

Turismo & Ospitalità

nel Trentino

MAGAZINE

09.2018 Anno XXXXVI



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



FONDAZIONE
DOLOMITI
DOLOMITES
DOLOMITIS
UNESCO
SOCIO
SOSTENTITORE

CONTRATTAZIONE TERRITORIALE INTEGRATIVA



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

ADEGUAMENTO ANTINCENDIO

Ai rifugi alpini più
tempo per adempiere

LA NUOVA STAGIONE DI ALTA FORMAZIONE

In autunno le iscrizioni
per i corsi del 2019

SAPER RACCONTARE I PROPRI LUOGHI

Per essere ambasciatori
del territorio

19° BITM ED I TESORI DELLA MONTAGNA

Le eccellenze del
territorio montano

HOTEL2018, FIERA DELL'HOTELLERIE

Quando innovazione e
tradizione si incontrano

Wellness d'Autore.



Ca' Barbini Resort,
Garda

SANAE

www.sanae.it

Sommario



TEMA DEL MESE

- La contrattazione integrativa nel settore del turismo pag. 4
Federalberghi sostiene la contrattazione territoriale pag. 6



VITA ASSOCIATIVA

- Proroga dei termini per adeguare i rifugi alpini alle prescrizioni antincendio pag. 8
Spettacoli, incontri, laboratori e record per scoprire la biodiversità del Trentino pag. 10
La nuova stagione dell'Alta Formazione pag. 11
La sostenibilità come valore aggiunto da "spendere" con il turista moderno pag. 14
Gli albergatori ambasciatori del territorio pag. 16
Bitcoin e Criptovalute pag. 18
BITM 2018: I tesori della montagna per un turismo di qualità pag. 14



FEDERALBERGHI

- La Guardia di Finanza scopre numerosi esercizi abusivi pag. 20



SPEAK ENGLISH

- Women leadership in the hospitality industry pag. 24



CORSI CAT

- Il calendario di ottobre dei corsi obbligatori pag. 26



FIERA HOTEL BOLZANO

- Fiera Bolzano e Noonic hanno realizzato la prima ricerca sul digital food italiano pag. 34



TRENTINO MARKETING

- A Trento il primo Festival dello Sport dedicato al "record" pag. 30



NORMATIVE

- Il piano di emergenza ed evacuazione degli hotel pag. 33
Dubbi pag. 42

MAGAZINE

09.2018 Anno XXXXVI

Chiusura Editoriale 12/09/2018

Foto Copertina: Asat impegnata nella contrattazione territoriale integrativa



tempo di lettura



autore dell'articolo

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

Direzione, Redazione, Amministrazione:

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

Direttore Responsabile: Roberto Pallanch

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

Abbonamento annuo: € 40,00

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

Grafica e pubblicità: OGP - 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

Andiamo verso le elezioni provinciali

In modo propositivo e concreto

Dopo le elezioni politiche della scorsa primavera e il cambiamento indubbio nello stile e nella sostanza delle azioni delle forze di governo, assisteremo anche in Trentino alla fine della continuità che ha caratterizzato la politica provinciale almeno degli ultimi quindici anni? Questo, ovviamente, lo decideranno gli elettori e la coalizione e il presidente che usciranno vittoriosi dal confronto elettorale. Fa parte delle regole del gioco democratico.

Da parte di una associazione come la nostra, in assenza di dichiarazioni e di intenti che manifestino la volontà di penalizzare l'attività delle imprese, l'economia turistica e l'idea di un Trentino che deve guardare alla crescita economica come strada necessaria per il benessere dei propri cittadini, un eventuale ricambio della classe politica del Trentino ci riguarda relativamente. Certo sono legittime le preoccupazioni a fronte di chi avanza pregiudizi contro la crescita economica, o che si immagina di estendere ancor più la pervasività della presenza pubblica nell'economia e nella società.

Compito dell'Asat è ribadire quanto è necessario per rafforzare l'importante ruolo del turismo nel contesto dell'economia e della società trentina. Per questo i mesi estivi sono serviti per mettere a punto le nostre proposte, che verranno presentate nei prossimi giorni ai candidati presidenti e alle coalizioni politiche.

È stato un lavoro che ha impegnato tutto il gruppo dirigente dell'associazione, che ha coinvolto il Consiglio direttivo provinciale e le stesse sezioni territoriali.

Ne è emerso un quadro che mette al centro certamente temi e proposte che sono direttamente riferibili al turismo come l'attenzione al sistema della promozione, l'adeguatezza delle risorse per il suo finanziamento, la questione dell'abusivismo, l'opportunità di rivedere la legge di classifica alberghiera. Nello stesso tempo l'accento è posto su questioni che riguardano trasversalmente l'attività di impresa. Lo sono ad esempio l'eterno ed irrisolto tema del peso degli adempimenti burocratici, la pressione fiscale, l'urgenza di infrastrutture materiali ed immateriali che consentano al Trentino di essere facilmente accessibile e connesso con il mondo. Lo sono la necessità di un mercato del lavoro più fluido e di un sistema formativo che dialoghi e interagisca con le imprese.

È su questi temi che ci si misurerà nel confronto elettorale, nel dialogo con le forze che si candidano a governare il Trentino. Il nostro stile è da sempre concreto, propositivo, privo di pregiudizi, nella convinzione che chi guarda al turismo con attenzione lo faccia nell'interesse complessivo del Trentino.



 direttore Roberto Pallanch

La contrattazione integrativa nel settore del turismo

Accordi di livello territoriale per migliorare ed accrescere l'attrattività del settore

🕒 6' e 15"



Rendere più attrattivo il lavoro in albergo con i nuovi strumenti contrattuali oggi si può

Il tema del lavoro, nelle sue varie sfaccettature, è oggi uno di quelli più che mai in evidenza nelle agende dei soggetti istituzionali politici, imprenditoriali o sindacali. E più d'uno vede negli aspetti contrattuali un campo di lavoro per migliorare *pro futuro* le condizioni economiche delle aziende e dei loro dipendenti.

Il lavoro nel turismo è regolato dalla *contrattazione collettiva* che si basa su due possibili livelli: quello nazionale (il *c.d.* CCNL) e quello integrativo che può essere territoriale o aziendale.

Il contratto nazionale stabilisce le norme più generali e regola le diverse situazioni aziendali o territoriali senza tener conto di specificità o diversità particolari. Spesso però emerge l'esigenza di "aggiustare" i rapporti di lavoro sulle necessità della propria realtà. In particolare, oggi i datori di lavoro hanno l'esigenza di legare gli aspetti economici alle reali *performances* dell'impresa ed alla sua redditività; al contempo, di incentivare i collaboratori a lavorare sempre meglio ed a rimanere nell'azienda (il rischio di perdere collaboratori competenti e formati, è un aspetto corrente del nostro lavoro, si parla di scarsa capacità del settore di trattenere professionalità). Un secondo livello di contrattazione territoriale potrebbe migliorare ed accrescere l'attrattività del settore.

La contrattazione di secondo livello ha assunto ulteriore importanza anche a fronte di norme che mettono in relazione incrementi di produttività ed agevolazioni di carattere fiscale e contributivo per imprese e lavoratori. E in Trentino, nelle leggi di bilancio sono previste agevolazioni (per l'Irap) a seguito dell'applicazione di accordi tra parti sociali in materia di contrattazione di secondo livello.

Di cosa si tratta

La contrattazione integrativa si svolge a livello aziendale o territoriale (a seconda del numero di dipendenti della azienda stessa) e non può avere per oggetto materie già definite dalla contrattazione nazionale. A titolo di esempio, possono essere materie disciplinate dalla contrattazione integrativa le azioni a favore del

foto Panato



foto Gioria

Il presidente Gianni Battaiola

personale femminile; la definizione di maggiori percentuali rispetto a quelle previste dal CCNL Turismo, in materia di utilizzo del lavoro a tempo determinato; la disciplina delle modalità di svolgimento dell'apprendistato in cicli stagionali o gli accordi in materia di apprendistato relativamente alla durata dei rapporti di lavoro ed al numero degli apprendisti in proporzione ai lavoratori qualificati; definizione di limiti massimi superiori o minimi inferiori per i rapporti di lavoro a tempo parziale rispetto a quanto previsto dal CCNL; interruzione dell'orario giornaliero di lavoro e intervallo per la consumazione dei pasti; interventi relativi all'orario di lavoro (turni di lavoro, riposi di conguaglio, flessibilità dell'orario); premi di risultato; iniziative volte al prolungamento delle fasi stagionali di attività.

In tema di premio di risultato l'erogazione di elementi economici ulteriori rispetto a quanto già previsto dal CCNL può avvenire mediante la contrattazione integrativa, che ha ad oggetto erogazioni salariali strettamente correlate ai risultati conseguiti con la realizzazione di programmi concordati tra le parti, aventi per obiettivo, ad esempio, incrementi di produttività, di competitività, di qualità, di redditività.

Il raggiungimento del risultato concordato, cui consegue l'erogazione del premio di risultato, è desunto dal valore di alcune variabili di riferimento, dette indicatori (capacità ricettiva; presenze turistiche; numero di dipendenti; giornate lavorate).

Gli importi degli elementi economici integrativi sono variabili e non predeterminabili; ad essi si applicano le agevolazioni che la legge prevede per tale tipo di erogazione (detassazione).

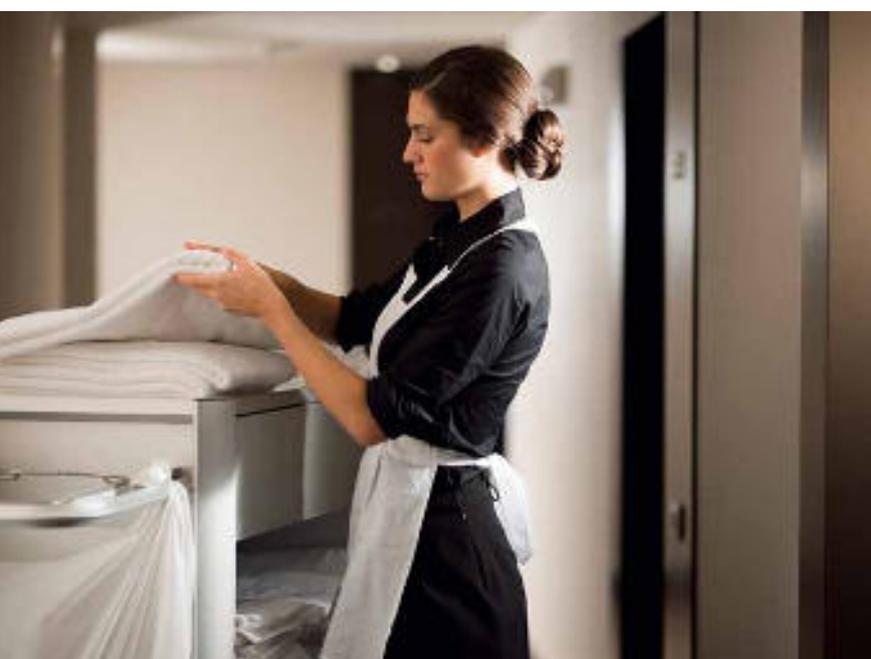
La nuova disciplina introdotta in materia di tassazione agevolata del premio di risultato ha previsto la possibilità per il lavoratore di scegliere se ricevere il premio, anziché in denaro, sotto forma di prestazioni di welfare aziendale (buoni benzina o spesa, asili nido, abbonamento palestra).

Il lavoro dell'Asat

Il consiglio direttivo provinciale dell'associazione ha recentemente deliberato favorevolmente sulla possibilità di avviare formalmente un confronto per raggiungere un accordo contrattuale territoriale con le parti sindacali. La decisione segue un percorso di approfondimento tecnico e politico sul tema. Va ricordato che lo scorso anno in collaborazione con l'Ente bilaterale del turismo trentino era stata promossa una indagine presso le imprese e i lavoratori del

turismo per verificare il grado di conoscenza e l'interesse rispetto ai contenuti della contrattazione di secondo livello, e dalla quale era emerso l'interesse di imprese e lavoratori sulla contrattazione di secondo livello.

Nello stesso tempo un approfondimento è stato avviato da un apposito gruppo di lavoro coordinato dal vicepresidente **Alberto Bertolini**, e al quale hanno partecipato non solo componenti della Giunta esecutiva e del Consiglio direttivo, ma anche alcuni albergatori sensibili al tema, liberi professionisti, nonché **Angelo Candido** responsabile delle relazioni sindacali di Federalberghi e **Andrea Serra**, funzionario esperto di Federalberghi.



La soddisfazione del personale aiuta la fidelizzazione

In generale il confronto avviato in queste sedi ha cercato di individuare alcune problematiche rispetto alle quali un contratto di secondo livello può proporsi come strumento di risoluzione delle stesse.

Il tema della difficoltà nel reperimento di personale stagionale, è ad esempio una criticità che le aziende hanno rilevato evidenziando la necessità di individuare meccanismi di fidelizzazione e valorizzazione dei collaboratori.

La contrattazione territoriale da questo punto di vista può intervenire certamente incentivando e mettendo in relazione incrementi di retribuzione a fronte di una maggiore produttività. Per rendere attrattivo il settore, è stato inoltre osservato, bisognerebbe intervenire rafforzando il rapporto tra scuola e mondo delle imprese attraverso l'applicazione di strumenti come l'apprendistato e i tirocini.

Analogamente il prolungamento della Naspi si rende necessario per favorire la permanenza dei collaboratori nel settore o l'utilizzo del cosiddetto Welfare aziendale per erogare somme ai lavoratori in gran parte defiscalizzate.

Nel corso del Consiglio direttivo il vicepresidente **Oswaldo Debertol** pur esprimendosi in modo positivo sulla contrattazione territoriale, ha evidenziato tuttavia alcune perplessità sull'efficacia dell'utilizzo di strumenti di welfare aziendale, rilevando che potrebbe risultare poco significativo per la presenza nelle aziende del territorio di molti lavoratori provenienti da fuori Trentino.

Per **Walter Nicolodi** e **Alessandro Alimena** un limite alla introduzione del contratto di secondo livello ed applicazione potrebbe derivare dalla presenza di molte aziende di piccole dimensioni. **Walter Arnoldo** e **Maria Teresa Lanzingher** hanno sottolineato il tema della professionalità dei lavoratori ovvero che la contrattazione se ne deve far carico.

Il presidente **Gianni Battaiola** riprendendo molti temi toccati nella discussione ha posto attenzione particolare sulle opportunità che la contrattazione territoriale venga pensata e utilizzata in modo pragmatico per risolvere i nodi che oggi le aziende si trovano ad affrontare nella loro attività quotidiana. Si tratta di criticità la cui soluzione interessa alle aziende, ai lavoratori e al sistema turistico nel suo complesso.

il Direttivo ha dato mandato di proseguire nel lavoro ed approfondire le tematiche relative alla contrattazione territoriale, confrontarsi con il sindacato e auspicabilmente arrivare a stipulare un contratto di secondo livello.

Federalberghi sostiene la contrattazione territoriale



Angelo Giuseppe Candido

Avvicinare la regolazione collettiva dei rapporti di lavoro al territorio al fine di rispondere più adeguatamente alle caratteristiche dei diversi sistemi turistici, valorizzare gli incrementi di produttività, usufruire dei benefici fiscali che la legge riconosce alle erogazioni derivanti dalla contrattazione territoriale e delle novità connesse al welfare aziendale e alle misure di conciliazione vita-lavoro; queste sono le più frequenti motivazioni con le quali vengono intrapresi percorsi di confronto sindacale per il raggiungimento di contratti collettivi territoriali.

Dal 1993, anno in cui il Protocollo Giugni ha rimodulato gli assetti contrattuali dando nuovo slancio alla contrattazione decentrata, nel comparto turistico-alberghiero sono stati sottoscritti quasi cinquanta accordi territoriali che hanno interessato ventiquattro province.

Per rispondere più adeguatamente alle caratteristiche dei diversi sistemi

🕒 3' e 10"

👤 Angelo Giuseppe Candido responsabile settore sindacale Federalberghi

Le regole e le procedure della contrattazione di secondo livello sono definite dal CCNL Turismo, secondo cui la contrattazione integrativa territoriale è rivolta alla platea delle aziende che occupano fino a 15 dipendenti e alle aziende che occupano 15 o più dipendenti dove non sia presente una contrattazione aziendale, giacché non è possibile la sovrapposizione di due contrattazioni di secondo livello una aziendale e una territoriale.

Spetta altresì alla contrattazione nazionale stabilire quali siano le materie oggetto della contrattazione integrativa e quali invece siano quelle riservate alla contrattazione nazionale, poiché rappresentano uno standard di trattamento normativo ed economico univocamente determinato su tutto il territorio nazionale.

Raggruppando in sette categorie omogenee (relazioni sindacali, mercato del lavoro, organizzazione del lavoro, classificazione del personale, trattamento economico, salute e sicurezza e bilateralità) le materie trattate dagli accordi siglati in questi anni è possibile avere un quadro analitico dei contenuti della contrattazione: la materia più ricorrente è il mercato del lavoro, infatti circa il 95% dei contratti integrativi censiti se ne occupa; seconda, con l'80%, è la disciplina del trattamento economico; a seguire, con il 68%, l'organizzazione del lavoro; il 63% degli accordi disciplina le relazioni sindacali a livello territoriale; il 56% delle intese affronta i temi afferenti alla bilateralità; il 12% dei contratti integrativi esaminati si occupa della individuazione di nuove figure professionali integrative della classificazione contrattuale, ed infine il 6% delle intese affronta temi legati alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

A fianco al confronto sindacale destinato al raggiungimento di un contratto collettivo integrativo è infine da segnalare la presenza di accordi di diversa natura, i c.d. avvisi comuni, con i quali le parti statuiscono una posizione comune su temi considerati di comune interesse quali la lotta all'abusivismo nel settore della ricettività o la trasparenza nel settore degli appalti di servizi.

Proroga dei termini per adeguare i rifugi alpini alle prescrizioni antincendio



Dai nuovi decreti, più tempo per osservare le norme

🕒 3' e 05"

Con il cosiddetto decreto “milleproroghe”, è stato approvato un emendamento che posticipa al prossimo 31 dicembre 2019 il termine per effettuare la prima serie di adempimenti di prevenzione incendi per i rifugi alpini che abbiano capienza superiore ai 25 posti letto ed esistenti alla data del 9 aprile 1994.

Entro tale data, i rifugi dovranno adeguarsi ai seguenti requisiti previsti dalle disposizioni del Ministro dell'interno, presentando un'apposita SCIA:

- Impianti elettrici
- Estintori, incluso il punto 26.3, lettera h), ove pertinente;
- Segnaletica di Sicurezza;
- Gestione della Sicurezza;
- Addestramento del Personale;
- Istruzioni di Sicurezza.

Le strutture dovranno poi adeguarsi a tutti i restanti punti della predetta regola tecnica entro il 31 dicembre 2021. L'emendamento è stato proposto da numerosi senatori di maggioranza, tra i quali la fassana **Elena Testor** che si è fatta carico delle nostre istanze, rispondendo così alle numerose segnalazioni pervenute da parte dei gestori dei rifugi trentini che avevano evidenziato criticità nel riuscire ad adempiere alle disposizioni entro i termini stabiliti dalla norma. Tra le altre cose, erano state sollevate come aspetti problematici la tempistica troppo

Tempo fino al prossimo 31 dicembre 2019 per gli adempimenti più urgenti

brevi per adempiere, che non si concilia con l'iter burocratico al quale tali strutture devono sottostare specialmente se inserite in aree soggette a tutela; la difficoltà per i rifugi nel reperire le riserve idriche o di allacciamento alla rete elettrica; i limitati collegamenti stradali e/o con altri mezzi se presenti, con le aree a valle, che rendono difficile la realizzazione degli interventi; il condizionamento dovuto alle reali possibilità di intervento in base all'andamento climatico stagionale. E, non ultima, la difficoltà nel reperire le risorse finanziarie necessarie a fronte degli impegni di spesa ipotizzabili.

Privacy: approvato il decreto, altri 8 mesi per adeguarsi

Il Governo ha varato ad inizio agosto l'atteso decreto di adeguamento al Regolamento UE sulla protezione dei dati (GDPR), operativo dal 25 maggio 2018.

La prima novità introdotta è una proroga di 8 mesi del termine dato alle imprese per l'adeguamento completo alle direttive sulla **privacy**, che possono così tirare un sospiro di sollievo visto che, per i primi 8 mesi dalla data di entrata in vigore del decreto, il Garante Privacy dovrà tenere conto che queste ultime si trovano alle prese con una nuova disciplina, in particolare per l'applicazione delle sanzioni amministrative che sono salatissime (fino a 10 milioni di euro).

Inoltre, in considerazione delle esigenze di semplificazione delle micro, piccole e medie imprese, si è previsto che il Garante promuova modalità semplificate di adempimento degli obblighi del titolare del trattamento da parte di questo tipo di aziende, tra le quali rientrano di fatto tutte quelle del nostro comparto turistico. Infine, è stata confermata anche la disposizione che consente il cosiddetto soft spam, e cioè l'utilizzo senza consenso per fini promozionali di indirizzi postali o elettronici forniti da un soggetto in un precedente contatto relativo alla vendita di un prodotto o di un servizio, sempre che l'ulteriore e nuova offerta riguardi prodotti o servizi analoghi a quelli oggetto del precedente contatto, ed il soggetto interessato, adeguatamente.

Nuova Touareg.



Onroad. Offroad. Online.



Volkswagen

Dorigoni

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

Via Parteli, 8 – Rovereto – Tel. 0464 038 899
www.dorigoni.com – vendita.rovereto@dorigoni.com

Spettacoli, incontri, laboratori e record per scoprire la biodiversità del Trentino

Dal 14 al 16 settembre la prima edizione del Festival delle Aree protette

🕒 3' e 25"

👤 Rosario Fichera

Dal 14 al 16 settembre si è svolto tra Trento, i Parchi e le Reti di Riserve del Trentino, la prima edizione del "Festival delle Aree protette", organizzato dal Servizio sviluppo sostenibile e Aree protette della Provincia autonoma di Trento. Si è trattata della manifestazione più grande mai organizzata sulle Aree protette della nostra provincia e sulla loro straordinaria biodiversità, un evento proposto in occasione del trentennale della costituzione dei Parchi naturali Adamello Brenta e Paneveggio Pale di San Martino e, successivamente, delle Reti di Riserve.

«Durante il festival - ha spiegato il dirigente del Servizio sviluppo sostenibile e Aree protette della Provincia autonoma di Trento, **Claudio Ferrari** - il pubblico ha potuto scoprire, attraverso incontri, laboratori, spettacoli, degustazioni di prodotti del territorio, escursioni nei boschi e in montagna, eventi speciali da record, cosa fanno ogni giorno i Parchi e le Reti di Riserve per tutelare la natura, promuovere nuovi modelli di gestione del territorio insieme alle comunità che lo vivono, proporre esperienze di turismo sostenibile. Parlare di queste attività contribuisce a fare conoscere la ricchezza della nostra biodiversità e il suo delicato equilibrio, facendo accrescere nelle persone la consapevolezza sulla necessità di preservare, in modo attivo, l'ambiente naturale in cui viviamo, adottando stili di vita sostenibili». Per la manifestazione è stato messo a punto un ricco programma di appuntamenti con l'obiettivo di creare un vero e proprio momento di festa. Il tutto all'insegna della scienza, dell'intrattenimento e del divertimento, grazie a laboratori con esperti, spettacoli, concerti, eventi speciali da record.

Durante la tre giorni si sono susseguiti anche momenti di approfondimento di respiro internazionale, come quello dal titolo "Reti e strumenti di gestione per le aree protette", ma si è dato anche molto spazio al coinvolgimento del pubblico con laboratori e spettacoli. Particolarmente intenso è stato il pomeriggio di sabato 15 con numerose attività, durante le quali si sono illustrate le migliori buone pratiche realizzate dai Parchi e dalle Reti di Riserve che sono state raccolte in un libro dal titolo "Le buone pratiche delle Aree protette del Trentino". Successo di pubblico anche per

i tre momenti di spettacolo che hanno chiuso la serata, con la compagnia di acrobati "eVenti Verticali"; Paolo Rumiz e il coro la "Compagnia del Canto" e la musica e balli anni '60 con "Flower Power DJ e VJ set". Domenica il festival si è spostato infine nelle Aree protette con numerose escursioni nei Parchi e nelle Reti di Riserve e con due eventi speciali da record: l'abbraccio degli alberi simultaneo più grande delle Alpi nel Parco Nazionale dello Stelvio Trentino, in collaborazione con le Terme di Rabbi; la fila indiana più lunga al mondo di persone scalze in montagna, in collaborazione con la Scuola di camminata scalza nella natura, nel Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino.

Le Aree protette del Trentino sono un sistema articolato di oltre 400 aree protette, tra grandi e piccole, organizzate come una rete che copre più del 30% del territorio provinciale, interessando 80 comuni. Un sistema in continuo divenire che conta oggi 3 Parchi "storici" (il Parco Nazionale dello Stelvio-Settore Trentino, il Parco Naturale Adamello Brenta, il Parco Naturale di Paneveggio Pale di San Martino) 10 Reti di Riserve, 1 Riserva della Biosfera Unesco, una moltitudine di piccole aree protette tra siti Natura 2000, riserve provinciali e locali.





CARTA CONTO, SCELTA EVOLUTA.



Scarica l'APP

RICARICA EVO, LA CARTA CONTO RICARICABILE, ECONOMICA E COMPLETA

Un unico strumento per tutte le esigenze: accreditare lo stipendio, inviare e ricevere bonifici, pagare le bollette, ricaricare il cellulare, fare acquisti in Italia, all'estero e online.



Casse Rurali Trentine

Proseguiranno anche il prossimo anno i percorsi dell'Alta Formazione offerti dal sistema provinciale degli istituti professionali e alberghieri trentini. E proprio in questi giorni si sono aperte le iscrizioni.

L'**Opera Armida Barelli di Rovereto** prepara figure professionali per il settore "Benessere e Bellezza" attraverso un percorso costruito sulle esigenze dell'industria del wellness, un settore che ricerca figure gestionali sempre più preparate e capaci di dare risposte valide a una domanda che si fa sempre più esigente, puntando su operatori dotati di competenze chiave e professionalità solide.

Così, fino ad ottobre sarà possibile aderire al biennio di Alta Formazione per SPA manager, che prevede un congruo numero di ore d'aula (con docenti esperti, laboratori didattici e case histories) utile a fornire conoscenze teorico pratiche alle giovani leve nonché stage presso centri benessere e termali di elevato standard qualitativo in Italia ed all'estero. E poi soggiorni studio, visite a eventi di settore per continui stimoli alla conoscenza ed apprendimento di novità del settore a livello nazionale ed internazionale. Sono previste borse di studio ed accesso ai servizi dell'Opera Universitaria di Trento.

*Per informazioni e ulteriori curiosità:
altaformazione@operaarmidabarelli.org.*

E sono aperte anche le iscrizioni per il percorso in *Hospitality Management* presso l'**Istituto di Roncegno Terme**, che inizierà a gennaio 2019, con selezioni nel mese di ottobre. Si tratta di un percorso post diploma che si pone come obiettivo quello di formare quadri direttivi nell'ospitalità alberghiera.

Nel corso degli ultimi anni i risultati ottenuti sono stati apprezzati dalle aziende che hanno assunto il 90% degli studenti prima ancora del termine del percorso formativo.

Gli allievi possono provenire dalle filiere formative di Istituti linguistici, Istituti Turistici o commerciali, finanza e marketing, Istituti Alberghieri o corsi Universitari coerenti.

6' e 05"

Andrea Rudari

Aperte le iscrizioni
del prossimo anno
ai corsi dei centri
professionali trentini

La nuova stagione dell'Alta Formazione

Il corso ha durata biennale per un totale di 3.000 ore di cui metà tra ore d'aula teorica/tecnica (con 4 settimane di specializzazione linguistica inglese e tedesco all'estero) e la restante parte in azienda con praticantati della durata sino a 4 mesi e attività diretta laboratoriale di gestione dell'Hotel didattico Villa Waiz di Roncegno Terme.

Il corso, definito para-universitario, ha validazione europea classificandosi al V° livello *EQF (Quadro Europeo delle Qualificazioni)* e offre la possibilità, unico nel suo genere, di accedere direttamente al terzo anno per il conseguimento di una laurea triennale riconosciuta internazionalmente, grazie alle partnership con le università svizzere di Montreux e di Neuchatel.

*Per ulteriori informazioni:
segreteria.afp.mt@alberghierotrentino.it.*

L'Alta Formazione di Tione di Trento è un'importante scuola di cucina e arte bianca che vuole valorizzare la tradizione gastronomica italiana e le tecniche legate alla panificazione, alla pizza, al gelato e alla pasticceria. L'attività didattica è offerta da un corpo docente e un team di esperti qualificati, con lezioni che si svolgono in aule e laboratori attrezzati all'avanguardia.

Alla didattica in aula viene alternata l'esperienza pratica in aziende e ristoranti tra i più

significativi a livello locale, nazionale e all'estero: per ogni anno sono previsti 7 mesi di lezione e 5 mesi di tirocinio in azienda. Si accede con il possesso del diploma di maturità e forte propensione a lavorare nel settore.

Per frequentare il corso è necessario presentare domanda entro il 21 ottobre prossimo e poi superare la selezione che si terrà il 24, 25 e 26 ottobre 2018. Il corso inizierà poi il giorno 8 gennaio 2019. Il corso porta all'ottenimento del titolo di studio di tecnico superiore per la ristorazione (ITS).

Per contatti rivolgersi a:
altaformazionetione.amm@enaip.tn.it



L'Alta Formazione trentina offre numerose opportunità ai giovani studenti

Infine, il corso di **Alta Formazione di Tesero** propone un percorso per tecnico superiore dei servizi della filiera turistica e ricettiva. Le iscrizioni sono aperte fino al 30 settembre prossimo.

Il Tecnico Superiore dei servizi della filiera turistico e ricettiva è una figura che ha piena responsabilità di intervento su aspetti e problematiche tecnico/gestionali relative alla progettazione, alla commercializzazione dei prodotti turistici, all'erogazione e monitoraggio qualitativo del servizio ricettivo e turistico, alla creazione e sviluppo di reti per la valorizzazione del territorio.

La figura svolge le attività che la connotano interagendo con i ruoli manageriali delle imprese e con Enti ed Istituzioni locali ed extraterritoriali.

Il percorso si conclude con il rilascio del diploma di Tecnico Superiore, rilasciato dalla Provincia di Trento ed ha validità nazionale.

Il percorso ha una durata di ventiquattro mesi con un impegno orario complessivo di 3000 ore articolate tra lezioni in aula e praticantato in aziende di settore (indicativamente dieci mesi). Si inizia il 7 gennaio 2019, con iscrizione entro il 30 settembre prossimo.

Per informazioni:
altaformazionetesero.segreteria@enaip.tn.it

La sostenibilità come valore aggiunto da “spendere” con il turista moderno

Non solo mantenimento delle risorse, ma anche benessere della persona



Susanna Serafini
Presidente Ordine degli Architetti di Trento

🕒 4' e 10"

*Anche su questo numero di T&O vogliamo proseguire con la proposta di un ulteriore spunto di riflessione sui temi del turismo legato alla qualità e tutela del paesaggio, all'architettura sostenibile. Ospitiamo un intervento della presidente dell'Ordine degli Architetti e pianificatori della provincia di Trento **Susanna Serafini**.*

■ Architetto Serafini, quale significato e quale coniugazione assume oggi il concetto di sostenibilità nella progettazione?

Devo dire innanzitutto che mi fa piacere parlare di nuove forme di *habitat* sostenibile perché la sostenibilità è spesso intesa come un “pacchetto a parte”, mentre ritengo sia da considerare necessariamente già insita in qualsiasi buon progetto, sia dal punto di vista delle caratteristiche dei materiali che dell'effettiva efficienza energetica della struttura. La prima volta che venne introdotto il concetto di sviluppo sostenibile era il lontano 1987 con il *rapporto Brundtland* che metteva in luce un fondamentale principio etico: “Lo sviluppo sostenibile è uno sviluppo che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri”.

Si toccano quindi almeno due aspetti correlati: il mantenimento delle risorse, ma anche il benessere stesso delle persone. Se parliamo di turismo si deve garantire la redditività del territorio ma con obiettivi di compatibilità ecologica, socio-culturale ed economica.

■ Si parla soprattutto delle strutture destinate alla ricettività.

È noto che gli edifici rappresentano una delle maggiori fonti di consumo delle risorse e che quindi è fondamentale pensare come riqualificarli e utilizzarli: accorgimenti bioclimatici (capacità di dialogare con il clima), materiali naturali e del luogo (filiera corta), performance energetica sono elementi importanti per un'architettura che si possa dire sostenibile.

Nella scelta dei materiali sono da valutare anche fattori ecologici quali la riciclabilità e i costi energetici necessari nel processo produttivo degli stessi. Anche negli arredi questa attenzione è ormai massima e rappresenta spesso uno degli elementi che viene evidenziato positivamente nelle recensioni turistiche.

L'edificio, residenziale o ricettivo che sia, non può solo essere una perfetta macchina tecnologica, ma deve rappresentare un luogo dove le persone vivono bene. Tali luoghi devono essere concepiti e la disciplina che riesce a coniugare la tecnologia con un approccio olistico, cioè globale e correlato, qual'è, se non l'architettura? Sono necessarie nuove competenze e attenzioni perché la nostra



L'architettura sostenibile può essere compatibile anche con le strutture turistiche

società è profondamente cambiata. C'è desiderio di semplicità e sobrietà, di naturalità, tanto più ricercata nei nostri luoghi dove sfuggire al vivere caotico per ritemparsi. È qui che la parola magica, a volte anche abusata, della sostenibilità, può rappresentare un valore aggiunto da "spendere" con il turista odierno, che per la sua vacanza ricerca un luogo sano e confortevole, ma soprattutto che la esige per una questione prettamente etica. Integrare l'esperienza della vacanza con la comunità di un territorio è un altro degli elementi di sostenibilità che sempre più il turista chiede e apprezza.

Il turista *green* ha un profilo medio alto, spesso con una certa capacità di spesa e non raramente alla ricerca di un'alta qualità architettonica integrata alla sostenibilità ambientale. L'alzare il livello dell'offerta qualificando la struttura ricettiva, a volte anche con un numero maggiore di stelle, pone l'albergatore davanti alla scelta di un progettista che sappia fornire un prodotto ottimale. L'architetto che sa garantire una particolare attenzione nella sostenibilità in realtà non disgiunge questo concetto da quello di qualità e d'immagine. Vi sono, all'estero, ma anche in Italia, esempi virtuosi di flussi turistici derivati essenzialmente dal tipo di architettura realizzata.

Lo sforzo dovrà essere quello di fare riferimento ad una sostenibilità non astratta, ma a qualcosa che appartenga al luogo e alla cultura di un territorio, di cui il nuovo turista vuole essere necessariamente protagonista. Ciò non si traduce in uno spirito nostalgico, ma in reale capacità di valorizzazione, rispettosa dell'oggi e del domani.

L'unione fa la forza!

Visitateci all'
HOTEL 2018
Bolzano, 15.10. - 18.10.

GRANDIMPIANTI

Noselli

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



Alessandro de Bertolini in sella alla sua bike sulle strade americane

Gli albergatori ambasciatori del proprio territorio

Il viaggiatore, giornalista e ricercatore Alessandro de Bertolini spiega il rapporto tra ambienti naturali e paesaggi culturali

🕒 6' e 20"

👤 Rosario Fichera

Alessandro de Bertolini, viaggiatore, giornalista e ricercatore alla Fondazione Museo storico del Trentino, recentemente è stato ospite del Gruppo Giovani Albergatori dell'Asat, portando la sua testimonianza su un tema, tra gli altri, di grande attualità: il ruolo fondamentale dell'albergatore nel raccontare agli ospiti il proprio territorio. Un territorio di montagna, ricco in origine di ambienti naturali selvaggi che nel corso del tempo, con la presenza dell'uomo, si è però plasmato in paesaggi culturali.

Abbiamo incontrato de Bertolini per parlare di questi temi a lui particolarmente cari che costituiscono anche l'anima dei suoi viaggi di esplorazione in bicicletta in solitaria, tenda e sacco a pelo, in luoghi del mondo anche selvaggi, l'ultimo dei quali in Nord America, con la traversata di 90 giorni, per un totale di 10.000 chilometri, dall'oceano Pacifico all'oceano Artico, attraverso i grandi parchi degli Stati Uniti, i deserti e le praterie dell'Ovest, le salite delle Rocky Mountains, i silenzi del Canada e la solitudine infinita delle terre d'Alaska.

■ Alessandro, nei tuoi viaggi più che la dimensione dell'avventura cerchi quella culturale, perché, ami dire, "un territorio, attraverso i segni dell'uomo, racconta tante storie". In che senso?

«Gli ambienti naturali letti in chiave di paesaggio culturale possono restituire tante storie di territorio. In questo senso il territorio può diventare elemento di turismo culturale a 360 gradi, un valore aggiunto per raccontare, soprattutto ai turisti, gli elementi che restituisce guardandolo con uno sguardo attento. Ed è quello che io cerco di fare nei miei viaggi».

■ Ma che rapporto c'è tra ambiente naturale e paesaggio culturale?

«Gli ambienti naturali ormai sono pochissimi, soprattutto nelle Alpi, perché in qualsiasi luogo guardiamo troviamo sempre segni riconducibili all'uomo, anche in alta montagna, dove sulle cime possiamo imbatterci in una croce o in una campana. Difficilmente in luoghi tanto antropizzati si trovano ambienti naturali così com'erano prima che l'uomo ci mettesse mano.

Ora è proprio questo metterci mano che trasforma un ambiente naturale in paesaggio culturale».

■ Un paesaggio culturale che, quindi, racconta di noi?

«Esatto: un paesaggio culturale è un vero e proprio museo a cielo aperto, una sorta di grande libro aperto nel quale possiamo leggere, attraverso i segni lasciati dall'uomo, le culture che sono nate e cresciute in quel territorio. Nella capacità di leggere questi segni e questi simboli si trovano le storie e la memoria di chi siamo».

■ Spesso si parla di terreni e territori, di spazi e luoghi. Come s'inquadrano questi concetti nel discorso che stiamo facendo?

«L'ambiente naturale ha a che fare con i terreni, di cui si occupano gli agronomi e geologi; gli antropologi e gli storici si occupano di territori; lo spazio è la dimensione geologica del territorio, il luogo è invece quella cosa che restituisce un'identità e come identità restituisce l'azione dell'uomo che lo ha trasformato. Quindi da terreni a territori, da spazi a luoghi, da ambienti naturali a paesaggi culturali».

■ Ma esistono tanti paesaggi culturali?

«Certo, in Trentino, per esempio possiamo riscontrare numerose tipologie di paesaggi culturali: abbiamo quelli di guerra, basta pensare alle trincee e alle fortificazioni come hanno modificato le montagne; abbiamo quelli agricoli, per esempio penso alle coltivazioni delle mele in Val di Non o ai vitigni in Valle di Cembra; ma abbiamo anche i paesaggi della viabilità, con l'autostrada del Brennero o la ferrovia che hanno modificato l'originario ambiente naturale della Valle dell'Adige; oppure possiamo pensare anche ai paesaggi idroelettrici con laghi creati appositamente o a quelli elettrici con i cavi di alta tensione che attraversano crinali e valli».



foto Romano Maggione

Paesaggi agricoli ed infrastrutture caratterizzano il territorio trentino

■ E in tutto questo qual è il ruolo che possono svolgere gli albergatori?

«Gli albergatori, in virtù del rapporto di fiducia e cordialità che instaurano con i propri ospiti, sono coloro che possono concretamente raccontare, forse più di altri operatori culturali, questa dialettica tra ambiente naturale e paesaggio culturale, diventando una sorta di "ambasciatori del proprio territorio", aprendo una nuova frontiera del turismo culturale. D'altra parte è molto più facile che un turista si rivolga in prima istanza al proprio albergatore per conoscere il territorio in cui si trova anziché, per esempio, a un operatore di un museo».

■ Sulle Alpi è ormai difficile trovare ambienti naturali senza segni dell'uomo, nei tuoi viaggi sei riuscito a trovare luoghi ancora selvaggi?

«L'arco alpino tra tutte le catene di montagne è quella più antropizzata, dove è difficile guardarsi intorno senza trovare i segni dell'uomo, con ambienti naturali "ibridi". Per trovare ambienti naturali ancora selvaggi occorre andare sulle Montagne Rocciose del Nord America o sull'Himalaya, dove l'uomo non ha informato di sé il territorio. Nei miei viaggi ho avuto la possibilità di visitare spazi dove la presenza umana è quasi assente, così come quando ho pedalato lungo la strada dei Campi ghiacciati della British Columbia, ma anche lì all'improvviso mi sono ritrovato davanti ai resti di un campo di prigionia, dove durante la Grande guerra sono andati a lavorare tutti i prigionieri di guerra per costruire la strada. E allora ti rendi conto di essere in un ambiente naturale dove a un certo punto sbatti la testa contro un paesaggio culturale. Il viaggio che ho fatto in Nord America, in collaborazione con Montura Editing, è stato una straordinaria esperienza che cercava di restituire proprio questi aspetti della realtà, cioè come da ambienti naturali si passi a paesaggi culturali e viceversa. Lo scopo del progetto era infatti di raccontare un territorio attraverso le specificità culturali, storiche e geografiche che lo caratterizzano pedalandoci sopra con la bici, la tenda e il sacco a pelo. Leggendo storie straordinarie della nostra vita e di chi ci ha preceduto».



🕒 4' e 50"

👤 Francesca Maffei

La criptomoneta entrerà anche nel mondo del turismo?

Bitcoin e Criptovalute

I Bitcoin stanno con prepotenza entrando nel mondo alberghiero, com'era prevedibile dopo aver rapidamente penetrato una miriade di altri settori. Ma il fatto che sia possibile pagare una camera d'hotel con una criptovaluta non significa che ciò sia automaticamente sicuro per chi riceve il pagamento. Che, nel caso specifico, è l'albergatore.

Expedia è stata una delle prime OTA ad accettare Bitcoin per le prenotazioni alberghiere - seppur curiosamente non, o non ancora, per quelle aeree. Le transazioni sono gestite dalla piattaforma *Coinbase* e il processo sembra celere e indolore, almeno per il momento. Sul fronte alberghiero pioniere, oltre ad alcune strutture della Riviera Romagnola e ad altri colleghi nella stessa Firenze tra i quali *l'Hemeris Boutique House* - "ufficialmente il primo *city centre network hotel* italiano ad aver implementato un sistema di pagamento in Bitcoin" - è stato il Plaza Hotel Lucchesi. Il 4 stelle superior fiorentino, infatti, per far fronte alle esigenze dei suoi ospiti statunitensi dallo scorso dicembre ha deciso di appoggiarsi alla piattaforma *Bitpay*, utilizzabile via smartphone, per trasformare in euro la moneta virtuale.

Se è vero che tale tecnologia, definita *blockchain*, sta prendendo piede in vari campi che esulano da quello esclusivamente monetario - si pensi alle modalità di voto, ai dati biometrici, medici o anagrafici ma anche a nuove forme di controllo delle recensioni online,

albergchiere e non - lo è altrettanto che la valuta digitale presenta ad oggi più ombre che luci. E le prime investono non solo il ramo finanziario e i relativi investimenti, bensì anche l'industria dell'ospitalità. A complicare le cose va detto che le norme e gli orientamenti legislativi nei diversi Paesi europei, che non condividono una linea comune, gli USA e l'Asia, non solo differiscono tra loro persino di molto, ma non offrono chiarezza nemmeno all'interno dello stato di attuazione di ciascuna direttiva. Ne è un esempio l'Italia, dove la regolamentazione per ora si espleta solo nel contrasto al riciclaggio di denaro, e la Banca d'Italia si è fermamente rifiutata di proporsi come autorità garante e supervisore in materia di criptomonete.



10° PREMIO AMBIENTE EUREGIO TIROL - ALTO ADIGE - TRENINO

Il Premio Ambiente Euregio Tirol-Alto Adige-Trentino 2018 è un progetto comune che ha l'obiettivo di sensibilizzare ad una tutela dell'ambiente attiva ed altresì incentivare l'innovazione nel settore ambientale. Al concorso possono partecipare soggetti residenti o con sede legale in Tirol-Alto Adige-Trentino.

Possono essere presentate: idee e proposte di miglioramento da attuare, nonché progetti già sviluppati nel biennio 2017/2018.

Per partecipare va presentato entro venerdì 12 ottobre 2018, il modulo di adesione da scaricare online all'indirizzo: www.premioambiente-euregio.it.

Il modulo di adesione e la documentazione del progetto dovranno essere spediti tramite raccomandata a: **Transkom Sas** - via Vittorio Veneto, 18 - 39100 Bolzano.



La cautela è d'obbligo. Come comportarsi dunque? A meno che non si decida diversamente e con consapevolezza, è opportuno convertire immediatamente i Bitcoin ricevuti in euro, evitando altresì formule ibride che consentono di incassare il pagamento parzialmente sotto forma di valuta digitale e parzialmente nella propria moneta corrente. Esistono già sul mercato *booking engine* che permettono di prenotare e di saldare l'importo dovuto a mezzo Bitcoin ma di renderlo subito convertibile da parte dell'hotel, che così minimizza sia il rischio di svalutazione sia i costi legati ai pagamenti. Le criptovalute consentono in effetti di risparmiare da un lato sul tasso di cambio di eventuali valute straniere, dall'altro sulle commissioni normalmente richieste dai circuiti bancari per le transazioni con carta di credito.

Rischi e opportunità a portata di albergo senza perdere clienti... e magari trovarne di nuovi

Da ricordare tuttavia che il Bitcoin non è considerato una valuta bensì un "mezzo di scambio altamente volatile", come riporta la definizione con cui è stato quotato alla Borsa merci, per l'appunto, di Chicago. In aggiunta, dal dicembre dello scorso anno, 2017, dopo un repentino crollo iniziale la sua quotazione è in costante calo, anche a causa dell'enorme costo energetico alla base del suo funzionamento; da quasi 20.000 dollari si è passati in giugno di quest'anno a poco più di 6.000 dollari. Il Bitcoin non è peraltro l'unica criptovaluta esistente sul mercato - tra le altre, *Dash*, *Zcash*, *Monero*, *Litecoins*, *Ethereum* e *Waves* - ma è finora la sola a essere accettata da alcune strutture ricettive se si esclude il Petro, cioè la criptovaluta venezuelana creata dal presidente **Nicolas Maduro**. Questo token, equivalente a un barile di petrolio e pensato per aggirare in modo funambolico le sanzioni nordamericane, è per ora scambiato esclusivamente in una delle strutture nazionalizzate dal governo del Venezuela, lo storico Humboldt Hotel di Caracas, individuato come prototipo di un modello di sviluppo prossimamente estendibile all'intero comparto turistico-alberghiero.

In conclusione, l'effetto mediatico di essere il primo albergo ad accettare pagamenti a mezzo criptovaluta in una determinata area geografica - locale, nazionale o internazionale - è già stato sfruttato. Ciononostante, un atteggiamento lungimirante per la singola impresa ricettiva può essere quello di non precludersi la possibilità, in via sperimentale, di adottare metodi di pagamento innovativi, a patto però di tutelarsi in via preventiva con l'opzione della conversione immediata tramite POS, e di evitare l'incasso di somme ingenti quando si tratta di monete virtuali.





Alessandro Franceschini

I tesori della montagna per un turismo di qualità

Dal 25 al 28 settembre si terrà a Trento la 19ª edizione della BITM

🕒 3' e 25"

*Sarà all'insegna della messa a sistema a scopi turistici delle eccellenze presenti sul territorio montano la 19ª edizione della "Borsa internazionale del Turismo Montano - Le giornate del turismo montano", in programma a Trento dal 25 al 28 settembre. Un'edizione interamente dedicata alla ricerca delle specificità che fanno di un territorio turistico un contesto unico, le piccole e grandi pratiche virtuose che rendono più competitivi a livello nazionale e internazionale. Mettiamo a fuoco i contenuti di questa edizione con **Alessandro Franceschini**, responsabile scientifico della manifestazione.*

Quali saranno i contenuti della BITM 2018?

In questa edizione cercheremo di sovvertire alcune convinzioni che spesso abbiamo sul turismo. Ad esempio, che siano solo le grandi "attrazioni" gli obiettivi dei flussi turistici nazionali ed internazionali. In realtà, i dati ci dicono che una fetta sempre più significativa di turisti sta seguendo strade meno battute, lontano dalle grandi folle, alla ricerca di un turismo autentico e genuino. Per un territorio come quello trentino questo rappresenta una grande opportunità.

I territori di montagna sono realtà marginali, non possono gareggiare con i grandi attrattori di flussi turistici, come ad esempio le città d'arte. Come possono aumentare la loro competitività?

Per capire le potenzialità dei nostri territori dobbiamo invertire il "cannocchiale" con il quale guardiamo a questi fenomeni: in questa prospettiva, i territori minori possono svelare grandi potenzialità attrattive, capaci di attrarre presenze turistiche importanti. Ecco, alle Giornate del turismo montano parleremo proprio di questi piccoli "tesori" in grado di muovere flussi significativi di turisti.

Come è possibile valorizzare i territori di montagna nell'ambito turistico? Vanno considerati a tutti gli effetti delle "nicchie" artistiche, culturali e ambientali che possono essere messe a sistema?

Il turista di oggi è un turista attento e curioso, che cerca di vivere esperienze autentiche, a contatto con la natura. Chi fugge dalla frenesia delle città cerca, almeno per qualche giorno, un contesto assolutamente diverso. I territori di montagna sono i luoghi naturalmente vocati a questa diversità. A patto che sappiano essere realmente autentici e che sappiano valorizzare le proprie potenzialità naturali e culturali.

In tale contesto che prospettive ci sono per il turismo di montagna del Trentino?

Il turismo nella nostra provincia potrà crescere ancora se saprà lavorare su più livelli, affiancando alla proposta dello scii invernale anche quella estiva delle eccellenze territoriali, mettendo a sistema i tanti piccoli "tesori" del nostro territorio: l'archeologia militare della Grande guerra, i sentieri etnografici e gli ecomusei, i pellegrinaggi laici e religiosi, le architetture alpine tradizionali e contemporanee, i prodotti locali e l'accoglienza autentica. Tanti piccoli ingranaggi che, messi a sistema, possono generare una straordinaria "macchina" di



L'Italia - scriveva Dante Alighieri nella Divina Commedia - è il «Bel Paese». Una definizione capace ancor oggi di descrivere efficacemente un contesto territoriale ricco di presenze culturali e ambientali, che rendono la penisola una delle mete turistiche internazionalmente più gettonate. Tale patrimonio, tuttavia, non è più identificabile solo con le grandi città d'arte, ma si estende anche nei territori periferici italiani che, ricchi come sono di eccellenze minori, rappresentano una vera e propria frontiera di sviluppo turistico. Questo è vero anche per i territori di montagna, all'interno dei quali si è assistito, negli ultimi anni, ad un fiorire di attenzione turistica, in particolare dedicata alle «nicchie» artistiche, culturali e ambientali offerte dai territori locali. La diciannovesima edizione della Bitm - Le Giornate del Turismo Montano sarà dedicata alla pro-

mozione di questi «tesori della montagna», che rappresentano degli interessanti settori di sviluppo e di valorizzazione, capaci di dare nuova energia a questo importante comparto economico. All'interno delle quattro «giornate del turismo montano» gli organizzatori della Bitm propongono una serie di focalizzazioni sul tema, attraverso il coinvolgimento diretto degli operatori, dei professionisti, dei ricercatori che lavorano per e con il turismo montano. I dibattiti saranno affiancati, com'è nella tradizione della manifestazione, da eventi culturali, mostre, presentazioni di libri.

www.bitm.it **bitm**
 info: segreteria organizzativa - tel. 0461 434200 - e-mail: bitm@bitm.it

Martedì 25 settembre



mattino 9.30 - 13.00
MUSEO CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO
 SALA MARANGONERIE
 Trento - Via Bernardo Clesio, 5

Il valore della «nicchia»: esperienze e pratiche del turismo di qualità

In collaborazione con le associazioni di categoria, le aziende di promozione turistica.

Mercoledì 26 settembre



mattino 10.00 - 13.00
PALAZZO GEREMIA
 SALA FALCONETTO
 Trento - Via Belenzani, 20

Cammini per Viandanti e Pellegrini: l'opportunità del turismo del silenzio in Trentino.

In collaborazione con il Museo Diocesano di Trento

Giovedì 27 settembre



mattino 10.00 - 13.00
POLO TECNOLOGICO TRENINO SVILUPPO
 AUDITORIUM PIAVE
 Rovereto - Via Fortunato Zeni, 8

Andar per forti e trincee: l'attrattività dei territori della Grande Guerra

In collaborazione con i musei storici del Trentino.



pomeriggio 15.00 - 18.00
CASSA CENTRALE BANCA
 SALA DON GUETTI
 Trento - Via Vannetti, 8

Il valore dei territori: tra ecomusei e musei etnografici

In collaborazione con i musei etnografici del Trentino.



pomeriggio 14.30 - 18.30
MUSE
 SALA CONFERENZE
 Trento - Corso del Lavoro e della Scienza, 3

Il turismo architettonico: una prospettiva per il Trentino?

In collaborazione con l'Ordine degli Architetti PPC di Trento



pomeriggio 15.00 - 18.00
FONDAZIONE BRUNO KESSLER
 SALA CONFERENZE
 Trento - Via S. Croce, 77

L'accoglienza dell'agriturismo: un turismo autentico e originale

In collaborazione con l'Associazione Agriturismo Trentino e le associazioni di categoria.

Venerdì 28 settembre

mattino 10.00 - 13.00 - **CAMERA DI COMMERCIO TRENTO**
 SALA CALEPINI - Trento - Via Calepina, 13

I Tesori della Montagna - Sessione plenaria conclusiva

Main sponsor:



LE GIORNATE DEL
turismo MONTANO

**25-26
 27-28
 SETTEMBRE
 2018**

La Guardia di Finanza scopre numerosi esercizi abusivi

Attività illecite anche in Trentino, affitti in nero per oltre 56 mila euro

🕒 2' e 45"

👤 Andrea Rudari

Non sembra proprio arrestarsi il dilagare dell'abusivismo nel settore ricettivo, se guardiamo all'esito dei controlli compiuti quest'estate dalla Guardia di Finanza: una casa vacanza su due è affittata in maniera irregolare. Anche in Trentino la Finanza, attraverso verifiche su seconde e terze case trasformate per l'occasione in edifici da destinare ai turisti, ha scovato hotel "fantasma" con affitti in nero per oltre 56 mila euro. Una piaga enorme quella degli abusivi che nel campo del turismo sconta la difficoltà di effettuare i controlli, vista la scarsa durata della permanenza dei turisti e dei lavori stagionali.

E quando i dati (su 895 verifiche 539 hanno dato esito irregolare e 450 sono risultate affitti in nero) sono stati resi pubblici, il presidente di Federalberghi **Bernabò Bocca** ha trattenuto a stento la rabbia: "Basta abusivismo, bisogna avere rispetto nei confronti delle imprese oneste che pagano le tasse. In questo Paese biso-

gna smettere di pensare che chi paga le tasse è un fesso e chi è ladro è un furbo. Bisogna colpire l'evasione che fa concorrenza sleale nei confronti delle imprese oneste e produce perdita di risorse per lo Stato".

"Se si considera che, durante la prima settimana di agosto, sul solo portale Airbnb - rileva Federalberghi - erano disponibili più di 397.000 alloggi italiani, significa che oltre 200.000 *host* stanno esercitando la propria attività in nero, arricchendosi indebitamente alle spalle degli operatori onesti (concorrenza sleale), dei lavoratori (lavoro nero), dello Stato (evasione fiscale), della comunità locale (pressione sul mercato dell'edilizia abitativa, spopolamento dei centri storici, evasione dell'imposta di soggiorno e degli altri tributi locali) e spesso mettendo a rischio la sicurezza dei turisti (mancato rispetto delle norme di igiene e sicurezza). Se rapportiamo il campione alla situazione generale - afferma Federalberghi - si ottiene la fotografia di un sistema che ha superato i livelli di guardia".

"Proprio in questi giorni, due istituti di ricerca indipendenti, l'italiano Incipit e lo statunitense Inside Airbnb, stanno monitorando il web su nostro incarico per sapere quali sono gli appartamenti in affitto regolari e quali non lo sono, e consegneremo i risultati al ministro **Gian Marco Centinaio**. Lo facciamo per mettere nelle mani delle istituzioni il fatto che, malgrado gli annunci dei diversi governi, l'abusivismo continua a crescere e si dà la possibilità a certe persone di fare impresa in modo irregolare e senza pagare le tasse. Chiederemo un intervento urgente per regolamentare la giungla delle locazioni turistiche, all'insegna del principio "stesso mercato, stesse regole". L'opera delle forze dell'ordine è encomiabile, ma se si vuole incidere sui grandi numeri, occorre fornire a chi tutela la legalità gli strumenti idonei a combattere il fenomeno sul suo stesso terreno, che è il web e impedire agli abusivi la possibilità di pubblicare annunci sui portali" conclude Federalberghi.



Offerta valida fino al 30/09/2018 su Nuova Ford Focus Plus 1.0 EcoBoost 100 CV a €15.450, solo in caso di acquisto tramite finanziamento Ford Credit (prezzo senza finanziamento Ford Credit €16.450), grazie al contributo del Ford Partner. Prezzo raccomandato da Ford Italia S.p.A. IPT e contributo per lo smaltimento pneumatici esclusi. Nuova Ford Focus: **consumi da 3,5 a 5,9 litri/100 km (ciclo misto); emissioni CO2 da 91 a 132 g/km.** Esempio di finanziamento Idea Ford: Nuova Focus Plus 1.0 EcoBoost 100 CV comprensiva di Garanzia convenzionale Ford Protect 7 Anni/105.000 km e di 2 tagliandi di manutenzione ordinaria da effettuare entro 3 anni dalla data di immatricolazione del veicolo a €16.150. Anticipo €3.850, 36 quote da €158,64 escluse spese incasso rata €4, più quota finale denominata VFG pari a €10.512. Importo totale del credito di €14.324,04 comprensivo dei seguenti servizi facoltativi: Assicurazione "Guida Protetta", Assicurazione sul Credito "4LIFE" differenziata per singole categorie di clienti come da disposizioni IVASS e Assicurazione Incendio & Furto ed Eventi speciali (calcolata in base alle tariffe in vigore nelle province di Roma e Milano). Totale da rimborsare €16.402,85. Spese gestione pratica €300. Imposta di bollo in misura di legge all'interno della prima quota mensile. Costo totale €20.252,85. **TAN 4,95%, TAEG 6,47%. Salvo approvazione FCE Bank plc.** Documentazione precontrattuale in concessionaria. Per condizioni e termini dell'offerta finanziaria e delle coperture assicurative fare riferimento alla brochure informativa disponibile presso il Ford Partner o sul sito www.fordcredit.it. Le condizioni di Garanzia Ford Protect e manutenzione ordinaria sono disponibili sul sito www.ford.it. Le immagini presentate sono a titolo puramente illustrativo e possono contenere accessori a pagamento. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

È ARRIVATA Nuova Ford Focus



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

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

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

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

€159 al mese | Anticipo € 3.850
TAN 4,95% TAEG 6,47%



ford.it

MARGONI

WWW.MARGONIAUTO.COM

VENDITA ASSISTENZA CARROZZERIA

TRENTO

Via Bolzano, 61
T. 0461 957311

ARCO

Via S.ta Caterina, 53
T. 0464 520069

VOLANO

Via Panizza, 51
Tel. 0464 432277

Women leadership in the hospitality industry

🕒 3' e 25"

👤 Francesca Maffei

Learning from the best: six brilliant cases of female power in the hôtellerie sector. Here it comes an extract from the official interviews, together with their most significant advice. First step, let's define what success really means. If having fun while working is genderless, taking care of your crew and their overall happiness is usually a female thing. Change is another issue: the point is what you are going to leave behind once your role will come to an end. Success is not a finish line; it is a process, both personal and professional, that needs a sustainable and positive legacy to succeed. You can stop leading one specific team only when you have developed a new great leader.

Secondly, recognize major milestones in you life. An amazing leader is one that do not miss opportunities, that does not fear career jumps, even when huge, because she knows that her partner and children will support her and will share the joy of what can be a family success. But this is usually perceived only later on, because in the youth you tend to follow your gut feeling instead of your reason, who would make you



Mandy Farmer

evaluate all the risks and drawbacks, together with the impact your dreamed and then realized projects will have, like opening a new hotel or going across a renovation. Strategies, once in key positions, are a further topic. Leaps go hand in hand with authenticity. Women should not take on men's manners but, on the other hand, avoid pretending to be courteous or shy. They are much more appreciated when they appear audacious, strong, and do not find excuses every now and then. Your staff will trust you if they understand and believe who you really are.

A crucial point is then the work-life balance. By leaving apart apologies and sense of guilt, what matter is feeling good at the end of the day, without brooding on what could be done better or differently, conscious that perfection is not human. Nevertheless, something can be done when a 'strange' job like hotel management expands to all life areas: strict limits have to be set. In this perspective, a last trick is exploiting digital technology without letting it exploit you. When your personal time is on, switch off your smartphone.

Where does such a determination comes from? Simply from real women, mums, wives. The voices of these interviewees are those of: **Christiane Germaine**, co-president of the Group Germain Hotels, **Roz Winegrad**, vice-president, owner and franchise services at Marriott International, **Mandy Farmer**, president and CEO at Accent Inns, **Gunjan Kahlon**, director and franchise development for Wyndham Hotels & Resorts Inc., **Heather McRory**, executive VP operations in North & Central America for AccorHotels, and **Reetu Gupta**, chief operating officer by Easton's Group and The Gupta Group. Unveiling these profiles at the end of the article should prevent prejudice about the kind of hotels they refer to. Because leadership is a journey, not a goal, and it has to do with responsibility, not size.



Reetu Gupta

**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**

LA FORMAZIONE DI CAT TURISMO

Il calendario di ottobre dei corsi obbligatori



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
22/10/2018	09.00-13.00/14.00-16.00	TRENTO

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
22/10/2018	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO

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

NEOASSUNTI

Il percorso formativo per neoassunti si suddivide in due livelli:

Lavoratori che hanno già svolto la formazione base e specifica, ma riassegnati ad altra mansione o provenienti da settore produttivo diverso:

- formazione specifica secondo la nuova mansione (4, 8 o 12 ore);

Lavoratori che non hanno mai ricevuto la formazione di cui sopra:

- formazione base
- formazione specifica secondo il settore produttivo dell'azienda e la mansione svolta (8, 12 o 16 ore);

I lavoratori con contratto di apprendistato devono frequentare tale corso di formazione.

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 in-

tegrata da una formazione particolare, in relazione ai compiti da lui esercitati in materia di salute e sicurezza sul lavoro. La formazione particolare verte, oltre che su aspetti tecnici, sugli aspetti legati alle tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri.

Aggiornamento quinquennale.

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER PREPOSTI (6 ore)

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

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

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

FORMAZIONE PARTICOLARE PER PREPOSTI (8 ore)

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

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

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

Corso obbligatorio per tutti i tipi di aziende, anche con un solo dipendente, per garantire la massima sicurezza del personale interno. Colui che frequenta il corso può essere un responsabile interno, ossia obbligatoriamente il datore di lavoro o un delegato con potere di spesa. Ricordiamo che nel caso in cui

il corso base sia stato effettuato prima del 01/01/1997 è necessario frequentarlo nuovamente poiché è stato modificato il Decreto di riferimento.

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
08/10/2018 09/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
16/10/2018 17/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FIEMME

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
08/10/2018	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO
16/10/2018	09.00-13.00 14.00-16.00	VAL DI FIEMME

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

DIRIGENTI

“Il Dirigente di ogni azienda è la persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell’incarico conferitogli, attua le direttive del Datore di lavoro organizzando l’attività lavorativa e vigilando su di essa.”

La formazione dei dirigenti deve tener conto di quanto previsto dall’art. 37, comma 7, dagli obblighi previsti all’art. 18 ed è comprensiva della formazione per lavoratori (generale + specifica)

Aggiornamento quinquennale.

CORSO PER DIRIGENTI (16 ore)

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

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

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

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER DIRIGENTI (6 ore)

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

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

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

PRIMO SOCCORSO

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

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

pronto soccorso che permettano sia la corretta gestione di un'emergenza sanitaria in azienda, sia di evitare azioni di soccorso errate, in attesa dell'intervento di personale specializzato.

CORSO BASE PER ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO (12 ORE)

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
03/10/2018 04/10/2018	09.00-13.00/14.00-18.00 09.00-13.00	RIVA DEL GARDA
10/10/2018 11/10/2018	09.00-13.00/14.00-18.00 09.00-13.00	MEZZANA
25/10/2018 26/10/2018	09.00-13.00/14.00-18.00 09.00-13.00	VAL DI FASSA

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

AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO (4 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
03/10/2018	14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
10/10/2018	14.00-18.00	MEZZANA
25/10/2018	14.00-18.00	VAL DI FASSA

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

ANTINCENDIO

DESTINATARI: Lavoratori addetti alla squadra aziendale di prevenzione incendi.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
15/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
22/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FIEEMME
25/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	MEZZANA
30/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
15/10/2018	09.00-13.00	TRENTO
22/10/2018	09.00-13.00	VAL DI FIEEMME
25/10/2018	09.00-13.00	MEZZANA
30/10/2018	09.00-13.00	FIERA DI PRIMIERO

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

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
01/10/2018	09.00-13.00	TRENTO
18/10/2018	09.00-13.00	MEZZANA
24/10/2018	09.00-13.00	FIERA DI PRIMIERO

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
01/10/2018	14.00-18.00	TRENTO
18/10/2018	14.00-18.00	MEZZANA
24/10/2018	14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO

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

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

CORSO BASE PER PERSONALE DI CUCINA (8 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
01/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
18/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	MEZZANA
24/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO

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

Perchè è nato il C.a.p.e.?

Il costo dell'energia elettrica e del gas naturale in Italia è molto più elevato rispetto a quello degli altri paesi europei. Per questo già nel 2002 con il patrocinio dell'Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento abbiamo costituito un consorzio ottenendo così migliori agevolazioni sui contratti di energia elettrica e gas naturale.

Il nostro obiettivo è il risparmio

Contenere quella pesante voce di bilancio costituita dall'acquisto di prodotti energetici. L'elevato potenziale d'acquisto permette maggiore forza di contrattazione sul mercato.

Chi può aderire al C.a.p.e.?

Possono aderire al consorzio le imprese, sia individuali sia costituite in forma societaria, impegnate a produrre beni e servizi nel settore turistico, le imprese alberghiere e ricettive in genere, quelle di ristorazione e di somministrazione di alimenti o bevande, qualsiasi azienda operante nel settore turistico, nonché le associazioni di categoria.

Scopo del C.a.p.e.

Valutare i contratti dei vari fornitori che sempre più invadono il mercato, per fornire agli iscritti il **massimo risparmio**

Siamo sempre a disposizione per una consulenza o un parere tecnico.

Come iscriversi ?

Aderire al Cape è facile, è sufficiente compilare il modulo d'iscrizione, versare la quota d'adesione e al resto ci pensiamo NOI!



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, inoltrando 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

LEGNO DA CONOSCERE

legnotrentino.it

un portale dedicato alla promozione della filiera foresta-legno in provincia di Trento, un servizio aperto a tutti, dove vengono diffuse notizie ed informazioni sul settore. Uno strumento per la valorizzazione del legname trentino, delle aziende e dei professionisti.



LEGNO TRENTINO

HOTEL 2018

FIERA INTERNAZIONALE PER HOTELLERIE
E RISTORAZIONE

15 - 18 OTTOBRE 2018 / BOLZANO

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



600
ESPOSITORI

INNOVATION
START UP VILLAGE

3 WINE EVENTS
AUTOCHTONA, TASTING LAGREIN,
VINEA TIROLENSIS

VALORE AGGIUNTO
PER IL TERRITORIO
TURISMO E ARCHITETTURA

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

FIERABOLZANO  MESSEBOZEN

hotel.fierabolzano.it

ALTO ADIGE


 **SPARKASSE**
CASSA DI RISPARMIO

 **FORST**
SPEZIALBIEN
WALD

alperia

brenner  **com**

Fiera Bolzano e Noonic hanno realizzato la prima ricerca sul *digital food* italiano

HOTEL 2018, l'appuntamento per agguantare l'innovazione

🕒 4' e 35"

Quest'anno HOTEL si svolgerà dal 15 al 18 ottobre. Da oltre 40 anni l'evento è il punto d'incontro professionale per hôtellerie e ristorazione a Fiera Bolzano, situata in una regione che celebra l'ospitalità e il gusto. L'Alto Adige conta infatti 10.000 strutture ricettive, oltre 32 milioni di pernottamenti all'anno e 26 stelle Michelin assegnate a 19 chef. In questo contesto, la fiera specializzata offre occasioni di scambio e momenti di informazione ed ispirazione per albergatori, ristoratori, aziende e operatori del settore.

■ **The Italian Data Flavour, una ricerca sulla digitalizzazione della ristorazione di qualità**

Quattro persone su cinque fanno una ricerca in rete prima di prenotare un ristorante e leggono almeno sei recensioni per decidere dove andare.

Ma più del 50% dei siti è indicizzato male (e quindi si fatica a trovarlo attraverso i motori di ricerca) e appena il 24% aggiorna con costanza la propria pagina Facebook. Il booking online però è già realtà per un locale su due e il 98% è presente con un proprio portale. Dinamiche simili nel settore dei prodotti tipici del food made in Italy: i siti di nove consorzi su dieci sono infatti "invisibili" sul web, il 33% deve ancora aprire una propria pagina su Facebook e appena il 45% dei portali prevede un'altra lingua oltre all'italiano.

Questo è il quadro che esce dall'anteprima di The Italian Data Flavour, la prima ricerca sul livello di digitalizzazione della ristorazione di qualità e dei consorzi di tutela realizzato da Fiera Bolzano e la società Noonic, che, attraverso un puntuale studio dei dati, analizza il grado di digitalizzazione della ristorazione stellata italiana e dei consorzi di tutela.



foto: Marco Parisi

Un quadro poco confortante

Dalla prima ricerca data-driven sul grado di digitalizzazione di ristoranti di qualità e sui consorzi di tutela del made in Italy più celebri al mondo non esce un quadro incoraggiante anche se sono sempre più numerose le realtà che stanno progredendo. A confermarlo è lo stesso **Nicola Possagnolo**, *food advisor e digital strategist* di Noonic: “In un mondo sempre più connesso, quando parliamo di ristorazione, soprattutto di quella stellata e censita dalle principali guide gastronomiche, è inevitabile ormai far subito riferimento alla sua presenza nel digitale - spiega Possagnolo - ma se andiamo a vedere, come abbiamo fatto con questo report, il rapporto che lega ristoranti e consorzi di tutela con il mondo digital e social troviamo spesso due mondi paralleli, con i primi che non sono ancora in grado di sfruttare le enormi potenzialità dei secondi e di aumentare in questo modo il proprio business”.

Le cifre parlano chiaro. Su 356 ristoranti selezionati, quasi la totalità ha un sito internet (98%) ma solo il 50% lo sa far funzionare. Solo uno su due rispetta cioè gli standard minimi Seo, ossia quelle procedure che consentono di “farsi trovare” dalla rete: il 73% non ha la meta description impostata e il 53% non ha il tag fondamentale per descrivere la value proposition. Situazione che peggiora ancora con i social network. Se infatti prendiamo ad esempio Facebook ci accorgiamo che l’83% dei ristoranti ha una propria pagina ma solo il 24% di queste viene aggiornata con costanza (almeno due post a settimana).



foto A. Weirini

Food ed hospitality i grandi protagonisti di HOTEL 2018

HOTEL 2018 a Bolzano

premia il “Best Restaurant on Digital” e il “Best Typical Product on Digital”

L’anteprima del report The Italian Data Flavour è solo il punto di partenza di un percorso che porterà ad avere, a ottobre, una fotografia dettagliata dell’indice di digitalizzazione di ristoranti stellati e consorzi di tutela, allorché verrà stilata una classifica finale. Al termine dell’analisi completa e comparata dei dati (dalle community social, ai siti e alle newsletter passando per TripAdvisor) verrà infatti eletto il Best Restaurant on Digital 2018 e il Best Typical Product on Digital 2018 che certificherà la realtà italiana della ristorazione dell’enogastronomia più digitale d’Italia. La consegna del premio avverrà in occasione di HOTEL 2018, in programma dal 15 al 18 ottobre a Fiera Bolzano: “Per noi è motivo di grande orgoglio poter ospitare la premiazione del migliore ristorante e il miglior consorzio di tutela digital all’interno della nostra manifestazione - commenta il Vicepresidente di Fiera Bolzano **Claudio Corarati** - ed assieme a Noonic abbiamo ideato e realizzato questa ricerca e questo premio per colmare un vuoto nel mondo del food italiano. Riteniamo infatti che, al di là dei giudizi sulla qualità, vada anche valorizzato attraverso una specifica classifica il rapporto tra ristoranti e consorzi di tutela e il web, un rapporto sempre più fondamentale in questo e in altri settori dell’economia. E il sistema fieristico rappresenta un ponte ideale per far dialogare con profitto mondo reale e mondo virtuale”.

La consegna del premio avverrà in occasione di HOTEL 2018, in programma dal 15 al 18 ottobre a Fiera Bolzano.



RENAULT
Passion for life

Renault CLIO



RENAULT
EASY LIFE

IL NOLEGGIO CHE TI SEMPLIFICA LA GUIDA

Tua da **129€*** al mese

Emissioni di CO₂: da 104 a 127 g/km. Consumi (ciclo misto): da 3,9 a 7,2 l/100 km. Emissioni e consumi omologati. Foto non rappresentativa del prodotto. Info su www.promozioni.renault.it
*Offerta di noleggio per CLIO LIFE 1.2 16V 75. Il canone di € 129,57 (IVA inclusa) prevede: anticipo € 4.762,88 (IVA inclusa), noleggio 36 mesi / 30.000 km totali, assicurazione RC auto, asset management MYND FLEET ACTIVE, costo dell'immatricolazione e tassa di proprietà. L'offerta è valida fino al 30/09/2018. Essa non è vincolante ed è soggetta ad approvazione da parte di ES Mobility srl, nonché alle variazioni di listino. Per tutti i dettagli dell'offerta rivolgersi ai Concessionari Renault aderenti all'iniziativa.

Renault raccomanda 

   renault.it

GRUPPO
ALPIN
www.gruppoalpin.it

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

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

A Trento il primo Festival dello Sport dedicato a “il Record”

🕒 6' e 05"

👤 Rosario Fichera

Ideato da Gazzetta dello Sport e dal Trentino

Attesa, fermento, curiosità. È l'aria che si respira a Trento per l'annunciato “il Festival dello Sport”, in programma dall'11 al 14 ottobre prossimi. Un nuovo evento nazionale e internazionale, organizzato dalla Gazzetta dello Sport e dal Trentino, con il patrocinio del Coni e del Comitato italiano paralimpico, durante il quale si racconterà un mondo che da sempre fa sognare il grande pubblico e che farà rivivere le imprese dei suoi protagonisti, di ieri e di oggi.

Questa prima edizione del festival, dedicata ai record, vedrà la partecipazione di numerose stelle dello sport, tra i quali, **Paolo Maldini**, **Sofia Goggia**, **Simone Giannelli**, **Martina Caironi**, **Marta Bassino**; atteso anche **Vincenzo Nibali**. Per l'alpinismo ci sarà, tra gli altri, **Reinhold Messner**, mentre per il teatro **Neri Marcorè**, **Federico Buffa** e i **Kataklo**.

Per saperne di più su questo importante avvenimento che si preannuncia già di grande richiamo di pubblico, prolungando la stagione turistica, siamo andati a trovare **Roberto Cozzio**, dell'Ufficio Grandi eventi sportivi e partnership di Trentino Sviluppo.

■ Per il festival avete previsto tantissimi eventi, quanti?

«Oltre 60 eventi nell'arco di quattro intense giornate, tra interviste ai campioni, incontri su grandi temi, workshop, letteratura sportiva, sport praticati».

■ Perché avete dato al festival il titolo “Il Record”?

«Il record è il sogno di ogni campione e di qualunque squadra e forse di ognuno di noi. Durante il festival si parlerà di come raggiungerlo, consolidarlo, batterlo. Tanti sono gli elementi che stanno dietro a questo traguardo, allenamenti e strategie, ma anche psicologia, alimentazione,



I campioni del basket nazionale

salute, materiali, business e ricerca, temi che saranno trattati e approfonditi con noti editorialisti e inviati, giornalisti e giornaliste di settore, con una sfilata di protagonisti del grande sport nazionale e internazionale: atleti e atlete, olimpici e paralimpici, campioni, allenatori, coach, ma anche personaggi istituzionali, tecnici ed esperti, appassionati di sport dal mondo della cultura, dell'arte e dei media».

■ Dove si svolgeranno gli eventi?

«Nel centro storico di Trento, nei suoi teatri e palazzi storici, nelle piazze, nei cinema, nella grande libreria e nello spazio *Dome* dedicato a imprese, università e ricerca. Sarà un continuo intrecciarsi di appuntamenti indoor e attività outdoor che animeranno la manifestazione dal mattino alla sera, offrendo informazione, spettacolo, divertimento e naturalmente tanto sport, con dei camp per il pubblico dove saranno presenti degli allenatori».

■ Dove saranno allestiti questi camp?

«Tutti i camp saranno realizzati in collaborazione con le federazioni e associazioni locali dei vari sport e saranno allestiti in diverse piazze di Trento: quelli di basket e pallavolo in piazza Fiera; l'arrampicata in piazza Santa Maria Maggiore; il ciclismo, la mountain bike e running in Piazza Dante; la scherma in piazza Duomo; lo skiroll in via Santa Croce».

■ A giudicare dal programma si potrebbe definire un festival del racconto e delle conversazioni sullo sport?

«Sotto molti aspetti direi di sì: tra gli appuntamenti sono previste, infatti, le "Interviste memorabili" della Gazzetta dello Sport ad atleti e atlete, campioni e campionesse di oggi e di ieri, che racconteranno le storie di grandi eventi sportivi all'insegna di record e imprese straordinarie.

Ci saranno anche "Le Conversazioni" con i personaggi che fanno e hanno fatto la storia dello sport: non solo sportivi, ma anche alti dirigenti, allenatori e professionisti che fanno dello sport un pilastro della loro vita. Ma ci sarà spazio anche per la formazione, con i workshop, laboratori esclusivi a numero chiuso, occasioni uniche formative sugli aspetti tecnici dello sport, per imparare da grandi professionisti la teoria e la pratica delle varie discipline che concorrono alla costruzione del record».

■ L'editoria e la tecnologia troveranno spazio nel festival?

«Assolutamente sì: il festival sarà anche una vetrina per la cultura dello sport. In piazza Duomo sarà infatti allestita una grande libreria dove si potranno consultare e acquistare libri dedicati allo sport, ascoltando dalla viva voce degli autori racconti, presentazioni di titoli, dibattiti. In piazza Cesare Battisti nello spazio *Dome* Trentino Sviluppo ed il mondo accademico organizzeranno una serie d'importanti appuntamenti tra sperimentazione di nuove tecnologie, start-up e incontri».

■ E il cinema?

«Ci sarà anche quello: per tutta la durata del festival le sale del Cinema Vittoria proporranno un'ampia rassegna di film con alcuni dei protagonisti ospiti in sala».



Francesca Piccinini

I GRANDI NOMI AL FESTIVAL DELLO SPORT DI TRENTO

Sono numerosissimi i grandi nomi dello sport che parteciperanno al festival, un elenco di atlete e atleti, campioni e campionesse di ieri e di oggi che andrà ancora arricchendosi. L'elenco degli ospiti è stato svelato recentemente a Milano, durante la presentazione ufficiale della manifestazione alla stampa.

Per il calcio ci saranno allenatori del calibro di **Pep Guardiola**, **Carlo Ancelotti**, **Arrigo Sacchi** che si confronteranno, in una tavola rotonda, sul mondo di questo straordinario e avvincente sport con il presidente Fifa **Gianni Infantino**, il presidente Uefa **Alexander Ceferin**, il presidente Eca e Juventus **Andrea Agnelli**, il presidente RDS MediaGroup e Torino calcio **Urbano Cairo**, il vicesegretario generale Fifa **Zvonimir Boban**. Un appuntamento sicuramente da non perdere. Non mancherà anche la grande Inter del Triplete con **Massimo Moratti** e **Javier Zanetti**.

Per il mondo dei motori saranno presenti **Giacomo Agostini**, **Max Biaggi**, **Jean Alesi**, **Ross Brawn**. Per il nuoto la divina **Federica Pellegrini**. Per la scherma **Dorina Vaccaroni**, **Valentina Vezzali**, **Giovanna Trillini**, **Elisa Di Francisca**.

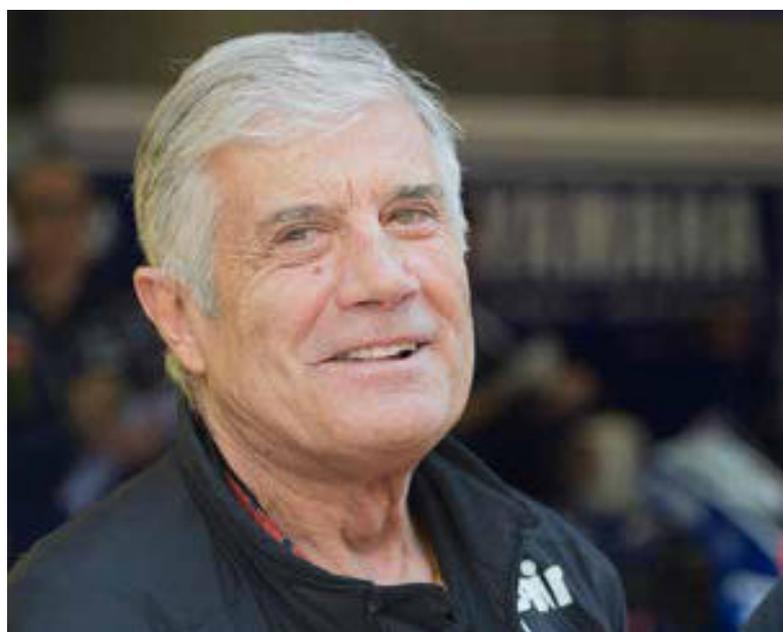
E poi **Bebe Vio**, **Dino Meneghin**, **Adam Ondra**, **Francesca Piccinini**, **Giovanni Soldini**, **Dan Peterson**, **Riccardo Pittis**, **Simone Moro**, **Kristian Ghedina**. Insomma un elenco di campionesse e campioni che non finirà di stupire e coinvolgere un pubblico che le previsioni danno per numerosissimo, con importanti ricadute per tutto il comparto del turismo e dell'immagine della nostra provincia.

I principali incontri in palinsesto saranno trasmessi in diretta sul maxischermo di piazza Duomo, sul sito del festival (ilfestivaldello sport.it) e su gazzetta.it.

Radio Italia, radio ufficiale del festival, dedicherà all'evento un'importante campagna di comunicazione radiofonica, una pagina dedicata e news aggiornate sul sito radioitalia.it, un'ampia copertura social sulle sue pagine ufficiali Facebook, Twitter e Instagram. La musica di Radio Italia sarà la colonna sonora de Il Festival dello Sport e accompagnerà i numerosi appassionati durante i quattro giorni. Radio Italia curerà, inoltre, l'animazione in occasione di numerosi eventi di piazza.



Federica Pellegrini

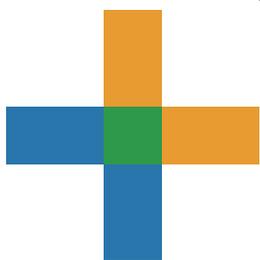


Giacomo Agostini



Valentina Vezzali

www.confiditrentinoimprese.it



LIBERI CON NOI

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



GRANDE ALLEATO DI IMPRENDITORI E PROFESSIONISTI

Il piano di emergenza ed evacuazione degli hotel

L'importanza di una corretta pianificazione per gestire situazioni di pericolo nelle strutture ricettive

🕒 3' e 10"

👤 Stefano Hueller

Quando si devono valutare i rischi più importanti per la sicurezza delle persone presenti in una struttura alberghiera non si può non considerare il rischio incendio, normato nel Decreto Legislativo 10 marzo 1998 "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro". Parliamo quindi del piano di emergenza, un documento dove il datore di lavoro riporta tutte le misure organizzative e gestionali da attuare in caso di incendio, obbligatorio per tutte le attività soggette al controllo da parte dei Comandi provinciali dei vigili del fuoco e per i luoghi di lavoro ove sono occupati più di 10 dipendenti. La maggior parte delle strutture alberghiere rientra per la prima ipotesi in quanto il superamento dei 25 posti letto fa rientrare gli stessi in questa categoria.

Nel dettaglio il piano di emergenza deve contenere i seguenti elementi:

- azioni che i lavoratori devono mettere in atto in caso di incendio
- procedure di evacuazione del luogo di lavoro attuate sia dai lavoratori che dalle altre persone presenti
- disposizione per chiedere l'intervento dei vigili del fuoco e per fornire le necessarie informazioni al loro arrivo
- specifiche misure per assistere le persone disabili.



Anche negli alberghi grande attenzione alla prevenzione incendi

Inoltre vanno identificate un numero adeguato di persone incaricate a dirigere e controllare l'attuazione delle procedure di evacuazione.

Per la corretta compilazione del piano si considerano, tra le altre cose: caratteristiche dei luoghi di lavoro, vie di esodo, sistemi di rilevazione e di allarme incendio, numero persone presenti e loro ubicazione, numero di addetti necessari per l'attuazione del piano, informazione e formazione dei lavoratori. Il piano deve riportare chiare istruzioni scritte in cui siano indicate anche i compiti che debbono essere svolti da particolari mansioni (receptionist, addetti alle cucine, eventuali addetti alla manutenzione con i loro comportamenti specifici da attuare a seconda dell'emergenza in atto. Ad esempio se la centralina antincendio è posizionata nella zona reception sarà compito di un addetto alla stessa, chiamare gli addetti alle emergenze e indicare il piano dove si è rilevata la stessa, oppure in caso di cucina alimentata a metano con valvola a servizio della stessa posta internamente o esternamente sarà cura del personale addetto a quell'area intercettare l'adduzione del metano agendo sulla valvola.

Debbono essere presenti le planimetrie di emergenza che riportino:

- caratteristiche distributive del luogo di lavoro, con particolare riferimento alla destinazione delle varie aree, alle vie di esodo, alla compartimentazione antincendio

- tipo, numero ed ubicazione delle attrezzature ed impianti di estinzione
- ubicazione degli allarmi e della centrale di controllo
- ubicazione dell'interruttore generale dell'alimentazione elettrica, delle valvole di intercettazione delle adduzioni idriche, del gas e di altri fluidi combustibili.

Va posta attenzione all'assistenza che il personale della struttura debba ad eventuali persone disabili che possono avere accesso nel luogo di lavoro, ma anche a persone anziane, donne in stato di gravidanza, persone con arti fratturati e bambini. Ricordiamo l'obbligo di predisporre un registro dei controlli periodici dove annotare tutti gli interventi ed i controlli relativi all'efficienza dei dispositivi antincendio. Tale registro deve essere mantenuto costantemente aggiornato e disponibile per il controllo da parte dei vigili del fuoco. Così come nelle camere è obbligatorio esporre bene in vista le istruzioni, scritte in più lingue, indicanti il comportamento da tenere in caso di incendio, assieme alla planimetria del piano con indicata la posizione della camera rispetto alle vie di fuga. Ultimo aspetto da te-

nere sempre presente è quello relativo alla formazione degli addetti alle emergenze, sia antincendio che primo soccorso, il cui numero deve essere congruo alla realtà dell'azienda e alla valutazione dei rischi.

Per avere una corretta gestione delle emergenze è necessario non dimenticare la parte relativa al primo soccorso, con l'importanza del pacchetto di medicazione o della cassetta di primo soccorso, da controllare periodicamente e sostituire in caso di scadenze o mancanze.

Segnaliamo infine che qualche settimana fa il Comitato Centrale Tecnico Scientifico per la prevenzione incendi ha emanato il decreto con i nuovi criteri per la gestione delle emergenze nei luoghi di lavoro, che ora dovrà essere pubblicato ed entrare in vigore entro sei mesi. Il nuovo testo, oltre a rivedere alcuni criteri sulla valutazione del rischio incendio e piano di emergenza (si allarga l'obbligo della redazione del piano anche ai luoghi di lavoro aperti al pubblico caratterizzati da un affollamento superiore a 50 persone, indipendentemente dal numero dei lavoratori), presenta novità riguardo l'aggiornamento della formazione per gli addetti antincendio fissando una periodicità di 5 anni e definendo i requisiti dei docenti.

LA PROVINCIA DI TRENTO INTERVIENE PER GLI EVENTI TEMPORALESCHI DI FASSA

Nel luglio scorso la val di Fassa è stata interessata da grandine e pioggia di forte intensità che hanno causato danni a Moena e Soraga. La Provincia ha dichiarato lo stato di calamità, in relazione a quanto accaduto, e stabilito la concessione di contributi e indennizzi a favore delle attività produttive per i danni causati a edifici e pertinenze, arredi e attrezzature, nonché per eventuali danni economici connessi a sospensioni dell'attività superiori ai 7 giorni o riduzioni significative dei ricavi di almeno il 20% con riferimento alle gestioni pregresse o, in caso di nuove attività, al piano finanziario.

Sono concessi contributi in conto capitale:

- per la ricostruzione o la riparazione di beni immobili, adiacenze e accessi principali a detti beni immobili; la percentuale di contributo è pari al 100% della spesa ammissibile, con un massimo di 300 mila euro;
- per la sostituzione o la riparazione di beni mobili danneggiati (arredi, veicoli, attrezzature, etc.) con percentuale di contributo pari al 100% della spesa

ammissibile calcolata sul valore attuale dei beni, con un massimo di 200 mila euro.

In entrambi i casi, non sono finanziabili domande inferiori a 5.000,00 euro.

È anche possibile beneficiare di indennizzi per i danni economici sull'attività:

- in caso di sospensione dell'attività medesima pari o superiore a 7 giorni, fino al ripristino completo della funzionalità della struttura;
- perdita di reddito superiore al 20% secondo i meccanismi di calcolo previsti in legge.

In tali casi, la percentuale dell'indennizzo è pari al 95% della spesa ammessa, individuata nella perdita di reddito.

Gli interessati devono presentare richiesta di contributo alla Agenzia provinciale per gli incentivi alle attività economiche (APIAE) entro 120 giorni a decorrere dal 10 agosto, tramite posta elettronica certificata o consegna diretta alla struttura provinciale.

Dubbi SETTEMBRE 2018

42

- Un cliente vuole in camera un ferro da stiro per rassettare i propri indumenti. Sono obbligato a consegnarglielo? E per quanto riguarda la sicurezza?**

Ad uno specifico quesito di Federalberghi posto al Ministero competente, lo stesso ha risposto che nelle camere delle attività ricettive turistico-alberghiere non si vieta espressamente l'utilizzo di ferri da stiro e di bollitori elettrici, essendo questi apparecchi con resistenza non in vista. Il Ministero ritiene tuttavia che l'impiego di ferri da stiro e dei bollitori elettrici nelle camere degli alberghi possa essere consentito a condizione che siano fornite ai clienti idonee istruzioni sul loro corretto utilizzo e che gli apparecchi siano rispondenti alle vigenti norme sulla sicurezza dei prodotti, siano periodicamente sottoposti ai necessari controlli sul regolare funzionamento e agli eventuali interventi di manutenzione. In più, secondo la legge provinciale di classifica alberghiera, gli hotel con quattro o cinque stelle hanno l'obbligo di offrire il servizio di lavaggio e stiratura biancheria ospiti, ma non quello di fornire materialmente un ferro da stiro (come invece è obbligatorio avere in stanza altre dotazioni quali telefono, TV, cassetta di sicurezza, frigobar, ecc.). Quindi, il cliente non deve pretendere nulla in tal senso; sarà scelta dell'imprenditore dotare o meno (uno per ciascuna camera o a richiesta di volta in volta) l'unità abitativa di questo utensile.



Tra i servizi richiesti, anche poter stirare in camera

- Sopra il mio hotel ho una grande insegna con il nome dell'esercizio, che ora ho deciso di illuminare perché si veda anche di notte, ma mi sono trovato a pagare una cifra molto più alta come imposta comunale sulla pubblicità. È corretto?**

L'imposta sulla pubblicità si determina in base alla superficie della minima figura piana geometrica in cui è circoscritto il mezzo pubblicitario a prescindere dal numero di messaggi in esso contenuti. Per i mezzi pubblicitari polifacciali, l'imposta si calcola in base alla superficie complessiva adibita alla pubblicità. Se la pubblicità viene fatta in forma luminosa o illuminata, la relativa tariffa di imposta è maggiorata del 100 per cento, con una cifra molto maggiore rispetto a quella che si pagava di consueto.

- Un ospite che se ne è andato dall'hotel senza pagare il conto. Come mi devo comportare in merito al riversamento della tassa di soggiorno che, ovviamente, il cliente non ha pagato?**

Normalmente, la legge provinciale richiede che se un cliente si rifiuta di pagare l'imposta di soggiorno, lo stesso deve comunicarlo alla Provincia tramite apposito modulo in cui indicare i propri dati. L'albergatore, da parte sua, deve poi compilare e trasmettere eventualmente un elenco riportante tutti i nomi dei clienti che non hanno voluto pagare. Nel caso specifico, l'unica cosa da fare è compilare questo elenco, aggiungere a mano che non è stato possibile far compilare la dichiarazione al cliente perché il soggetto ha lasciato la struttura senza saldare il conto, allegare la eventuale denuncia fatta alle forze dell'ordine ed inviare il tutto via pec a trentinoriscossionispa@pec.provincia.tn.it.

Questa non è una finestra.

Questa è FIN-Vista, una spettacolare sintesi di funzionalità e design. La parete vetrata dei Suoi sogni La sta già aspettando – e anche le aperture di ampie dimensioni scorrono leggere, senza il minimo sforzo.



Versatile e studiata nei minimi dettagli: la composizione modulare permette di abbinare sempre alla perfezione materiali, colori, forme e funzioni. E il nucleo in PVC garantisce il massimo isolamento termico.