

Il cambiamento e l'innovazione rappresentano un must per LTA.

Febbraio si è concluso con la costituzione di una new.co, **LTAmbiente**, con i colleghi di Linea Ambiente Industries, al fine di offrire una nuova realtà imprenditoriale nata con l'obiettivo di innovare e rispondere alle esigenze moderne tramite una molteplicità di servizi, con la stessa efficacia, efficienza e professionalità dimostrata fino ad ora.

Alla base della nostra "mission" c'è un forte impegno per la qualità e l'eccellenza cercando di offrire soluzioni all'avanguardia, pensate per migliorare la vita dei nostri clienti e per rispondere alle sfide di un mondo in continua evoluzione.

Tra i nuovi servizi che LTAmbiente andrà a promuovere, possiamo anticipare:



- ✓ Valutazione impatti ambientali;
- ✓ Valutazione emissioni in atmosfera;
- ✓ Valutazione impatto acustico;
- ✓ Analisi dell'inquinamento dell'aria;
- ✓ Valutazione degli scarichi idrici;
- ✓ Valutazione della contaminazione da suolo;
- ✓ Consulenza su potenziali vincoli regolamentari e legislativi;
- ✓ Studi di fattibilità, pratiche ambientali e progetti per l'ottenimento di autorizzazioni ambientali.



Siamo pronti a fare la differenza!

Contattaci per una consulenza gratuita e diventa parte di una comunità che guarda al futuro con fiducia e passione.



COMUNICAZIONE INAIL DEI NOMINATIVI DEGLI RLS ENTRO IL 31/03/2025

Con la presente siamo a comunicarvi che **31 Marzo** scade il termine per effettuare la **comunicazione all'Inail dei nominativi dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS)**, come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 (Testo Unico sicurezza lavoro).

Il datore di lavoro ha difatti l'obbligo di comunicare in via telematica all'Inail, in caso di nuova nomina o designazione, i nominativi dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS) ai sensi dell'articolo 18, del decreto legislativo 81/2008, così come modificato dal d.lgs. 106/2009.

Tale comunicazione fotografa la situazione presente in azienda al 31 dicembre dell'anno precedente, per cui verranno comunicati i nominativi dei rappresentanti in carica in tale data. Le aziende sono obbligate esclusivamente alla comunicazione delle nomine effettuate e delle variazioni intervenute nell'anno precedente.

La comunicazione da effettuare entro il 31 marzo 2025 riguarda esclusivamente i dati del rappresentante aziendale dei lavoratori per la sicurezza, mentre per i nominativi dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza territoriali o di comparto non va effettuata alcuna comunicazione. Deve essere inoltrata per via telematica tramite il sito dell'INAIL, con le proprie credenziali o tramite SPID. Mediante l'apposita procedura all'interno della sezione "RLS" e la successiva "Dichiarazione RLS".

Per informazioni contattare i nostri recapiti 0586 828957 oppure scrivere alla mail info@logistictrainingacademy.it



Se siete amanti della cucina tradizionale toscana, questa scuola è perfetta per voi! Prenotate ora per partecipare alle lezioni uniche e immergervi nei sapori autentici di Livorno.



Alla fine del corso, potrete godervi il piatto che avete preparato con le vostre mani! Condividete una postazione con un amico o familiare al prezzo di un singolo partecipante.

Non vediamo l'ora di farvi scoprire i sapori della tradizione insieme a Il Bocca!

Abbiamo una notizia che ti farà venire l'acquolina in bocca! 🍴

Perché non condividere la tua passione per la cucina con un amico o un familiare e, allo stesso tempo, ottenere un fantastico sconto sul tuo prossimo corso?

Ecco come funziona:

- Porta un nuovo iscritto al nostro corso di cucina.
- Loro si iscriveranno al corso e tu riceverai uno sconto del 10% sul prossimo corso che frequenterai con noi!

Fрати e Bomboloni - 27 Marzo

Preparatevi a scoprire i segreti di questi dolci irresistibili!

Cosa faremo insieme:

- Imparerai a scegliere le farine adatte
- La tecnica corretta per impastare e per avere un impasto soffice e ben lievitato
- Come friggere a casa



Sopravvivenza in cucina - 3 - 10 - 17 Aprile

Impara i segreti della cucina gourmet in un percorso pratico e divertente, suddiviso in tre serate dedicate a piatti unici e irresistibili! Ogni incontro ti guiderà attraverso nuove tecniche, ingredienti freschi e abbinamenti sorprendenti, per farti vivere un'esperienza indimenticabile.

E se siete amanti della cucina ma non sapete da dove iniziare, questo corso è perfetto per voi

Il menù delle serate:

- Salse e sughi da chef stellati
- Secondi e contorni semplici ma che lasceranno tutti a bocca aperta
- Piccole delizie di fine pasto per stupire ogni ospite e conquistare la nonna



Pizza e Lieviti - 9 Maggio

Preparatevi a scoprire i segreti del piatto più buono del mondo!

Cosa faremo insieme:

- Scelta delle materie prime (farina e lievito)
- Tecniche di impasto
- Tecniche di staglio e stesura
- Scelta dei condimenti
- Tecniche di cottura



Per maggiori informazioni e iscrizioni, visita www.ltacookingschool.it