

PIANO SPOSTAMENTI CASA - LAVORO 2025: UN'OPPORTUNITÀ PER UNA MOBILITÀ AZIENDALE PIÙ SOSTENIBILE

LTA ricorda alle aziende l'obbligo di redigere e inviare entro il 31 dicembre 2025 il Piano Spostamenti Casa-Lavoro (PSCL) per le unità locali con più di 100 dipendenti, situate in aree urbane con oltre 50.000 abitanti.

👉 Il PSCL è uno strumento fondamentale per:

- Analizzare gli spostamenti dei dipendenti;
- Individuare misure alternative all'auto privata (TPL, bici, car-pooling, smart working);
- Ridurre traffico, costi aziendali e impatto ambientale.
- Supporto alle imprese

SMART

🎯 Perché adottare il PSCL

- ✓ Riduzione dei costi aziendali legati ai parcheggi, alla gestione flotte e all'assenza legata al traffico.
- ✓ Miglioramento del benessere dei lavoratori, con riduzione dello stress da traffico e migliore equilibrio vita-lavoro.
- ✓ Impatto ambientale ridotto, grazie alla diminuzione delle emissioni inquinanti e del consumo energetico.
- ✓ Valorizzazione dell'immagine aziendale, posizionandosi come realtà attenta alla sostenibilità e all'innovazione.

📌 Come procedere e suggerimenti operativi?

1. Coinvolgimento attivo del personale: un'indagine interna (questionario) è fondamentale per comprendere le esigenze reali di spostamento.
2. Coordinamento con enti locali: collaborazione con comuni e gestori del trasporto pubblico per migliorare l'offerta e creare sinergie.
3. Strumenti digitali di monitoraggio: app e sistemi per raccogliere dati in tempo reale e validare le misure.
4. Aggiornamento continuo: il PSCL non è statico: va rivisto, monitorato e adattato periodicamente.
5. Formazione e sensibilizzazione: comunicazioni, workshop e incentivi culturali per guidare il cambiamento.

Il PSCL 2025 non è solo un adempimento tecnico, ma una leva strategica per portare innovazione, sostenibilità e qualità della vita all'interno delle aziende.



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

FORMAZIONE FINANZIATA PER LE AZIENDE: APERTO IL NUOVO BANDO DELLA REGIONE TOSCANA

La Regione Toscana ha aperto un bando dedicato alla formazione continua, rivolto alle aziende che desiderano investire nella crescita delle proprie risorse umane.

Si tratta di un'occasione concreta per sviluppare competenze strategiche, in particolare in ambito:

- Digitale
- Transizione ecologica
- Innovazione di processo e di prodotto

 Formazione gratuita per l'azienda

 Chi può partecipare?

- Lavoratori/lavoratrici con contratto a tempo indeterminato (escluso apprendistato)
- Lavoratori/lavoratrici con contratto a tempo determinato
- Titolari di impresa
- Amministratori/trici di impresa, enti o associazioni
- Soci/socie lavoratori/lavoratrici di cooperativa

Per illustrare nel dettaglio le opportunità offerte dal bando e rispondere a domande specifiche, è in programma un evento informativo:

 Lunedì 14 ottobre 2025

 Ore 11:30

 <https://meet.google.com/saz-mjuk-fwn>

Durante l'incontro verranno presentate le modalità di partecipazione, le tipologie di percorsi formativi finanziabili e le prossime scadenze.

 Non lasciatevi sfuggire questa opportunità!

Contattateci per partecipare all'evento del 14 ottobre o per fissare un incontro personalizzato.

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

I NOSTRI PROSSIMI CORSI



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!

Sopravvivenza in cucina

📅 15 ottobre | 30 ottobre | 3 novembre | 12 novembre

Torna con la sua terza edizione il corso che ha conquistato aspiranti chef e appassionati: un viaggio culinario tra sapori di mare e creatività ai fornelli!

In ogni appuntamento, prepareremo insieme piatti gourmet alla portata di tutti, imparando trucchi e tecniche per sorprendere anche i palati più esigenti.

Il menù delle serate:

📅 15 OTTOBRE – Colazione fatta in casa: pancake, biscotti e altre coccole mattutine

📅 30 OTTOBRE – Serata dedicata agli antipasti e ai primi di mare: eleganza e gusto in perfetto equilibrio

📅 3 NOVEMBRE – Il mare nel piatto con secondi ricercati e ricchi di sapore

📅 12 NOVEMBRE – Dolci al cucchiaino e da forno per ogni occasione

👉 Se ami la cucina ma non sai da dove iniziare, questo percorso pratico e divertente è perfetto per te! Scoprirai come creare piatti unici, usando ingredienti semplici e tanta passione.

Per maggiori informazioni e iscrizioni, visita

🌐 www.ltacookingschool.it