

1. POR FESR VENETO 2014-2020 (Bando per l'erogazione di contributi alle imprese per investimenti innovativi nel settore ricettivo turistico). Azione 3.3.4 sostegno alla competitività delle imprese nelle destinazioni turistiche attraverso interventi di qualificazione dell'offerta e innovazione di prodotto/servizio strategica ed organizzativa. Sub-Azione C) "Investimenti innovativi nel settore ricettivo turistico"

Hotel alla Torre intende con questo progetto migliorare ma soprattutto differenziare l'offerta ed i servizi da offrire agli ospiti attraverso l'introduzione di innovazioni tecnologiche e strutturali di varia tipologia che ne consentano un graduale riposizionamento sul mercato.

In particolare la struttura (e la destinazione turistica cittadina in generale) tradizionalmente rivolta ad una clientela di tipo Business, intende diversificare l'offerta ed investire in nuovi servizi mirati ad una clientela di tipo "Turistico/Leisure" e ampliare la propria gamma di servizi alberghieri adeguandoli agli standard internazionali.

A fronte di quanto sopra descritto, si sono individuate delle specifiche azioni prioritarie di intervento, coerenti con le finalità del presente Bando, che possono essere riassunte come segue:

1. Introduzione di sistemi tecnologici innovativi, quali il controllo centralizzato della sicurezza della clientela tramite sistemi di videosorveglianza, la riduzione dei consumi energetici (gestione domotica della struttura), nuovi strumenti multimediali rivolti al turista (totem e infopoint), il miglioramento delle soluzioni di accesso al Web (WiFi e internet point) e l'ampliamento dell'offerta televisiva dedicata alla clientela straniera;
 2. Introduzione, miglioramento ed ampliamento di servizi rivolti al cicloturismo con l'adeguamento di un locale per uso lavasciugatura dell'abbigliamento dei cicloturisti;
 3. Realizzazione di un giardino d'inverno, con lo scopo di creare un nuovo ambiente versatile, vetrato e completamente apribile nella stagione primaverile/estiva per poter godere di una colazione protesa verso l'esterno a ridosso del verde dei giardini pubblici e sotto le mura del castello, ma al tempo stesso usufruibile come zona lettura e zona bar per coffe break e rinfreschi;
 4. Realizzazione di "Giardino pensile ad uso solarium e zona benessere/relax" (Roof Garden), ovvero una zona green comune dedicata al relax ed il benessere degli ospiti, pensata come un giardino pensile attrezzato con lettini, tavolini, ombrelloni, fioriere con verde e doccia solare e di "Giardini pensili per 3 camere Pet-Friendly", caratterizzate da terrazze con prato erboso private a misura di "amico a 4 zampe", in modo da soddisfare una richiesta di nicchia sempre più frequente di viaggiatori con i loro animali al seguito;
 5. Riquilificazione delle facciate e accessibilità dell'Hotel con l'installazione di pensiline a protezione degli ingressi a taglio termico e con la creazione di una ulteriore rampa di ingresso all'Hotel, per facilitare l'accesso sia dei clienti con bagaglio a ruote che i clienti con ridotta capacità motoria.
- Gli interventi, coerenti con le tematiche previste dall'OGD "Città d'arte e Ville venete" del Territorio Trevigiano, sono stati completati in data 31-12-2019 con una spesa ammessa complessiva di € 224.990,00 , con contributo assegnato € 67.497,00.*

2. POR FESR VENETO 2014-2020 (Bando per l'erogazione di contributi per investimenti innovativi in ambito digitale nel settore ricettivo turistico per favorire la ripresa della domanda turistica dopo l'emergenza Covid-19). DGR N. 1390 del 16/09/2020 - 3.3.4/C - Sostegno alla competitività delle imprese nelle destinazioni turistiche. Sub-azione C) " Investimenti innovativi nel settore ricettivo turistico "

Si riportano in sintesi qui di sotto le attività svolte da Hotel alla Torre, in base alle categorie di spesa previste dal Bando:

a. interventi innovativi per attività di acquisto/consulenza di:

- sistemi e soluzioni per lo smartworking e il telelavoro (acquisto hardware/software per home working)
- soluzioni tecnologiche per la gestione e il coordinamento dei processi aziendali (ad es. ERP, MES, PLM, SCM, CRM, incluse le tecnologie di tracciamento, ad es. RFID, barcode, etc). L'azienda si è avvalsa della consulenza per lo studio e la pianificazione di una strategia per promuovere la nuova realtà di mercato dell'hotel al fine di attivare strategie di Customer Relationship Management (CRM) in

percorsi innovativi attraverso il digital marketing.

b. aggiornamento del sito web della struttura ricettiva alle principali lingue degli ospiti della destinazione così come risultanti dalle statistiche ufficiali della Regione del Veneto e/o adeguamento a standard di sicurezza, interoperabilità e accessibilità del sito web (aggiornamento del template grafico e software CMS al fine di migliorare la navigazione da dispositivi mobile, collegamento ai sistemi di analisi della qualità delle visite al sito, aggiornamento e revisione SEO dei contenuti e delle pagine, pubblicazione della privacy e cookies policy, aggiornamento del sito in nr. 02 lingue, configurazione avanzata del layout del sito per aumentare l'accessibilità a utenti affetti da disabilità, integrazione con il sistema gestionale CRM o Channel Manager della struttura e con software di Marketing Automation.

c. intervento obbligatorio per le strutture ricettive alberghiere con un accordo di affiliazione annuale a Hbenchmark quale piattaforma online di Hospitality Data Intelligence.

Gli interventi sono stati completati con una spesa ammessa complessiva di € 5.995, con contributo assegnato € 5.995

3. POR FESR VENETO 2014-2020 (Bando per erogazione contributi per adeguamento strutture turistico-ricettive al rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie per la riapertura e svolgimento delle attività in conseguenza dell'emergenza COVID-19). DGR N.1391 del 16/09/2020 - 3.3.4/C- Sostegno alla competitività delle imprese nelle destinazioni turistiche, attraverso interventi di qualificazione dell'offerta e innovazione di prodotto/servizio

a. Installazione trattamento acque

A seguito dell'emergenza sanitaria ed epidemiologica, la nostra struttura è rimasta chiusa dal 12 marzo 2020 al 30 agosto 2020.

Per garantire la sicurezza degli impianti tecnologici di produzione e circolazione dell'acqua ad uso termico e sanitario l'impianto è stato regolarmente sottoposto a manutenzione, flussaggio e monitoraggio durante tutto il periodo di fermo lavorativo, inoltre abbiamo attivato degli interventi straordinari dovuti alla necessità di un controllo totale e ad ampio raggio contro tutte le possibili situazioni di proliferazioni organiche e batteriche all'interno di una struttura ricettiva.

Gli interventi in oggetto, in particolare, sono stati rivolti agli impianti e ai circuiti dell'acqua sanitaria con l'efficientamento degli stessi, con la protezione delle reti idriche di distribuzione e con l'installazione di soluzioni innovative per il trattamento delle acque e la prevenzione contro le possibili formazioni batteriche. Nel dettaglio si è intervenuti sia sugli impianti di produzione termica (pompe di calore / CT) con particolare attenzione ai circuiti dell'acqua calda sanitaria con l'adeguamento dei componenti di filtraggio e disidratazione delle acque e di scambio termico, sia sulle reti idriche di circolazione dell'acqua sanitaria con l'installazione di un sistema integrato dotato di filtri autopulenti, contatori, iniettori e pompe dosatrici di prodotti per la protezione delle tubazioni di distribuzione da corrosione e depositi calcarei e per l'inibizione della crescita batterica e della formazione di limo organico.

Con tutti questi interventi che rispettano le linee guida dell'ISS per la riapertura delle strutture ricettive e visto il carattere innovativo introdotto e l'ambito di intervento volto all'efficientamento e al miglioramento della sicurezza per gli ospiti e i dipendenti si ritiene che il progetto sia rientrato nei requisiti di innovazione ed adeguamento sanitario. Questo intervento consente alla struttura di offrire nuovi standard di qualità e di aver ripreso in serenità la riapertura della struttura dopo un lungo periodo di fermo di ben 6 mesi

b. Acquisto scatole e contenitori monouso (per il servizio di colazione in camera in sicurezza)

c. acquisto plexiglass ricevimento (una barriera protettiva al ricevimento tra personale/ospiti)

d. vetro copertura buffet (protezione in vetro per garantire la sicurezza degli alimenti nel buffet)

e. Piante per distanziamento (piante per distanziare i tavoli della sala colazioni)

f. termometro e misuratore pressione (a servizio di clienti e personale dell'hotel)

Gli interventi sono stati completati con una spesa ammessa complessiva di € 19.995,72 , con contributo assegnato € 13.997