

NEWSLETTER

OTTOBRE 2026

Tre controlli da fare entro venerdì.

Richiedono dieci minuti e quasi nessuno li fa.

Ottobre è il mese in cui l'azienda torna a pieno ritmo. Le ferie sono finite, i turni sono cambiati, qualcuno è arrivato e qualcun altro se n'è andato. E proprio in questi giorni di assestamento si nascondono le piccole dimenticanze che, un giorno, diventano problemi grossi.

Prima che l'anno entri nella sua corsa finale, ti proponiamo un giro veloce.

Prendi un caffè, apri il calendario e controlla questi tre punti:

- 1. Le scadenze formative: chi è in scadenza entro fine anno?***
- 2. I nuovi assunti: hanno fatto tutto prima di iniziare?***
- 3. Il piano di emergenza: i nomi sono ancora quelli giusti?***

E se qualcosa non torna?

Non è un problema: è esattamente il motivo per cui questo giro serve.

Se durante il controllo trovi un attestato in scadenza, un addetto da sostituire o un dubbio su cosa sia davvero obbligatorio, siamo a tua disposizione.



INTELLIGENZA ARTIFICIALE E SICUREZZA SUL LAVORO COSA CAMBIA CON IL D.LGS. 179/2026

L'AI entra nel documento di valutazione dei rischi: se incide sull'organizzazione del lavoro, il datore di lavoro deve considerarla tra i rischi aziendali.

Il decreto legislativo 7 ottobre 2026, n. 179, è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 234 dell'8 ottobre e adegua la normativa nazionale al Regolamento UE 2024/1689, l'**AI Act**, in materia di poteri delle Autorità nazionali e di uso dell'intelligenza artificiale.

Il punto centrale: l'IA nel DVR

La novità più concreta riguarda la valutazione dei rischi. Secondo il testo, i sistemi di IA che incidono sull'organizzazione del lavoro, sui ritmi produttivi, sulle modalità di esecuzione della prestazione o sui processi decisionali rilevanti per la sicurezza vanno valutati nell'ambito della valutazione dei rischi prevista dall'articolo 28 del D.Lgs. 81/2008.

In pratica l'IA non è più solo un tema di innovazione o di privacy. Un algoritmo che assegna i turni, fissa i ritmi di una linea o guida un mezzo diventa un fattore da analizzare nel DVR, come un macchinario o una sostanza.

L'**IA nella sicurezza sul lavoro** apre possibilità di prevenzione, ma richiede una governance attenta di rischi, responsabilità, dati personali e controlli. Lo stesso strumento che segnala un pericolo può diventare un sistema di monitoraggio continuo del lavoratore.

Linee guida e obblighi

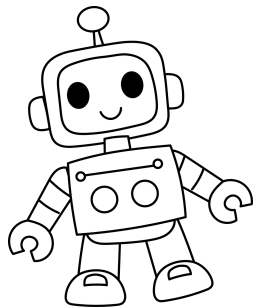
Il decreto si inserisce in un quadro già avviato. Il 19 febbraio 2026 il Ministro del Lavoro aveva pubblicato un documento sull'adozione di sistemi di IA nel mondo del lavoro. Le note tecniche di settembre sull'IA ad alto rischio ricostruiscono un "doppio binario" per il datore di lavoro, tra Testo Unico e AI Act. In quest'impostazione, il datore deve consultare preventivamente l'RLS sull'introduzione delle nuove tecnologie e garantire una formazione specifica su funzionamento dell'IA, errori dell'algoritmo, tecnostress e controllo umano a tutti i lavoratori.

Si tratta di indicazioni utili su cosa le aziende dovranno comunque fare. Per le imprese, **i passi pratici** sono tre:

1. *Mappare i sistemi di IA in uso che toccano organizzazione, ritmi o decisioni rilevanti per la sicurezza.*
2. *Aggiornare il DVR, coinvolgendo RSPP, medico competente e RLS.*
3. *Pianificare la formazione dei lavoratori, evitando che l'IA venga seguita senza spirito critico.*

✉️ Vuoi saperne di più?

Per maggiori informazioni è possibile contattarci tramite email all'indirizzo info@logistictrainingacademy.it oppure al numero 0586 828957



24 NOVEMBRE SERATA CON IL BOCCA

Vi aspettiamo per una serata all'insegna del gusto e della scoperta!

-  Data: Martedì 24 Novembre
-  Orario: dalle 18:30 alle 21:30
-  Dove: LTA Cooking School - Via del Marzocco, 80 Livorno
-  Posti limitati!

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 ai nostri cuochi!

Cosa vi aspetta

IL COMFORT FOOD TOSCALE, LE ZUPPE

Un laboratorio pratico dove tradizione e innovazione si incontrano: nuove forme, nuove texture e un'estetica contemporanea!

I segreti della ribollita perfetta, la vellutata armonia della pappa al pomodoro e l'uso saggio del pane sciocco (sciapo) e dei fagioli cannellini.

Prenotate ora per partecipare a questa lezione unica e immergervi nei sapori autentici toscani. Alla fine del corso, potrete godervi il piatto che avete preparato con le vostre mani!

E' possibile prenotare la serata, salvo disponibilità, ad un costo di 160,00€

Per informazioni e prenotazioni:

cookingschool@logistictrainingacademy.it oppure telefonicamente ai seguenti numeri

3476781430 - 0586 828957



LTA Cooking School



[ltacookingschool](https://www.instagram.com/ltacookingschool/)



Via del Marzocco 80 - 57123 Livorno



cookingschool@logistictrainingacademy.it



0586828957
3476781430

NOVITÀ SULLE MODALITÀ DI ACQUISTO DEL CORSO

Cari clienti,

vi informiamo di un importante cambiamento nelle modalità di acquisto del nostro corso di cucina.
A partire da oggi, non sarà più possibile completare l'acquisto direttamente sul sito tramite pagamento online.

Per iscriversi al corso sarà invece necessario:

1. Contattarci direttamente, tramite [email/telefono/modulo di contatto sul sito — inserire il canale preferito]
2. Perfezionare l'acquisto scegliendo una delle seguenti modalità di pagamento:
 - Bonifico bancario
 - Pagamento diretto presso la nostra sede

Questo cambiamento ci permette di seguirvi in modo più personale fin dal momento dell'iscrizione, rispondendo a eventuali domande sul programma, sugli orari o su qualsiasi altro dettaglio prima di formalizzare la prenotazione.

Per qualsiasi informazione o per procedere con l'iscrizione non esitate a contattarci, saremo felici di guidarvi passo passo:

cookingschool@logistictrainingacademy.it oppure telefonicamente ai seguenti numeri

3476781430 - 0586 828957

Vi ringraziamo per la comprensione e non vediamo l'ora di darvi il benvenuto ai nostri corsi!

A presto



LTA Cooking School



[ltacookingschool](https://www.instagram.com/ltacookingschool)



Via del Marzocco 80 - 57123 Livorno



cookingschool@logistictrainingacademy.it



0586828957
3476781430

IL TUO PROSSIMO EVENTO AZIENDALE? LASCIA A NOI I DETTAGLI

UN EVENTO AZIENDALE RIUSCITO SI DECIDE MOLTO PRIMA DEL GIORNO X

Dall'idea al "grazie, è stato perfetto": come un partner di fiducia ti toglie il peso dell'organizzazione.

Convention, lanci di prodotto, kick-off, serate per clienti e dipendenti: un evento aziendale è uno dei momenti in cui un'azienda si racconta davvero. Può rafforzare le relazioni, motivare le persone e lasciare un ricordo che dura molto più di una giornata.

Chi li ha organizzati sa però che dietro a un evento che "fila liscio" c'è un lavoro enorme, quasi sempre invisibile.. quello che non si vede (ma pesa)!

Scegliere la location, coordinare fornitori e catering, gestire inviti e conferme, curare allestimenti, tecnica e logistica, rispettare budget e tempistiche. E poi gli imprevisti, che arrivano sempre all'ultimo momento.

Se a farlo è un team interno già impegnato nel lavoro di ogni giorno, il rischio è doppio: l'evento perde in qualità e le persone perdono energie preziose.

Perché affidarsi a chi lo fa di mestiere

- Meno stress, più tempo. Tu ti concentri sugli obiettivi e sui contenuti, noi sul resto.
- Un unico referente. Una regia sola, niente rimpalli tra fornitori e nessun dettaglio che si perde per strada.
- Budget sotto controllo. Una pianificazione chiara fin dall'inizio evita brutte sorprese.
- Esperienza sul campo. Sappiamo dove si nascondono le criticità e come prevenirle.
- Un evento coerente con la tua identità. Ogni scelta, dal formato al tono, racconta il tuo brand.



Come lavoriamo

Partiamo da un ascolto attento: obiettivi, pubblico, budget, tempi. Poi costruiamo insieme un progetto su misura e lo seguiamo in ogni fase, dalla pianificazione al coordinamento sul posto, fino al giorno dopo.

Tu partecipi al tuo evento, non lo rincorri.

Hai un evento in programma?

Che sia tra tre mesi o tra tre settimane, parliamone.

Raccontaci cosa hai in mente: ti aiuteremo a trasformarlo in un'esperienza ben organizzata e davvero memorabile.

👉 Contattaci per una prima consulenza, senza impegno.

Scrivici ora → info@ltcom.it

