



Camera valdostana
Chambre valdôtaine

Infochambre

Maggio 2020

IN QUESTO NUMERO:

- Protocollo di sicurezza per bar e ristoranti
- Protocollo sicurezza per attività di cura della persona
- Supporto e consulenza per commercio estero
- Webinar ristoranti e food del PID
- Export Flying Desk a supporto dell'internazionalizzazione
- Proroga termini partenariato mobilità sostenibile
- Webinar di presentazione del Bando S3 Salute
- EEN Innovative Match & Borckering Event
- Esperienze tematiche settore lattiero-caseario

Infochambre

Newsletter della Chambre
Valdôtaine

Registrazione Tribunale
di Aosta n.2/17

Autorizzazione del:
26 aprile 2017

Direttore Responsabile:
Fabrizio Perosillo

Editore:
Chambre Valdôtaine
Regione Borgnalle 12
11100 AOSTA

Le regole della Fase 2 per le attività di somministrazione di cibi e bevande



tutto il personale, altri differenziati in base al tipo di mansione svolta.

In via generale si considerano necessarie le attività di pulizia seguita da disinfezione. La sanificazione può essere programmata quale misura straordinaria previa valutazione di situazioni che, tenuto conto di una specifica condizione di rischio, la rendano opportuna. In particolare, negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti, è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad

Con l'avvio della Fase 2 dell'emergenza sanitaria sono stati adottati le linee guida di sicurezza per fornire indicazioni omogenee sul territorio regionale finalizzati ad incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento da adottare per contrastare l'epidemia COVID 19.

Tra le principali indicazioni, per ciò che concerne le attività di somministrazione di alimenti e bevande, il protocollo evidenzia come le specificità rappresentate da questo tipo di attività siano la fruizione, la permanenza nei locali della clientela ed i momenti di contatto tra gli addetti al servizio e la clientela stessa, oltreché gli aspetti connessi alla preparazione.

Insieme ad una corretta comunicazione sulle misure da adottare in caso presenza di sintomi influenzali, il protocollo prevede quindi, per quanto possibile, una riorganizzazione degli spazi finalizzata ad evitare gli assembramenti ed assicurare le misure di distanziamento interpersonale dei dipendenti e addetti e della clientela (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale). A tale scopo, per le aree di somministrazione alla clientela sono da privilegiare gli spazi all'aperto che presentano minori rischi di trasmissione del virus. Ove non sia possibile intervenire sulla distribuzione degli spazi, occorre porre in essere adeguate misure organizzative per assicurare il distanziamento interpersonale ed il divieto di assembramenti.

Il personale deve essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali comuni a

esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere dei terminali POS.

Per i servizi di ristorazione i tavoli sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro, fatta eccezione per le persone appartenenti al medesimo nucleo familiare o se alloggiate nella medesima camera, unità abitativa etc. di struttura ricettiva.

Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, preferibilmente con servizio al tavolo e menu à la carte; è vietata la modalità di somministrazione buffet a self-service con alimenti esposti, mentre è consentito, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila, un servizio di selezione su alimenti esposti che vengono distribuiti dal personale di sala. È vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse.

Occorre garantire il cambio della biancheria da tavolo, ove in uso, ad ogni cambio di cliente; dove non sia previsto tovagliame coprente interamente il tavolo occorre garantire l'igienizzazione della superficie d'appoggio degli alimenti sui tavoli ad ogni cambio di cliente. Se vengono utilizzate tovaglie di carta che coprono completamente tavolo non vi è obbligo di igienizzarlo.

Il testo integrale del protocollo di sicurezza e le linee guida sono disponibili all'indirizzo https://www.regione.vda.it/lavoro/riapertura_i.aspx

Le regole della Fase 2 per le attività di cura della persona



Per ciò che riguarda le attività di cura della persona si segnala come le priorità siano da individuarsi nelle misure organizzative generali, nelle fasi di prenotazione, accoglienza e conclusione del servizio e nella fase di svolgimento delle attività.

Per il primo aspetto una buona programmazione di tutte le attività e dei tempi medi occorrenti per i trattamenti è necessaria per garantire la sostenibilità delle attività quotidiane, così come prevedere una distanza minima di almeno 1,5 metri tra le postazioni di trattamento (ad es. utilizzando postazioni alternate), a patto che operatori e clienti indossino sempre la mascherina chirurgica. Ove le mascherine chirurgiche fossero di difficile reperimento sul mercato, i clienti possono indossare mascherine filtranti (di comunità).

Il layout del locale e la gestione degli spazi possono essere ottimizzati anche tramite soluzioni innovative rispetto alla zona originariamente prevista per l'attesa, al fine di garantire le attività e il distanziamento fra clienti ed operatori. Ad esempio, si possono riorganizzare gli spazi interni sfruttando tali aree per le fasi di attesa tecnica (ad es. tempo di posa del colore). Possono altresì essere utilizzate barriere separatorie fra aree e postazioni al fine di mitigare il rischio (in particolare per le aree lavaggio).

Le attività avvengono esclusivamente su prenotazione, previo appuntamento on-line o telefonico. A tal fine è necessaria una buona gestione degli orari per evitare le sovrapposizioni di clienti, se del caso, allungando la fascia oraria di apertura.

Ogni cliente accede al locale da solo e nel caso di clienti che necessitano di assistenza (ad es. minori, disabili, ecc.) è consentita la presenza di un accompagnatore da concordare in fase di prenotazione.

I trattamenti di taglio e acconciatura devono necessariamente essere preceduti dal lavaggio dei capelli.

È obbligatorio l'utilizzo di mascherine chirurgiche o di comunità da parte del cliente come previsto dall'art. 3 del DPCM 26 aprile 2020 a partire dall'ingresso nel locale ad eccezione del tempo necessario per l'effettuazione di trattamenti che lo inibiscano (ad es. cura della barba). In quest'ultimo caso il lavoratore è tenuto ad indossare mascherina ffp2.

Per i Centri estetici sono inibiti, ove presenti, l'uso della sauna o del bagno turco, come anche quello delle vasche idromassaggio. E' inoltre necessario pulire e disinfettare scrupolosamente tutte le superfici della cabina estetica all'uscita di ogni cliente utilizzando disinfettanti idroalcolici o a base di cloro secondo le indicazioni fornite dalle circolari del Ministero della Salute e dal Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020, con particolare attenzione a tutte le apparecchiature e strumenti e a tutte le superfici con cui il cliente è venuto in contatto.

Prima di far entrare il cliente successivo, bisogna garantire il ricambio di aria nella cabina il più possibile in modo naturale aprendo le finestre, oppure meccanicamente.

Per ciò che riguarda gli operatori l'uso della mascherina chirurgica deve essere associato a visiere o schermi facciali rispondenti ai requisiti previsti dalla norma tecnica di riferimento UNI EN 166:2004, ovvero quelli autorizzati in deroga, ai sensi della normativa vigente per l'emergenza COVID-19, per le attività di cura del viso e della barba. In particolare per gli estetisti devono essere previsti dispositivi di protezione individuale di livello protettivo superiore (FFP2 o FFP3 senza valvola espiratoria) per le attività di cura del viso che prevedono l'utilizzo di vapore e/o generazione potenziale di aerosol e, comunque, in tutti i casi già previsti dalla normativa vigente. Sia i FFP2/FFP3 che gli schermi facciali e le visiere devono essere DPI di III categoria, per cui il loro uso deve essere valutato nell'ambito della complessiva gestione dei rischi, con un adeguato coinvolgimento del Medico Competente, ove previsto.

Le linee guida per la ripresa dell'attività sono disponibili all'indirizzo https://www.regione.vda.it/lavoro/riapertura_i.aspx

Servizio di supporto e consulenza in tema di commercio estero

La Chambre Valdôtaine fornisce informazioni, assistenza e consulenza alle imprese valdostane che cercano un punto di riferimento nei processi di internazionalizzazione al fine di aumentare la propria competitività.

Tra le varie attività proposte alle imprese, per favorire l'apertura nei confronti dei nuovi mercati esteri e sviluppare ulteriormente le attività di internazionalizzazione già avviate, si segnala il supporto consulenziale in tema di commercio estero. Il servizio prevede una risposta a quesiti tecnici in tema di commercio internazionale da parte di esperti del Centro Estero per l'Internazionalizzazione del Piemonte (CEIP).

Le aree di competenza sono: contrattualistica internazionale, fiscalità internazionale, normativa

doganale, pagamenti internazionali e assicurazione del credito, trasporti internazionali, finanziamenti per operare con l'estero.

Le imprese interessate a fruire del servizio devono compilare il modulo di richiesta supporto consulenziale ed inviarlo via mail a sportellovda@pie.camcom.it. I quesiti saranno evasi unicamente in forma verbale e con la maggior sollecitudine possibile.

Le assistenze dedicate alle imprese della filiera lattiero-casearia sono realizzate nell'ambito del Progetto Interreg V-A Italia-Svizzera Typicity, Innovation, Competitiveness in Alpine dairy products - TYPICALP.

Tutti i dettagli e il modulo editabile sono scaricabili al seguente link: <http://www.ao.camcom.it/quesiti-2020.aspx>

Ristoranti e Food: come ripartire con marketing, social e delivery

Nel momento di ripartenza dall'emergenza COVID-19, il Punto Impresa Digitale della Chambre propone un evento informativo a distanza con l'obiettivo di fornire ai ristoratori e agli imprenditori in ambito food gli strumenti fondamentali per affrontare uno scenario profondamente mutato. Ristorazione e agroalimentare sono, infatti, tra i settori che hanno vissuto le maggiori trasformazioni in questi mesi di quarantena. Arriveranno ora, invece, mesi in cui rinnovare la comunicazione, i processi organizzativi e le strategie di vendita potrà essere decisivo per rimanere nel mercato o, addirittura, l'occasione per ottenere risultati mai raggiunti prima. Marketing, social media e delivery sono gli ingredienti fondamentali di una nuova ricetta di successo gradita al mercato.

Nel corso delle due ore del webinar saranno analizzati i principali aspetti del delivery, a partire dal differente processo di acquisto del cliente, fino alle modalità

di comunicazione social nella fase post-Covid-19, con particolare attenzione alle più importanti piattaforme Facebook ed Instagram. Saranno, inoltre, analizzati gli strumenti a disposizione dell'imprenditore al fine di stupire, fidelizzare ed acquisire sempre nuovi clienti. A fianco degli aspetti tipici del marketing, sarà anche presentata la strutturazione a livello pratico di una piattaforma di consegna a domicilio efficiente e vincente.

Dell'argomento si parlerà martedì 26 maggio alle ore 15 (webinar) con due formatori esperti, le cui agenzie annoverano casi studio di successo nei settori ristorazione e food in tutta Italia: Simone Marengo è fondatore dell'agenzia Marengo Marketing, selezionata nel 2017 da Google tra le 40 agenzie ad alto potenziale in Italia, cura le campagne online per Ristoratore Top, il punto di riferimento in Italia per il Marketing della



ristorazione. Con decine di clienti nel settore ristorazione e food in tutta Italia, è inventore del metodo RistorAds, il sistema di pubblicità online per la ristorazione.

Cristiano Revil è amministratore delegato della società Hextra srl, è Specialista SEO in Team Sviluppo (nel 2019 è stato uno dei 14 SEO Senior certificati in Italia) e Project Manager di diverse piattaforme Ecommerce & Delivery sul territorio nazionale negli ultimi 2 anni.

Per ulteriori informazioni e per l'adesione all'iniziativa <http://www.ao.camcom.it/ristoranti-e-food-come-ripartire-con-marketing-social-e-delivery.aspx>

Export Flying Desk a supporto dell'internazionalizzazione

Tra le attività di supporto delle imprese offerte dalla Chambre Valdôtaine si segnala l'Export Flying desk, un servizio di assistenza alle imprese in collaborazione con l'Agenzia ICE - Italian Trade & Investment Agency e Confindustria Valle d'Aosta per favorire l'internazionalizzazione e la promozione del Made in Italy.

Ogni martedì un referente di ICE-Agenzia sarà presente ad Aosta (in questi mesi da remoto tramite telefono, hangouts, skype...) per incontrare individualmente e gratuitamente le aziende valdostane e dare supporto nell'avviare o consolidare la loro presenza sui mercati esteri.

Le imprese interessate a fruire del servizio devono compilare un breve modulo on line di richiesta appuntamento sul sito dell'ICE al seguente link: www.ice.it/export-flying-desk Saranno ricontattate in tempi brevi per concordare i dettagli dell'incontro.

Si segnala inoltre che dal primo aprile 2020 **alcuni servizi ICE**, che negli anni passati erano a pagamento, sono diventati **gratuiti**

Maggiori dettagli sulle iniziative promozionali programmate da ICE e il nuovo catalogo dei servizi sono disponibili al seguente link <http://www.ao.camcom.it/ice.aspx>

Proroga dei termini per partenariato in materia di mobilità sostenibile

A seguito delle disposizioni dell'art. 37 del D.L. 8 aprile 2020 n. 23, la scadenza per la presentazione delle offerte relative al bando per la realizzazione di un partenariato per l'innovazione finalizzato alla realizzazione di prodotto innovativo di mobilità sostenibile nell'Espace-Mont-Blanc è stata posticipata alle h. 12 del 16 luglio 2020.

Committente della procedura, frutto del progetto di cooperazione transfrontaliera ItaliaFrancia Alcotra "Percorsi Itineranti intorno al Monte Bianco-Itinérance", è l'Unité des communes valdôtaines Grand-Combin (capofila del progetto) affiancata, lato valdostano, dalle Unité Grand-Paradis e Valdigne Mont-Blanc e dalla Chambre Valdôtaine. Il partenariato d'oltralpe è costituito dalle Communautés des Communes Pays du Mont-Blanc et Vallée de Chamonix Mont-Blanc per la Francia e dal Canton Valais e dal Centre des Recherches Énergétiques et Municipales di Martigny per la Svizzera.

Il Partenariato per l'Innovazione è una recente formula di partenariato pubblico/privato che consente all'Ente pubblico di ricercare sul mercato soluzioni non ancora esistenti e di cofinanziarne la ricerca e lo sviluppo ottenendo il diritto alla fruizione del prodotto innovativo che però può essere commercializzato dall'impresa che lo ha ideato. Questo permette alla committenza di individuare una soluzione che parta dagli obiettivi da raggiungere limitando l'investimento e, alle imprese, di sviluppare e testare l'innovazione applicata, finanziandone una parte e ammortizzandone un'altra con i ricavi della commercializzazione.

Maggiori informazioni: <https://inva.i-faber.com/tendering/tenders/000787-2020/view/detail/1>

Webinar di presentazione del nuovo Bando S3 Salute in favore di imprese industriali

L'Assessorato Finanze, Attività produttive e Artigianato della Regione Valle d'Aosta, in collaborazione con la Chambre Valdôtaine, organizza un webinar in programma martedì 26 maggio alle ore 10, durante il quale verrà illustrato il nuovo **Bando S3 Salute** a favore di imprese industriali per la realizzazione di progetti di ricerca e sviluppo nell'ambito Montagna Sostenibile della Smart Specialisation Strategy (S3) della Valle d'Aosta - Salute - COVID-19.

Il Bando finanzia progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale che dovranno riguardare l'area tematica relativa alla salute della Smart Specialisation Strategy (S3) della Regione autonoma Valle d'Aosta.

In particolare, tali progetti dovranno permettere di acquisire rapidamente conoscenze in relazione a potenziali misure

diagnostiche, cliniche e di sanità pubblica, compresi i dispositivi sanitari di protezione individuale, che possono essere utilizzate immediatamente per migliorare la salute dei pazienti, per contenere la diffusione di SARS-CoV-2, per comprendere la patogenesi del COVID-19, consentendone la sua gestione e la sua risoluzione, e che potranno essere utilizzate anche nel caso di nuove emergenze sanitarie. Il Bando dispone di un ammontare di risorse pari a 1.500.000,00 euro. Relativamente alle ricadute transnazionali del progetto di ricerca verrà attribuito un punteggio aggiuntivo alla capacità della proposta di attivare reti di collaborazione a livello internazionale, di cui al Progetto "CIRcultO - Competitività ImpRese InnOvazione", compreso nel Piano Integrato Tematico Clip "Cooperazione per l'innovazione

applicata", finanziato dal Programma di Cooperazione transfrontaliera Italia-Francia Alcotra 2014/20 (FESR).

L'iniziativa si inserisce nelle attività del PITEM CLIP - Progetto CIRcultO Competitività ImpRese InnOvazione finanziato dal Programma di Cooperazione territoriale INTERREG ALCOTRA 2014-2020.

La partecipazione è libera, ma per questioni organizzative si richiede una pre-iscrizione compilando il **modulo direttamente online** o inviando il modulo all'indirizzo sportellovda@pie.camcom.it entro lunedì 25 maggio 2020 ore 12.00.

I partecipanti che intendessero sottoporre anticipatamente quesiti specifici sull'argomento oggetto del seminario, sono pregati di inviarli per email a sportellovda@pie.camcom.it e a c.bottazzi@regione.vda.it entro i termini di cui sopra.

EEN Innovative & Match brokerage event

La rete europea per il trasferimento tecnologico, Enterprise Europe Network, invita le imprese a iscriversi al Brokerage Event completamente virtuale **Innovat&Match 2020**, quest'anno giunto alla sua 14a edizione. L'evento si svolgerà dal 10 al 12 giugno nell'ambito di **R2B - Research to Business**, il Salone Internazionale della Ricerca Industriale e delle Competenze per l'Innovazione.

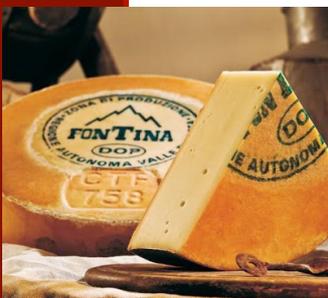
R2B esplorerà i possibili scenari per una nuova Crescita Blu, Digitale e Sostenibile. Innovat&Match e l'International Cluster-to-Cluster Meeting saranno lo

strumento per far incontrare offerta e domanda di innovazione in questi tre campi.

La partecipazione all'evento è gratuita e le **registrazioni** sono aperte fino all'8 giugno 2020 alle ore 13:00. Al momento dell'iscrizione occorre selezionare la propria categoria di partecipante (*Cluster, Other cluster related organisations o Other Organizations*) e selezionare Unioncamere Piemonte come Support Office locale per ricevere supporto prima, durante e dopo l'evento.

Per maggiori informazioni sull'evento visitare il sito <https://innovatmatch-2020.b2match.io/>

Esperienze tematiche relative al settore lattiero-caseario



La Regione Valle d'Aosta, Assessorato Turismo Sport Commercio Agricoltura e Beni culturali, in collaborazione con l'Office Régional du Tourisme, intende ampliare l'offerta turistica regionale con esperienze tematiche relative al settore lattiero-caseario da inserire nel sito regionale [Lovevda.it](http://lovevda.it) e su Booking-vda. A tale fine hanno richiesto la collaborazione della Chambre Valdôtaine per individuare, in tutta la Valle d'Aosta, punti vendita dei prodotti lattiero-caseari ovvero aziende agricole con possibilità di visita in azienda e punto vendita. Le aziende con punto vendita dovranno avere sede operativa in Valle d'Aosta, offrire in vendita Fontina DOP e/o di altri prodotti della filiera completa o parziale lattiero-casearia valdostana (PAT, Filiera completa o parziale - vedasi elenco allegato), e avere la possibilità di accoglienza dei turisti e di organizzazione di visita aziendale guidata. Qualora interessati ad essere inseriti tra le tappe di questa esperienza turistica tematica si chiede di far pervenire il modulo di richiesta disponibile al link <http://www.ao.camcom.it/esperienze-tematiche-settore-lattiero-caseario.aspx> compilato all'Assessorato Agricoltura, all'indirizzo email s.belli@regione.vda.it e in copia alla Chambre Valdôtaine - Sportello SPIN2 all'indirizzo email sportellovda@pie.camcom.it entro e non oltre venerdì 29 maggio 2020.

esperienze-tematiche-settore-lattiero-caseario.aspx compilato all'Assessorato Agricoltura, all'indirizzo email s.belli@regione.vda.it e in copia alla Chambre Valdôtaine - Sportello SPIN2 all'indirizzo email sportellovda@pie.camcom.it entro e non oltre venerdì 29 maggio 2020.