

POLITICA DI SOSTENIBILITÀ DELL'HOTEL LUISE

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.

La sostenibilità ha sempre rappresentato un punto da valorizzare, le vecchie tradizioni di rispetto e mantenimento del territorio, dell'ambiente che ci circonda e del personale con cui collaboriamo sono stati da sempre i pilastri che hanno guidato la famiglia nelle scelte. Per questo abbiamo deciso di ufficializzare il passaggio attraverso la certificazione. Si trattava solamente di certificare quanto stessimo già attuando.

All'Hotel Luise 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.

LA STRUTTURA

La prima costruzione dell'hotel (30 camere con servizi comuni) risale al 1959, realizzata da Eugenia e Rino Bertolini. La loro passione per la ristorazione porta il Luise ad essere riferimento per la città e i dintorni. Negli anni l'hotel viene ampliato e ammodernato in più occasioni fino a raggiungere le attuali dimensioni nel 1997. Dal 1990, venendo a mancare entrambi i genitori, la gestione dell'hotel passa al figlio Alberto e alla moglie Stella, che nel frattempo avevano completato la loro formazione universitaria in ambiti non legati alla professione alberghiera.

Una scelta di cuore per proseguire nel lavoro costruito in una vita da Eugenia e Rino.

Una scelta che con impegno, dedizione e continui investimenti guidati da una grande passione ha portato l'hotel Luise all'attuale struttura 4 stelle di 67 camere curata e mantenuta in ogni piccolo dettaglio.

L'ospitalità però è fatta soprattutto dalle persone e siamo particolarmente orgogliosi del nostro staff.

La struttura dispone di camere accessibili per disabili su ogni piano, inoltre da qualche anno realizziamo tutte le docce a pavimento per facilitare comunque l'ingresso di persone con difficoltà motorie, inoltre se ci fosse la necessità disponiamo di maniglioni e supporti da installare anche in camere non espressamente classificate per disabili.

IL NOSTRO IMPEGNO PER LO SVILUPPO DEL NOSTRO TERRITORIO

Le persone al centro

L'Hotel Luise 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](#)

Supporto alla comunità

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

- Siamo convenzionati con la scuola locale alberghiera per ospitare ragazzi in Stage formativo durante i mesi di Aprile
- Offriamo i nostri servizi alberghieri anche ad ospiti esterni alla clientela, gli abitanti locali possono prenotare la colazione, lo psicoaperitivo e la cena per svagarsi e distrarsi dalle solite frequentazioni cittadine.

- Sosteniamo un'associazione locale (ALBACHIARA) dedita alla parità di genere e a combattere la violenza sulle donne.
- Il nostro proprietario ALBERTO BERTOLINI è attivamente coinvolto nel supporto agli enti locali con ruoli associativi, tra questi ricordiamo Vicepresidente di ASAT Trentino, Consiglio Nazionale di Federalberghi, Consiglio Sindacale di Federalberghi, Membro del Direttivo Locale di ASAT, Presidente dell'Ente Bilaterale Turismo Trentino

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.

Ad esempio inseriamo nel contratto di lavoro la collaborazione con l'Ente Bilaterale del Turismo Trentino per la formazione gratuita del personale. Inoltre annualmente decidiamo insieme al personale le tematiche su cui vorrebbero formarsi e le finanziamo. Nel 2025 ad esempio abbiamo formato il Maitre ed un Cuoco su un corso da Sommelier.

Il personale del nostro Hotel rappresenta una grande famiglia e solo creando un ambiente di lavoro sicuro, rispettoso e sereno possiamo garantire la sua soddisfazione e quella dei nostri ospiti. Rispettiamo le norme nazionali in materia di diritto del lavoro, garantendo opportunità di formazione.

Ogni anno organizziamo prima della stagione ed a termine della stessa un evento di socializzazione e gratificazione con tutto il team.

Ci siamo posti come obiettivo l'analisi e un piano di fattibilità per l'implementazione di un sistema di welfare aziendale parametrato al raggiungimento di obiettivi comuni.

Filiera locale e solidale

Nella nostra proposta gastronomica cerchiamo di dare spazio all'offerta del territorio proponendo piatti della tradizione ed utilizzando prodotti locali come l'Olio DOP della Madonna delle Vittorie e la Carne Salada Trentina.

Per prodotti particolari non reperibili nel nostro territorio privilegiamo l'acquisto di cioccolato Nestlé certificato Rainforest.

Collaboriamo con le aziende del territorio

- OMKAFE
- AGRARIA RIVA DEL GARDA SOC. COOP AGRICOLA
- PLANET BEVANDE SRL
- PREGIS SPA

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

Il patrimonio storico-culturale di destinazione accresce il valore del territorio e pertanto va protetto e promosso. Il nostro sostegno alla cultura locale si sostanzia in finanziamento dell'evento GARDA JAZZ, il quale lo sosteniamo economicamente e offrendo gratuitamente l'Hotel come sede dell'evento aperto soprattutto a cittadini ed esterni.

Ospitiamo in Albergo una collezione permanente di etichette da valigia che ripercorrono la cultura alberghiera mondiale, essendo aperta anche agli esterni ci permette di raccontare la cultura locale come tradizione dell'edificio esistente nel patrimonio locale dal 1959.

Inoltre annualmente sosteniamo un artista italiano per la creazione di un'etichetta da valigia personalizzata.

Forniamo sostegno ad altre associazioni locali di volontariato come LA BACIONELA, LA BEFANA SUBACQUEA e LA NOTTE DI FIABA.

L'albergo ha sempre posto una particolare attenzione al design ed alla cultura locale, visibili all'interno dell'albergo sono esposte Vespe antiche, una 500 di fronte all'albergo (simbolo del Design italiano) e un hockey su prato vintage realizzato a Rovereto dalla Falegnameria Ruele facente parte della tradizione roveretana di Hockey.

Il nostro menù contiene alcuni piatti tipici come ad esempio la carne salada con i crauti trentini e la lasagna.

Infine, fra gli eventi promossi e svolti dall'hotel ci sono esempi di tradizioni del luogo come una biblioteca al Ricevimento con vari libri che narrano diverse tematiche legate alla località, inoltre viene rappresentata in tutta la struttura una collezione di dipinti di Eugenia Giovanella quale eredità del patrimonio culturale.

IL NOSTRO IMPEGNO PER L'AMBIENTE

A tavola

Prodotti Alimentari Locali e Km0

Olio Extravergine Agraria Riva e Madonna Delle Vittorie

BioSucco Mela

Omkafe

Prodotti alimentari biologici / fair trade/MSC

Succo Plose

Spaghetti Matt Felicetti

Vino Rossara Le Giare Zeni Bio

Alegria Nestlè

Proposta di piatti con ingredienti stagionali

Risotto alle Melanzane affumicate

Risotto agli asparagi

Proposta di piatti vegetariani e vegani

Las Vegan

Bruschette

Crostone di Sedano Rapa

Acquisti ecologici ed efficienti

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

- tutta la carta consumabile che acquistiamo (carta igienica, fazzoletti, carta per stampa) è certificata FSC

Prestiamo inoltre particolare attenzione a limitare imballaggi poco sostenibili e prodotti monouso:

- preferiamo acquisti di birre con contenitori a rendere o tramite spina
- da circa dieci anni siamo passati a flaconi riempibili nelle camere per shampoo e bagno schiuma

- preferiamo l'uso negli alimenti a colazione di prodotti di grande formato che travasiamo in contenitori sul buffet per eliminare le monodosi

Nel 2025 abbiamo cambiato il metodo di lavaggio della lavanderia interna passando ad metodo 4.0 a bassa temperatura per:

- maggiore longevità dei capi
- ottimizzazione dei costi
- efficienza produttiva
- impatto ambientale ridotto
- rimozione delle macchie con filtro solare

Risparmio energetico ed energia pulita

Abbiamo avviato un processo di monitoraggio dell'energia che acquistiamo e abbiamo intrapreso le seguenti scelte per ridurre il nostro impatto:

- Abbiamo a disposizione due sistemi per autoprodurre energia elettrica a basso costo, un cogeneratore a gas metano (che viene rifornito con gas compensato da attività per la CO2 da Dolomiti Energia) e pannelli a energia solare con cui produciamo 50,3 MWh dei quali 2 MWh reimmessi in rete. Sul totale consumato nel 2024 di 228 MWh quindi l'autoproduzione è del 18%.
- L'energia che acquistiamo da Dolomiti Energia proviene al 100% da fonti rinnovabili.
- Abbiamo installato un sistema di Domotica centralizzato per ridurre i consumi energetici delle camere e delle zone comuni temporizzando le accensioni, interrompendo l'energia in camera quando il cliente non è presente e impostando la temperatura dell'aria condizionata da remoto.
- Il nostro fornitore di impianti elettrici negli ultimi lavori ci ha sempre installato luci LED a basso consumo.

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:

- Abbiamo sempre richiesto negli ultimi lavori cassette wc a risparmio idrico con riduttore del volume.
- Abbiamo sempre installato rompigetto nelle docce e nei lavabi
- Nel nostro giardino usiamo un pozzo artesiano per l'irrigazione del verde oltre a girandole a risparmio idrico
- Nelle camere è presente una segnaletica opportuna affinché il cliente richieda il cambio solo se necessario oltre ad una corretta comunicazione sul portale interno riservato ai clienti.
- Nel piano abbiamo indicato il nostro impegno per la riduzione dei consumi dandoci l'obiettivo di arrivare al 100% entro 3 anni.

Tramite l'analisi del Water Risk Atlas, abbiamo individuato che il livello di rischio idrogeologico del nostro territorio è medio-basso. Inoltre, dal 2025 ci impegniamo a monitorare i consumi di acqua dell'attività tramite l'autolettura del contatore mensilmente.

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 perchè al personale è consentito portare a casa eventuale cibo avanzato nella mensa.

- La riduzione dove possibile dell'utilizzo di prodotto monouso, abbiamo eliminato ovunque i prodotti monouso, l'unico prodotto che abbiamo mantenuto sono le bustine monouso di ketchup e maionese perché consente una gestione più ecologica in quanto dei dispenser riempibili non sono consentiti da norma HACCP e inoltre produrrebbe molto più spreco in quanto le bustine possono essere anche riutilizzate. Inoltre le forniamo ai clienti solo su richiesta.
- Tramite il portale Qualitando abbiamo un portale ad uso interno per i clienti dove possono trovare tutte le informazioni evitando di stampare materiale consumabile.
- Attraverso il recupero di materiali di scarto (rivendita olio a VIALO, scarti caffè a Raffaele)
- Incentivando la raccolta differenziata - abbiamo installato diversi contenitori per la raccolta differenziata nelle aree comuni oltre ad una corretta comunicazione sul portale Qualitando per le informazioni ai clienti.

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 pubblici (fermata a 300 mt)
- Scheda degli orari e informazioni sul trasporto pubblico sono facilmente consultabili sia dai collaboratori che dagli ospiti.
- Siamo convenzionati con Clever Transfer per la prenotazione di transfer collettivi o individuali
- Siamo convenzionati con RIWUS per il noleggio e la consegna di biciclette o altri mezzi di trasporto a basso impatto.
- Sono presenti colonnine per la ricarica delle macchine elettriche.
- È possibile la ricarica delle bici elettriche nel deposito biciclette.
- La struttura promuove e pubblicizza l'utilizzo dei mezzi pubblici (tramite la garda guest card i clienti possono usufruire di mezzi pubblici gratuiti, sconti sulle navi e del servizio bus and go)

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

Abbiamo calcolato le emissioni di CO2 derivanti dall'attività dell'albergo nell'anno 2024 e il dato equivale a 83,85 tCO2 emesse.

Conservazione della biodiversità, degli ecosistemi e del paesaggio

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

- Le aree verdi della proprietà sono gestite in modo responsabile: linee guida della gestione del verde
- Le specie invasive nella proprietà sono eradiccate
- collaboriamo con l'aiuto della APT locale grazie alla campagna [MAKE THE DIFFERENCE](#)

Obiettivi di miglioramento

Ci siamo dati alcuni obiettivi per gli anni a venire aggiornandoli periodicamente e cercando di approntare le soluzioni che garantiscano i risultati maggiori nel rispetto dei vincoli di bilancio.

Per questo ci siamo fissati il seguente cronoprogramma di sostenibilità:

- Inverno 2025
 - Rifacimento Camere Piano 0
 - Integrazione Sistema di Domotica
 - Rifacimento Bagni
 - Sostituzione Serramenti
 - Risanamento Mobili piano 0
 - Valutare lo sviluppo di un piano di welfare per collaboratori
 - Messa a disposizione di spazi per incontri ed eventi della comunità a titolo gratuito
 - Condivisione delle campagne FAI per siti locali
 - Eliminare la plastica monouso con l'adozione del piano di dismissione
 - Eliminare la stampa delle prenotazioni al ricevimento

Io sottoscritto Alberto Bertolini in qualità di titolare e legale rappresentante della struttura Hotel Luise confermo l'adozione della presente politica di sostenibilità

Riva del Garda, 19 maggio 2025


Hotel Luise srl
Viale Rovereto, 9,
38066 RIVA DEL GARDA (TN)
P. IVA 01542470222
C. F. 01096470222