

Turismo & Ospitalità

nel Trentino

MAGAZINE

09.2019 Anno XXXVII



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



DOLOMITI
DOLOMITES
DOLMITES
FONDAZIONE
UNESCO
SICCO
SOSTENITORE

UN PIANO STRATEGICO PER ASAT

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

PSD2: ACCORDO CON DEUTSCHE BANK

Per i soci soluzioni
digitali innovative

I TRUCCHI DI INSTAGRAM IN HOTEL

Fare marketing con i
social media

MULTATA TRIPADVISOR

Punite le recensioni
ingannevoli

FUTURO SOSTENIBILE A HOTEL 2019

Soluzioni green alla
fiera di Bolzano

A TRENTO IL FESTIVAL DELLO SPORT

A ottobre il "Fenomeni,
i fenomeni"

Asicura

AGENZIA

Intermediario Assicurativo RBM Assicurazione Salute

Assicura la tua salute,
proteggi il tuo futuro.

AsiCare

Il piano sanitario che si prende cura
di te e della tua famiglia e ti aiuta
a mantenerti attivo.



È un prodotto di

R:M
Assicurazione Salute

 Casse Rurali
Trentine

www.casserurali.it

Sommario

TEMA DEL MESE

- Piano Strategico quadriennale 2019-2022 pag. 4
Turismo, cambiare per vincere i cambiamenti climatici pag. 8

VITA ASSOCIATIVA

- Arriva la direttiva europea PSD2. E l'ASAT stringe un accordo con Deutsche Bank pag. 10
La nuova "Trentino Green Card": un motivo in più per scegliere il Trentino! pag. 12
Vacanze in Baita in Trentino, un'esperienza unica e indimenticabile pag. 15
Instagram per hotel: fare marketing attraverso i social media pag. 16

FEDERALBERGHI

- Federalberghi: "Nel 2019 più di 600 milioni di euro dall'imposta di soggiorno" pag. 18
100.000 euro di multa a TripAdvisor per violazioni al codice del consumo pag. 20

GIOVANI

- Premio "Alvise Maschietto", due giovani albergatori in lizza per l'ambito riconoscimento pag. 22

SPEAK ENGLISH

- What do best hospitality employees look for their careers? pag. 24

CORSI CAT

- Il calendario di ottobre dei corsi obbligatori pag. 26

LIBRI & TURISMO

- Rapporto sul clima in Alto Adige, 2018 pag. 30

FIERA HOTEL BOLZANO

- La punta di diamante di HOTEL 2019 si dedica all'ospitalità sostenibile pag. 32

TRENTINO MARKETING

- "Il Fenomeno, i fenomeni" pag. 36

NORMATIVE

- Nuova direttiva sui servizi di pagamento digitali: l'adeguamento slitta a data da destinarsi pag. 38
Dubbi pag. 42

MAGAZINE

09.2019 Anno XXXXVII

Chiusura Editoriale 12/09/2019

Foto Copertina: Un ponte verso il futuro con la strategia dell'Asat - Pixabay.com

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, Sonia Ioriatti, Luca Scaramazza

Abbonamento annuo: € 40,00

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

Grafica e pubblicità: OGP srl - Agenzia di Pubblicità

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

Stampa: Tipografia Esperia - LAVIS

Turismo trentino: servono strategia e visione sovraterritoriali

Fin dall'inizio di questa legislatura provinciale il tema della riforma del sistema dell'organizzazione e della promozione turistica si è imperniato, grazie anche e forse soprattutto alla volontà espressa dall'Assessore provinciale al turismo, sulla necessità di ridurre gli ambiti territoriali su cui insistono le Apt. In definitiva, quindi, sull'opportunità di ridurre il loro numero ovvero accorpandone alcune.

In realtà, da allora non sono stati fatti passi in avanti, nemmeno cercando d'inserire in un quadro più generale questa proposta, che ha fondate ragioni di tipo organizzativo ed economico legate alla razionalizzazione ed all'efficientamento dell'attività di promozione e di gestione del prodotto turistico. Un quadro che cerchi di stabilire una strategia per il turismo trentino che vada oltre i bisogni contingenti e oltre la risposta a richieste territoriali più o meno corporative.

Colpisce che alcuni protagonisti di primo piano di importanti Apt d'ambito, interpellati da un giornale locale sul tema dei possibili accorpamenti territoriali, abbiano dato risposte che rilevano preoccupazione per la situazione del loro territorio senza alcun riferimento ad una visione complessiva del sistema dell'organizzazione e della promozione turistica, né tanto meno ad una visione del turismo del Trentino del futuro. Non che in Trentino siano mancate in passato letture della realtà fortemente improntate a campanilismi di valle.

Dobbiamo dire, ad onor del vero, che il presidente Giovanni Battaiola in più occasioni ha fatto notare che certo si può parlare di accorpamenti, ma quello che più importa ed è necessario, sarebbe capire dove si vuole andare a parare con questa proposta, quali funzioni attribuire o riattribuire alle Apt ed a Trentino Marketing. Sempre Battaiola ha richiamato, inoltre, all'urgenza di una visione, di una strategia per il turismo trentino. Va detto che in questi ultimi mesi non sono mancati segnali contrastanti e ambigui, ad esempio, sul tema ambientale e della sostenibilità.

C'è bisogno, dunque, di un forte segnale politico, di precise indicazioni che facciano sintesi di spinte confuse, a volte corporative, di territorio e che portino i protagonisti del turismo trentino a un confronto serio e approfondito, senza paura di imboccare strade nuove se lo si riterrà opportuno. Un segnale di questo tipo lo deve dare in primo luogo l'Assessore competente.

L'Asat è pronta.



direttore Roberto Pallanch

Piano strategico 2019-2022

1. RAPPORTI CON LE ISTITUZIONI

Nell'ottica di affermare la centralità della sostenibilità della politica turistica per l'economia e la società trentina, l'Asat vuole approfondire le tematiche legate ai cambiamenti ambientali e definire iniziative e progetti al fine di sensibilizzare l'intera categoria e l'opinione pubblica.

Tra le strategie per affermare la centralità del settore turistico trentino spiccano l'organizzazione di un evento periodico annuale di presentazione del turismo trentino, di un evento dedicato all'approfondimento delle tematiche alberghiere e di un evento dedicato all'impresa alberghiera turistica come produttrice di valore economico e sociale.

Alcune leggi provinciali vanno assolutamente riviste al più presto. A partire dalla regolamentazione del mercato turistico degli affitti brevi e degli alloggi privati ad uso turistico, per proseguire con l'adeguamento delle norme esistenti ai mutati trend di mercato attraverso la costituzione di tavoli tecnici di lavoro e concludere con un provvedimento speciale di riqualificazione delle imprese turistiche e delle infrastrutture del territorio in vista delle Olimpiadi invernali 2026.

Tra gli obiettivi di medio termine, infine, non mancano una partecipazione attiva dell'Asat alla definizione della politica turistica trentina (contribuire alla definizione di un piano strategico per il turismo e alla riorganizzazione del sistema della promozione turistica, modificare Trentino Marketing con la costituzione di un consiglio di amministrazione che preveda la presenza della categoria alberghiera, perseguire una maggior sinergia tra le diverse Aziende di promozione turistica) e l'intensificazione dei rapporti con le istituzioni politiche ed il sistema di rappresentanza (porre attenzione particolare alle iniziative per la semplificazione burocratica ed amministrativa, rafforzare i rapporti con le organizzazioni sindacali e gli enti bilaterali, condivisione di proposte per l'economia e la società trentina all'interno del Coordinamento provinciale degli imprenditori).



⌚ 6' e 40"

2. LAVORO, FORMAZIONE, ISTRUZIONE E RICERCA

Reperire il personale è diventato un problema per gli albergatori. L'Asat ha fortemente voluto e sosterrà la creazione di progetti per la formazione/inserimento di nuovo personale nelle strutture ricettive in sinergia con l'Agenzia del Lavoro, la Fondazione Caritro le parti sociali e gli enti bilaterali. Inoltre, è prevista l'organizzazione di Job Days per favorire l'incontro tra domanda ed offerta.

Fondamentale, nei prossimi anni, la definizione di un accordo integrativo in tema di contrattazione di secondo livello. Per fare questo l'Asat ha creato un gruppo di lavoro e confronto e di individuare gli strumenti di welfare territoriale di aziende e di reti di aziende.



Foto Pedrotti

La nuova Giunta dell'Asat ha approvato il Piano strategico 2019-2022

Aree d'intervento, gli obiettivi strategici e le "azioni" mirate a raggiungere una serie di obiettivi fondamentali per la crescita degli operatori del turismo e del comparto turistico stesso

Infine, nel prossimo quadriennio l'Asat vuole riuscire a confermare e intensificare i rapporti con il mondo della formazione e dell'istruzione trentina. E questo attraverso un continuo confronto con la formazione professionale, gli istituti secondari di primo e secondo grado, l'alta formazione e l'università, la creazione di eventi di presentazione delle opportunità professionali nel settore turistico e la creazione di una banca dati di strutture "certificate" che possano accogliere stagisti e tirocinanti.

3. INNOVAZIONE

Gli strumenti digitali sono diventati un mezzo indispensabile per la promozione turistica individuale e di destinazione turistica. Per questo l'Asat intende organizzare seminari tecnici per gli operatori, stipulare convenzioni su prodotti e soluzioni di interesse per gli associati, verificare le possibili applicazioni e ricadute delle ricerche condotte dall'Università e dai principali centri di ricerca di interesse per le imprese turistico-ricettive.

Nel futuro prossimo, poi, sarà importante individuare nuovi target e nicchie di mercato. E questo, per l'Asat, è possibile grazie ad una maggiore internazionalizzazione della stagione estiva montana, alla digitalizzazione del sistema turistico anche attraverso l'utilizzo della piattaforma digitale di Trentino Marketing, al rilancio del Progetto del gusto per la valorizzazione dell'offerta enogastronomica e del marchio Osterie Tipiche sulla base della proposta elaborata dall'Asat e denominata Trentino Food Ambassador.

Non solo. Importante sarà anche sperimentare eventuali club di prodotto o altre forme di aggregazione tra imprese.

Tra gli obiettivi da raggiungere c'è quello di monitorare in modo efficace l'andamento economico di aziende e territori per individuare situazioni di arretramento o di sofferenza e proporre azioni di rilancio. Grande importanza, in tal senso, rivestirà la definizione di un patto strategico progettuale e finanziario sostenibile tra pubblico e privato per il rilancio o la riconversione innovativa delle destinazioni. Nonché un approfondimento riguardo allo strumento della Public Company, del fondo immobiliare o di altri strumenti finanziari e societari per affiancare le aziende nella gestione delle situazioni di difficoltà, di crescita o di passaggio generazionale. Basilari, infine, potenziamento e diffusione dell'utilizzo dello strumento H-Benchmark.

4. RUOLO E PRESENZA DELL'ASAT

L'Asat continuerà ad "avere cura" e sostenere i suoi associati, dando risposte specifiche alle mutate esigenze dei suoi soci ed offrendo loro contenuti di qualità e servizi specifici. Tanto che il futuro prevede un potenziamento della struttura operativa dell'associazione e delle società collegate (AsatServizi e CatTurismo), ampliando i servizi erogati. Ciò significa che l'Asat condurrà opportune e mirate analisi dei bisogni dei soci, per poi rafforzare all'interno della sua struttura le competenze esistenti ed acquisire nuove professionalità. Non solo. L'intenzione è quella di aumentare il livello qualitativo dei servizi offerti anche attraverso collaborazioni e convenzioni con soggetti terzi, attivare una funzione commerciale per la promozione e vendita dei servizi, rafforzare l'attuale sistema di finanziamento dell'Associazione anche con iniziative specifiche rivolte al miglioramento dei rapporti e ad una più intensa collaborazione con gli ordini professionali e singoli professionisti.

Nel prossimo quadriennio l'Asat si pone anche di ampliare la sua base associativa e di consolidare la sua struttura organizzativa.



I capisaldi del nuovo Piano strategico

Per fare questo sarà utile programmare iniziative di comunicazione sul territorio, in modo da far conoscere i servizi a disposizione dei soci anche ad albergatori ed a imprese turistiche non alberghiere non ancora associate. Indispensabile il coinvolgimento delle attività delle sezioni territoriali.

L'Associazione punta a dare sostegno alle attività del gruppo Giovani albergatori del Trentino (ampliamento della base associativa, sostegno alla continuità generazionale nella gestione delle imprese alberghiere, tirocini formativi all'Asat e affiancamento nelle tesi di laurea, sostegno durante il percorso formativo e di stage tramite i "Mini-Master" e scambio di buone pratiche con realtà turistiche europee/extraeuropee).

Per rafforzare la componente extralberghiera all'interno dell'Asat collaborazioni, diventa fondamentale valorizzare il settore della ristorazione con l'attivazione di un gruppo di lavoro sulle problematiche del comparto. Oltre che definire le modalità per valorizzare l'appartenenza all'Associazione gestori rifugi, all'Associazione B&B di qualità e ai Club di prodotto.

Prevista anche l'adesione a Federalberghi Extra per dare nuova linfa alla ristorazione e alle altre componenti extralberghiere.

Infine, il progetto confederativo tra l'Asat e l'Unat – Confcommercio potrebbe divenire realtà. È stato creato un gruppo di lavoro che approfondisca nel dettaglio tale percorso.

5. CULTURA D'IMPRESA

L'Asat si pone come obiettivo quello di fornire strumenti ed occasioni di crescita per la competitività dell'impresa e del sistema economico. E questo grazie a momenti formativi e consulenze individualizzate su passaggio generazionale, valutazione dell'azienda alberghiera, evoluzione dell'azienda rispetto ai trend di mercato, finanziamento degli investimenti.

Non mancheranno azioni finalizzate a sviluppare ulteriori alleanze con le Università e con i principali centri di ricerca al fine di aumentare il grado di "contaminazione" tra mondo della ricerca e mondo imprenditoriale. L'Asat intende, quindi, intensificare i rapporti istituzionali con i docenti che si occupano di turismo, individuare tematiche da approfondire tramite stage e tesi di laurea, creare un gruppo di lavoro congiunto per avvicinare il mondo universitario e della ricerca a quello imprenditoriale.

6. COMUNICAZIONE

Nel prossimo futuro è prevista un'implementazione dei canali a disposizione nella comunicazione verso gli associati. L'Asat vuole "testare" nuovi canali di comunicazione quali WhatsApp Business, Facebook, YouTube, Webinar e realizzare mini video sulle novità normative di maggiore rilievo da veicolare attraverso il proprio sito web oppure attraverso i canali social attivati.

L'Asat ritiene importante rafforzare i rapporti con la stampa locale e con gli altri media di comunicazione. Per fare questo le "strategie" che verranno adottate sono un potenziamento dell'ufficio stampa e la messa in campo di iniziative di valorizzazione dell'immagine della categoria (eventualmente anche con il supporto di un'agenzia di comunicazione specializzata).

Dimensioni (lpxh)
310x466x588 mm

30 selezioni di bevande

Facilità d'uso
touch screen intuitivo

Costi di manutenzione
ridotti



Hai uno spazio limitato sul buffet ma non vuoi rinunciare a offrire un'ottima colazione con caffè appena macinato?

Bravilor ha la soluzione che fa per te!

Delizioso Espresso, Cappuccino, Cioccolata Calda, Tè, Tisane e tante altre bevande in soli 31 cm di spazio.

- *Bean-to-cup* (dal chicco alla tazza): preparazione utilizzando chicchi di caffè freschi
- Installazione facile e veloce
- Massima facilità d'uso
- *Touch screen* intuitivo
- Fino a 30 opzioni selezionabili dal menu
- Speciale gruppo di estrazione rotante, facile da smontare e da pulire

**BRAVILOR
BONAMAT**

Bravilor Italia S.r.l.

Via Palermo 22 | I-20090 Assago (MI)

T +39 02 8354 7208

info.it@bravilor.com

www.bravilor.it



Turismo, cambiare per vincere i cambiamenti climatici

Estate sempre più calde, con episodi di maltempo (bombe d'acqua) decisamente intensi. Inverni imbiancati dalla neve sempre più tardi e sempre più ad alta quota, il che si traduce in una modifica in termini di precipitazioni che influenza le scelte dei turisti. "Il turismo come lo conosciamo oggi - afferma il presidente dell'Asat **Giovanni Battaiola** - ha bisogno di essere ripensato. La sfida dei cambiamenti climatici interessa da vicino gli albergatori trentini (fenomeni climatici estremi, carenza di acqua e neve, meteo-terrorismo), che nei prossimi anni dovranno approfondire queste tematiche nell'ottica della sostenibilità del turismo". Insomma, i cambiamenti climatici in atto dovranno trovare una risposta in tempi brevi. È questa una delle tematiche principali che il presidente e il nuovo direttivo dell'Asat hanno scelto di inserire nel Piano strategico quadriennale 2019 - 2022.

"Si tratta - precisa Battaiola - di una serie di azioni mirate elaborate dal nuovo organo direttivo, che ha "affinato" la strategia ed elaborato un'attenta previsione statutaria per affrontare i prossimi quattro anni, dando vita ad un piano strategico contenente diverse operazioni da mettere a segno". "L'obiettivo - prosegue - è quello di dare nuova linfa al comparto turistico trentino, partecipando attivamente alla politica turistica ed impegnandosi con determinazione nell'elaborazione di un progetto lungimirante di visione strategica complessiva del turismo trentino. Senza scordare il ruolo cardine della nostra associazione, ovvero quello di sostenere ed assistere i soci con l'offerta di servizi sempre più mirati e diversificati".

"Tra gli obiettivi che ci poniamo di raggiungere - spiega Battaiola - c'è senza dubbio quello di assicurare forza lavoro al nostro settore". Che, negli ultimi anni, è in sofferenza a causa della carenza di personale. Problematica che affligge, estate e inverno, le strutture ricettive trentine. All'orizzonte c'è un progetto, impostato con forte impronta dell'Asat in collaborazione con l'Agenzia del Lavoro e le altre parti sociali, per l'inserimento e la formazione di nuovo personale nel settore della ricettività trentina. Con la definizione del Piano strategico l'Asat vuole arrivare ad avere una regolamentazione chiara ed univoca degli "affitti brevi" e degli alloggi privati destinati ad uso turistico. "Pensiamo - aggiunge - alla creazione di un provvedimento speciale di riqualificazione delle imprese turistiche e delle infrastrutture del territorio in vista delle Olimpiadi invernali 2026.



Il presidente dell'Asat Giovanni Battaiola

🕒 3' e 35"

👤 Fabia Sartori

Battaiola sul piano strategico: "Progetto lungimirante di visione complessiva del settore"

Un evento sportivo di tale rilevanza, inoltre, deve essere "motore" di un'attenzione speciale alle infrastrutture territoriali in termini di connessione ed intermodalità, alla mobilità e ai trasporti per facilitare l'accesso alle nostre località turistiche". Quindi, le Olimpiadi invernali 2026 come veicolo importante di promozione turistica del Trentino. Senza scordare l'organizzazione di un evento periodico annuale in grado di evidenziare performance, opportunità e criticità del turismo trentino.

"Termino - conclude Battaiola - con uno sguardo all'innovazione ed agli strumenti digitali, che ormai sono mezzi di promozione turistica indispensabili per le nostre aziende. Anche in tale direzione dovremmo lavorare nei prossimi anni, come sull'incremento della competitività delle nostre aziende".

Pronti all'impresa

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

Nascono a tal fine i **Punti Impresa Digitale (PID)**, una rete di strutture localizzate presso le Camere di Commercio italiane e dedicate alla

diffusione della cultura e della pratica digitale nelle micro, piccole e medie imprese di tutti i settori economici.

Il PID attivo presso la Camera di Commercio di Trento offre **assistenza e supporto** in ambiti strategici per la competitività aziendale mettendo a disposizione professionalità e contributi finalizzati allo sviluppo del sistema imprenditoriale.

Presso il PID della Camera di Commercio di Trento le imprese potranno trovare informazioni e assistenza in merito a:

▶ Firma digitale e Carta Nazionale dei Servizi (CNS)

▶ Sistema pubblico di identità digitale (SPID)

▶ Fattura elettronica

▶▶▶ Mercati elettronici ◀

Cassetto digitale dell'imprenditore ◀

Marchi e brevetti ◀

▶ Alternanza scuola-lavoro ◀



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

pd punto
impresa
digitale

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

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

Arriva la direttiva europea PSD2 e l'Asat stringe un accordo con Deutsche Bank



PSD2, nuove soluzioni di pagamento per i soci dell'Asat

L'Asat stringe un accordo con il gruppo **Deutsche Bank** in vista dell'entrata in vigore dei nuovi criteri di autenticazione dei clienti che effettuano pagamenti elettronici definiti dalla direttiva europea PSD2 (nuova direttiva sui servizi di pagamento digitali). In questo modo i soci dell'Asat avranno a loro disposizione soluzioni e servizi di pagamento digitali innovativi, a condizioni assolutamente concorrenziali, per far fronte alle novità introdotte dalla nuova normativa.

A fare un quadro del mondo che riguarda i pagamenti digitali è il vicedirettore dell'Asat **Davide Cardella**. "Siamo di fronte ad un settore in continuo e costante sviluppo", dice. "A breve - aggiunge - entreranno in vigore gli standard di sicurezza definiti dalla direttiva europea PSD2 (nuova direttiva sui servizi di pagamento digitali), che introduce nuovi criteri di autenticazione dei clienti che effettuano pagamenti elettronici. Si tratta di un contesto completamente nuovo rispetto ad oggi, senza portafogli, carte prepagate o di credito, perché tutti gli acquisti si potranno effettuare anche tramite degli "intermediari non tradizionali" come Amazon e Facebook".

🕒 4' e 25"

👤 Davide Cardella

In tal senso, un altro passaggio fondamentale si è già avuto con la nuova normativa sulla trasmissione telematica dei corrispettivi, in vigore dal 1° Luglio 2019 per chi ha un volume di affari superiore ai 400.000 euro e per tutti a partire, invece, dal 1° Gennaio 2020.

"Tutti gli operatori professionali - dichiara il presidente dell'Asat **Giovanni Battaglia** - hanno quindi la necessità di adeguarsi alle nuove normative, accettare sistemi innovativi di pagamento, implementare nuovi servizi digitali per i clienti, tutelarsi dal rischio crescente di truffe, contenere gli investimenti in tecnologia e contenere il peso delle commissioni sui pagamenti elettronici".

"E l'Asat - aggiunge - vuole fare tutto il possibile affinché i suoi associati siano in grado di adeguarsi agevolmente alla direttiva europea PSD2".

Per rispondere a tutte queste nuove esigenze l'Asat ha, appunto, stipulato un accordo con il gruppo Deutsche Bank, che si avvale della collaborazione specialistica del partner tecnologico Nexi, in maniera da mettere a disposizione dei propri associati soluzioni e servizi di pagamento digitali innovativi e a condizioni assolutamente concorrenziali.

Per i soci soluzioni e servizi di pagamento digitali innovativi

Ecco i principali *plus* della convenzione stipulata tra l'Asat ed il gruppo Deutsche Bank:

1. Commissioni *acquiring* (differenziate per tipologia di carta) tra le più competitive sul mercato e dedicate in esclusiva ai soci dell'Asat.
2. Terminali *SmartPos* di ultima generazione con possibilità di avere un servizio di assistenza continuativo nelle ventiquattr'ore e 7 giorni su 7.
3. Condizioni particolari per i canoni dei terminali *Pos* tradizionali (con traffico incluso in versione Gprs).
4. Possibilità di poter gestire i flussi di incasso con accredito presso *qualsiasi Istituto bancario*.
5. Soluzione *Nexi SmartPos Cassa*: una soluzione a canone mensile senza acquisto della cassa fiscale, che consente di adeguarsi all'obbligo normativo sulla trasmissione telematica dei corrispettivi.
6. Servizi accessori per alberghi tra i quali il *Dcc* che permette ai titolari di carte di credito internazionali Visa e MasterCard di fare acquisti nella propria valuta e garantisce all'operatore la *restituzione di un corrispettivo del controvalore in euro delle transazioni eseguite con il Servizio Dcc*.
7. *XPay*, la soluzione Nexi per l'e-commerce.
8. *Paym@il* che permette di ricevere pagamenti, anche senza un sito e-commerce, condividendo un link tramite email o social network con i propri clienti (nessun costo di sviluppo IT).
9. *Touch Point Nexi*: numero unico dedicato attivo ventiquattr'ore su ventiquattro e sette giorni su sette, con operatori multiskill dedicati specificamente alla assistenza tecnica Pos e servizio di *acquiring*.

Per avere maggiori informazioni, per richiedere i moduli di adesione o la visita di un consulente Deutsche Bank è sufficiente inviare una email al seguente indirizzo: servizi@asat.it.



L'arte di curare la tua casa

- ISOLAZIONE TERMICA A CAPPOTTO
- CARTONGESSI
- TINTEGGIATURE CIVILI E INDUSTRIALI
- DECORAZIONI



SAN LORENZO DORSINO (TN)
via della Decima 31 • Tel 0465 734700



🕒 4' e 25"

👤 Rosario Fichera

Liberi di muoversi con la Trentino Green Card

La nuova “Trentino Green Card”: un motivo in più per scegliere il Trentino!

Dopo sette anni la
“Trentino Guest Card” si
rinnova diventando più
“chiara e universale”

La “Trentino Guest Card”, uno dei più importanti strumenti al servizio del sistema ricettivo trentino (coordinato da Trentino Marketing) tra non molto cambierà pelle: dal 2020 si trasformerà, infatti, in “Trentino Green Card”, una innovativa piattaforma di servizi in mano all'ospite: la concreta normalità di questo straordinario territorio, nei suoi servizi, strumenti e organizzazione. Questa nuova card, in effetti, rappresenta un'evoluzione della precedente, puntando ancora più in alto.

La “Trentino Guest Card”, nata sette anni fa, nel corso della sua vita ha registrato crescite a due cifre, coinvolgendo nel tempo più di 2 milioni di ospiti, 17 ambiti turistici (a cui occorre aggiungere l'Altopiano della Paganella nei periodi “fuori stagione”) oltre 2.000 operatori dell'ospitalità (con il ruolo principale degli albergatori), più di 300 fornitori di servizi partner di progetto. Ma ancora più importanti sono i dati raccolti sul piano qualitativo, attraverso le indagini di soddisfazione degli ospiti svolte ogni anno. Risultati quindi positivi, ma con margini di miglioramento sui quali era possibile intervenire. In che modo? Lo abbiamo chiesto a Paolo Nascivera, direttore Area innovazione e conoscenza di Trentino Marketing «Dopo sette anni di “Trentino Guest Card” il bilancio è positivo, ma non ancora abbastanza. Da un lato c'è la grande soddisfazione dei molti protagonisti, ospiti, operatori, amministratori, ma dall'altra perdura l'assenza di pochi, ma importanti territori e conseguentemente l'esclusione dei relativi ospiti. Per questo era importante considerare e ricercare anche altre soluzioni e alternative, partendo dalle testimonianze raccolte e tenendo conto delle esigenze degli operatori».

■ In che modo?

«La decisione per il nuovo modello è stata presa dall'assessore provinciale al turismo Roberto Failoni, dopo avere raccolto le diverse valutazioni ed esperienze di utilizzo della "Trentino Guest Card" nei diverse territori, con l'obiettivo di valorizzare ancora di più le capacità che il nostro territorio ha dimostrato nell'essere sistema, entrando concretamente nella vacanza dell'ospite, anche grazie al ruolo fondamentale di ogni operatore».

■ Rispetto al precedente come sarà il nuovo modello di servizio?

«Sarà soprattutto un modello più chiaro e universale: la "Trentino Green Card" con i propri servizi territoriali sarà il valore standard proposto ad ogni ospite delle diverse strutture turistiche previste dalla normativa provinciale. Solo i turisti che non pernoveranno in tali strutture (come nel caso di ospiti di parenti e amici o pernottamenti non regolari) non potranno ricevere la Trentino Green Card».

■ Quindi ogni operatore del sistema ricettivo potrà emettere la nuova card?

«Esatto: ogni operatore sarà dotato, attraverso Trentino Marketing e in stretta collaborazione con le Apt di ambito e rispettivi consorzi di promozione turistica, di credenziali e indicazioni operative per emettere in favore dei propri ospiti la nuova "Trentino Green Card". Già nei prossimi mesi saranno avviate le attività informative».

■ Quali saranno i servizi usufruibili con questa nuova card?

«La card avrà, per così dire, due livelli di servizi: il primo sarà quello provinciale, con la mobilità pubblica e la proposta di conoscere la storia e la cultura del nostro territorio, il che significa l'offerta di musei, castelli, parchi, produzioni enogastronomiche e così via; a questo primo livello potranno aggiungersi, così come avviene ora, versioni territoriali "Gold", con servizi di valore locali. La "Trentino Green Card Fiemme Emotion" o la "Trentino Green Card Val di Sole Opportunity" sono stati due casi scuola e di successo in questo senso, ma altre versioni in altre destinazioni potranno stabilire formule dedicate con strategie di distribuzione sempre totalmente autonome. Inoltre il nuovo modello, nel livello provinciale, potrà aprire in futuro anche a versioni "Plus", che l'ospite potrà acquistare per aggiungere nuove interessanti proposte da sperimentare, per esempio con "Top Experience"».

Grandimpianti Noselli, azienda leader in Trentino-Alto Adige per l'arredamento nel settore gastronomico opera con successo da oltre 40 anni. Siamo specializzati nella consulenza, progettazione, direzione lavori e assistenza di grandi cucine, impianti buffet, banchi bar, sistemi di lavaggio, tecniche di refrigerazione e climatizzazione.

Per ampliare il nostro Team cerchiamo un **Tecnico Assistenza**.

Ci aspettiamo:

- installazione ed avviamento di nuovi impianti e gestione assistenza/manutenzione
- formazione tecnica ed esperienza lavorativa come elettricista
- motivazione e spirito d'iniziativa, capacità di problem solving
- fluente conoscenza della lingua italiana
- flessibilità, affidabilità e proattività.

Vi offriamo:

- Ambiente di lavoro motivato e dinamico
- ottime prospettive di crescita professionale
- posto di lavoro sicuro con contratto a tempo indeterminato
- benefit assegnati: vettura, pc e telefono aziendale.

Persona di riferimento per la candidatura: Stefano Noselli - info@grandimpiantinoselli.com



Un Trentino tutto da scoprire, tra storia e cultura

■ **Quindi una card di servizio ad alto contenuto che potrà essere “personalizzata” dai vari territori per valorizzare ulteriormente le proprie peculiarità?**

«Sì, da questo punto di vista la card deve essere intesa come uno strumento di valore che offre al sistema ricettivo trentino uno stabile vantaggio competitivo verso il mercato e la clientela, migliorando ulteriormente la fidelizzazione degli ospiti e consolidando l’attrattiva del Trentino in tutte le stagioni».

■ **A proposito di fidelizzazione degli ospiti, la “Trentino Guest Card” funziona grazie a una piattaforma digitale, realizzata peraltro in Trentino, che permette di conoscere molte delle abitudini degli ospiti in un’ottica di marketing territoriale. Il digitale avrà un ruolo centrale anche per la nuova card?**

«Sì, tutto avverrà sempre di più percorrendo le piattaforme digitali con la possibilità di coltivare con i nostri ospiti una nuova relazione di conoscenza durante la vacanza, ma che poi potrà continuare, aprendo una nuova dimensione per il marketing territoriale del Trentino».

FAILONI: “UNA NUOVA CARD DA OFFRIRE SENZA ONERE ALCUNO”

«La “Trentino Guest Card” si è rivelata per gli ospiti un incentivo per conoscere e scoprire il nostro territorio. Ora abbiamo deciso di rivisitare questo strumento superando anche alcuni limiti emersi in questi primi anni.

Le novità sono significative, a cominciare dal nome: la nuova “Trentino Green Card” vuole dunque continuare ad incentivare la scoperta e la conoscenza delle eccellenze del territorio e dei luoghi significativi della sua storia garantendo inoltre l’accesso a importanti servizi territoriali a partire dalla mobilità pubblica, mentre sul piano della diffusione ogni operatore del Trentino la potrà offrire ai propri ospiti senza onere alcuno».

BATAIOLA: “CON LA NUOVA CARD RIORGANIZZARE IL TRASPORTO PUBBLICO”

Il presidente di Asat, Giovanni Battaiola, saluta con favore la nuova “Trentino Green Card”, condividendone la filosofia, i servizi offerti e le motivazioni che hanno portato a un ridisegno dell’offerta precedente, a cominciare dal fatto che non fosse adottata da tutti gli ambiti turistici. Ma per evitare il rischio di possibili boomerang - osserva ancora Battaiola - alla nuova offerta deve seguire ora un reale progetto di riorganizzazione del trasporto pubblico interno.

«Se offriamo al possessore della “Green Card” la possibilità di muoversi in Trentino in modo sostenibile con i mezzi pubblici - evidenzia il presidente dell’Asat - occorre un sistema di mobilità pubblica adeguato, turisticamente friendly, ad orari idonei per il turista, assicurando collegamenti diretti con le destinazioni più importanti, soprattutto gli aeroporti, incrementando i collegamenti con le valli.

Altrimenti il rischio è di fare al mercato delle promesse validissime e poi di non mantenerle o di non poterle garantire in modo appropriato. Inoltre, sarà necessario capire per quei territori che sono organizzati in modo diverso come aiutarli a entrare all’interno del sistema».

Vacanze in Baita in Trentino, un'esperienza unica e indimenticabile

🕒 3' e 20"

👤 Raffaele Murari

L'associazione rinnova il direttivo e rinforza l'attività di promozione

Vacanze in Baita è un'associazione di proprietari di baite che vengono affittate ai turisti durante le varie stagioni turistiche. Oggi sono ben 79 le baite affiliate, con oltre 300 posti letto, di cui più di 30 strutture ad apertura annuale. La media è di 4 o 5 posti letto per baita. Le strutture sono usufruibili di norma per 120 giorni all'anno e alimentano un flusso di turisti pari a circa 34.000 presenze annue. Le baite in questione sono situate nelle aree turistiche della Valsugana - Lagorai, val dei Mocheni, Altopiano della Vigolana e di Pinè, in Val di Sole e Non e nel Primiero - Vanoi.

Nel 2012 la Provincia ha riconosciuto all'associazione il rango di *Club di prodotto*, approvandone il disciplinare di qualità. La conformità ai parametri obbligatori e la possibilità di soddisfare i parametri facoltativi consentono di attribuire alla struttura una classe di punteggi - ossia la qualità dell'ospitalità - in base alla quale sono anche fissati i prezzi e la classifica con i relativi "funghetti". Le baite sono iscritte al Dtu, dichiarano alla Questura gli alloggiati ed alle Apt le statistiche.

Immerse nei prati e nei boschi del Trentino, le baite o i masi sono edifici in legno e muratura che portano impressi i segni del tempo, la storia dell'architettura alpina, la testimonianza di intere saghe famigliari.

L'attività turistica svolta, anche se complementare al lavoro ordinario, permette di rendere viva la montagna dove esse si trovano e consente loro di essere promotore del territorio e dei suoi prodotti.

Le baite sono ristrutturate e impreziosite dei confort necessari, senza che la mano dell'uomo cancelli le caratteristiche strutturali di un tempo. L'ottica che muove il restyling è un recupero eco-compatibile dell'antica baita o maso di montagna. Infatti alcune usufruiscono dell'energia elettrica e dell'acqua calda prodotta in modo autonomo mediante pannelli solari, manifestando sensibilità ecologica.

Nelle scorse settimane l'associazione ha rinnovato le proprie cariche sociali, eleggendo il nuovo direttivo così composto: Marica Sammartano (presidente), Franco Ferrai (vicepresidente e tesoriere), Claudia Marchesoni (segretaria), Barbara Caresia, Paolo Rensi, Manuela Valentinotti, Luigi Montibeller, Carlo Pedrotti ed Enrico Boller. L'assemblea ha confermato il precedente direttivo riconoscendo il forte impegno profuso per lo sviluppo dell'associazione. I componenti si sono impegnati a portare avanti le istanze di promozione allargando la sfera d'azione classica (prospetti, fiere) e incrementando la presenza sul web sia per quanto riguarda il sito sia per i nuovi media (Facebook).



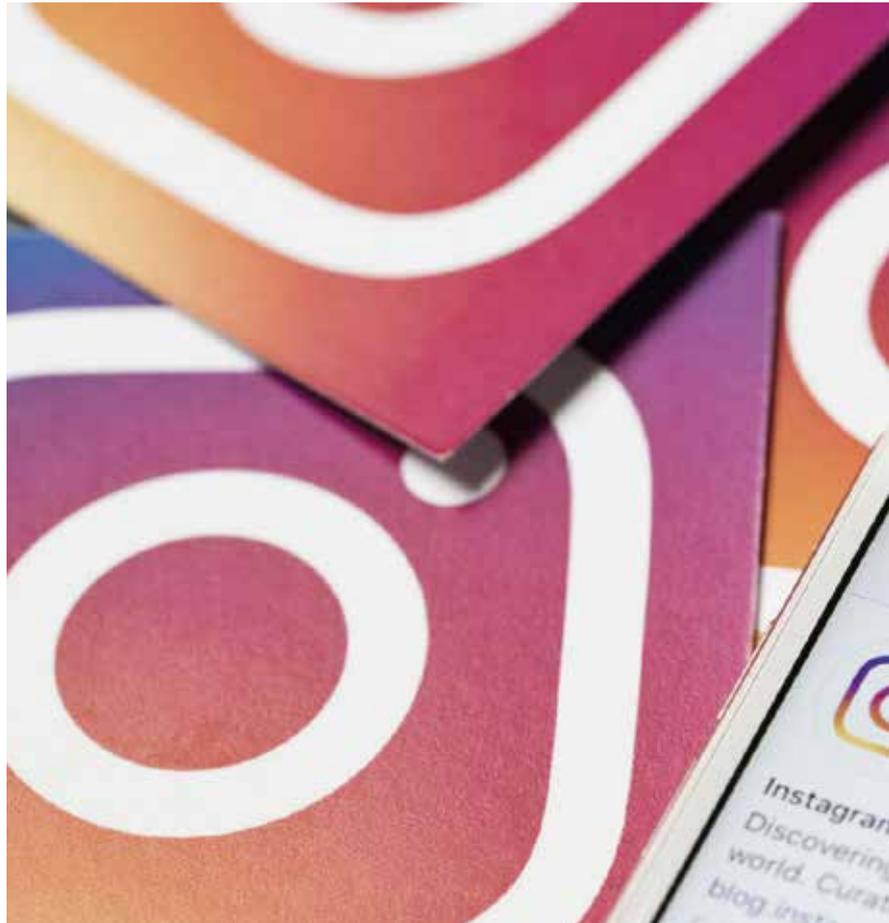
Baite affittate ai turisti, il fascino della vacanza green

Instagram per hotel: fare marketing attraverso i social media

È successo a tutti di scorrere una pagina Instagram e soffermarsi a lungo su un'immagine per apprezzarne l'incredibile bellezza. Una reazione emotiva che si traduce in un like.

Ogni destinazione turistica possiede oggi un account dedicato, con centinaia di migliaia di followers. E ogni location è in grado di convincere le persone a prenotare e, quindi, a spendere i propri soldi per raggiungerla e soggiornarvi. Ma cosa sta esattamente alla base di tale successo? Ecco alcuni consigli utili che possono venir mutuati dal *destination management* a una dimensione puramente alberghiera.

Il primo passo è quello di mantenere una coerenza accettabile nel design delle immagini, al punto che la propria pagina Instagram appaia come una galleria curata degli scatti che meglio rappresentano il brand e i valori aziendali. La coerenza non riguarda solo le immagini, ma anche il tipo di sentimento che s'intende suscitare. Un esempio concreto viene dalla pagina della Nuova Zelanda – Purenewzealand. Per trasmettere l'idea di un luogo sconfinato, semideserto e in attesa di essere esplorato, vengono utilizzate una serie di immagini prive di persone, in cui il soggetto principale è appunto la natura. Allo stesso modo, un hotel che desideri trasmettere un'idea di esclusività e silenzio, dovrebbe evitare foto ritraenti persone di vario genere.



Un'altra scelta stilistica particolarmente elegante è quella con immagini che prevedono un colore dominante, come può essere il verde per quelle strutture che si promuovono come hotel eco-friendly o bio, oppure l'azzurro nel caso di una struttura affacciata sul mare.

Secondariamente, è strategico utilizzare immagini ad alta risoluzione e di ottima qualità, ovvero di dimensioni almeno pari a 1080 pixel. Esiste anche un vivace dibattito in merito alla forma ottimale che la foto dovrebbe avere: quadrata, rettangolare, in piedi o sdraiata, rotonda, sfumata o altro. Tuttavia, come dimostrano i post della destinazione Indonesia.travel, ciò non sembra importare più di tanto, a patto che il perimetro non infici la qualità della foto.

Come intercettare e utilizzare gli hashtag in modo efficiente ed efficace

🕒 5' e 10"

👤 Francesca Maffei



Instagram è un valido alleato nella promozione turistica

Ovvero, è sufficiente utilizzare la forma che fa apparire meglio la propria immagine.

Terza regola, non meno importante delle prime due, è quella di non sommergere i propri followers con un numero eccessivo di post poiché questo, a differenza di quanto si potrebbe pensare, non crea un numero maggiore di interazioni. E ciò è vero ancor più da quando Instagram ha deciso di rinunciare all'ordine cronologico delle pubblicazioni in favore di un ordine di gradimento. Ciò significa che maggiore è il grado d'interazione di un follower con un post, maggiore sarà l'esposizione di tale utente ai post successivi.

Di conseguenza, è bene non abusarne per evitare che poi costui decida di non seguirci più. Meglio scegliere di fare qualche post a settimana piuttosto che optare per la cadenza quotidiana, mentre è assolutamente sconsigliato postare più di una volta al giorno. Senza dimenticare che la costanza è almeno tanto importante quanto il numero di pubblicazioni.

Al quarto posto troviamo la questione #hashtag. Gli internauti interessati a un determinato prodotto turistico seguiranno l'hashtag dedicato a quella destinazione al fine di visualizzare un flusso continuo di post dedicati a quello specifico argomento. Ciò costituisce un'indubbia opportunità per gli albergatori. Ma al tempo stesso è un rischio in quanto, a lungo andare, si acquisisce un target sempre più ampio ed, accontentando le aspettative di un vasto pubblico con contenuti generici, si rischia di perdere appeal sui propri *aficionados*. Una buona regola da tenere presente è quella di non prevedere più di 3-5 hashtag per ciascun post, nonostante Instagram permetta di includerne fino a 30. In questo modo essi non perdono rilevanza e raggiungono precisamente il tipo di *Instagram user* per il quale sono stati pensati.

Un piccolo trucco per ovviare all'incombenza di dover trovare quotidianamente dei post inediti e per quanto possibile unici, è quello di farsi aiutare dai propri follower, creando un concorso fotografico; il meccanismo *win-win* è quello di dare visibilità alle foto dei propri follower in cambio del permesso di poterle utilizzare. Un portale che esercita un massiccio impiego di tale strategia è VisitFrance, in particolare con gli hashtag #EiffelTower e #Paris.

Altri stratagemmi sono quelli di incoraggiare l'interazione tra coloro che postano e quelli che commentano, evitare cliché e meme che sono il trend del momento ma che danno l'idea di essere scollegati dalla realtà, contattare gli influencers giusti e, infine, sfruttare le immagini condividendole anche su altri social network.

Federalberghi: “Nel 2019 più di 600 milioni di euro dall’imposta di soggiorno”



Un momento di convivialità tra turisti

“Sono poco più di mille i Comuni italiani che applicano l’imposta di soggiorno, ma producono con un gettito complessivo che nel 2019 si avvia a doppiare la boa dei 600 milioni di euro”. Questo è il commento del presidente di Federalberghi **Bernabò Bocca** alla presentazione della settima edizione del rapporto “L’imposta di soggiorno in sintesi”, il lavoro effettuato all’interno dell’osservatorio sulla fiscalità locale.

“A quasi dieci anni dalla reintroduzione del tributo - afferma Bocca - dobbiamo purtroppo constatare di essere stati facili profeti. La tassa viene introdotta quasi sempre senza concertare la destinazione del gettito e senza rendere conto del suo effettivo utilizzo. Qualcuno racconta la storiella dell’imposta di scopo, destinata a finanziare azioni in favore del turismo. In realtà è una tassa sul turismo, il cui unico fine sembra essere quello di tappare i buchi dei bilanci comunali”.

5' e 25"

“Negli ultimi tempi - prosegue - il quadro si è aggravato per effetto di un apparato sanzionatorio paradossale, che noi chiediamo di modificare, poiché tratta allo stesso modo chi si appropria indebitamente delle risorse e chi sbaglia i conti per pochi euro, chi paga con qualche giorno di ritardo e chi non ha mai versato quanto riscosso”. “Né è tollerabile - conclude Bocca - il far west che si registra nel settore delle locazioni brevi. La legge ha stabilito che i portali devono riscuotere l’imposta di soggiorno dovuta dai turisti che prenotano e pagano attraverso le piattaforme. Ma *Airbnb* assolve a tale obbligo solo in 18 comuni su 997. Per di più, queste amministrazioni, allentate dalla prospettiva di nuovi introiti, si sono rese disponibili a sottoscrivere un accordo capestro, accettando un sistema di rendicontazione sostanzialmente forfettario. Il quale non consente un controllo analitico e induce a domandarsi se non si configurino gli estremi di un danno erariale”.

L'IMPOSTA DI SOGGIORNO IN SINTESI

La settima edizione dell’indagine sull’imposta di soggiorno, realizzata dal Centro studi di Federalberghi con la collaborazione di Nmtc, analizza nel dettaglio la materia, sulla base di tutte le delibere dei Comuni. Di seguito, alcuni dei risultati dell’analisi. Sono 1.020 i Comuni italiani che a maggio 2019 applicano l’imposta di soggiorno (997 Comuni) o la tassa di sbarco (23). Tali Comuni, pur costituendo “appena” il 13% dei 7.915 municipi italiani, ospitano il 71% dei pernottamenti registrati ogni anno in Italia (62,2% dei pernottamenti dei turisti italiani e 76,9% degli stranieri).

I 1.020 Comuni si distribuiscono per il 26% nel nord ovest, il 41,2% nel nord est, il 15,5% nel centro e il 17,3% nel mezzogiorno.

La tassa è applicata in 1.020 Comuni italiani, il 13% del totale.

Bocca: “Solo in 18 Comuni Airbnb assolve a tale obbligo”



Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi

Il 31,6% dei comuni che applicano l'imposta di soggiorno (315 su 997) sono montani. Seguono le località marine, con il 19,7% (196), quelle collinari con il 16,1% (161). Le città d'arte sono “solo” 104, ma comprendono le cosiddette capitali del turismo italiano, che muovono grandi numeri. Le destinazioni lacuali sono 96 e quelle termali 40.

Nel 2017 (ultimo anno per il quale sono disponibili i dati ufficiali), i Comuni italiani hanno incassato circa 470 milioni di euro a titolo di imposta di soggiorno e imposta di sbarco. Il dato è in progressivo aumento: il gettito nazionale accertato era di circa 162 milioni di euro nel 2012 e 403 milioni nel 2015.

Per il 2019 si può stimare un introito di oltre 600 milioni di euro. Il trend è generato sia dalla costante crescita del numero di Comuni che applicano l'imposta (oggi sono in tutto 1.020, erano 332 a luglio 2012) sia dai cospicui aumenti delle tariffe.

La città con il maggior gettito è stata Roma con un incasso pari a 130 milioni, ovvero il 27,7% del totale. L'incasso delle prime quattro (Roma, Milano, Venezia e Firenze) è superiore a 240 milioni, oltre il 58% del totale nazionale. Il peso delle grandi città si fa sentire anche sulla classifica regionale, guidata dal Lazio con quasi 135 milioni di euro. Seguono il Veneto con 63,7 milioni, la Lombardia con 59,5 milioni e la Toscana con 57,4 milioni. In queste quattro regioni viene raccolto il 67,1% del gettito complessivo.

Non appaiono in graduatoria il Friuli-Venezia-Giulia (perché in questa regione l'imposta è stata introdotta nel 2018) e il Molise (l'imposta era stata istituita dal Comune di Termoli, ma poi è stata soppressa in seguito ad una sentenza del Tar).

Il Governo non ha mai adottato il regolamento quadro che avrebbe dovuto fissare (entro il 6 giugno 2011, ndr) i principi generali per l'imposta di soggiorno. In assenza di una regola, i Comuni si sono mossi in ordine sparso, generando un quadro confuso. Ad esempio, una famiglia di tre persone (padre, madre e figlio undicenne) che soggiorna in un albergo a tre stelle per due giorni, a Roma paga 24 euro per imposta di soggiorno, a Venezia 17,40 euro, a Rimini 12 euro, a Catanzaro 7,80 euro e a Bibione 6,30 euro.

Il gettito dell'imposta di soggiorno - top ten e regioni

1	Roma	€	130.000.000	27,7%	Lazio	€	134.832.872	28,7%
2	Milano	€	45.427.786	9,7%	Veneto	€	63.750.086	13,6%
3	Firenze	€	33.140.290	7,0%	Lombardia	€	59.519.189	12,7%
4	Venezia	€	31.743.790	6,8%	Toscana	€	57.397.921	12,2%
5	Rimini	€	7.640.908	1,6%	Provincia di Bolzano	€	40.804.046	8,7%
6	Napoli	€	7.553.695	1,6%	Emilia-Romagna	€	24.881.144	5,3%
7	Torino	€	6.738.424	1,4%	Campania	€	19.149.094	4,1%
8	Bologna	€	6.046.700	1,3%	Provincia di Trento	€	15.838.755	3,4%
9	Riccione	€	3.388.348	0,7%	Sicilia	€	14.516.676	3,1%
10	Verona	€	3.213.122	0,7%	Piemonte	€	12.827.919	2,7%
Totale dei primi dieci Comuni					€ 274.893.063 58,5%			
Totale dei primi cinquanta Comuni					€ 339.937.160 72,3%			
Totale degli altri Comuni					€ 130.215.841 27,7%			
Totale Italia					€ 470.153.001 100,0%			
					Puglia			
					€ 6.113.681 1,3%			
					Calabria			
					€ 4.108.080 0,9%			
					Liguria			
					€ 3.674.131 0,8%			
					Sardegna			
					€ 3.602.436 0,8%			
					Marche			
					€ 3.448.295 0,7%			
					Valle d'Aosta			
					€ 2.133.959 0,5%			
					Umbria			
					€ 1.818.090 0,4%			
					Basilicata			
					€ 976.552 0,2%			
					Abruzzo			
					€ 760.074 0,2%			
					Totale Italia			
					€ 470.153.001 100,0%			

Fonte: elaborazione Federalberghi e NMTC su dati della Ragioneria Generale dello Stato relativi al 2017

100.000 euro di multa a TripAdvisor per violazioni al codice del consumo

🕒 2' e 50"

👤 Andrea Rudari

Federalberghi: urge uno stop alle recensioni anonime

Il Consiglio di Stato, accogliendo l'appello presentato dall'Autorità garante della concorrenza e del mercato, ha censurato TripAdvisor per aver diffuso informazioni ingannevoli sulle fonti delle recensioni. Il giudizio ha riguardato, in particolare, alcuni *claim* di TripAdvisor, che sono stati ritenuti "idonei a ingenerare in un utente medio di internet il falso convincimento dell'attendibilità e della genuinità delle recensioni pubblicate". Il portale dovrà pagare una multa di 100.000 euro.

Federalberghi esprime apprezzamento per il pronunciamento del Consiglio di Stato, che conferma la necessità di bonificare un sistema inquinato dalle fake reviews.

Ed è di pochi mesi fa la sentenza del Tribunale penale di Lecce, che ha definito un crimine il fatto di scrivere recensioni false sotto falso nome ed ha inflitto nove mesi di carcere a uno "spacciatore" di *fake reviews*, che scriveva e vendeva recensioni false utilizzando un'identità falsa.

"Ma l'opera, seppur meritoria, della magistratura - secondo Federalberghi - non è sufficiente a mettere ordine in un mercato che viaggia alla velocità della luce. Basti considerare che abbiamo atteso quattro anni per ottenere un giudizio del Consiglio di Stato su un singolo episodio contestato".



Il Consiglio di Stato sanziona aspramente TripAdvisor

Ad avviso di Federalberghi, "la soluzione non può che risiedere in una robusta affermazione del principio di responsabilità. Il primo passo che i portali devono compiere per radicare un sistema in cui prevalgano vere recensioni, scritte da veri clienti, che raccontano una vera esperienza, è un deciso "stop" alle recensioni anonime e ai *nickname* di comodo. Ognuno dev'essere libero di esprimere la propria opinione, ma l'azienda che viene recensita ha diritto di conoscere la reale identità dell'autore e di sapere se sta raccontando frottole oppure un'esperienza autentica".

I CLAIM CONTESTATI

Ecco alcuni dei claim pubblicati sul sito di TripAdvisor, censurati dal Consiglio di Stato in quanto, indipendentemente dal fatto che non fosse garantita la veridicità del contenuto e della fonte, letti nel loro insieme risultavano idonei a ingenerare in un utente medio di internet il falso convincimento dell'attendibilità e della genuinità delle recensioni pubblicate.

- "Non importa se preferisci le catene alberghiere o gli hotel di nicchia: su TripAdvisor puoi trovare tante recensioni vere e autentiche, di cui ti puoi fidare. Milioni di viaggiatori hanno pubblicato on-line le proprie opinioni più sincere su hotel, bed & breakfast, pensioni e molto altro";
- "Vuoi organizzare un viaggio? Passa prima su TripAdvisor. I viaggiatori della community di TripAdvisor hanno scritto milioni di recensioni sulle loro vacanze migliori e peggiori che ti aiuteranno a decidere cosa fare";
- "Scarica le nostre guide di viaggio gratuite e scoprirai i consigli dei viaggiatori su attrazioni turistiche, hotel, ristoranti e luoghi di divertimento";
- "TripAdvisor offre consigli di viaggio affidabili, pubblicati da veri viaggiatori".

Premio “Alvise Maschietto”, due giovani albergatori in lizza per l’ambito riconoscimento

Aperte le candidature
per designare il “Giovane
albergatore dell’anno”

🕒 3' e 20"

👤 Francesca Maffei

Sono aperte le candidature al premio di “Giovane albergatore dell’anno”, intitolato al collega prematuramente scomparso **Alvise Maschietto** e attribuito a un giovane imprenditore in grado di contraddistinguersi a livello associativo locale, regionale o nazionale. Due i candidati. Ecco i loro nominativi e le dichiarazioni a supporto fornite dai rispettivi Comitati territoriali.

Mariachiara Boccasini, presidente dei Giovani albergatori di Chieti e membro del Consiglio direttivo nazionale. “Candidiamo Mariachiara - riferiscono dal Comitato - in virtù dell’impegno profuso negli ultimi anni sul territorio e della costante partecipazione ai lavori del Cnga (Comitato nazionale giovani albergatori). Tra le azioni portate avanti con successo ricordiamo il convegno sull’alternanza scuola lavoro nel settore turistico, in collaborazione con l’associazione dei Giovani consulenti del lavoro, la partecipazione ai tavoli che regolano la tassa di soggiorno a Chieti e l’adesione al progetto sociale a sostegno delle mamme in allattamento “La via lattea - baby point free”. Mariachiara si è distinta anche nell’ambito del conferimento all’Abruzzo del premio di Regione più accogliente d’Italia. Ricordiamo poi l’intervento alla conferenza “Conoscenza e valorizzazione del patrimonio locale” di Atri, l’azione a contrasto dell’aumento silente della tassa di soggiorno a Vasto e la Masterclass Cnga Pescara”.

Celeste Taiano, presidente dei Giovani albergatori di Varese e membro del Consiglio direttivo del Cnga. Ecco le principali motivazioni riportate dal Comitato: “Non avendo vinto il premio 2018, ricandidiamo Celeste nella speranza di veder premiate la sua dedizione e la sua passione.



L’ambito premio è pronto per l’assegnazione 2019

Ha svolto la funzione di insegnante in vari istituti alberghieri grazie al progetto da lui creato (Labhotel), che ha previsto iniziative legate all’istruzione presso le scuole, uscite didattiche di gruppo, formazione per albergatori e per studenti su svariate aree dell’ospitalità. Quest’anno ricorre il centenario di Federalberghi Varese e la sua collaborazione nell’organizzazione dell’evento si è rivelata fondamentale, soprattutto nell’istituzione della borsa di studio “Federalberghi Varese” da assegnare a fine anno scolastico allo studente più meritevole. Anche come membro del Cda di “Varese convention bureau”, è impegnato su molti fronti e in progetti improntati alla crescita del turismo nella nostra Provincia. Celeste è per noi un punto di riferimento”.

La consegna del premio al vincitore avverrà in occasione del Consiglio direttivo del Cnga che si terrà a Rimini il 10 ottobre 2019. Le votazioni si svolgeranno online dalle ore 9 del 16 settembre alle ore 17 del 23 settembre 2019.

Offerta valida fino al 30/09/2019 su Nuovo Transit VAN E6.2 290 L2H2 EcoBlue 105CV Entry con Radio e clima a € 16.500,00 (IPT, messa su strada e IVA esclusa) a fronte di rottamazione o permuta di un veicolo immatricolato prima del 31/12/2014, grazie al contributo del Ford Partner. Esempio di Leasing Ford Credit comprensivo del servizio facoltativo Ford Protect 7 anni/105.000Km: prezzo di vendita € 17.217,00 (IPT, messa su strada e IVA esclusa). Primo Canone anticipato € 562,03 (comprensivo di prima quota leasing € 212,03 e spese gestione pratica € 350), 47 quote da € 212,03 (IVA e spese incasso € 4,00 escluse); opzione finale di riscatto ad € 9.752,56. Importo totale del credito di € 18.609,31, comprensivo dei servizi facoltativi Guida Protetta, Assicurazione vita e invalidità. Totale da rimborsare € 20.484,00. Imposta di bollo in misura di legge all'interno della prima quota mensile. **TAN 2,99%, TAEG 4,07%**. Salvo approvazione FCE Bank plc. Per informazioni sulle condizioni generali del finanziamento fare riferimento alla Brochure informativa disponibile sul sito www.fordcredit.it. Prezzo raccomandato da Ford Italia S.p.A. I veicoli in foto possono contenere accessori a pagamento. Nuovo Transit Van: consumi da 5,8 a 9,5 litri/100km (ciclo misto); emissioni CO2 da 152 a 250 g/km.

FORD HYBRID

NUOVO TRANSIT. OGGI ANCHE IBRIDO.



Stessa affidabilità di sempre,
meno consumi e più attenzione per l'ambiente.

Da più di 50 anni i veicoli commerciali Ford sono al fianco di chi lavora. Oggi ancora di più con il Nuovo Transit Hybrid. Una novità assoluta pronta ad affrontare le sfide del mondo del lavoro di oggi e di domani.

Scopri di più su ford.it

DA € 16.500 | E IN PIÙ ANTICIPO ZERO
IVA ESCLUSA | TAN 2,99% TAEG 4,07%



MARGONI
WWW.MARGONIAUTO.COM

TRENTO
Via Bolzano 61
T. 0461 957311

ARCO
Via S.ta Caterina, 53
T. 0464 520069

VOLANO
Via Panizza, 51
T. 0464 432277

What do best hospitality employees look for their careers?



🕒 3' e 10"

👤 Francesca Maffei

Knowing how to answer this apparently simple question, can help finding the right human resources for your hotel and avoid the risk to result unattractive, also considering the relevance that this asset represents in today's complex market. Not to mention the fact that, in the search for new talents, a hotel does not compete only with its fellow colleagues but also with industries which present similar characteristics such as, for example, the world of fashion, luxury goods like jewelry or banks.

So what lies behind the driving motivation of newly graduated youngsters to choose an hospitality enterprise instead of another?

Money is not the key, as many could believe instead. First and foremost, potential candidates carefully analyze their prospective path of development, what they can learn from the working environment, from the hotelier entrepreneurs but also from their peers, who they prefer to be at least as qualified as they are, to be stimulating enough. The 'stay hungry' motto is much more popular than the will to give orders to less talented or skilled colleagues, who can then become subordinates.

Moreover, it is crucial to give your future employees a hint on what you sell – your Unique Selling Proposition USP -, on your corporate values and identity. This is especially true for small properties or family-run hotels, who need higher visibility but cannot count on big renowned brands or chains in order to gain attention.



Crescita professionale e fidelizzazione del personale sono obiettivi da raggiungere

A positive trend, for Trentino small tourism businesses, is that in the last few years there has been, generally speaking, a rising interest for more traditional forms of hospitality. This area is seen as able to guarantee closer relationships, in particular a direct contact with the top management or the owner family, authentic teamwork and stronger human side.

All these factors should be highlighted as much as possible.

A point which is peculiar for those who seek a job in a seasonal hotel is having a range of education opportunities in the off-season months, which can go from a training course to the participation in trade fairs and workshops. A perspective which has to be enhanced by the employer and not presented just as an option in the remote case an employee will stay also for the following winter or summer season.

Last but not least, employees require a fair and acceptable work-life balance, especially in the case of women when it comes to children. The refrain that, in the female world, you can't have it all – meaning career, family and time for yourself -, is over now.

In the race of becoming the best and winning challenges, cherry-picking and retaining the right talents for your business is crucial for a disruptive success.



LA TUA CRESCITA È SEMPRE AL CENTRO DELLE NOSTRE ATTENZIONI

I nostri percorsi di formazione **AUTUNNO 2019**

TRENTO

- Accoglienza in tutti i sensi
- Tour enogastron alla scoperta delle eccellenze gastronomiche del Trentino
- Brand Loyalty: quanto conosci i tuoi clienti?
- Google & Web analytics Benchmarking
- 2020: Un anno a tutto sport!
- Storytelling: Raccontarci sui social
- Vendita attiva e intelligente al telefono e per email
- La qualità del servizio in tutti i punti dell'Hotel
- La qualità del Prezzo
- Housekeeping
- Sei in Trentino da poco e vuoi lavorare nel turismo?
- Mystery Guest: capisci quanto sbagli solo "da cliente"
- Un benvenuto Trentino: finger Food e cocktail con le mele della val di Non e i piccoli frutti di S. Orsola
- Allergie e intolleranze in cucina
- Caffetteria e latte art
- Birre e birrifici trentini

ROVERETO

- Quando una struttura è davvero accessibile
- Approccio Psicosomatico alla postura per Wellness e Spa - BASE
- Approccio Psicosomatico alla postura per Wellness e Spa - AVANZATO
- Il massaggio olistico
- Caffetteria e latte art - storia, produzione, preparazione e arte
- Pane e focacce

ARCO

- Tedesco per il turismo (livello intermedio)

BESENELLO

- Servizio e gestione sala

- I primi piatti

CALLIANO

- La pizza napoletana

CAVALESE

- Val di Fiemme e Fassa: Territorio e tradizione nei paesaggi e nei prodotti
- Pasticceria da ristorazione

CLES

- L'anaunia: La strada dei sapori tra storia e natura

- Selvaggina

COMANO TERME

- Cucina trentina

FAI DELLA PAGANELLA

- Primi piatti e zuppe

LEVICO TERME

- Detox anche nelle strutture ricettive
- La castagna in cucina: dall'antipasto al dolce

M. DI CAMPIGLIO

- Gestione SPA e Wellness

MALE'

- Vendita attiva e intelligente al telefono e per email

- La qualità del servizio in tutti i punti dell'Hotel

MEZZANA

- Accoglienza al top

POZZA DI FASSA

- Il Bar: dal caffè al cocktail

PREDAZZO

- Vendita attiva e intelligente al telefono e per email
- La qualità del servizio in tutti i punti dell'Hotel

RIVA DEL GARDA

- Il Garda: clima mite, paesaggi e prodotti
- Conciliare intolleranze, allergie e veganismo

TRANACQUA

- Pasticceria mignon

VERMIGLIO

- Menù autunnale

VIGO DI FASSA

- Gestione SPA e Wellness

FAD (formazione a distanza on line)

- Tedesco
- Francese
- Spagnolo



**ENTE BILATERALE
TURISMO DEL TRENTO**

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

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

Per maggiori info, ritira questo libretto da: sede Ebbt, sindacati, associazioni datoriali, centri per l'impiego oppure visita il nostro NUOVO SITO: www.ebt-trentino.it

LA FORMAZIONE DI CAT TURISMO

Il calendario di ottobre dei corsi obbligatori



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

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

CORSO BASE PER PERSONALE DI CUCINA (8 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
17/10/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	MEZZANA
22/10/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
30/10/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FIEPME

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
17/10/2019	09.00-13.00	MEZZANA
22/10/2019	09.00-13.00	FIERA DI PRIMIERO
30/10/2019	09.00-13.00	VAL DI FIEPME

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
17/10/2019	14.00-18.00	MEZZANA
22/10/2019	14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
30/10/2019	14.00-18.00	VAL DI FIEPME

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

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



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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
07/10/2019 08/10/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO
15/10/2019 16/10/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	VAL DI FIEPME

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

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
07/10/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO
15/10/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	VAL DI FIEPME

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

ANTINCENDIO

DESTINATARI: Lavoratori addetti alla squadra aziendale di prevenzione incendi.

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

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

- rischio d'incendio basso - GRUPPO A - 4 ore;
 - rischio d'incendio medio - GRUPPO B - 8 ore;
 - rischio d'incendio elevato - GRUPPO C - 16 ore;
- Il corso può essere frequentato dal datore di lavoro qualora lo stesso non abbia più di 5 dipendenti o dai lavoratori incaricati.

CORSO ANTINCENDIO CORSO BASE PER AZIENDE CON RISCHIO DI INCENDIO 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
14/10/2019	09.00-13.00	TRENTO
24/10/2019	09.00-13.00	VAL DI FIEMME
29/10/2019	09.00-13.00	MEZZANA

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



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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
14/10/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
24/10/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FIEMME
29/10/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	MEZZANA

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
14/10/2019 15/10/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO

Quota di partecipazione: € 270,00 + IVA - Quota associati: € 255,00 + 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
03/10/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
04/10/2019	09.00-13.00	
09/10/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	MEZZANA
10/10/2019	09.00-13.00	
21/10/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FASSA
22/10/2019	09.00-13.00	
28/10/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	LEVICO TERME
29/10/2019	09.00-13.00	

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
03/10/2019	14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
09/10/2019	14.00-18.00	MEZZANA
21/10/2019	14.00-18.00	VAL DI FASSA
28/10/2019	14.00-18.00	LEVICO TERME

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

LAVORATORI/LAVORATRICI

Il percorso formativo è obbligatorio per tutti i lavoratori, e si suddivide in due parti:

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

Aggiornamento quinquennale

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
21/10/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO

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



CORSO DI FORMAZIONE AI DIPENDENTI AGGIORNAMENTO (6 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
21/10/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO

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

PREPOSTI



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
24/10/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO

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

“Il Preposto secondo quanto riportato nell’art. 2 co. 1 lett. e) è persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell’incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l’attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa”.

La formazione del preposto deve comprendere quella dei lavoratori (generale e specifica), e deve essere integrata da una formazione particolare, in relazione ai compiti da lui esercitati in materia di salute e sicurezza sul lavoro. La formazione particolare verte, oltre che su aspetti tecnici, sugli aspetti legati alle tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri.

Aggiornamento quinquennale.

FORMAZIONE PARTICOLARE PER PREPOSTI (8 ore)

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
24/10/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO

Quota di partecipazione: € 160,00 + IVA - Quota associati: € 120,00 + IVA

NEOASSUNTI

Il percorso formativo per neoassunti si suddivide in due livelli:

- Lavoratori che hanno già svolto la formazione base e specifica, ma riassegnati ad altra mansione o provenienti da settore produttivo diverso:
 - formazione specifica secondo la nuova mansione (4, 8 o 12 ore);

- Lavoratori che non hanno mai ricevuto la formazione di cui sopra:
 - formazione base
 - formazione specifica secondo il settore produttivo dell'azienda e la mansione svolta (8, 12 o 16 ore);

TALE PERCORSO DEVE ESSERE COMPLETATO ENTRO 60 GG DALL'ASSUNZIONE.

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

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

Formazione iniziale obbligatoria di 32 ore.
 Aggiornamento ANNUALE: 4 ore per aziende che occupano dai 15 ai 50 lavoratori;
 8 ore per aziende con più di 50 lavoratori.

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

CORSO AGGIORNAMENTO RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (4-8 ORE)

L'obbligo di aggiornamento per RLS è periodico, quindi deve essere effettuato da ciascun RLS una volta l'anno dalla data di ultima formazione. Naturalmente l'obbligo di aggiornamento RLS deve essere seguito solo dai RLS che già hanno effettuato il corso base di 32 ore e sono in possesso del regolare attestato di formazione.

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
07/10/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO

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

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
15/10/2019 16/10/2019	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
16/10/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO

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

Rapporto sul clima in Alto Adige, 2018

Questo testo aggiorna un primo studio del 2011 sui cambiamenti climatici in Alto Adige. La comunità scientifica è ormai concorde nell'assegnare la responsabilità principale dei cambiamenti climatici all'aumento del gas serra dovuto alle attività umane. Gli economisti del World Economic Forum indicano per il secondo anno consecutivo i cambiamenti climatici, insieme alla disuguaglianza socioeconomica, tra i rischi globali più significativi. Per quanto riguarda l'Alto Adige, trasporti, produzione di energia termica e agricoltura sono ritenuti responsabili rispettivamente del 44%, 36% e 18% delle emissioni totali di gas serra. In questo testo, ad un'analisi che fotografa i principali impatti dovuti ai cambiamenti climatici, segue un approfondimento su specifiche tematiche corredato da suggerimenti di mitigazione (intesa come riduzione delle emissioni di gas serra) e di adattamento (cioè come reagire collettivamente e individualmente a questi cambiamenti). Gli impatti e le conseguenze sono ormai conosciuti: aumento della temperatura media annua, scioglimento dei ghiacciai, ridotti negli ultimi trent'anni in Alto Adige di circa un terzo, meno neve in inverno con scioglimento anticipato, estati sempre più calde e siccitose con frequenti fenomeni estremi come grandinate, piogge torrenziali, trombe d'aria, animali e piante che si spostano verso l'alto e specie nuove in basso. Il turismo, settore importante sia per l'Alto Adige che per il Trentino, genera emissioni climalteranti legate ai trasporti (pur con una dipendenza relativamente bassa dal trasporto aereo), alle attività in loco e ai consumi energetici all'interno delle strutture ricettive. La maggiore criticità è sofferta dal turismo invernale. La diminuzione di precipitazioni nevose e l'aumento di consumi di acqua si accompagnano a costi sempre maggiori per le imprese funiviarie e all'incremento di utilizzo

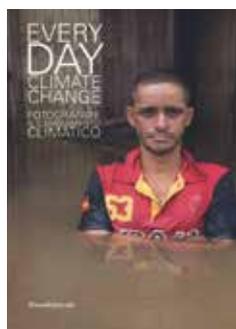


Eurac Research,
Giovanni Perri
RAPPORTO SUL
CLIMA.

🕒 3' e 40"

👤 Gianfranco Betta

di energia elettrica. Con piste poco sostenibili al di sotto dei 1.500 metri di quota. Prospettive più positive sono, invece, ravvisate per il turismo estivo e nelle mezze stagioni, con opportunità di sostenibilità economica anche per gli impianti a fune aperti in estate. Numerose le misure di mitigazione e adattamento suggerite per il settore, che spaziano da forme di turismo sostenibile a progetti di mobilità alternativi, fino a forme di classificazioni premianti per le strutture ricettive virtuose in fatto di emissioni.



Marta Cannoni,
Livia Corbò (a
cura)
*Everyday
climate change.*
Fotografare il
cambiamento
climatico
Ed. Silvana, 2018
pp. 96 - € 14,00

Una mostra itinerante esposta a Verona nell'inverno scorso con settanta immagini fotografiche ed una realizzazione video ad opera di 27 fotografi di fama internazionale. Tale mostra nasce dal progetto del fotoreporter americano James Whitlow Delano. Osservando queste immagini

si coglie quanto sia ormai avanzata la compromissione del pianeta a causa dei cambiamenti climatici che portano la firma dell'uomo: dai processi di desertificazione all'erosione del terreno, dall'innalzamento del livello dei mari ai conseguenti fenomeni connessi. Nel contempo guardando queste immagini si è assaliti da un senso di frustrazione, perché se l'umanità smettesse qualsiasi emissione di gas serra, sarebbe oramai tardi per fermare i cambiamenti climatici. Inoltre, come scriveva il poeta Thomas Elliot, "il genere umano non può sopportare troppa realtà". Ognuno di noi percepisce le proprie azioni come poco efficaci, se manca la comprensione del legame tra azioni - cause - conseguenze - soluzioni. La difficoltà a percepire gli effetti immediati delle proprie azioni porta spesso alla conclusione che "la crisi ambientale è qualcosa di troppo grande per me, non posso incidere". L'obiettivo dichiarato della mostra è quello di spingere l'osservatore ad agire, portando avanti nella quotidianità azioni concrete per il miglioramento ambientale.



Veniteci a trovare

14.10 - 17.10.2019

Fiera Hotel Bolzano

Stand Nr. D26/38

HOTEL 2019

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

Crea un'atmosfera di benessere naturale
con il nostro aiuto

Per una decorazione di successo nel
ristorante, nell'area spa, nell'atrio, nell'area
d'ingresso e molto altro...

Sono i dettagli a fare la differenza;
con i nostri accessori sfiziosi



dal 1 ottobre nuovo Showroom

pianta
design
Ambiente

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

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

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

info@piantadesign.com
www.piantadesign.com

Benvenuti sul nostro sito internet

www.piantadesign.com

La punta di diamante di HOTEL 2019 si dedica all'ospitalità sostenibile

🕒 4' e 10"

Communication Forum e turismo responsabile: idee e soluzioni per il futuro



Michael Braungart ospite d'onore a Hotel 2019

HOTEL, la fiera dedicata a hotellerie e ristorazione in programma a Bolzano dal 14 al 17 ottobre, dedica l'evento principale della sua 43esima edizione a presentare le principali e più importanti tendenze del settore in tema di ospitalità sostenibile, partendo dall'esperienza pionieristica in quest'ambito degli albergatori altoatesini.

“Tradizionalmente, le persone pensano di proteggere l'ambiente utilizzando meno energia, riducendo gli sprechi o il consumo di acqua. Soprattutto nelle strutture ricettive, tali esigenze si possono trovare quasi ovunque, ma questo non significa proteggere l'ambiente, ma solo distruggerlo un po' meno”. Con questa affermazione, il professor **Michael Braungart**, docente all'Università Leuphana di Lüneburg, Braungart EPEA - Ricerca ambientale internazionale, inaugurerà l'edizione 2019 del *Communication Forum*. Si tratta dell'evento organizzato da Fiera Bolzano, in collaborazione con l'Unione albergatori e pubblici esercenti dell'Alto Adige e con Idm Alto Adige, che si svolgerà lunedì 14 ottobre presso il Meeting & Event Center di Fiera Bolzano in occasione di HOTEL 2019.

Il Forum rappresenta la punta di diamante del programma convegnistico della manifestazione altoatesina dedicata alla ospitalità e alla ristorazione di alto profilo e quest'anno sarà dedicato alla comunicazione nell'ambito del turismo e della ricettività sostenibili. Il turismo responsabile presenta trend in ascesa, con ampi margini di crescita. E non è una tendenza che riguarda solamente i viaggi, ma si sta rapidamente affermando anche come priorità nel mondo dell'ospitalità. Il 79% dei viaggiatori, stima di Legambiente, considera importante nella scelta della struttura ricettiva il fatto che sia *eco-friendly*.

HOTEL 2019

FIERA INTERNAZIONALE PER
HOTELLERIE E RISTORAZIONE

14.- 17.10.2019 BOLZANO

Lun-Mer: 9:30-18:00

Gio: 9:30-17:00



600
ESPOSITORI

INNOVATION
START UP VILLAGE

WINE EVENTS
AUTOCHTONA
VINEA TIROLENSIS

FIERABOLZANO  MESSEBOZEN

hotel.fierabolzano.it

ALTO ADIGE


 SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO

 FORST

alperia

brenner  com

HOTEL è il palcoscenico ideale per la discussione e l'aggiornamento su questi temi. Più di 600 espositori, oltre 22.000 visitatori professionali, 3.500 partecipanti al programma convegnistico. Cui si aggiunge il ruolo pionieristico che gli albergatori altoatesini ricoprono dal punto di vista dei tre principi fondanti della sostenibilità in ambito turistico: economia, ecologia, sociale. Obiettivo del Forum sarà quello di fornire agli operatori strumenti e indicazioni per comunicare e promuovere al meglio questo loro ruolo di pionieri, attraverso gli interventi di alcuni tra i maggiori esperti di sostenibilità e comunicazione. Tra loro spicca il key note speaker tedesco Michael Braungart, docente universitario di eco-design, che proporrà un intervento sul concetto innovativo di "Cradle to Cradle - la chiave per un futuro di successo nel settore turistico, alberghiero e della ristorazione". Un focus incentrato sul cambiamento nella filosofia di gestione delle strutture, implementando scelte green a favore del miglioramento dell'ambiente, ma in un'ottica diversa da quella che normalmente viene seguita. Egli sostiene che l'uomo possa e debba dare un risultato positivo nei confronti dell'ambiente.

Il che non significa solo ridurre l'impatto ambientale negativo: Braungart ritiene che si debba andare oltre. "Un edificio alberghiero può essere progettato come un albero. L'aria e l'acqua puliscono l'hotel, e quindi potrebbe allo stesso tempo fornire uno spazio vitale a centinaia di altre creature come creare suolo, produrre alghe. In altre parole: non bisogna essere neutrali verso il clima, ma positivi".

Più incentrata sulla comunicazione sarà, invece, la presentazione di **Joachim Schöpfer**, che vanta una lunga carriera nel mondo della creatività e, in particolare, nell'ambito della comunicazione Crs. Fondatore dell'agenzia *Serviceplan Reputation*, che ha sviluppato nuovi strumenti di ricerca di mercato come il *Corporate Reputation Score (Crs)* e il *Sustainability Image Score (Sis)*, è anche co-fondatore della piattaforma online *Green Window* e collaboratore al primo *Green Tech Festival* di Berlino. Partendo dalla convinzione che "un turismo povero distrugge ciò che originariamente rende attraente una regione", Schöpfer afferma che un buon turismo contribuisce a preservare il paesaggio e la cultura e a creare una prosperità duratura. "Questa è l'essenza stessa del turismo sostenibile", dice. Il suo intervento avrà lo scopo di mostrare "perché il futuro appartiene alla crescita qualitativa e quali sono le offerte e le strategie comunicative vincenti per conquistare gli ospiti".

L'edizione 2019 del Communication Forum fornirà, quindi, agli addetti al settore gli strumenti per promuovere e spiegare tutti gli sforzi che una struttura ricettiva fa nella direzione della sostenibilità e gli effetti positivi che queste azioni comportano nei servizi offerti agli ospiti. E proprio per l'importanza che riveste l'ospitalità responsabile per il futuro del settore, HOTEL 2019 sarà un'occasione unica di aggiornamento: dallo Startup Village (un'area espositiva dedicata alle aziende innovative nell'ambito della mobilità sostenibile, delle tendenze nell'universo food and beverage fino al design e arredamento dinamico) al Sustainability Award (un contest per gli espositori più "sostenibili", passando per le giornate a tema dedicate agli artigiani e ai cooking show).



Uno scatto dell'edizione 2018 di Hotel, la tradizionale fiera dell'hotellerie altoatesina

Nuovi Territori per Nuovi Turismi



DA VENT'ANNI DIAMO
LA PAROLA AL TURISMO

Il turismo in Trentino. Come renderlo più competitivo?

Durante l'edizione 2019 de "Le Giornate del Turismo Montano" esponenti del mondo della politica, amministratori, rappresentanti delle categorie economiche e professionali, operatori del turismo si confronteranno sul tema della competitività: ovvero come i territori di montagna possano attivarsi per fare rete e sistema allo scopo di aumentare la capacità attrattiva del Trentino.

**2425
26-27
SETT.
2019**

LE GIORNATE DEL
turismo
MONTANO

Seduta plenaria di apertura

Territori resilienti per un turismo duraturo

Martedì 24 settembre 2019 – mattino 9.30 / 13.00
MUSEO CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO – SALA MARANGONERIE
Trento – Via Bernardo Clesio, 5

Conferenza

Andar per formaggi: l'attrattiva turistica delle malghe trentine

Martedì 24 settembre 2019 – pomeriggio 15.00 / 18.30
FONDAZIONE CASSA RISPARMIO TRENTO E ROVERETO – SALA CONFERENZE
Trento – Via Calepina, 1

Conferenza

Mobilità e turismo: verso territori iperconnessi

Mercoledì 25 settembre 2019 – mattino 9.30 / 13.00
PALAZZO GEREMIA – SALA FALCONETTO
Trento – Via Belenzani, 20

Conferenza

Le sfide turistiche per il Trentino: il turismo del benessere

Mercoledì 25 settembre 2019 – pomeriggio 15.00 / 18.30
PALAZZO GEREMIA – SALA FALCONETTO
Trento – Via Belenzani, 20

Conferenza

Qualità del paesaggio, qualità del turismo

Giovedì 26 settembre 2019 – mattino 9.30 / 13.00
FONDAZIONE CASSA RISPARMIO TRENTO E ROVERETO – SALA CONFERENZE
Rovereto – Piazza Rosmini, 5

Conferenza

Il turismo d'alta quota: una meta alla portata di tutti?

Giovedì 26 settembre 2019 – pomeriggio 15.00 / 18.30
MUSE - SALA CONFERENZE
Trento – Corso del Lavoro e della Scienza, 3

Seduta plenaria conclusiva

Un'agenda per costruire territori turistici moderni e competitivi

Venerdì 27 settembre 2019 – mattino 10.00 / 13.00
CAMERA DI COMMERCIO TRENTO – SALA CALEPINI
Trento – Via Calepina, 13

“Il Fenomeno, i fenomeni”

L'edizione 2018 è stata un grande successo (più di 50 mila presenze) e anche quest'anno si prevede un risultato da record: stiamo parlando della seconda edizione de “Il Festival dello Sport” che si svolgerà a Trento dal 10 al 13 ottobre prossimi.

Il programma della manifestazione è ricchissimo, con 130 eventi e oltre 280 ospiti provenienti da tutto il mondo. Sul red carpet del festival si alterneranno, solo per fare qualche esempio, nomi del calibro di Alberto Tomba, Franco Baresi, Gianluigi Buffon, Karl Heinz Rummenigge, Federica Pellegini, Peter Sagan, Edwin Moses, Paolo Rossi, Christian Vieri e tante altre star del firmamento dello sport mondiale. Se le attese sono grandi c'è quindi da capirlo. Attese che si hanno anche dal punto di vista economico, con ritorni per il settore turistico-alberghiero.

«Essendo la prima provincia in Italia per la pratica di attività sportive - ha evidenziato l'assessore provinciale allo sport e turismo, Roberto Failoni - per noi è un orgoglio ospitare il Festival. Sappiamo che il 65% di turisti vengono in Trentino per praticare attività sportive, ma dobbiamo fare ancora di più affinché sport e turismo vadano più veloci per creare ancora più interesse da parte di coloro che per fare sport scelgono le nostre località».

Organizzata da La Gazzetta dello Sport, da Trentino Marketing, dalla Provincia autonoma di Trento, dal Comune e dall'Apt di Trento e con il patrocinio del Coni e del Comitato Italiano Paralimpico, la manifestazione quest'anno ha come titolo “Il Fenomeno, i fenomeni”, delle vere e proprie parole chiave che faranno da guida per capire, con interviste, dibattiti, tavole rotonde, workshop e spettacoli, come diventi un fenomeno un'intera squadra o come alcuni personaggi straordinari si trasformino in vere e proprie icone nel loro campo sportivo.

Rispetto alla prima edizione, quella di quest'anno presenta diverse novità: innanzitutto una giornata in più, il giovedì, quindi nuovi spazi a disposizione, come il Palazzetto dello sport, le Gallerie di Piedicastello, il Muse, l'auditorium della Facoltà di Lettere. Nell'ambito del programma di eventi e talk show è previsto poi un'estensione degli orari, con grandi appuntamenti serali.

Tra le diverse discipline sportive la new entry di quest'anno è la boxe, con l'evento internazionale “Boxing Night Dazn Festival” (venerdì 11 ottobre, al Palazzetto dello sport) con tre titoli in palio e un incontro clou tra il fiorentino Fabio Turchi e l'inglese Tommy McCarthy, valido per il titolo internazionale dei pesi massimi leggeri Wbc.



🕒 4' e 50"

👤 Rosario Fichera

A Trento, dal 10
al 13 ottobre, la
seconda edizione
de “Il Festival dello
Sport” con 130
incontri e più di
280 ospiti da tutto
il mondo

Per il calcio i protagonisti del festival saranno davvero numerosi, da Karl-Heinz Rummenigge, alla squadra del Milan di Arrigo Sacchi, definita dalla Uefa “la più forte del mondo”. Ci saranno poi Gianni Infantino, Pierluigi Collina, Christian Vieri, in collegamento Ronaldo, Roberto Mancini, Gabriele Gravina. E poi ancora Paolo Rossi, Luca Toni, Antonio Conte, Urbano Cairo e Eraldo Pecci (questi ultimi saranno intervistati da Massimo Gramellini) Gigi Buffon e Ilaria D'Amico.



La magia del Festival dello sport nelle serate trentine

Piccoli campioni crescono tra sport e divertimento

Focus anche sul calcio femminile, fenomeno del momento, con Milena Bertolini, Carolina Morace, Barbara Facchetti, Alia Guagni, Andrine Hegerberg e Ludovica Mantovani.

La serata inaugurale sarà giovedì 10 ottobre, al Teatro Sociale, con Federica Pellegrini, Peter Sagan e i piloti delle Freccie tricolori che daranno spettacolo nei cieli di Trento venerdì mattina.

Nel lungo fine settimana il programma sarà poi fitto di appuntamenti, a cominciare da quello sull'assegnazione dei giochi olimpici invernali a Milano-Cortina con Giovanni Malagò e i presidenti delle Regioni e delle Province Attilio Fontana, Luca Zaia, Maurizio Fugatti, Arno Kompatscher, il sindaco di Milano Giuseppe Sala e numerosi Azzurri medaglie d'oro ai giochi invernali, da Gustav Thoeni, Piero Gross, Giuliano Razzoli, a Manuela Di Centa, Christof Innerhofer, Stefania Belmondo, Michela Moioli, Pietro Piller Cottrer, Dominik Paris.

Ci sarà anche l'asso del motociclismo Max Biaggi e l'attore Raul Bova. Tra gli eventi in cartellone, sabato il festival proporrà, "Fly2Tokyo", con la squadra di Bebe Vio pronta per le Olimpiadi; l'incontro con due leggende del pugilato, Julio Caesar Chavez e Roberto Duran, e con il presidente della Wbc Mauricio Suliman; il faccia a faccia con Alex Zanardi e Andrea Dovizioso. Domenica protagonista sarà il grande sci con Deborah Compagnoni, Sofia Goggia e Tina Maze; il volley femminile, con Davide Mazzanti, Paola Egonu, Myriam Silla e Anna Danesi; ci sarà anche un omaggio alla trasmissione "Tutto il calcio minuto per minuto", con i suoi storici conduttori.

Naturalmente non mancherà il "Giro d'Italia", con Vincenzo Nibali e lo spettacolare basket acrobatico degli Harlem Globetrotters.

Il festival ospiterà anche quattro mostre: "Il mito di Schumacher", al Palazzo delle Albere; "Le figurine più famose del mondo", sul mito Panini, a Palazzo Geremia; "Ducati vroom" alla Fondazione Caritro e "Scatti elettrici", sulla Formula E, al Muse.

Dal punto di vista logistico sarà un festival "diffuso", infatti, sarà praticamente presente in tutta Trento, con le piazze che saranno adibite, in collaborazione con le federazioni e le associazioni locali dei vari sport, a campi di gioco e palestre per divertirsi e allenarsi affiancati da coach professionisti e atleti di grande livello. In particolare saranno realizzati i camp di arrampicata in Piazza Santa Maria Maggiore, di basket in Piazza Dante, calcio in Piazza Fiera, rowing in Piazza Cesare Battisti, tiro con l'arco e volley in Piazza Dante. Insomma sarà un festival in tutta e per tutta la città.

Nuova direttiva sui servizi di pagamento digitali: l'adeguamento slitta a data da destinarsi

Attenzione agli strumenti d'incasso proposti dai portali di prenotazione

🕒 3' e 15"

La nuova direttiva sui servizi di pagamento digitali (cosiddetta PSD2) prescrive la necessità della cosiddetta "autenticazione forte" del pagatore al fine di aumentare il livello di sicurezza dei pagamenti stessi.

Nel nostro settore, l'implementazione della direttiva comporterà la necessità di aggiornare le procedure di gestione delle prenotazioni e degli incassi, con particolare riferimento alle cosiddette prenotazioni prepagate, al versamento di caparre ed alla gestione dei no show, in relazione sia alle prenotazioni ricevute direttamente dalle strutture ricettive sia a quelle ricevute per il tramite dei portali.

Federalberghi ha sensibilizzato le autorità competenti in materia, segnalando la necessità di assicurare alle imprese il tempo, le informazioni e gli strumenti tecnici necessari per l'adeguamento ai nuovi standard. Tutto ciò risulta oggettivamente impossibile da completare entro il 14 settembre 2019.

La medesima comunicazione è stata portata all'attenzione dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato, esprimendo preoccupazioni in merito alla possibilità che la nuova normativa possa essere strumentalmente utilizzata dai portali di prenotazione al fine di indurre forzosamente gli esercenti ad avvalersi dei propri canali di incasso.

Nel corso di un incontro presso Banca d'Italia, è stato comunicato che Eba (European Banking Authority) ha deciso di accordare alle società emittenti un periodo di tolleranza rispetto alla scadenza del 14 settembre ed ha reso noto che entro la fine dell'anno sarà reso noto il termine entro il quale dovrà essere portato a termine il percorso di adeguamento.

Nel riservarci di fornire ulteriori informazioni sull'argomento, riteniamo opportuno suggerire di valutare con prudenza eventuali strumenti di incasso proposti dai portali di prenotazione, che potrebbero determinare un incremento del tasso di dipendenza delle strutture ricettive dai portali stessi e del costo dei relativi servizi.



Nuovi sistemi di pagamento in arrivo con la PSD2



cestele architetti



design for living

laboratorio di progettazione architettonica, del paesaggio, interior design
info@d4l.it www.d4l.it 0461 706190 347 446 7630



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 Guardini 33 | 38121 Trento | I

tel. 0461 390136

info@studiogiovanelli.com

consulenza@studiogiovanelli.com

Risparmiare costi di riscaldamento



CONTRATTI
SERVIZIO ENERGIA

progettazione

finanziamento

installazione

conduzione impianto

telegestione web



Impianti a pellet

Risparmio costi
sul gasolio

- 50%



Impianti a gas
metano

Risparmio costi
sul gasolio

- 40%

Risparmio a costo zero - soluzioni All-inclusive senza investimento iniziale

Servizio Energia compreso progettazione, finanziamento, installazione e telegestione del nuovo impianto di riscaldamento.

Durante il periodo contrattuale concordato il cliente paga:

- ❖ il calore consumato €/MWh (risparmio 40%-50% sui costi con impianto gasolio)
- ❖ una rata annuale che include l'investimento nel nuovo impianto, la manutenzione compreso l'assistenza

La somma di entrambi è minore dei costi attuali.

Durante il periodo contrattuale assumiamo la piena garanzia per l'impianto installato.

Al termine del contratto l'impianto passa di proprietà al cliente, senza alcun costo aggiuntivo.

ALL INCLUSIVE

- Zero investimento iniziale
- Garanzia 100%
- Telegestione dell'impianto
- Assistenza 24 ore su 24

Le nostre referenze



HOTEL CAMINETTO - Folgarida



HOTEL PLAZA CATTONI - Comano Terme



RESIDENZA TURITERME - Comano Terme



ALPHOTEL TALLER - Folgarida



HOTEL ALASKA - Folgarida



HOTEL LA MIRANDOLA - Passo Tonale

ENERALP S.r.l.

Via Stradivari-Str.4
I-39100 Bozen/Bolzano
Tel. +39 0471 501134
e-mail: info@eneralp.it
www.eneralp.it



Dubbi Quotidiani Settembre 2019

■ Come mi devo comportare con un cliente che interrompe la vacanza e se ne vuole andare prima del giorno fissato nella prenotazione?

Dobbiamo ancora una volta riferirci alla Raccolta provinciale degli usi stilata dalla Camera di Commercio di Trento. Gli usi normativi si formano attraverso la costante ripetizione di un comportamento, associata alla convinzione, da parte dei consociati, di osservare una condotta che ha valore giuridico. Il richiamo agli usi, così raccolti e sistematizzati dalle Camere di Commercio, è ammesso, in giudizio, nelle materie non regolate dalla legge o quando da questa espressamente richiamati. Nel caso delle partenze anticipate, non essendoci alcuna norma specifica nel Codice Civile né in altri testi, da noi ci si rifà agli usi della Provincia di Trento. A norma dei quali, il cliente che receda in anticipo dalla permanenza pattuita in albergo dovrà pagare all'albergatore la tariffa della camera (al netto dei pasti non consumati) per tutto il periodo precisato nella prenotazione.

■ Voglio acquistare un pulmino per i clienti del mio albergo. Posso avere agevolazione dalla Provincia?

In merito al quesito, ecco la situazione. Se si tratta di nuovo acquisto, cioè di un mezzo comperato per la prima volta, è ammesso a contributo se il suo costo è pari almeno al valore medio delle immobilizzazioni tecniche nette fino a euro 100.000 euro: è previsto il 100% di detto valore e comunque pari almeno a 50.000 euro. Se invece la necessità è quella di cambiare un pulmino già in possesso della ditta, lo si può fare purché esso sia un autoveicolo di standard europeo Euro 0, Euro 1, Euro 2 o Euro 3 immatricolato da almeno dieci anni, di proprietà del soggetto richiedente da almeno cinque anni o acquisito tramite operazioni di leasing da almeno cinque anni, e lo si sostituisca con un autoveicolo di standard almeno Euro 6. Gli autoveicoli sostituiti devono essere rottamati entro quattro mesi dall'immatricolazione dei nuovi automezzi.

■ Cosa devo fare per essere in regola con la conservazione delle schedine di notifica alloggiati? Devo stampare le ricevute di invio? Devo conservarle?

Posto che ormai le schedine di notifica cartacee non si usano più (tutto deve essere inviato online), la ricevuta digitale di invio dei dati raccolti dagli ospiti al portale Web Alloggiati della Polizia di Stato è emessa il giorno successivo all'invio delle segnalazioni ed è un file che l'utente deve solamente scaricare e conservare sul proprio pc o su un supporto di memorizzazione esterno (dischi esterni, pen drive, cd, dvd). Non è richiesto quindi di stamparli. I file contenenti le ricevute devono essere conservati dall'utente per cinque anni. Si consiglia di salvare i dati su supporti multipli, così da evitare problematiche nel caso di danneggiamento di un supporto.



Anche l'acquisto di un nuovo mezzo porta dubbi con sé

Forza dalla Natura.

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



A fianco degli
operatori del
settore turistico,

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

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

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



cap

CONSORZIO ACQUISTO PRODOTTI ENERGETICI

Questa non è
una finestra.



Questa è FIN-Project Ferro-line in colore giallo zinco. Una dichiarazione estetica senza compromessi funzionali. Componga la Sua finestra perfetta nello Studio Finstral più vicino: www.finstral.com

FINSTRAL Finestre
Porte d'ingresso
Verande

Sabato, 28 settembre
nuova apertura
Studio Finstral Borgo

Finestre e porte d'ingresso da scoprire dal vivo nel nostro spazio espositivo di 350 m².
Programma dettagliato: finstral.com/borgo

**Studio
day
Finstral**

28.9
Studio
Borgo