'autocostruzione che li ha originariamente caratterizzati. I nostri rifugi alpini sono poco più che malghe d'alta quota. Tuttavia, oggi queste istanze non sono più sufficienti. Perché nella società contemporanea il rifugio è molto di più di un semplice punto di sosta collocato in un luogo scarsamente antropizzato. Non è un caso che in tutto l'arco alpino - dal Piemonte alla Svizzera, dalla Francia all'Alto Adige - i rifugi non siano più considerati solo degli austeri punti di riferimento per gli alpinisti, ma vere e proprie infrastrutture turistiche, capaci di arricchire la dotazione ricettiva di un territorio.

**Importanti appuntamenti
per trovare nuove vie**

A Bolzano Hotel 2017 un appuntamento da non perdere

🕒 2' e 30"

Il saluto e
l'invito di
Luca Libardi ai
colleghi trentini

Anche quest'anno l'autunno bolzanino sarà caratterizzato dall'appuntamento di Hotel, la fiera altoatesina specializzata da oltre quarant'anni in hotellerie e ristorazione. Una manifestazione che nelle passate edizioni ha saputo richiamare oltre ventimila visitatori professionali e che è diventata un affermato punto di incontro e di informazione tra aziende, albergatori e ristoratori, startup innovative e associazioni di categoria.

Hotel è quindi un'interessante occasione per noi albergatori trentini: accanto all'esposizione di prodotti, materiali ed attrezzature specifici, a riempire le giornate di visita in fiera ci sarà anche un ricco calendario di appuntamenti, workshop, eventi informativi e formativi con relatori di alto profilo internazionale. E sarà sicuramente partecipato l'ormai tradizionale e consolidato appuntamento di due giorni con Autochtona, il Forum nazionale dei vini autoctoni, giunto alla sua 14esima edizione.

La manifestazione vede l'impegno della consorella H.G.V. (Unione Albergatori e Pubblici Esercizi dell'Alto Adige), alla quale siamo legati da rapporti di collaborazione a tutela e difesa degli albergatori. Ed Hotel si inserisce in un contesto regionale che vede Bolzano accanto a Riva del Garda nel convogliare sul turismo l'interesse di numerosi espositori e professionisti del settore.

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



Luca Libardi

PER I SOCI VISITA GRATUITA ALLA FIERA - HOTEL 2017
LA KERMESSE DI BOLZANO DAL 16 AL 19 OTTOBRE 2017

Ancora una volta, grazie agli accordi di partnership in essere, i soci Asat possono avere da Fiera Bolzano un ticket per un ingresso gratuito, ritirandolo di persona in forma cartacea presso la nostra sede di Trento oppure scaricandolo direttamente on line sul proprio PC attraverso un codice riservato.

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

1. Andate su <http://www.fierabolzano.it/hotel/ticket.htm> cliccate su "Acquistare un biglietto d'ingresso oppure generare un biglietto con un codice promozione/coupon elettronico"
2. Inserite in alto il codice sconto **HTL1760000009AB6** (senza spazi liberi e virgola). Cliccando "Inserisci" vedrete cambiare il prezzo del "Ticket Open": l'importo diventerà pari a 0 Euro.
3. Inserite 1 nel campo "Quantità" e confermate in basso per arrivare alla maschera di registrazione.
4. Registrare ora i vostri dati oppure fate il login se siete già registrati.
5. Riceverete il vostro ticket gratuito direttamente via e-mail.
6. Stampate il ticket e portatelo con voi a Bolzano in fiera.

HOTEL 2017

FIERA INTERNAZIONALE PER HOTELLERIE
E RISTORAZIONE

16 - 19 OTTOBRE 2017 / BOLZANO

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



CON
AUTOCHTONA
14° FORUM NAZIONALE
DEI VINI AUTOCTONI
16-17 OTTOBRE

FIERABOLZANO  MESSEBOZEN

www.hotel.fierabolzano.it

ALTO ADIGE


 SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO

 FORST

alperia

brenner  com

Hotel 2017 parla di *Guest Intelligence*

La fiera presenta ai suoi visitatori le migliori startup innovative

La tecnologia sta cambiando il modo in cui l'esperienza dell'ospite viene misurata nel settore alberghiero. *Chatbot*, assistenza vocale, intelligenza artificiale, *app*, politiche dinamiche per i prezzi degli hotel, sistemi di gestione del fatturato e nuovi *tool* per software incidono sull'esperienza dell'ospite e sul turismo. Hotel 2017, la fiera B2B dedicata all'hotellerie e alla ristorazione con una storia di successo di oltre 40 anni presenta a Fiera Bolzano, dal 16 al 19 ottobre 2017, le startup innovative alle aziende consolidate, agli oltre 20.000 visitatori e ad opinion leader del settore.

■ Gli sviluppi tecnologici in atto nel settore dell'ospitalità

I temi della guest intelligence per gli hotel, dell'innovazione nell'esperienza degli ospiti e dei tanti sviluppi tecnologici in atto nel settore dell'ospitalità, sia in termini di tecnologia robotica che nel modo in cui la performance di soddisfazione del cliente viene misurata sono gli highlight trattati ad Hotel 2017 attraverso lo Startup Village allestito all'interno della manifestazione dal 16 al 19 ottobre.

Lo Startup Village di Hotel è un'area dedicata alle 10 startup che saranno selezionate e che avranno la possibilità di far parte all'incontro più importante per l'industria alberghiera in Trentino Alto Adige, regione che conta oltre 30 milioni di pernottamenti all'anno e 10 mila punti ricettivi e che si colloca al terzo posto in Italia per il numero di pernottamenti, superata solo dalle città di Venezia e Roma.



Grande partecipazione agli eventi di Hotel a Fiera Bolzano

🕒 3' e 10'

■ Uomo verso macchina - scontro o simbiosi?

“Uomo verso macchina – scontro o simbiosi?” è il titolo della prossima edizione del Communication Forum con due grandi nomi di esperti rispettivamente in nuove tecnologie, vendita e marketing: **Tim Cole** e **Christoph Hoffmann**. Il convegno è in programma lunedì 16 ottobre 2017 in occasione di Hotel a Fiera Bolzano.

Quasi la metà - per la precisione il 49% - dei lavori svolti attualmente da persone fisiche, nel mondo, potranno essere automatizzati quando le tecnologie «correntemente sviluppate» si saranno diffuse su scala globale. Lo rivela uno studio **McKinsey Global Institute**. Lo studio è molto dettagliato, arrivando a prendere in considerazione non i singoli lavori, ma i singoli compiti svolti prendendo in esame 54 nazioni del mondo, per un totale di circa il 78% dei lavoratori del pianeta. Tra i Paesi analizzati da McKinsey c'è anche l'Italia, dove sono coinvolti il 50% dei compiti, per un totale di 11,8 milioni di lavoratori. Per quanto riguarda il settore “Hotel e ristorazione”, che vede impegnati nel mondo 52,1 milioni di impiegati, il potenziale di automazione è il più alto rispetto a tutti gli altri settori, ovvero pari al 66%.

Tutte le informazioni sulla manifestazione alla pagina: www.hotel.fiera-bolzano.it



HOTEL 2017

VENITECI A TROVARE

16.10-19.10.2017

Fiera Hotel Bozen
Stand Nr. D26/38



16.10-19.10.2017

durante i giorni della
fiera Hotel siamo aperti con
orario continuato dalle
ore 8:30 alle ore 19:00

Il nostro team Vi aspetta



**pianta
design**
Ambiente

**SHOP
& DECO!**

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

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

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

info@piantadesign.com
www.piantadesign.com

DAL 1 OTTOBRE
NUOVO SHOWROOM

La promozione autunnale intende “allungare” la stagione estiva

Dopo la metà di agosto è partita una robusta campagna di comunicazione curata da Trentino Marketing, con contenuti off e on line e diretta principalmente al mercato Italia ed a quelli di lingua tedesca, che si protrarrà fino a metà ottobre. L'anno passato si è registrato un buon andamento, con un + 11% delle presenze in settembre e un + 22% in ottobre, rispetto all'anno precedente. Le azioni programmate per dare concretezza al piano autunnale prendono vita da due macro-argomenti: da un lato il *foliage* e le attività all'aria aperta e dall'altro il benessere con relativa “disintossicazione” nella natura, con la valorizzazione della montagna, dei suoi sentieri e dei rifugi. Gli specifici temi sono stati individuati anche osservando i trend su Google e quello che viene più cercato sul sito e nelle newsletter di Visittrentino.

“In accordo con le linee guida del Piano strategico pluriennale e del Piano operativo 2017 - spiega la responsabile dell'area Sales support di Trentino Marketing **Mirta Valentini** - abbiamo avviato un lavoro di squadra con ApT e Consorzi pro loco affinché il turismo trentino possa arrivare a godere di un allungamento della stagione estiva con particolare riferimento alle aree montane. Il che comporta, quindi, il

🕒 5' e 25”

prolungamento dell'apertura di impianti di risalita, rifugi e strutture ricettive”. Le ApT e Consorzi pro loco, appunto, provvedono a raccogliere proposte turistiche coerenti fruibili da parte del turista, oltre ai pacchetti commerciali costruiti dalle strutture ricettive ed, in particolare, dal Club di Prodotto “Vitanova Wellness Trentino Hotel & Resort”. In ogni proposta commerciale è inserita la Trentino Guest Card.

Tornando ai macro-argomenti che caratterizzano la campagna promozionale autunnale, ognuno di essi viene declinato a sua volta in sub-argomenti su cui basare la comunicazione.





I turisti possono fare attività immersi nei colori autunnali

I temi caldi sono attività outdoor tra i colori pastello delle foglie e benessere nella natura

Per quanto riguarda il foliage e le attività outdoor, le possibilità promosse vanno a comprendere percorsi bike facili o più impegnativi, hiking, trekking e passeggiate, attività outdoor per famiglie con bambini, passioni trasversali che si legano ad eventi, in particolare enogastronomici (raccolta dell'uva e delle olive, de-smontegade) e settore food. Nel campo di benessere e *detox*, invece, le attività valorizzate dalla campagna abbracciano terme e wellness, musei, passeggiate e trekking, passeggiate semplici e settore food.

Dicevamo, la campagna autunnale si compone di azioni online ed offline. Per quanto riguarda la comunicazione online, sono interessati sia l'Italia che l'estero. Nel Belpaese l'obiettivo è principalmente la conversione, ovvero far comprendere, laddove il Trentino è già conosciuto, le attività che si possono svolgere e dove si può alloggiare per vacanze e weekend autunnali. "All'estero, invece, con particolare riferimento all'Europa, - chiarisce **Valentina Cappio**, Responsabile Area Digital Content & Social di Trentino Marketing - lavoriamo sul fatto che gli utenti devono assumere la consapevolezza che esiste un territorio, il Trentino, molto interessante dal punto di vista turistico. Per poi giungere, in seconda battuta, alla conversione commerciale (acquisto di pacchetti o proposte commerciali)". In questo caso il percorso interessa il medio e lungo periodo.

Grande impiego viene fatto dei mezzi di comunicazione social, quali Facebook e Instagram, veicolando immagini e video dedicati. Non solo: anche il motore di ricerca Google fa parte dei principali veicoli usati per raggiungere nuovi ospiti. Non manca un intenso presidio della rete, in collaborazione con network generalisti e di life style, affinché i contenuti autunnali del Trentino siano presenti ed abbiano la dovuta "consistenza". È prevista, inoltre,

un'operazione di Direct email marketing (Dem) su circa un milione di utenti profilati. Naturalmente tutti i contenuti sono diffusi mediante l'ecosistema digitale Vi-sittrentino (sito, canali social), che mensilmente raggiunge numerosissimi utenti.

Nella comunicazione online si inseriscono alcune iniziative particolari, quali alcuni itinerari autunnali con la presenza di *influencer* internazionali per, appunto, ispirare agli utenti il desiderio di venire in Trentino. Si aggiunge l'individuazione di alcuni "luoghi iconici", nei quali gli influencer abbiano il desiderio di scattarsi una foto, invitando poi i loro numerosi followers a visitarli. Per concludere sono state attivate iniziative di co-marketing tra aziende dell'outdoor e il Trentino: la stagione autunnale viene considerata d'oro per le escursioni, anche per via dei colori del foliage.

La comunicazione offline è supportata da una campagna stampa su importanti testate italiane (La Repubblica, Corriere della Sera, Sette, Io Donna, il Messaggero). La pianificazione, poi, prevede una campagna di due settimane su Radio Italia (spot, billboard e rubriche) ed alcuni viaggi stampa individuali e di gruppo sul mercato Italia ed Estero (Germania-Austria-Svizzera, Paesi Bassi, Gran Bretagna, Repubblica Ceca, Russia e Polonia). Per concludere è prevista un'intensa attività PR ed interessanti trasmissioni televisive come Linea Verde, Mela Verde e Sereno e Variabile.

5' e 15"

Stefano Hueller

Spesso nelle nostre strutture vengono assunti minori per i lavori stagionali; ma qual è la normativa applicata nel caso di assunzione di un lavoratore minorenni, in particolare alla luce delle leggi sulla sicurezza dei posti di lavoro? La tutela del lavoro dei minori è prevista già nella Costituzione Italiana per la quale "la Repubblica tutela il lavoro dei minori con speciali norme e garantisce ad essi, a parità di lavoro, il diritto alla parità di retribuzione". Sono poi seguite più leggi in materia negli anni successivi.

Il primo aspetto da considerare riguarda l'età minima del lavoratore: un minore può iniziare a lavorare solo dopo il compimento del sedicesimo anno d'età, quindicesimo se assunti con contratto di apprendistato di primo tipo. Inoltre il lavoratore deve aver concluso il periodo di istruzione obbligatoria con l'assolvimento dell'obbligo scolastico (dieci anni di frequenza scolastica).

Esistono delle autorizzazioni particolari per attività lavorative a carattere culturale, artistico, sportivo o pubblicitario e nel settore dello spettacolo, che permettono l'impiego dei minori che non abbiano ancora compiuto sedici anni e non abbiano concluso gli anni scolastici obbligatori; tali attività non devono pregiudicare la sicurezza,

Lavoratori minorenni: tutele e obblighi normativi

za, l'integrità psicofisica e lo sviluppo del minore, nonché la frequenza scolastica o la partecipazione a programmi di orientamento o di formazione professionale.

È comunque proibito adibire alle lavorazioni che prevedono l'esposizione ad agenti fisici, biologici e chimici, ragazzi tra i 16 e 18 anni che abbiano adempiuto all'obbligo scolastico.

Oggi non è più necessario richiedere la certificazione del medico, effettuando la visita medica di idoneità del minore, per le mansioni non a rischio.



Giovani studentesse soddisfatte di lavorare nel turismo



foto: Barato

Future estetiste impegnate in una manicure

La legislazione vigente punta molto su salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

Nel caso in cui il minore sia adibito ad una mansione per la quale siano previsti rischi specifici per la salute e la sicurezza, ai sensi del Decreto legislativo n. 81/08, il certificato medico rimane invece obbligatorio.

La valutazione del rischio rimane una delle colonne portanti della prevenzione in azienda: essa deve essere effettuata in modo specifico tenendo conto della presenza sul luogo di lavoro di addetti minorenni. Ciò implica che nel caso vi sia la presenza di occupazione minorile nel Documento di Valutazione dei Rischi dovrà essere inserita una valutazione relativa all'incarico dello stesso. Va sottolineata la peculiarità della mansione in cui è adoperato, confrontata con le caratteristiche psico-fisiche che riguardano gli adolescenti: incompleto sviluppo fisico, scarsa esperienza, minor consapevolezza dei rischi presenti sul lavoro.

È fondamentale sottolineare l'importanza delle attività d'informazione e formazione data ai minori e non solo, poiché devono essere informati anche i titolari della potestà genitoriale, in particolare riguardo a:

- rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro connessi alle attività dell'impresa in generale e specifici delle attività svolte;

- procedure di primo soccorso e lotta antincendio;
- nominativi del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del medico competente e dei lavoratori incaricati di applicare le misure di emergenza;
- rischi connessi all'uso di sostanze e prodotti pericolosi;
- misure e attività di protezione e prevenzione adottate.

Esistono poi regole particolari per l'orario ed i riposi intermedi. Il numero di ore stabilito per gli adolescenti è pari a 8 giornaliere e 40 settimanali, mentre la prestazione lavorativa nell'arco della stessa giornata non può protrarsi oltre quattro ore e mezzo.

Dopo tale periodo temporale il minore ha diritto ad un periodo di riposo intermedio della durata di almeno un'ora, con possibilità di riduzione a mezz'ora se prevista dai contratti collettivi.

I minori non possono svolgere lavoro notturno, salvo i casi eccezionali di adolescenti con 16 anni compiuti che, per il tempo strettamente necessario, vengono adibiti al lavoro notturno per cause di forza maggiore che ostacolano il funzionamento dell'azienda, purché tale lavoro sia temporaneo e non ammetta ritardi, non siano disponibili lavoratori adulti e siano concessi periodi equivalenti di riposo compensativo entro tre settimane.

Il datore di lavoro in questo caso deve dare immediata comunicazione alla Direzione provinciale del lavoro indicando i nominativi dei lavoratori, le condizioni costituenti le cause di forza maggiore e le ore di lavoro.

Il minore deve usufruire di un periodo di almeno due giorni di riposo settimanale, se possibile consecutivi e comprendenti la domenica.

Per comprovate ragioni di ordine tecnico e organizzativo, il periodo minimo di riposo può essere ridotto, ma non può comunque essere inferiore alle 36 ore consecutive.

Il riposo settimanale può essere concesso anche in un giorno diverso dalla domenica per i minori impiegati nei settori turistico, alberghiero o della ristorazione.

Dubbi Settembre 2017



■ Se un cliente del mio ristorante mi chiede da bere acqua del rubinetto come mi devo comportare?

Non esiste alcuna norma che imponga a bar e ristoranti di servire esclusivamente acqua in bottiglia. Quindi è del tutto lecito chiedere e ordinare acqua del rubinetto, come si fa all'estero con la cosiddetta *tap water*. Il cliente potrebbe anche non ordinare alcuna altra bevanda. Di fronte a un rifiuto, tuttavia, l'esercente non può essere sanzionato legalmente in alcun modo. Il locale ha anche il diritto di chiedere il pagamento a parte per il servizio offerto.

■ Quale è la forma giuridica ottimale per concludere un contratto di albergo, a fronte di una richiesta di prenotazione fatta via mail o telefonicamente?

È da ricordare che quello d'albergo è un contratto a forma libera che può concludersi per iscritto (telegramma, fax, lettera cartacea o elettronica), verbalmente (di persona o telefonicamente) oppure attraverso un comportamento concludente (mi presento in hotel).

Appare chiaro che la forma scritta (pur non essendo una tutela assoluta nei confronti di possibili "bidoni" dei clienti) sia da preferire, poiché nel caso in cui dovessero sorgere contrasti circa l'esistenza dell'accordo, i termini, le modalità d'esecuzione del contratto, il contratto scritto costituirà prova inconfutabile delle reciproche obbligazioni e diritti. È quindi opportuno adottare questo sistema per la conferma di eventuali prenotazioni fatte per via telefonica o per mail.

■ Sono a chiedere informazioni per i cartelli della videosorveglianza: che scritta obbligatoria devono riportare in riferimento alle leggi vigenti?

Per la legge sulla privacy, oggi gli interessati devono essere sempre informati che stanno per accedere ad una zona videosorvegliata, anche nel caso di eventi o di spettacoli pubblici. Con il Provvedimento in materia di videosorveglianza, il Garante nazionale per la protezione dei dati personali ha ritenuto, già nel 2010, che nei cartelli che informano della presenza della sorveglianza con telecamere si possa utilizzare una modalità semplificata di informativa "minima". La quale prevede l'indicazione del titolare del trattamento e della finalità perseguita (ad esempio protezione e incolumità degli individui, tutela della proprietà). Se le immagini non sono registrate, il termine "registrazione" può essere sostituito con "rilevazione". Il modello è adattabile a varie circostanze. In presenza di più telecamere, in relazione alla vastità dell'area oggetto di rilevamento e alle modalità delle riprese, potranno essere installati più cartelli nelle immediate vicinanze della telecamera.



CHI SIAMO

L'Ente Bilaterale Turismo del Trentino è un'associazione non riconosciuta e senza finalità di lucro costituito nel 1992 con l'accordo tra Sindacati provinciali dei lavoratori del settore turistico (Filcams-Cgil - Fisascat - Cisl - UILTuCS - Uil) e Associazioni provinciali dei datori di lavoro (ASAT - FAITA - FIAVET - FIPE)



EBTT

IL TUO FUTURO NEL TURISMO

SERVIZI ED OPPORTUNITÀ

▶ FORMAZIONE

Corsi per migliorare capacità e conoscenze lavorative di crescita professionale nel settore del turismo.

Ai dipendenti fissi e stagionali, titolari di aziende della Provincia di Trento in regola con i versamenti all'Ebbt, l'Ente propone gratuitamente un'offerta formativa in diverse sedi del Trentino in più aree: linguistica anche con percorsi on line; informatica; cucina; marketing; comunicazione; beverage; servizio sala e piani; conoscenza del territorio, ricevimento e accoglienza.

▶ INTERVENTI A CARATTERE SOCIALE

- Sostegno al reddito dei lavoratori coinvolti nella sospensione del lavoro (causa ristrutturazioni dell'azienda o calamità naturali)

- Sostegno al reddito dei lavoratori che frequentano corsi di formazione (BORSA DI STUDIO) al raggiungimento di 120 ore di corsi nell'arco di 5 anni.

▶ SUSSIDI

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

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



Questa non è una finestra.

Questa è FIN-Project Cristal. Un design che veste di trasparenza il serramento. Il vetro diventa protagonista assoluto.



Nei modelli Cristal il profilo dell'anta scompare dietro alla cornice smaltata del vetro, disponibile in diverse colorazioni. Oltre alle finestre Finstral realizza anche porte-finestre e pareti vetrate con estetica a tutto vetro.

Visiti uno Studio Finstral nelle Sue vicinanze:
www.finstral.com