

NEWSLETTER

FEBBRAIO 2026

NUOVO PALINSESTO FORMATIVO TRIMESTRALE:

I corsi in programma nel palinsesto a febbraio:

- Aggiornamento Preposto secondo il nuovo Accordo Stato-Regioni
5 febbraio dalle ore 08:00 alle ore 14:00 presso Via del Marzocco, 80 a Livorno
Costo del corso 140€ a partecipante
- Aggiornamento Primo Soccorso – Gruppo B/C
12 febbraio dalle ore 09:00 alle ore 13:00 presso Via del Marzocco, 80 a Livorno
Costo del corso 80€ a partecipante
- Aggiornamento Carrelli Elevatori
24 febbraio dalle ore 14:00 alle ore 18:00 presso Via del Marzocco, 80 a Livorno
Costo del corso 110€ a partecipante

Tutto a portata di mano

Il palinsesto e i corsi disponibili sono consultabili direttamente tramite il portachiavi TAG consegnato alle aziende, per un accesso immediato a date, informazioni e iscrizioni.

Inquadra il TAG e scopri i corsi del trimestre

Un nuovo modo di vivere la formazione: più semplice, più organizzato, più vicino alle esigenze delle aziende

 **READ MORE**



NOVITÀ 2026 SUI BUONI PASTO: LA SOGLIA ESENTASSE SALE A 10€

La Legge di Bilancio 2026 ha introdotto una delle novità più attese nel welfare aziendale: la soglia di esenzione fiscale dei buoni pasto elettronici passa da 8€ a 10€ al giorno per ogni dipendente.

Di cosa si tratta

Fino al 1° gennaio 2026, i buoni pasto elettronici, erano esenti da imposte e contributi solo fino a 8€ giornalieri per ciascun lavoratore. Con l'entrata in vigore della nuova normativa, questa soglia viene allineata a 10€, offrendo:

- Maggior potere d'acquisto per i dipendenti
- Vantaggi fiscali più ampi per le imprese
- Incentivo all'uso dei buoni pasto digitali rispetto a quelli cartacei

Come funziona l'esenzione

Secondo la disciplina fiscale (art. 51, comma 2, lettera c) del TUIR), i buoni pasto non concorrono alla formazione del reddito da lavoro dipendente se il valore non supera la soglia esentasse prevista dalla legge.

Con la modifica introdotta dalla Legge di Bilancio 2026:

-  Buoni pasto elettronici: esenti fino a 10€ al giorno
-  Buoni pasto cartacei: la soglia esentasse resta a 4€ al giorno

Benefici concreti per lavoratori e aziende

- ◆ Maggiore valore netto per i dipendenti

L'aumento di 2€ al giorno può tradursi in un beneficio netto superiore a 440€ all'anno per ciascun dipendente.

- ◆ Vantaggi per le imprese

Le imprese che adottano buoni pasto digitali fino a 10€ possono:

- erogare un benefit molto apprezzato senza oneri contributivi aggiuntivi
- mantenere la deducibilità totale del costo sostenuto
- rafforzare le politiche di welfare aziendale
- migliorare la competitività e l'attrattività nel mercato del lavoro

- ◆ Spinta verso la digitalizzazione

Un modello per favorire la diffusione di soluzioni digitali, più efficienti e trasparenti dal punto di vista gestionale.

Un'opportunità strategica

Per consulenti, commercialisti, associazioni d'impresa e fornitori di servizi welfare, la nuova soglia rappresenta un momento ideale per proporre soluzioni più vantaggiose ai clienti e associati.

Offrire buoni pasto da 10€ non è solo un aggiornamento normativo: è un vantaggio competitivo che aumenta il valore percepito dei benefit aziendali, senza impattare negativamente sui costi del lavoro.

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!

San Valentino in Cucina - La Cream Tart con fiori e frutta

16 febbraio

Un appuntamento speciale dedicato alla pasticceria romantica, perfetto per celebrare San Valentino tra gusto e creatività. Durante il corso realizzeremo una Cream Tart dal cuore romantico, decorata con fiori edibili e frutta fresca, ideale da regalare o da condividere con chi ami.

Un laboratorio pratico in cui imparerai:

- le tecniche per una base perfetta
- come preparare e utilizzare le creme
- idee di decorazione eleganti e di grande effetto
- piccoli segreti da pasticceria per stupire con semplicità

Una delle torte più amate del momento, resa accessibile a tutti, anche a chi vuole cavarsela con stile ai fornelli

👉 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

