NEWSLETTER NOVEMBRE 2026

Alle 17 è già buio, i riscaldamenti sono accesi e l'anno sta finendo.
Dieci minuti oggi possono evitarti un problema domani.

Richiedono dieci minuti e quasi nessuno li fa.
Con il ritorno dell'ora solare le giornate si accorciano e molte persone escono dal lavoro quando è già notte. Arrivano il freddo, il riscaldamento, il buio. E a fine mese inizia la corsa alle scadenze di dicembre. È il momento giusto per un secondo giro di controllo, veloce come quello di ottobre.

Luci e percorsi: si vede bene anche quando fuori è buio?
Riscaldamento e prese: stai chiedendo troppo al tuo impianto?
Il documento dei rischi: è ancora fotografia dell'azienda reale?

E se qualcosa non torna?
Non è un problema: è esattamente il motivo per cui questo giro serve.
Meglio scoprirlo adesso che a dicembre. LTA è a tua disposizione.

LA GESTIONE DELLA SICUREZZA E LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI NEL SETTORE LOGISTICO - PORTUALE

AGGIORNAMENTO RSPP - ASPP

Sicurezza nel settore logistico-portuale: seminario di aggiornamento RSPP e ASPP a Livorno il 26 novembre

La gestione della sicurezza e la prevenzione degli infortuni nel settore logistico-portuale sono al centro del prossimo seminario organizzato dalla nostra realtà, in programma giovedì 26 novembre 2026 presso l'Hotel Universal di Livorno.

Un appuntamento pensato per chi, ogni giorno, si confronta con le sfide della sicurezza in un contesto operativo complesso come quello di porti, terminal e piattaforme logistiche. L'incontro è valido ai fini dell'aggiornamento delle nomine di RSPP, ASPP e RSPP Datore di Lavoro.

Il confronto vedrà la partecipazione di professionisti e rappresentanti delle principali istituzioni del settore: l'Avvocato Anna Bastiani, AUSL Toscana Nordovest, INAIL e l'Ispettorato Territoriale del Lavoro.

L'accoglienza in sala inizierà alle ore 09:00, con un welcome coffee di benvenuto. I lavori si svolgeranno dalle 09:30 alle 13:00.
Il seminario sarà fruibile solo in presenza.

Registrazione obbligatoria entro il 19 novembre
Per partecipare è necessario registrarsi inviando una email entro il 19 novembre a: formazione@logistictrainingacademy.it

Il programma ufficiale della giornata sarà inviato a breve. Intanto, vi invitiamo a segnare la data in agenda.

Per qualsiasi chiarimento restiamo a disposizione. Vi aspettiamo a Livorno!

📩 Vuoi saperne di più?
Per maggiori informazioni è possibile contattarci tramite email all'indirizzo formazione@logistictrainingacademy.it oppure al numero 0586 828957



2 DICEMBRE
VIENI CON NOI A SCOPRIRE LA PASTICCERIA

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

📅 Data: Mercoledì 2 Dicembre
🕓 Orario: dalle 18:30 alle 21:30
📍 Dove: LTA Cooking School - Via del Marzocco, 80 Livorno
🎟️ Posti limitati!

Se siete amanti della pasticceria, questa scuola è perfetta per voi!
Prenotate ora per partecipare alle lezioni uniche e immergervi nei segreti della pasticceria.
Alla fine del corso, potrete godervi i dolci 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 insieme ai nostri cuochi!

Cosa vi aspetta

MONOPORZIONI DA PASTICCERIA

La Langhe: sablé alla nocciola, crema al cioccolato e mascarpone, nocciole sabbiate
T'Ami: pasta frolla alla vaniglia, crema al limone, meringa all'italiana
Pistacchio e fragole: pasta frolla alla vaniglia, frangipane alle fragole, crema cheese cake al pistacchio, fragole fresche



Non sarà la solita lezione accademica e rigida.
Sarà un'esperienza immersiva di condivisione, mani infarinate e, naturalmente... un buon bicchiere di vino sempre a portata di mano!
Accompagnati da Chiara e Sara, la pasticceria non avrà più segreti per te!

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

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



NUMERO 8
NOVEBRE 2026

FESTA DI FINE ANNO IN AZIENDA

NOVEMBRE È IL MOMENTO GIUSTO PER MUOVERSI

Date, location e fornitori si esauriscono in fretta.
Ecco come arrivare a dicembre con un evento pronto, senza corse dell'ultimo minuto.

Dicembre sembra lontano, ma chi organizza eventi sa che non lo è affatto. Le date più richieste vengono prenotate per prime, le location migliori si riempiono e i fornitori hanno agende sempre più fitte.
Chi aspetta rischia di dover scegliere tra quello che resta.
Eppure la festa di fine anno è uno dei momenti più sentiti della vita aziendale. È l'occasione per dire grazie a dipendenti, collaboratori e clienti, per fare il punto su un anno di lavoro e per rafforzare quel senso di squadra che nessuna riunione riesce a costruire.

La festa di fine anno può prendere forme diverse, a seconda della tua azienda e di chi vuoi coinvolgere:

- Cena o pranzo aziendale, per un momento di convivialità elegante e curato.
- Aperitivo o serata a tema, per un clima più informale e dinamico.
- Momento di premiazioni e riconoscimenti, per valorizzare i risultati del team.
- Evento aperto a clienti e partner, per consolidare le relazioni prima dell'anno nuovo.
- Giornata con le famiglie, per far sentire ancora più vicino chi vive l'azienda.



L'importante è che il formato rispecchi la tua identità e le persone a cui si rivolge.
Un evento ben pensato lascia il segno, uno improvvisato passa e basta.

Prima di scegliere location e menù, ci sono tre domande da cui partire:

1. Chi vuoi coinvolgere? Solo il team, anche i clienti, i partner?
2. Che atmosfera vuoi creare? Elegante, rilassata, divertente?
3. Qual è il budget?

Organizzare una festa di fine anno mentre si chiude il bilancio e si pianifica il nuovo anno non è semplice. Tra inviti, conferme, logistica, allestimenti, catering e imprevisti, il carico di lavoro si accumula proprio quando il tempo scarseggia.
Affidarti a un partner significa avere un unico referente che coordina tutto, un budget sotto controllo e la tranquillità di vivere la serata insieme ai tuoi ospiti, invece di rincorrere i dettagli.



Hai ancora una data libera? Muoviamoci adesso.
Raccontaci cosa hai in mente, anche solo a grandi linee.
Penseremo noi a trasformarlo in una festa organizzata con cura e ricordata a lungo.

👉 Contattaci per una prima consulenza, senza impegno.
Scrivici ora → ***info@ltcom.it***

Via del Marzocco 80 - 57123 Livorno **info@ltcom.it** **0586828957 - 3476781430**