



HOTEL BAIA AZZURRA

“Shared Value”

L’Hotel Baia Azzurra è a partire da Ottobre 2024 è diventata Società Benefit, un tipo di impresa che, oltre allo scopo di lucro, persegue finalità di beneficio comune e agisce in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, comunità, territori, ambiente, beni culturali e sociali, enti e associazioni, e altri portatori di interesse.

Caratteristiche principali di una Società Benefit:

- **Duplice finalità:** combina obiettivi economici e finalità di beneficio comune.
- **Impegno statutario:** gli obiettivi sociali e ambientali devono essere esplicitati nello statuto.
- **Responsabilità:** la società nomina una o più persone responsabili del perseguimento degli obiettivi di beneficio comune.
- **Trasparenza:** è obbligata a redigere annualmente una relazione d’impatto che descrive le azioni intraprese e i risultati raggiunti in termini di sostenibilità e impatto sociale.

Differenze rispetto a un'impresa tradizionale:

Una società tradizionale mira esclusivamente al profitto per i soci, mentre una Società Benefit integra il profitto con l'impatto positivo sulla società e sull'ambiente, e rende conto pubblicamente dei propri progressi in questa direzione.

POLITICA DI SOSTENIBILITÀ

A partire dal 2024 abbiamo deciso di intraprendere un percorso verso una maggiore sostenibilità, seguendo lo standard internazionale del Global Sustainable Tourism Council. Questo schema spinge a valutare la sostenibilità delle strutture non soltanto dal punto di vista ambientale, ma anche gestionale, sociale, economico e culturale.

Intraprendere un percorso di sostenibilità e ottenere la certificazione GSTC (Global Sustainable Tourism Council) rappresenta una scelta strategica e responsabile per diversi motivi.

1. **Responsabilità Ambientale:** Si riconosce l'importanza di proteggere l'ambiente e le risorse naturali, riducendo l'impatto ambientale delle attività turistiche.
2. **Valorizzazione del Territorio:** La sostenibilità permette di promuovere e valorizzare le caratteristiche uniche del territorio, preservando cultura, tradizioni e biodiversità.
3. **Comunità, dignità delle persone ed inclusione:** Investire nella sostenibilità significa anche supportare le comunità locali, creando opportunità di lavoro e migliorando la qualità della vita.

Impatto sul Territorio

1. **Sviluppo Sostenibile:** La certificazione GSTC può portare a un modello di sviluppo turistico che beneficia l'economia locale senza compromettere l'ambiente.
2. **Attrattiva Turistica:** Un impegno visibile verso la sostenibilità può rendere la destinazione più attraente per turisti che cercano esperienze responsabili.
3. **Collabora con Stakeholder:** Favorire collaborazioni tra enti locali, imprese e comunità per creare sinergie positive che promuovano il benessere collettivo.

Adottare un approccio sostenibile e ottenere la certificazione GSTC non è solo un vantaggio competitivo, ma rappresenta anche un passo fondamentale verso un futuro più responsabile e rispettoso. È un modo per prendersi cura del pianeta, delle comunità locali e dei viaggiatori, creando un turismo che sia sostenibile e inclusivo per tutti.

All'Hotel Hotel Baia Azzurra ci impegniamo per un continuo miglioramento della nostra sostenibilità, attraverso un aumento degli impatti positivi e una riduzione degli impatti negativi generati dalla nostra attività.

Abbiamo analizzato, nell'ambito della nostra attività, gli impatti effettivi e potenziali che abbiamo sulla società, sulla cultura e sull'ambiente in cui viviamo, individuando quelli più significativi per noi e per la destinazione.

Analisi degli Impatti

Impatto Ambientale Negativo: Consumo Energetico

- Contesto: Gli hotel consumano grandi quantità di energia per riscaldamento, raffreddamento e illuminazione.
- Gestione: Implementazione di sistemi di gestione energetica, utilizzo di tecnologie a basso consumo, e promozione di pratiche come il risparmio energetico tra il personale e gli ospiti.

2. Impatto Ambientale Positivo: Riduzione dei Rifiuti

- Contesto: La produzione di rifiuti è una problematica significativa per le strutture ricettive.
- Gestione: Introduzione di programmi di riciclo e compostaggio, uso di materiali biodegradabili e riduzione della plastica monouso.

3. Impatto Sociale Negativo: Impatti sulla Comunità Locale

- Contesto: L'aumento del turismo può portare a tensioni con la comunità locale, inclusi problemi di congestione e aumento dei costi della vita.
- Gestione: Collaborazione con le comunità locali per promuovere il turismo responsabile e sostenere iniziative che valorizzino la cultura e i servizi locali.

4. Impatto Sociale Positivo: Creazione di Posti di Lavoro

- Contesto: Il settore alberghiero è una fonte importante di occupazione nelle comunità.
- Gestione: Offrire opportunità di lavoro equo, con uno stipendio adeguato e formazione per il personale, favorendo la crescita delle competenze locali e l'occupazione giovanile.

5. Impatto Economico Positivo: Sviluppo Economico Locale

- Contesto: Gli hotel possono contribuire significativamente all'economia locale attraverso la spesa dei turisti.
- Gestione: Collaborare con fornitori locali e promuovere pacchetti turistici che includano esperienze locali, stimolando l'economia.

Il presente documento riporta una sintesi dei nostri obiettivi di sostenibilità per il triennio dal 2025 al 2028.

LA STRUTTURA

La nostra struttura è situata direttamente sulle rive del Lago di Garda in una posizione spostata dal centro del paese a ridosso del Monte Brione, nel Lido di Arco, che offre un'esperienza unica grazie alla sua posizione privilegiata, alla natura che la circonda ed al suo giardino.

Servizi e Struttura

- Camere: L'hotel dispone di 39 camere, per un totale di 77 posti letto, alcune delle quali accessibili e attrezzate per persone con disabilità motorie.
- Ristorante: aperto a mezzogiorno tutti i giorni, tranne il mercoledì (solamente panini ed insalate) ed un ristorante serale aperto dal giovedì alla domenica nei periodi di alta stagione solamente. Inoltre la cucina propone piatti vegetariani e su richiesta anche vegani, abbiamo inoltre sempre disponibili prodotti senza glutine ed alternativo senza lattosio.

- Beach bar : aperto tutti i giorni dalle 09:00 alle 24:00 offre caffetteria, gelati fatti in casa, torte fatte in casa e una lista cocktail per gli orari serali
- Wellness: piccola zona benessere con idromassaggio, sauna, docce e area relax.
- Infrastrutture per sport acquatici e ciclisti: Windsurf garage, bike garage con piccola officina, noleggio city bike e ricarica e-bike e per auto elettriche (spina Type-2).
- Wi-Fi: Free Wi-Fi in tutta la struttura
- Parcheggio : privato per tutti i nostri clienti e dipendenti
- Servizio in camera : offriamo servizio in camere dalle 09:00 alle 22:00 solo per bevande e panini
- Servizio self-laundry : abbiamo una stanza con lavatrice, asciugatrice e ferro da stiro a disposizione degli ospiti per il self-laundry
- Stanza per check-out : abbiamo una stanza dedicata ai late check-out utilizzabile dai clienti durante tutta la giornata per una doccia

Connessione con Architettura e Paesaggio

La struttura rispetta l'architettura tipica del luogo, con linee semplici che si integrano perfettamente nel contesto naturale circostante. Il giardino privato e la terrazza vista lago offrono agli ospiti un collegamento diretto con la bellezza del paesaggio, creando un'atmosfera di totale relax.

Il giardino viene curato direttamente dal Nonno Luigi, sono presenti tutte le specie tipiche del lago e del mediterraneo. D'impatto sono i nostri grandi olivi, con cui produciamo il nostro olio extra vergine d'oliva. Nel giardino possiamo trovare diverse piante di limone, da cui produciamo marmellate e limoncello, arance, bouganville, phoenix, chicas e grazie al clima molto temperato del lago abbiamo anche alcuni alberi di banana. Nel giardino nel retro del giardino abbiamo un nostro orto con le varie spezie che la cucina usa giornalmente per i piatti proposti al ristorante.

Accessibilità

Le aree comuni, il ristorante e il terrazzo sono accessibili al 100% senza nessun gradino inoltre la struttura offre camere completamente accessibili e dispone di servizi specifici per persone con disabilità motorie. Sono previsti anche menù su richiesta per ospiti con esigenze alimentari particolari, come intolleranze o allergie.

Orari :

- Colazione a buffet dalle 8:00 alle 10:30 (colazione e pranzo al sacco disponibili su richiesta)
- Pranzo dalle 12:00 alle 14:30 e cena dalle 19:00 alle 21:30
- Reception aperta dalle 7:30 alle 23:00
- Servizio di guardia notturna con un addetto dalle 23:00 alle 07:00

La struttura si trova in fascia protetta, fascia lago, e segue delle regole urbanistiche e paesaggistiche differenti. Inoltre una parte della proprietà si trova in fascia rossa caduta massi, per via della presenza del Monte Brione.

L'hotel dal 2011 ha iniziato un percorso di rinnovamento completo by step. Inizialmente è stato ampliato il terzo piano per fare spazio alle suites con jacuzzi privata. Questo piano è stato interamente costruito in legno certificato, per avere un impatto ambientale minore ed adempiere alle normative antisismiche.

In seguito del 2018 è stato rinnovato l'intero piano secondo con togliendo la moquette ed allargando le stanze, in questo caso abbiamo optato per utilizzare aziende il più possibile locali e solamente prodotti made in Italy. Il percorso è proseguito nel 2021 con la ristrutturazione del piano terra e del primo piano. In questo caso abbiamo diminuito il numero di stanze, togliendone 6, per allargare ulteriormente le stanze ed allinearci con gli standard richiesti. Anche in questo caso abbiamo collaborato con aziende locali come Tonolli Arredo, Rotaliana e Ecodesign, inoltre abbiamo utilizzato esclusivamente prodotti made in Italy.

Per l'inverno 2025-26 è già in progetto la realizzazione della piscina in giardino ed il rinnovo della zona relax in giardino, che sarà sostituita con una struttura in legno che si mitetizzi al meglio nel nostro giardino. Inoltre è in programma la copertura del parcheggio con una struttura a pannelli fotovoltaici per arrivare ad un 100% di autosufficienza energetica.

IL NOSTRO IMPEGNO PER LO SVILUPPO DEL NOSTRO TERRITORIO

Le persone al centro

Hotel Baia Azzurra condanna ogni forma di sfruttamento, molestie e discriminazione di genere, etnia, religione o disabilità. Per questo si è dotata di un codice etico visibile al link <https://www.baia.it/it/impegno-sociale/codice-etico-e-mission-aziendale>.

Supporto alla comunità

Il nostro Hotel è inserito all'interno di una comunità e supporta le persone che ne fanno parte:

Localmente supportiamo varie società sportive:

- Circolo Surf torbole, sponsorizzazione annuale
- Circolo Vela Arco, sponsorizzazione annuale
- Circolo Vela Torbole, sponsorizzazione annuale
- Circolo Tennis Torbole, sponsorizzazione annuale
- Comitato Sbigolada di Torbole, donazione annuale per l'organizzazione delle festa paesana
- Associazione Spinout, donazione annuale per i vari eventi e collaborazione per la gestione eventi
- AMU Associazione Mondo Unito, supportiamo annualmente con la giornata LET'S SHARE, dove devolviamo l'intero incasso della gironata. Con AMU supportiamo ogni anno un progetto differente in giro per il mondo, i progetti su cui ci focalizziamo sono quelli riguardanti la creazione di nuove imprese.
- Azione Famiglie Nuove, con questa associazione abbiamo tre adozioni a distanza in Myanmar che supportiamo con il guadagno dai gadget e dal nostro olio venduto alla reception.
- St. Albert Community College, supportiamo dal 2023 questo college nel sud della Birmania.

I nostri collaboratori, la risorsa più preziosa

Il nostro impegno verso il territorio passa anche attraverso l'assunzione di personale locale, contribuendo quindi a mantenere la comunità viva. I nostri collaboratori sono la risorsa più preziosa che abbiamo al fine di garantire un'esperienza di alta qualità e pertanto investiamo nella loro formazione.

Per i nuovi ragazzi abbiamo organizzato un piccolo corso interno sulla caffetteria, inoltre abbiamo organizzato due giornate sul vino e le piccole cantine locali con l'aiuto del nostro fornitore Proposta Vini, che predilige e supporta le piccole cantine da tutta Italia.

Il personale del nostro Hotel rappresenta una grande team e solo creando un ambiente di lavoro sicuro, armonioso, rispettoso e sereno possiamo garantire la sua soddisfazione e quella dei nostri ospiti. Ascoltiamo tutte le richieste dei singoli collaboratori e cerchiamo sempre di soddisfare o trovare un equilibrio.

Rispettiamo le norme nazionali in materia di diritto del lavoro, garantendo opportunità di formazione e di avanzamento.

Ci siamo confrontati più volte con delle aziende che offrono servizi di welfare aziendale, ma ci siamo sempre trovati in difficoltà per la peculiarità delle aziende stagionali, e non siamo ancora riusciti a trovare i servizi e prodotti giusti da offrire ai nostri collaboratori.

Per il futuro vorremmo sperimentare orari diversi per conciliare ancora di più la vita privata con il lavoro in azienda, abbiamo già da qualche anni abolito gli orari spezzati e tagliato le ore extra, che vengono fatte esclusivamente nei momenti di effettivo bisogno.

L'idea sarebbe in alcuni dipartimenti di riuscire a offrire la settimana corta di cinque giorni ai nostri dipendenti, almeno nel periodo di bassa stagione. Il raggiungimento di questo obiettivo è collegato alle varie disponibilità dei collaboratori ed alla struttura organizzativa che dovrà essere adattata a questo nuovo modello.

Filiera locale e solidale

Nella nostra proposta gastronomica cerchiamo di dare spazio all'offerta del territorio proponendo piatti della tradizione ed utilizzando prodotti locali ad esempio alle coalizioni proponiamo succhi di frutta di un produttore locale della Valle dei laghi, il miele fresco dei produttori Altoatesini e per il caffè ed i nostri tè e tisane utilizziamo un fornitore locale che produce caffè direttamente qui ad Arco.

Per quanto riguarda il bar, abbiamo optato per utilizzare per lo meno tutti prodotti in vetro e made in Italy, non tendiamo tra i nostri prodotti i grandi marchi come lemonsoda, fanta, ma abbiamo optato per utilizzare produttori italiani come Galvanina, birre locali come Birra Dolomiti o le Birre del Bosco, anche l'acqua in vetro è made in Trentino.

Per quanto riguarda la cucina con il nostro chef abbiamo fatto un percorso finalizzato ad utilizzare per lo più prodotti Trentini ove possibile, come la carne bovina, uova, salumi etc... La cucina segue molto la stagionalità dei prodotti, offrendo dei piatti del giorno che seguono il territorio e la sua stagionalità. Il menù è stato ideato per essere semplice da ristampare qui in hotel per poter cambiarlo stagionalmente.

Per prodotti particolari non reperibili nel nostro territorio privilegiamo l'acquisto equo-solidale come ad esempio per le tisane ed i tè che offriamo sia alle colazioni che al bar.

Collaboriamo con le aziende del territorio:

- Omkafè
- Pregis
- Viviani
- Genesis
- Segata

Gli obiettivi futuri sono di riuscire a collaborare ulteriormente con produttori locali anche piccoli. Abbiamo già intenzione di allestire, e sarà pronto per la stagione 2025, un nuovo piccolo corner-shop alla reception per vendere alcuni prodotti di piccoli produttori locali di miele, marmellate ed altri prodotti locali.

LA NOSTRA ATTENZIONE PER LA CONSERVAZIONE E LA PROMOZIONE DELLA CULTURA LOCALE

Crediamo che il patrimonio storico e culturale del nostro territorio sia un valore unico, da proteggere e far conoscere. Per questo, all'Hotel Baia Azzurra sosteniamo con l'aiuto di Garda Dolomiti iniziative che promuovono e preservano la cultura locale, attraverso donazioni e collaborazioni con associazioni e pro loco impegnate nella valorizzazione delle tradizioni del Lido di Arco e del Lago di Garda. Ad esempio sosteniamo i vari circoli sportivi del paese di Torbole sul Garda, sia Circolo Tennis, che Circolo Vela Arco, che organizzano anche corsi a prezzi calmierati per i ragazzi residenti.

Anche a tavola raccontiamo il nostro legame con il territorio: nel nostro menù proponiamo piatti tipici come la carne salada, i limoni del Garda e il pesce delle Alpi, come la trota. Utilizziamo latte e yogurt trentini e scegliamo il più possibile prodotti da fornitori locali, per mantenere vive le eccellenze della nostra terra. Inoltre nel nostro shop presso la reception valorizziamo alcuni prodotti locali come confetture ed olio extra vergine prodotto direttamente da noi.

I nostri obiettivi per i prossimi tre anni

Nei prossimi tre anni vogliamo rafforzare il nostro impegno nella conservazione e promozione della cultura locale. Intendiamo farlo ampliando la collaborazione con realtà culturali del territorio, con l'aiuto di Garda Dolomiti, proponendo più prodotti locali nel nostro menù e sostenendo iniziative che valorizzano il patrimonio materiale e immateriale del Garda Trentino.

IL NOSTRO IMPEGNO PER L'AMBIENTE

A tavola

Carne salada Trentino, speck Trentino, mele la Trentina, peperoncino Trentino, Succo di mela della Valle Laghi, trota da allevamenti locali in Trentino, frutta e verdura di stagione fornita da Genesis Frutta.

Alcuni di questi prodotti sono 100% a chilometro zero come il succo di mela, molti prodotti dell'ortofrutta, le mele ed anche l'olio d'oliva che viene utilizzato per il ristorante serate di Agraria di Riva del Garda.

Molti dei prodotti che usiamo sono da agricoltura biologica, soprattutto i prodotti di ortofrutta.

Per la carne, specialmente quella bovina, prediligiamo allevamenti della regione, e da quest'anno collaboriamo con un nuovo fornitori che propone anche salumi 100% locali.

Le uova vengono acquistate generalmente dalla Cooperativa La margherita di Tremosine che assicura la provenienza da galline allevate a terra.

Il pesce acquistato da Viviani è quasi sempre pesce fresco, e si prediligono pesci di acqua dolce per essere più coerenti con il nostro territorio. Ad esempio offriamo una frittura di pesce di lago.

Nel nostro menù proponiamo piatti coerenti con il nostro territorio e che seguono la stagionalità, inoltre proponiamo sempre una o due alternative vegetariane vegane, anche al di fuori di quello che è il menù standard.

Per il futuro, con l'aiuto dei nostri fornitori, speriamo di poter focalizzare ulteriormente gli acquisti su prodotti sostenibili per il territorio e il più locali possibili. Questo sarà possibile se anche i nostri fornitori, con la nostra spinta, riusciranno a focalizzarsi anche loro verso una maggiore sostenibilità dei prodotti offerti. Vorremmo inoltre creare nuovi menu, focalizzandosi ancora di più sui prodotti locali ma mescolandoli a sapori diversi ed esotici, per proporre una cucina locale che guarda anche al di fuori della nostra regione e dell'Italia.

Acquisti ecologici ed efficienti

La riduzione degli impatti ambientali inizia con l'acquisto di beni ecologici:

ad esempio per la carta utilizzata utilizziamo solo carta riciclata e certificata FSC, inoltre anche per la carta igienica utilizziamo solamente carta igienica riciclata con certificazione FSC

Stiamo pian piano abbandonando tutti i prodotti monouso nelle camere, abbiamo tolto i bicchieri di plastica ed inserito dei bicchieri in carta riciclata, e sostituito tutti i saponi monouso con dei dispenser grandi e ricaricabili.

Vorremmo nei prossimi anni riuscire ad avere tutti i prodotti, non solo nelle camere, ma anche al ristorante solamente con carta riciclata e certificata.

Risparmio energetico ed energia pulita

- abbiamo a disposizione pannelli a energia solare, posizionato sul tetto dell'hotel al posto delle tradizionali tegole, che produce all'incirca 36 kwh, l'impianto riesce a coprire nelle giornate soleggiate un 30% del fabbisogno della struttura, inoltre l'energia prodotta nel periodo invernale viene immessa nella rete locale e venduta al GSE.
- per l'energia elettrica ci affidiamo a Dolomiti Energia, azienda che produce energia elettrica al 100% da fonti rinnovabili
- per quanto riguarda la riduzione dei consumi di energia, nel 2023 sono state cambiate le nostre caldaie, con delle pompe di calore che sfruttano l'acqua del sottosuolo, sia per la produzione di acqua calda e riscaldamento che per l'aria condizionata estiva. Soprattutto per l'aria condizionata il risparmio energetico, per via della bassa temperatura di 12 C° dell'acqua del sottosuolo, è stato enorme. Queste caldaie funzionano in oltre in base alla effettiva richiesta della struttura ed in base alla temperatura esterna, avendo un sensore esterno per il monitoraggio della temperatura.
- sono stati cambiati tutti i frighi del bar ed alcuni frigo della cucina, acquistando 3 apparecchiature più efficienti dal punto di vista energetico. Questo è accaduto anche per le lavatrici e lavastoviglie che sono state cambiate nel 2022 con modelli più moderni e meno energivori.
- per quanto riguarda l'illuminazione della struttura il 70% dell'illuminazione è a led e l'illuminazione esterna è stata tramite orologi differenziati, per ridurre il consumo ma anche ridurre l'inquinamento luminoso notturno.

- abbiamo anche installato dei pannelli per l'acqua calda con un accumulo di 30.000 litri, da utilizzare soprattutto nei momenti di grande richiesta
- nel 2023 sono stati cambiati anche tutti gli infissi del piano terra (quelli delle camere sono rinnovati nel 2012 e nel 2022), questo ci ha permesso di risparmiare ulteriormente soprattutto sul riscaldamento invernale, con una maggiore insolazione.
- il sistema di riscaldamento e condizionamento è gestito da un computer, dove le temperature vengono decise dalla direzione, lasciando al cliente un piccolo margine. questo per evitare utilizzi non corretti ed eccessivi dell'aria condizionata e del riscaldamento.

L'obiettivo per i prossimi tre anni è un ulteriore miglioramento, soprattutto per quanto riguarda le grandi attrezzature soprattutto della cucina, che andranno ammodernate e sostituite. Abbiamo in progetto anche una copertura per il parcheggio con pannelli fotovoltaici.

Risparmio idrico

La crisi climatica ha iniziato ad interessare sempre di più anche la disponibilità di acqua. Per questo ci impegniamo a ridurre i consumi.

La struttura non ha un sistema di recupero delle acque meteoriche, ma per risparmiare sull'acqua sono stati installati su tutti i rubinetti della struttura i riduttori di portata, temporizzatori in tutte le docce.

Nelle camere sono stati predisposti dei cartelli che ricordano l'importanza dell'acqua. In questi cartelli viene anche ricordato che il cambio degli asciugamani viene effettuato solamente quando gli asciugamani vengono riposti sul pavimento, e spinge al riuso degli stessi.

L'irrigazione dell'hotel è gestita da una centralina, con orari limitati.

I nostri obiettivi per i prossimi tre anni

Puntiamo a raggiungere un consumo idrico pari o inferiore a 140 litri per ospite a notte, in linea con i benchmark di eccellenza. Per farlo, abbiamo previsto:

- la sostituzione graduale dei vecchi impianti idraulici con modelli più efficienti;
- campagne di sensibilizzazione rivolte agli ospiti per promuovere comportamenti responsabili nel consumo dell'acqua;
- la formazione continua del nostro staff sulle buone pratiche di gestione idrica;
- intervenire rapidamente in caso di sprechi o anomalie

Benchmark di eccellenza: ≤ 140 l/ospite - notte

Acqua pulita

Mettiamo in atto buone pratiche per mantenere la nostra acqua più pulita:

- Acquistiamo detergenti ecologici per ridurre l'utilizzo di sostanze dannose per l'ambiente, abbiamo introdotto sia per le nostre lavatrici che per la pulizia delle stanze i prodotti EcoLabel. Per la pulizia delle stanze questi prodotti a marchio EcoLabel sono arrivati ad un 60% . Molti dei prodotti che usiamo soprattutto i detersivi per i pavimenti hanno dei dosatori, il dosatore è presente anche in cucina, per il detersivo utilizzato per i pavimenti.

L'obiettivo è arrivare ad un 90% di prodotti EcoLabel, sia nel reparto stanze che in cucina e nel bar.

Riduzione dei rifiuti

Monitoriamo i rifiuti prodotti dalla nostra struttura oltre a mettere in atto azioni per la loro riduzione:

- Attraverso acquisti efficienti
- Attraverso la limitazione degli sprechi , soprattutto al buffet delle colazioni, i prodotti avanzati vengono riproposti al bar durante la giornata, ad esempio torte e croissant.
- Attraverso il recupero di materiali di scarto
- Incentivando la raccolta differenziata non solo nelle aree comuni ai clienti, ma all'interno della cucina, del bar ed anche nelle camere dove da quest'anno abbiamo inserito dei bidoni con i tre comparti per la raccolta differenziata.

L'obiettivo è di migliorare la comunicazione anche con i dipendenti sull'importanza della raccolta differenziata, e raggiungere un livello di raccolta differenziata ancora maggiore.

Benchmark di eccellenza: $\leq 0,6$ kg/ospite notte, 90% in raccolta differenziata

Mobilità sostenibile

I trasporti hanno un impatto importante sulle emissioni, per questo cerchiamo di ridurli e incentivare la mobilità sostenibile:

- la struttura è raggiungibile con i mezzi sia con Trentino Trasporti che con ATV Verona, la fermata si trova a 500 mt. Inoltre alla reception i collaboratori sono sempre pronti ad aiutare i clienti per organizzare transfer, gite o escursioni con i mezzi di trasporto pubblicitari. La direzione inoltre spinge il team reception a promuovere i bus e traghetti, anche perché la nostra zona è ormai satura di automobili.
- vengono anche proposti escursioni con i battelli di Navigarda soprattutto per Limone e Malcesine, così da non utilizzare l'automobile
- in hotel offriamo gratuitamente delle city bike ai nostri clienti, anche questo per spingere il cliente a non utilizzare l'auto. Siamo anche convenzionati con Velo Lake per il noleggio di E-Bike e MTB, è inoltre possibile avere la consegna delle biciclette qui direttamente in hotel. Diamo a disposizione ai clienti un garage bicicletta con carica per e-bike
- in hotel sono presenti due colonnine di ricarica per veicoli elettrici
- inoltre ad aggiunta del servizio pubblico di Trentino Trasporti e ATV è presente sull'intero territorio del Garda Trentino il servizio Bus&Go, tramite app dedicata, che viene promosso dagli addetti alla reception.

Gli obiettivi per il futuro è di aumentare di un 30% la percentuale di clienti che ci raggiungono in treno, in aereo e con i vari mezzi di trasporto pubblico, questo sarà possibile solo se verrà implementato un serio servizio di connessione con gli aeroporti e le stazioni ferroviarie che servono il nostro territorio.

Riduzione delle emissioni

Monitoriamo le nostre emissioni di gas effetto serra oltre a mettere in atto azioni per la loro riduzione:

- Attraverso la riduzione degli sprechi
- Attraverso l'utilizzo di energia verde

Riduzione dell'uso di energia:

- Installazione di un nuovo impianto fotovoltaico a copertura del parcheggio
- aggiornamento della parte di illuminazione che non è a led
- miglioramento dell'isolamento termico per ridurre il consumo di energia destinato al riscaldamento e al raffrescamento, soprattutto nel locale cucina e zona comune dei dipendenti

Ottimizzazione dei consumi idrici:

- sensibilizzare i clienti e tutti i collaboratori ulteriormente sull'utilizzo dell'acqua e

Gestione dei rifiuti:

- incremento della raccolta differenziata
- implementazione ulteriormente le politiche "zero plastica" e utilizzo di materiali biodegradabili o riciclabili. Abbiamo già iniziato il percorso zero plastica sia al bar, dove non sono presenti prodotti in confezioni o bottiglie di plastica ed anche nelle camere, inserendo ad esempio bicchieri in carta nei bagni.

Coinvolgimento degli ospiti:

- Sensibilizzazione degli ospiti sull'uso consapevole delle risorse tramite programmi di sostenibilità ancora da scegliere, affidandosi ad altre associazioni

Inquinamento luminoso e acustico

Per ridurre al minimo i nostri impatti sulla fauna che circonda la nostra struttura:

- Assenza di fari o fasci luminosi puntati verso l'alto
Schermatura delle lampade esterne
Spegnimento delle luminarie esterne dalla mezzanotte all'alba
- Luci esterne regolate da orologi differenziati per zone, e sensori di prossimità

Conservazione della biodiversità, degli ecosistemi e del paesaggio

Ci prendiamo cura del nostro territorio, rispettando la flora e la fauna che qui hanno casa:

Obiettivi di miglioramento

Efficienza energetica

Installazione di pannelli solari a copertura del parcheggio per un ulteriore miglioramento dell'efficienza energetica della struttura.

Sostenibilità delle strutture ricettive

Abbandono del progetto della piscina in favore di una soluzione più sostenibile: due vasche idromassaggio incassate nel terreno, con ridotto consumo di acqua ed energia.

Automazione e controllo energetico

Installazione di un sistema domotico per la gestione intelligente degli impianti nelle camere, finalizzato a un uso più efficiente delle risorse.

Sensibilizzazione ambientale degli ospiti

Rafforzamento della comunicazione verso i turisti, in particolare quelli internazionali extra-europei, sull'importanza della raccolta differenziata e dell'uso dei trasporti pubblici. Questo avverrà tramite la comunicazione aziendale e la piattaforma DUVE.

Formazione del personale

Ulteriore sensibilizzazione e formazione dei collaboratori sulle buone pratiche di raccolta differenziata e sostenibilità ambientale.

Mobilità sostenibile

Promozione attiva presso gli ospiti della mobilità dolce e dell'utilizzo di mezzi alternativi all'auto privata per gli spostamenti locali.

Responsabilità sociale

Avvio di progetti di raccolta fondi anche a favore di associazioni locali, oltre al continuo supporto dei progetti già esistenti in Asia.

Io sottoscritto Simone Nodari in qualità di proprietario e direttore della struttura Hotel Baia Azzurra confermo l'adozione della presente politica di sostenibilità

Luogo Lido di Arco Data 14/05/2025

Firma