

RELAZIONE D'IMPATTO E DI SOSTENIBILITÀ 2024





INDICE

Lettera agli Stakeholder	PG 2
LarioHotels Società Benefit e le Finalità di Beneficio Comune	PG 4
La nostra storia	PG 10
Struttura societaria e governance	PG 12
Mission e Vision	PG 14
Hotel e Ristoranti	PG 18
Il successo di LarioHotels	PG 28
LarioHotels nel mondo e sui media	PG 32
Il futuro	PG 38
Lo sviluppo sostenibile	PG 41
Report di Beneficio Comune	PG 42
Le nostre Finalità di Beneficio Comune: rendicontazione	PG 44
Obiettivi 2024 e 2025	PG 78
Valutazione complessiva dell'impatto e B Impact Assessment	PG 82
Nota Metodologica	PG 86
Riconciliazione delle informazioni con Indicatori GRI e ESRS	PG 88

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Anche quest'anno è con particolare piacere che presento la nuova relazione d'impatto, il 2024 è stato infatti un anno denso di risultati. Obiettivi centrati che aprono prospettive future sempre più avvincenti.

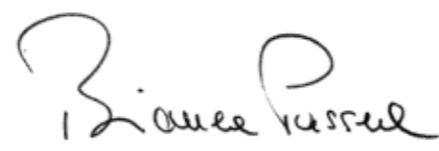
Prima di tutto un sentito "grazie" va a tutte le persone che, a qualunque livello, collaborano con LarioHotels, contribuendo a far crescere la nostra grande famiglia e a dar valore ai territori in cui operiamo. La grande bellezza italiana.

Il nostro è un percorso partito da lontano che, anno dopo anno, conferma il nostro trend positivo verso il Beneficio Comune. Sto parlando di un turismo sempre più integrato con il territorio, l'ambiente e le persone. Un turismo capace di valorizzare le bellezze italiane, artistiche e naturali, le iniziative culturali ma anche le comunità di persone. Trasparenza e chiarezza sono ormai valori imprescindibili per un'azienda. Fondamentali per farla crescere sana e robusta. Un'ottima reputazione vale come bilanci in utile e numeri in ordine.

In questo 2024 abbiamo ottenuto traguardi decisivi. Tra questi c'è al primo posto l'acquisizione della Certificazione per la Parità di Genere, un obiettivo fondamentale a cui tengo molto. Non solo in quanto donna, ma perché LarioHotels si è sempre contraddistinta per favorire l'empowerment femminile e la parità contrattuale. Il Gender Pay Gap negativo, come vedrete, sancisce in modo oggettivo il nostro impegno in questo senso. Inoltre, abbiamo sempre rifiutato disparità e discriminazioni con una politica di tolleranza zero e i sondaggi interni che abbiamo organizzato tra i nostri dipendenti, lo confermano.

Abbiamo poi consolidato il welfare aziendale, aggiungendo quest'anno il bonus bebè per i nostri dipendenti. Venendo ai progressi economici: i risultati sono stati ottimi in ciascuna delle nostre strutture. Una menzione d'onore in particolare va a Vista Verona. Inaugurato nel 2022, si trattava di una sfida: il primo hotel fuori dalla "comfort zone" del nostro lago di Como e, allo stesso tempo, un test per l'andamento della strategia Vista. L'obiettivo, dopo la normale fase di rodaggio, è stato definitivamente centrato. I risultati di Vista Verona, in termini di ricavi, reputazione e occupazione nel 2024 testimoniano la scommessa vinta. Per questo crediamo molto nella strategia di Vista decidendo di svilupparla e, per l'estate 2025 è prevista l'apertura di Vista Ostuni. Un magnifico hotel ospitato in un palazzo storico dal valore iconico per Ostuni: l'ex Manifattura Tabacchi. Edificio che sarà ristrutturato e restituito al territorio in grande stile dopo 50 anni di chiusura. Mi piace poi sottolineare che nei lavori stiamo privilegiando le maestranze, i fornitori e gli artigiani locali. Molto importante sarà il coordinamento e la formazione delle ben 75 nuove assunzioni, quanto più possibile provenienti dal territorio.

Infine, una considerazione personale, che però riflette l'intera filosofia LarioHotels. Essere un società benefit è un riconoscimento prestigioso, ma implica anche grandi responsabilità. Agire con attenzione verso l'ambiente, le persone, e il territorio, valorizzare i nuovi talenti, promuovere il patrimonio culturale è una pratica quotidiana, non "una tantum". Ci vuole dedizione, motivazione e tenacia. Ed è un investimento considerevole, perché vogliamo che questa sia la cifra, l'identità, ciò che rende LarioHotels diversa dalle altre offerte nel mondo dell'hôtellerie. Oggi, come domani.



BIANCA PASSERA
Presidente di LarioHotels



LarioHotels è Società Benefit.

OLTRE IL PROFITTO

Nel 1932 il giurista americano E.M. Dodd scriveva: “Le attività di impresa sono permesse e incoraggiate dalla legge perché sono un servizio alla società piuttosto che fonte di profitto per i suoi proprietari”. Oggi, dopo quasi 80 anni, con le Società Benefit possiamo dire che la sua intuizione è stata portata a compimento.

LARIOHOTELS È SOCIETÀ BENEFIT

Le Società Benefit sono un fiore all'occhiello della realtà italiana: l'Italia è stato il primo Paese europeo a dotarsi di una normativa specifica (ai sensi della legge 28/12/2015, numero 208, commi 376 - 384), entrata in vigore nel 2016, che impegna le imprese - nell'esercizio del loro business - “a perseguire il duplice scopo di lucro e di Beneficio Comune”.

LarioHotels opera nel settore dell'ospitalità da oltre 100 anni. Siamo proprietari e gestori diretti di 6 boutique hotel tra il lago di Como, Verona e Ostuni, tre con il brand Vista, per un totale di 179 chiavi.

Dal 2021 LarioHotels è diventata ufficialmente “Società Benefit”. L'attenzione per le nostre persone, per il nostro territorio e la comunità e per l'ambiente, da sempre nel nostro DNA, diventano una politica permanente. Ed entrano a far parte delle finalità statutarie e dell'oggetto sociale dell'impresa.

Rispetto per le persone, responsabilità, trasparenza, non spreco, cura per le risorse e per il territorio, risparmio energetico: questi, da sempre, i nostri valori.

UN'EVOLUZIONE NATURALE

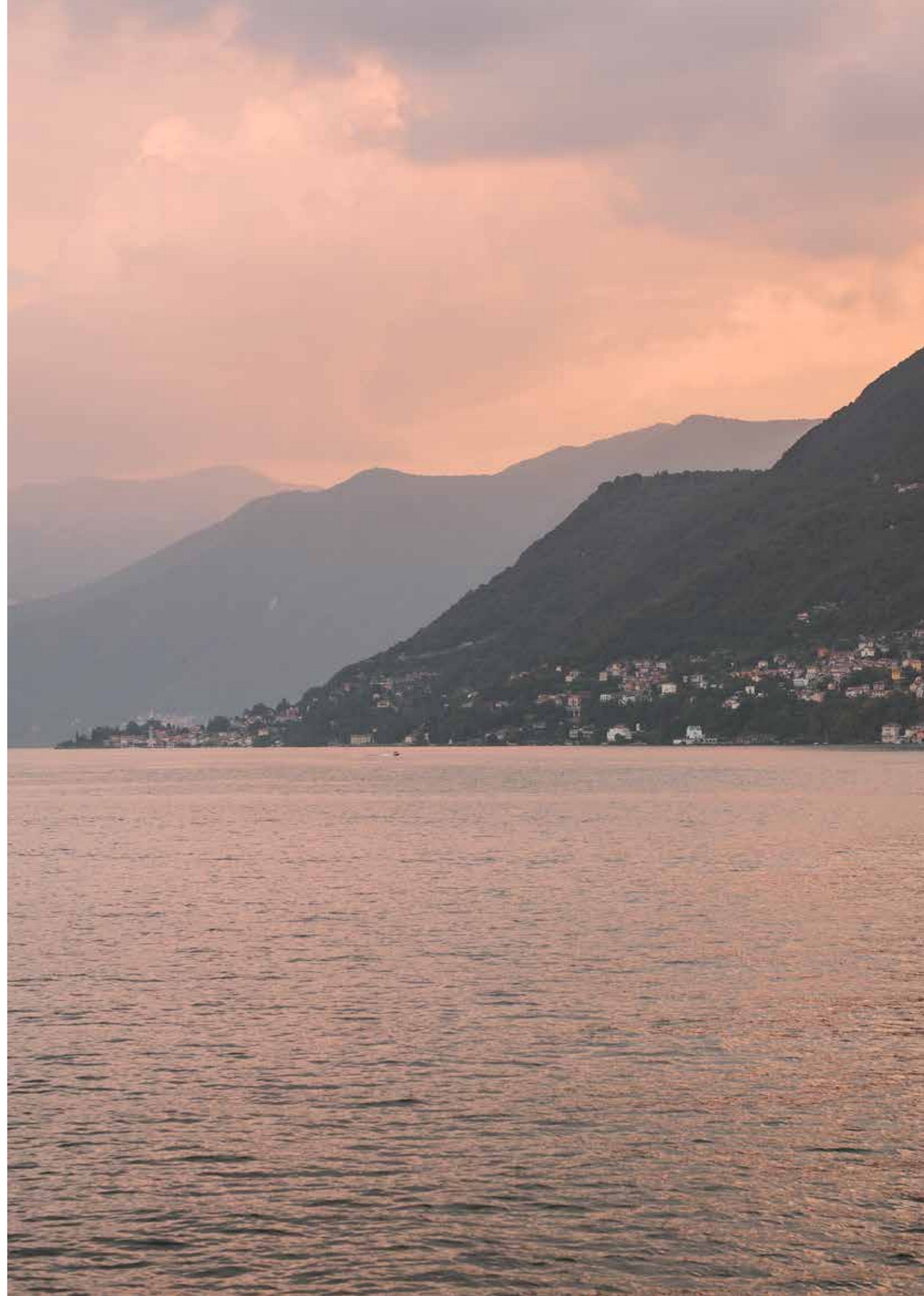
Diventando Società Benefit abbiamo formalizzato la filosofia che da sempre ci guida.

Quella del fare impresa in modo responsabile, non solo per noi ma per tutte le persone che lavorano e vivono attorno a noi. Quella filosofia avviata dai nostri padri fondatori quando ancora di sostenibilità non si parlava (ma si era abituati a spegnere le luci prima di uscire da una camera).

Da pionieri, sapevamo già allora che solo un modello di sviluppo basato sulla creazione di valore condiviso poteva dar vita a un'azienda davvero sana e profittevole.

UNA SCELTA UFFICIALE

Infine, abbiamo scelto di diventare Società Benefit anche e soprattutto per un altro motivo. Ufficializzare e proteggere la nostra Mission e i nostri valori, impegnandoci a implementarli nel tempo. Diventare una Società Benefit significa infatti dare forma giuridica alla responsabilità sociale e ambientale che guidano, in ogni fase, il nostro business.



Queste le nostre Finalità di Beneficio Comune:

Target SDG e BES

1 - Per le nostre persone

Promuovere il **lavoro come fonte di riconoscimento sociale, dignità e realizzazione della singola persona**, che favorisca la partecipazione appassionata al progetto di impresa come fattore chiave di sviluppo e arricchimento per LH stessa.



1.1 Offrire **opportunità di crescita e un ambiente di lavoro stimolante** nel quale i dipendenti ed i collaboratori si sentano liberi di esprimere le proprie capacità e di investire su loro stesse, alimentando la passione per l'hôtellerie e condividendo una cultura di resilienza, gentilezza, sfida e coraggio.

1.2 Garantire **uguaglianza di trattamento e equità** a tutti i livelli dell'organizzazione, attraverso pratiche e politiche inclusive che valorizzino anche la meritocrazia.

1.3 Incoraggiare l'**inserimento lavorativo** attraverso programmi di formazione professionalizzante e lo sviluppo di carriera nel settore dell'hôtellerie, con attenzione particolare ai **giovani talenti** e alle persone appartenenti a categorie **svantaggiate** nell'accesso all'occupazione.

2 - Per la comunità e il territorio

Generare un impatto positivo sulla **comunità** locale e sostenere la cultura e la conservazione della bellezza dei luoghi dell'arte, promuovendo un **"turismo benevolo"** che offra anche opportunità di arricchimento culturale per gli ospiti.



2.1 Offrire agli ospiti occasioni di **arricchimento culturale**, attraverso la proposta della storia e tradizione del territorio italiano: culturale, artistica, artigianale, enogastronomica, imprenditoriale.

2.2 Valorizzare e sostenere **la cultura e la conservazione della bellezza dei luoghi dell'arte italiani**, sviluppando una visione aperta e innovativa dell'accoglienza, basata sullo scambio di cultura e competenze tra gli attori del territorio.

3 - Per l'ambiente

Promuovere un turismo che possa svilupparsi **in equilibrio e nel rispetto dell'ambiente**, mantenendo un rapporto armonioso tra l'essere umano e il territorio circostante e preservando la bellezza del paesaggio.



3.1 **Ridurre gli impatti ambientali** delle strutture e delle operations, utilizzando in modo efficiente e cosciente le risorse e puntando a una riduzione progressiva dei consumi.

3.2 Promuovere un meccanismo virtuoso che consenta di offrire il meglio in tavola, promuovendo **prodotti locali e da filiera corta**.

3.3 Operare in sinergia con gli altri stakeholder, per la diffusione di politiche e pratiche sostenibili che attivino **circoli virtuosi di evoluzione della filiera**.



LarioHotels è un'azienda che opera nell'ospitalità alberghiera da **oltre 100 anni**, detiene la proprietà immobiliare e la gestione diretta di sei strutture per un totale di oltre 179 camere. I più recenti 5*L Vista Lago di Como, Vista Verona e il **nuovoVista Ostuni** in apertura nel 2025, ai quali si affiancano i tre alberghi di tradizione localizzati sul Lago di Como.

LarioHotels, un'azienda di famiglia che ha come unica azionista la famiglia Passera, è arrivata alla quarta generazione imprenditoriale e, nel 2021 è diventata una delle prime Società Benefit nel settore alberghiero in Italia .

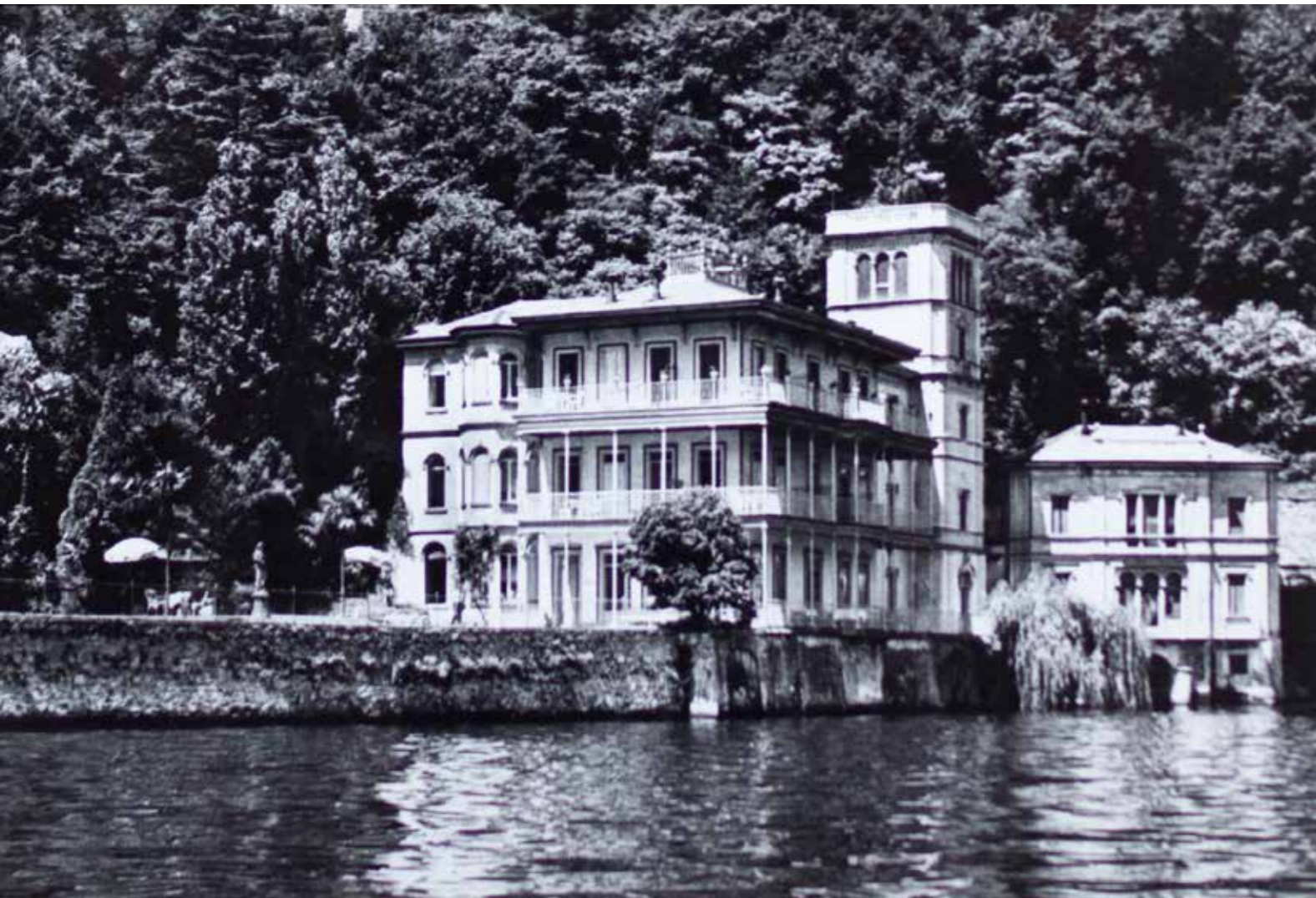
Conta **oltre 193 collaboratori**. L'azienda fa parte di Confindustria Alberghi e di Federalberghi. Nel 2023 è stata certificata Great Place to Work. Nel 2024 ha ottenuto la **Certificazione della Parità di Genere**.

Una storia di famiglia che guarda lontano.

Quella della famiglia Passera è una lunga storia di accoglienza e ristorazione che inizia nei primi anni del '900 con il ristorante su un battello e che la porterà in un secolo scarso a diventare protagonista della scena lariana nell'ospitalità di alta gamma.

Quattro generazioni: prima Antonio, i suoi figli Corrado e Gianni, poi i nipoti, Antonello e Bianca e infine la nuova leva, il bisnipote Luigi.

Sei boutique hotel, ognuno diverso per stile e offerta, ognuno rivolto a un target differente. Vista Lago di Como, Vista Verona, Terminus, Villa Flori e Posta Design Hotel. E oggi, la gestione a doppia generazione di Bianca Passera e del nipote Luigi, guarda avanti, oltre l'amato lago, con una forte attenzione allo sviluppo della catena Vista, localizzata a Como, a Verona, e con l'estate 2025 ad Ostuni..



INIZIO 900
Nasce il primo ristorante sul battello a vapore.

ANNI 20
Si aggiunge la gestione dell'Hotel San Gottardo che diviene il migliore della città di Como.

ANNI 40
La famiglia Passera prende la gestione del Terminus.

1958
Si acquisisce Villa Flori costruita dai marchesi Raimondi nel 1859.

NEL 1985
È il turno della terza generazione, Antonello figlio di Gianni e di Lella con un curriculum accademico e professionale DOC entra nel management degli alberghi, quelli che in futuro costituiranno il brand LarioHotels.

1990
Villa Flori si amplia e si rinnova e apre il rinomato Ristorante Raimondi.

1991
Inizia la ristrutturazione dell'Albergo Terminus che apre ufficialmente nel 1994.

2013
Entra in scena anche Bianca, sorella di Antonello, che, esperta di marketing e comunicazione, accetta la sfida di lanciare il Posta Design Hotel, un concetto di ospitalità completamente nuovo per LarioHotels e anche per Como, un boutique hotel di grande design e charme a tre stelle. Nello stesso anno entra a far parte del management anche la quarta generazione: Luigi, giovane imprenditore laureato in Economia con un Master e un'esperienza internazionale, che accetta la sfida e si unisce a Bianca.

2018
Apre Vista Lago di Como.

2021
LarioHotels diventa Società Benefit.

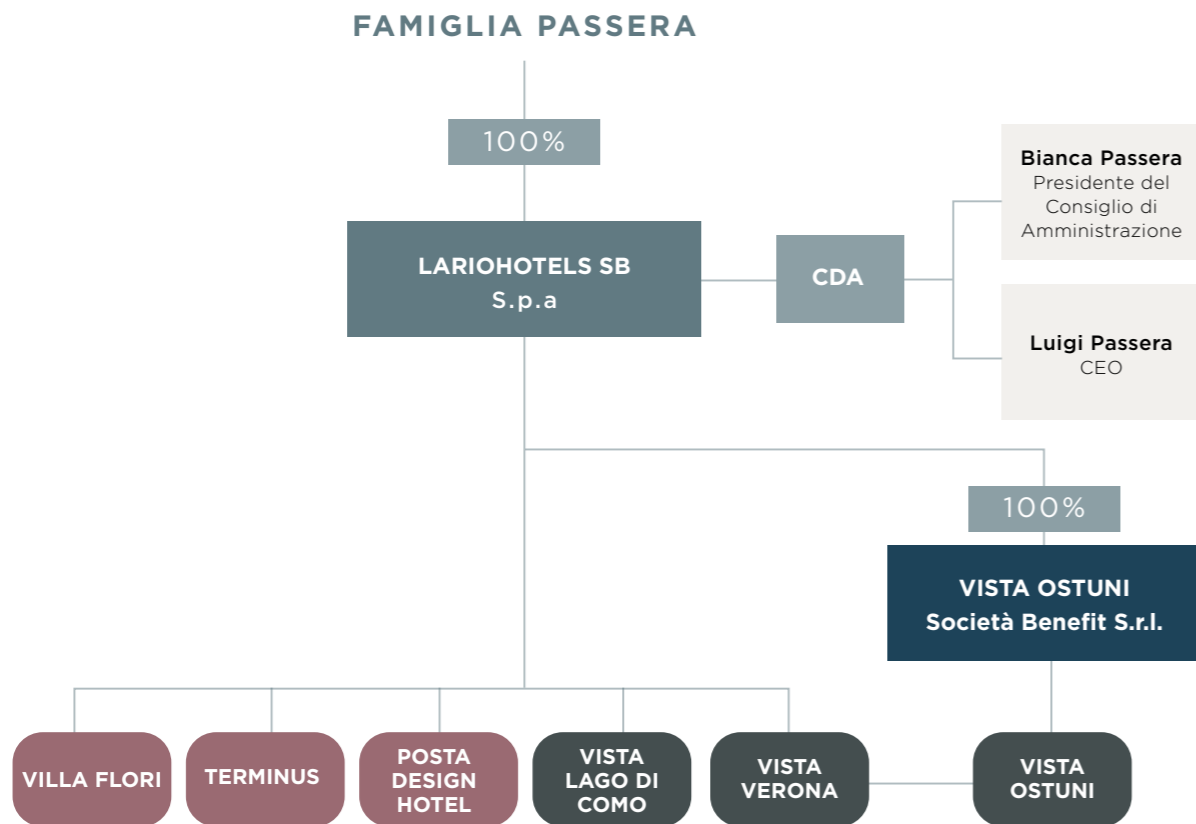
2022
Apre Vista Verona.

LUGLIO 2025
Apertura Vista Ostuni.

MA LA STORIA CONTINUA E LA DOPPIA GENERAZIONE STA SCRIVENDO NUOVE PAGINE CHE PORTANO IL BRAND LARIOHOTELS ANCHE FUORI DAI CONFINI DELL'AMATO LAGO DI COMO.

Struttura societaria e governance.

Da più di 100 anni la famiglia Passera, fondatrice dell'azienda, detiene il totale controllo del Gruppo LarioHotels. Negli ultimi anni, in considerazione dello sviluppo che la catena Vista ha assunto nel Gruppo LH, è stato realizzato un processo di ridefinizione della struttura societaria che ha previsto la costituzione di nuove società per i progetti immobiliari nelle nuove città.



Bianca e Luigi Passera



La nostra mission.

**Evolvere continuamente
il concetto di accoglienza,
aumentandone il valore.**

La mission di LarioHotels è quella di evolvere continuamente il concetto di accoglienza, allargando lo spettro di attori su cui il valore generato dall'azienda si manifesta.

LarioHotels ha l'obiettivo di sviluppare un modello di business positivo per tutti i portatori di interesse, generando valore non solo per ospiti e azionisti, ma anche per tutta la catena di attori che permettono ogni giorno di fornire un servizio eccellente, e allo stesso tempo responsabile, inclusivo e positivo per la comunità, il territorio e l'ambiente.

Rendere LarioHotels un brand conosciuto in tutto il mondo per l'eccellenza del servizio, per la capacità di innovazione, per un nuovo modello di ospitalità, e per l'elevato livello di sostenibilità. Vista, il brand di catena 5 stelle lusso sul quale il Gruppo sta concentrando i suoi investimenti, deve diventare il primo hotel a cui si pensa quando si vuole visitare una città italiana.



Una vision che parte da “VISTA”.

L'ambizione di LarioHotels è quella di:

- portare, con Vista, il lusso dove ancora non c'è;
- sviluppare il modello del nuovo brand Vista in città italiane dove la bellezza storica si fonda con la bellezza paesaggistica e dell'ambiente circostante;
- offrire standard qualitativi di servizio eccellenti insieme a un forte tratto di ospitalità italiana in ambienti caratterizzati da un interior design moderno, sofisticato e molto confortevole;
- avere sempre una visione aperta e innovativa dell'accoglienza basata sullo scambio di cultura al fine di rendere l'esperienza del cliente indimenticabile;
- organizzare un ambiente di lavoro stimolante dove tutti i dipendenti si sentono liberi di esprimere le loro identità, capacità, e colgono opportunità di crescita, realizzazione personale, e di emancipazione;
- stimolare lo sviluppo del settore turistico garantendo l'equilibrio del territorio e dell'ambiente, rispettandolo.

Infine LarioHotels crede nell'unione di bellezza con sostenibilità e vuole che gli alti standard di servizio offerto possano essere riconosciuti come frutto dell'impegno riposto nell'adozione di politiche e pratiche sostenibili anche rivolte al contenimento dell'impatto sull'ambiente circostante.

Il nostro business model: un coinvolgimento totale in ogni dettaglio.

Due sono le linee di offerta ai nostri clienti: gli alberghi di “tradizione” - Villa Flori, Terminus e Posta Design - e Vista, boutique hotel 5*L oggi a Como, Verona e dal 2025 a Ostuni.

Il nostro modello di business attualmente si basa sulla proprietà immobiliare e sulla gestione diretta degli hotel, ma in previsione di un'espansione futura, LH sta prendendo in considerazione anche la pura gestione alberghiera. Per scelta, non costruiamo nuove strutture ma acquistiamo edifici storici, spesso iconici e di alto valore, e li rigeneriamo.

Oltre che nella gestione, la proprietà entra attivamente nella progettazione, ristrutturazione, manutenzione dell'hotel proprio per rendere le decisioni e l'operatività agili e veloci e stabilire fin da subito le linee guida e i valori di base del brand: attenzione alla qualità, rispetto per l'ambiente interno e circostante, sostenibilità economica di qualsiasi progetto e restituzione di un valore economico a tutti gli stakeholder.



I nostri hotel.

I nostri hotel si trovano tutti in Italia, in luoghi rinomati per le loro caratteristiche di bellezza naturale e paesaggistica e di elevato valore culturale, artistico e storico. Sono tutti all'interno di edifici d'epoca caratteristici, con uno stile e un'allure particolari, dove lo stile liberty, quello razionalista e quello ottocentesco sono mirabilmente protagonisti.

Sono inoltre situati in aree cittadine di altissimo pregio storico o estetico, e godono - ognuno di essi in un suo modo particolare - di una vista spesso talmente inaspettata da essere indimenticabile. Sono infatti inseriti in territori in cui cultura, bellezza e storia si fondono in modo naturale e perfetto con il paesaggio e una natura unica.

In particolare Vista è caratterizzato dall'attenzione al design, dallo stile e dal servizio eccellente: elementi che fanno di questi hotel non semplici alberghi in cui soggiornare ma vere e proprie esperienze di viaggio e naturali ambasciatori del territorio in cui si trovano. Le caratteristiche degli hotel Vista:

- posizione strategica, nel centro storico
- panorama straordinario: la vista come quinto senso per apprezzare dalla finestra il territorio circostante, che sia il Lago di Como, il vicolo di Verona, o la città bianca
- elegante accoglienza di charme, per generare una esperienza di benessere e relax
- stile esclusivo e riservato, per sostare in tranquillità e consentire la privacy
- interior design italiano, artigianale e di alta qualità
- servizio impeccabile

Attualmente il Gruppo LH conta **179 camere e suite**, includendo le nuove **28** camere di Vista Ostuni e la villa sul lago all'interno del parco di Villa Flori.



VILLA FLORI LAGO DI COMO



4 stelle superior. 53 camere, con terrazze a picco sul lago. Lo charme di una villa antica frutto dell'ampliamento di un edificio preesistente, costruita nel 1859 dal marchese Raimondi come dono di nozze per la figlia andata in sposa a Garibaldi. L'hotel conserva ancora gli arredi ottocenteschi nella stanza che ospitò l'"eroe dei due mondi". Nel 1865 viene venduta ad Alessandro Flori, marchese Serramezzana, e dal 1958, di proprietà della famiglia Passera, è diventato hotel. Dal 2024, il Ristorante Raimondi - completamente rinnovato - dà spazio a una cucina di alta qualità sotto la guida dello chef Fabio Castiglioni.

TERMINUS

LAGO DI COMO



Inaugurato nel 1920, con un nome che ricorda la sua funzione originale di “spa termale”, questo albergo da 50 camere si trova sul Lungo Lario Trieste, di fronte al lago e a due passi dal Duomo di Como. Lo stile Liberty si riflette in ogni dettaglio, dall’elegante facciata, allo spettacolare loggiato con delicati stucchi e decorazioni alle pareti. L’arredo originario conservato con cura, insieme alle ringhiere e alle lampade in ghisa, riportano in vita il fascino delle abitazioni dell’antica aristocrazia lombarda. Immane la torretta, con il soffitto a volta e una vista a 360 gradi sull’affascinante città. In perfetto equilibrio tra la bellezza del lago e la vita culturale di Como. Il Bar delle terme offre uno spazio intimo e raccolto al pian terreno dell’edificio, che d’estate si estende fino al giardino con una bellissima terrazza fronte lago.

POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



L’hotel più smart della città, in un edificio progettato da Giuseppe Terragni, uno dei fondatori e massimo esponente del razionalismo italiano. Frutto di un compromesso estetico tra essenzialità moderna e eleganza neoclassica, presenta ancora elementi originali, come la scala in marmo giallo d’Istria e le lampade progettate dall’architetto stesso. In pieno centro storico, dall’eleganza minimal e dal design d’autore, offre agli ospiti un’esperienza informale e immersa nella vita cittadina.

VISTA

LAGO DI COMO



VISTA

VERONA



Vista Lago di Como si trova all'interno di Palazzo Venezia, prestigioso edificio costruito nel 1870 in stile neogotico, un unicum a Como. Ricavato da una ex-tintoria, testimonia la tradizione manifatturiera della produzione della seta, nonché la vocazione turistica della città. Elemento caratteristico è l'orologio affisso sullo spigolo del palazzo, il più antico di tutto il comune.

L'albergo è situato proprio nella zona dove sorsero i primi hotel di classe del 1800, sul lungolago, ed è impreziosito da un roof top con vista spettacolare che ospita l'Infinity Bar, il Ristorante Sottovoce e la library appartata e silenziosa per cene e piccoli meeting privati. Con 18 suite è il solo cinque stelle lusso di Como. Il nome è una suggestione dell'esperienza che offre agli ospiti: la vista per ciò che sta fuori e che riempie il cuore dentro e gli ampi spazi interni disegnati per garantire silenzio e riservatezza, come vero lusso del nuovo millennio. La bellezza del design italiano più raffinato si unisce a un'atmosfera accogliente, alla privacy totale garantita, a un servizio in linea coi migliori standard internazionali e a un'offerta di servizi su misura. Tutto questo, diventa la cifra de "l'esperienza Vista".

È il secondo arrivato nella famiglia Vista, aperto l'8 maggio 2022 dopo una completa ristrutturazione di un edificio storico nel centro medioevale di Verona, si compone di 16 suite arredate in stile eclettico, senza tempo e impreziosite con pezzi di design e arredi dei migliori artigiani italiani. Si tratta di un palazzo nel cuore del centro storico di Verona, città d'arte patrimonio dell'UNESCO dal 2000 per la sua struttura urbana e raffinata architettura. Qui si possono visitare importanti monumenti, dall'iconica Arena e il notissimo balcone di Romeo e Giulietta, alla misteriosa Verona sotterranea e il romantico Castel San Pietro, da cui godere di un'emozionante vista sulla città. Così come Vista Lago di Como anche Vista Verona è dotato di un roof top da cui ammirare un panorama mozzafiato che si estende dal centro di Verona ai colli circostanti. A completare l'offerta il Ristorante Sottovoce, una cantina per degustazioni di vino, l'Infinity Bar, una Spa con piscina interna, un beauty center e una private spa di 45 mq2.

VISTA

OSTUNI



Dopo due anni di lavori, l'apertura di Vista Ostuni è prevista per l'estate del 2025 in una location straordinaria: l'ex Manifattura Tabacchi, un edificio storico che risale al XIV secolo e che vanta una lunga tradizione legata alla comunità locale. Il restauro è stato eseguito nel pieno rispetto dell'architettura originaria, con l'ambizioso obiettivo di trasformare questo edificio in un hotel di altissima gamma e unico nel suo genere.

L'hotel dispone di 28 camere e suite, ognuna con una superficie media di 60 mq, e offrirà 2 ristoranti, tre piscine (due esterne, tra cui un'infinity pool sulla terrazza, e una interna), un rooftop bar con vista mozzafiato sulla Città Bianca e sul mare, e un library bar dall'atmosfera intima e accogliente. Non mancano una Spa, un centro benessere e una palestra attrezzata con i più moderni strumenti, oltre che un giardino di circa due ettari con orti ed ulivi.

L'offerta gastronomica si articola su più proposte, pensate per soddisfare ogni esigenza: il Bianca Bistrot, con una cucina veloce e raffinata che celebra la tradizione pugliese, e il ristorante "Berton al Vista", che valorizza le materie prime d'eccellenza attraverso una proposta culinaria che abbraccia la regionalità.

Vista Ostuni offrirà anche un programma ricco di attività, tra cui visite alle principali attrazioni della zona e trasferimenti privati verso le splendide spiagge nelle vicinanze, perché Vista Ostuni è una "vista" che va oltre lo sguardo panoramico, diventando un invito alla scoperta del bello e del buono del territorio.

Vista Ostuni, come tutte le altre proprietà del Gruppo, colloca la sostenibilità al centro della propria visione, adottando un approccio che abbraccia non solo l'ambiente e le risorse naturali, ma anche le persone e la comunità locale. La riqualificazione dell'Ex Manifattura Tabacchi, ad esempio, riceverà la certificazione LEED (Leadership in Energy and Environmental Design), grazie ad interventi mirati all'efficienza energetica, alla riduzione delle emissioni, al risparmio idrico e alla valorizzazione della biodiversità, attraverso spazi verdi e la creazione di habitat naturali.



I nostri ristoranti: il punto d'incontro tra tradizione locale e creatività.

L'ospitalità è la nostra mission, oltre che la fonte principale del nostro business. Ma accogliere, per noi, significa anche ristorazione e promozione delle eccellenze del territorio.

I ristoranti LarioHotels, aperti al pubblico e non solo agli ospiti, rappresentano, nel loro complesso, il 23% del fatturato. Le nostre regole sono poche, semplici ma irrinunciabili: freschezza e stagionalità degli ingredienti, privilegiando ove possibile la provenienza locale da colture biologiche e la denominazione di origine controllata dei prodotti, unitamente ad ambienti raffinati, di charme e di design.



SOTTOVOCE LAGO DI COMO

Segnalato dalla guida Michelin dal 2020, offre una cucina gourmet di altissimo livello, che celebra l'arte dell'accoglienza e il rispetto del territorio. Dal mese di settembre alla guida del Sottovoce c'è Alessandro Rinaldi. Il suo stile unico esalta la bellezza della semplicità attraverso una cucina "pulita, nitida, e decisa" che fonde la sua visione moderna con l'autenticità delle tradizioni di famiglia. Per Rinaldi, la scelta delle materie prime è una forma di rispetto verso la cucina delle origini: ogni ingrediente è bilanciato, ogni dettaglio è studiato per esaltare il piatto. Il ristorante Sottovoce è dunque pensato per regalare un'esperienza culinaria indimenticabile, dove si può assaporare una crasi di genuinità e raffinatezza.



RISTORANTE RAIMONDI - VILLA FLORI

Offre piatti della miglior tradizione italiana, realizzati con cura e attenzione e serviti pied dans l'eau nello scenario unico del Lago di Como. Completamente rinnovato, ha riaperto l'8 marzo 2024 con un nuovo vestito e un bar nuovo per garantire un servizio di qualità anche agli ospiti che desiderano "vivere" il giardino.

La filosofia dello chef Fabio Castiglioni è l'italianità, la tradizione, la semplicità, il gusto, la stagionalità e il rispetto della filiera. Il menù comunica il filo diretto con le realtà produttive del territorio Lariano e Italiano votate alla sostenibilità. L'obiettivo è che ogni piatto valorizzi gli ingredienti lavorandoli il meno possibile e preservando i loro sapori originali.



SOTTOVOCE VERONA

Unisce creatività e tradizione, sperimentazione ed eccellenze del territorio. Antichi sapori, rivisitati dallo chef Fabio Aceti in chiave gourmet, accompagnati da una accuratissima selezione dei migliori vini, italiani e di tutto il mondo.

Situato all'interno di Vista Verona, l'**INFINITY BAR** offre una vasta scelta di vini e cocktail per tutti i gusti: a chi vuole andare sul sicuro, consigliamo la nostra cantina di vini del territorio, che non hanno bisogno di presentazioni. Rossi, bianchi e bollicine tra i più famosi del mondo vi aspettano, rassicuranti nella loro eccellenza. Ma se vi piace lasciarvi sorprendere, abbiamo in serbo per voi alcune specialità della Lessinia, antica terra a Nord est di Verona.



BAR DELLE TERME - ALBERGO TERMINUS

Propone piatti tipici, e ben caratterizzati, quasi iconici, che sanno farsi apprezzare per le loro caratteristiche locali dagli ospiti di ogni dove, ma sono molto amati anche dai locali. Uno fra tutti, le arcinote lasagne.



POSTA BISTROT

Il Posta Bistrot ha un menu informale e veloce, piatti semplici, fatti apposta per mangiare in poco tempo ed essere pronti a ripartire leggeri verso le proprie attività cittadine. Il bistrot dispone di un piacevole deck esterno e di un dehors appena rinnovato e apprezzato dai comaschi fin dalla sua riapertura.

Il successo LH.



*percentuali riferite al fatturato totale

BUSINESS KEY LARIOHOTELS*

	2019	2021	2022	2023	2024
FATTURATO	12.298.870 €	8.724.871 €	20.195.957 €	22.830.665 €	25.601.000 €
EBITDA	3.572.284 €	1.785.997 €	6.909.982 €	7.838.004 €	9.135.000 €
DIPENDENTI* al 31.12	93	106	128	174	193
N° HOTEL	4	4	5	5	5
CAMERE VENDUTE	35.558	18.284	34.951	32.920	36.019
OCCUPANCY %	74%	52%	72%	74%	72%

BUSINESS KEY VISTA

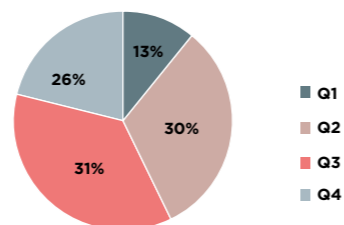
	2019	2021	2022	2023	2024
FATTURATO	3.186.000 €	1.688.000 €	6.972.000 €	8.522.000 €	9.454.000 €
N° HOTEL	1	1	2	2	2
CAMERE VENDUTE	3.423	1.290	5.165	5.454	6.042
OCCUPANCY %	52%	30%	53%	51%	55%

Il piccolo calo del tasso di occupancy, a livello di gruppo, del 2024 rispetto all'anno precedente (2% rispetto al 2023) è dovuto alla strategia commerciale adottata da LarioHotels caratterizzata da una precisa scelta di aumentare il valore anziché solo perseguire maggiori volumi.

Viceversa, l'aumento dell'occupancy degli alberghi della catena Vista (da 51% a 55%) è dovuto al consolidamento delle prenotazioni per Vista Verona, a due anni dal suo avvio.

STAGIONALITÀ

LH GROUP (complessivo, 5 alberghi)	Q1	Q2	Q3	Q4
STAGIONALITÀ 2023	11%	32%	36%	21%
STAGIONALITÀ 2024	13%	30%	31%	26%



Uno dei nostri obiettivi è rendere la distribuzione della clientela più omogenea nel corso dell'anno, prolungando le stagioni ed evitando picchi eccessivi. In linea con questa strategia, il 2024 ha mostrato una riduzione della variabilità stagionale rispetto all'anno precedente, diminuendo la concentrazione nei trimestri centrali e ripartendo le presenze in maniera più bilanciata. I risultati confermano la nostra consapevolezza del potenziale offerto dalle nostre città durante tutto l'anno.

* I dati si riferiscono agli ultimi 5 anni completi di attività al netto del 2020, anno anomalo a causa della pandemia da Covid-19. Nel 2022, sono riferiti all'attività di soli 7 mesi di Vista Verona

Migliorarsi: parola d'ordine per LarioHotels.

“Dedichiamo ogni singolo giorno ad abbracciare l'arte dell'ospitalità al fine di creare esperienze indimenticabili ed ogni sforzo è volto ad arricchire il viaggio e l'esperienza di coloro che attraversano le nostre porte. Migliorarsi è comunque un percorso continuo che richiede impegno e dedizione costante.”

Cristina Zucchi, General Manager

Abbiamo fatto della ricerca e del raggiungimento dell'eccellenza la vera chiave del nostro successo. Soggiornare da noi significa vivere un'esperienza unica nel suo genere. La filosofia di ospitalità di LH ci ha reso autentici protagonisti di questo settore di nicchia del mercato.

Vista Lago di Como e Vista Verona sono affiliati a “**Small Luxury Hotels of the World**”. Gli hotel cui viene riconosciuta l'affiliazione devono avere requisiti precisi, oggetto di attenta valutazione: piccole dimensioni, location eccezionali, cura dei dettagli e i più alti standard di servizio. Ogni anno un team di specialisti che ispeziona ogni aspetto delle strutture: dal servizio offerto, al design, alle amenities, stabilendo poi un punteggio finale, e anche quest'anno si conferma l'ottimo risultato raggiungendo un punteggio di eccellenza per entrambe le strutture.

Nel 2024, Vista Lago di Como è stato premiato **Europe's Leading Boutique Hotel** e **Italy's Leading Boutique Hotel** nei World Travel Awards.

Ancora prima della sua apertura al pubblico, **Vista Ostuni** è stato riconosciuto e incluso nel prestigioso network “**The leading hotels of the world**”: una delle affiliazioni più prestigiose a cui un hotel può ambire. Una certificazione di eccellenza, riconosciuta a livello globale, che implica un impegno costante a mantenere standard di qualità elevatissimi.

La **Luxury Spa** di Verona è entrata a far parte di Federspa a seguito dell'eccellente esito delle verifiche a cui è stata sottoposta, e della sua piena conformità con gli stringenti requisiti richiesti e con la normativa internazionale ISO 17679, che ne ha permesso la certificazione.

Ma i veri protagonisti del nostro successo sono prima di tutto gli ospiti. Sono loro la testimonianza più importante del nostro impegno e motivo di grande orgoglio.

Complessivamente, **nel 2024 abbiamo registrato 67.604 presenze** nei nostri alberghi, con un aumento rispetto all'anno precedente di circa il 9%.

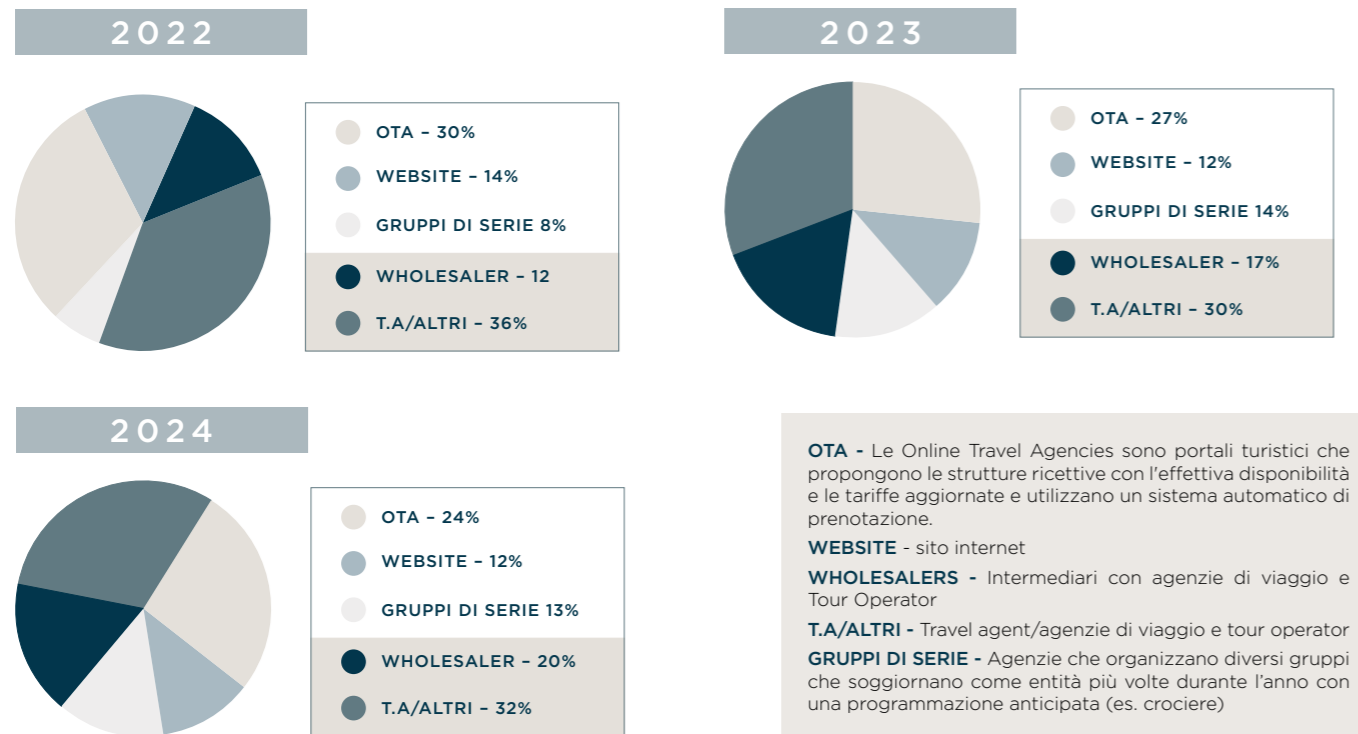
Per quanto riguarda la **fidelizzazione dei clienti**, siamo particolarmente orgogliosi dei risultati ottenuti: per Vista Lago di Como, il tasso di fedeltà è raddoppiato rispetto all'anno scorso, e per Vista Verona è del 4%.

L'aumento dell'**ADR** attesta l'andamento dei nostri hotel nel mercato. Particolarmente interessante la crescita di oltre il 7% del Posta Design Hotel, la storica struttura a 3 stelle, che è stata in grado di offrire un ottimo servizio generando un “word of mouth” che ha spinto il mercato e motivato la clientela a sostenere una spesa maggiore rispetto agli hotel di pari categoria.

ADR*	2023	2024	aumento
Terminus	327 €	336 €	2,8%
Villa Flori	574 €	608 €	6,1%
Posta Design Hotel	194 €	208 €	7,2%
Vista Lago di Como	1.455 €	1.518 €	4,3%
Vista Verona	1.154 €	1.170 €	1,3%

*L'ADR Average Daily Rate è la tariffa media giornaliera, spesa indipendentemente dalla categoria di camera, dalla data del viaggio e dalla stagionalità.

Accommodation - Canali di vendita



I tre grafici rappresentano la distribuzione delle prenotazioni ricevute negli anni dai diversi canali di vendita. Si conferma anche per il 2024 la tendenza alla diversificazione di tali canali.

Le **Online Travel Agencies (OTA)**, che qualche anno fa producevano la metà delle prenotazioni (47% nel 2021), oggi rappresentano meno di un quarto del totale (24%). Le vendite dirette tramite i siti degli hotel si mantengono stabili al 12%.

Il fatturato generato dal sito è cresciuto del 7,8% grazie alla nostra capacità di creare e mantenere una comunicazione "diretta" con la clientela, e grazie al necessario aumento delle tariffe.

L'ADR (Average Daily Rate) è infatti aumentata del 5,6% per le prenotazioni da sito diretto. La quota di prenotazioni realizzata tramite Wholesalers e Agenzie è salita al 52%, garantendo così una buona generazione di clientela. Da segnalare infine l'importante, costante e accurato lavoro di analisi e selezione dei canali più attivi, che ha portato LH a dare **più spazio alle agenzie e ai canali più efficaci** e migliorato il nostro bacino di intermediari.

“ My wife and I went to Italy for our honeymoon and started here at Hotel Villa Flori. We were absolutely blown away by the experience here, from the food to the views, and most importantly, the staff. We felt like we were the only ones there, considering the team that each staff member would help us address and questions we had. One of the managers, Mattia, spent an extremely generous amount of time with us to ensure we saw all that Como had to offer. He meticulously walked us through recommendations, how to get fairy tickets, and anything else we needed help with. We could not recommend this hotel enough if you are visiting Como.

Recensione Tripadvisor per **Villa Flori** - Maggio 2024

“ Bellezza inaspettata. Abbiamo soggiornato di recente al Vista Verona. L' hotel è situato in pieno centro, molto vicino all' iconica Piazza delle Erbe. La struttura è bellissima ed impreziosita da una terrazza panoramica che offre la migliore Vista sulla città. La qualità che si percepisce è altissima, Suite con biancheria di lino estremamente raffinata, cibo ottimo e servizi top. Bravi Bravi ...da provare e riprovare.

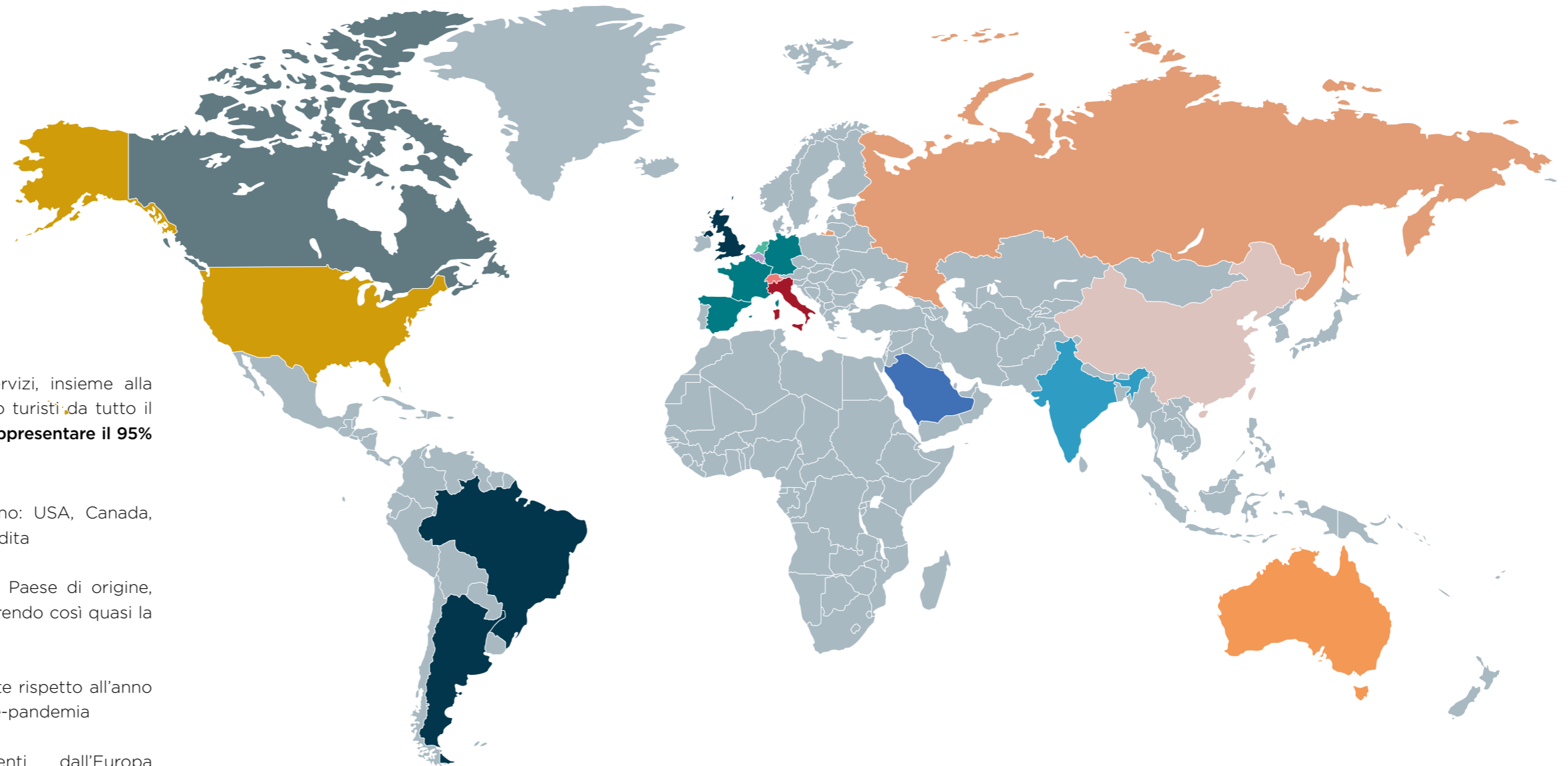
Recensione Google per **Vista Verona** - Ottobre 2024

“ Vista Lago di Como is a beautiful, luxurious hotel set right in the historic centre surrounded by many restaurants and shops. It is perfectly located opposite the lake in front of the ferry terminus and not far from the chair lift. The five-star hotel lives up to its name with magnificent panoramic views from their junior suite and from the infinity rooftop bar! The suite is spacious, comfortable and very well arranged! A heaven in which one can truly relax! The hotel pays a lot of attention to detail both aesthetically and service wise. Nothing was ever too much for any of the staff who were also very friendly, engaging and welcoming! It is like a small family of which you feel part. Breakfast was lovely and held in the restaurant with an abundance of food with quality service! Parking was available at their sister property next door. This was very helpful! We were also most grateful for the valet service and the elevator! It was a most enjoyable stay in Lake Como! Thank you to all at Vista Lago di Como!

Recensione su Booking.com per **Vista Lago di Como** - Novembre 2024



Gli ospiti LH nel mondo.



Le nostre strutture e l'eccellenza dei nostri servizi, insieme alla attrattività dei luoghi in cui operiamo, richiamano turisti da tutto il mondo. La **clientela internazionale è arrivata a rappresentare il 95% del nostro mercato.**

- Oltre il 57% proviene da Paesi oltre oceano: USA, Canada, Australia, Argentina, Brasile, India, Arabia Saudita
- Gli USA si confermano in assoluto il primo Paese di origine, rappresentando il 44% della clientela e ricoprendo così quasi la metà degli ospiti totali
- Le presenze australiane sono rimaste invariate rispetto all'anno passato, confermando nuovamente i livelli pre-pandemia
- Complessivamente, i clienti provenienti dall'Europa (principalmente UK, Francia, Germania, Spagna, Svizzera, Belgio e Olanda) si confermano attorno al 27%
- UK resta al secondo posto, mantenendo il 7% di presenze
- Crescono al 3% le presenze di ospiti dall'Arabia Saudita
- Dopo 3 anni di assenza, torna la presenza significativa di turisti provenienti dalla Cina
- Gli ospiti italiani rappresentano il 6% del totale, in crescita di un punto percentuale rispetto all'anno precedente

I primi 10 Paesi di origine valgono il 75% del fatturato LH annuo. Nel 2024, LH ha avuto ospiti di 131 nazionalità diverse, in aumento rispetto alle 124 del 2023, ma ben superiore ai 107 del periodo pre-pandemia.

	2022	2023	2024
USA	41%	47%	44%
CANADA	2%	2%	2%
ARG/BRA	1%	1%	2%
AUSTRALIA	2%	4%	4%
INDIA	1%	1%	1%
CINA	0%	0%	1%
ARABIA SAUDITA	2%	2%	3%

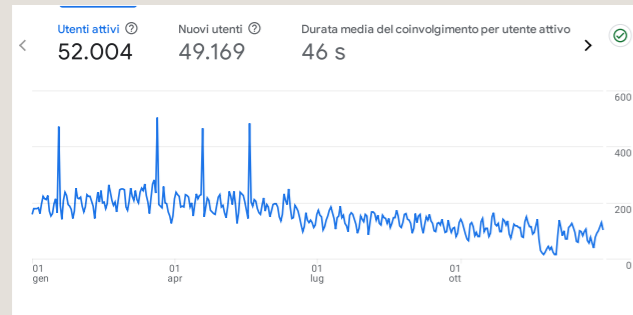
	2022	2023	2024
UK	7%	7%	7%
FRA/GER/SPA	11%	8%	8%
RUSSIA	1%	1%	1%
ITALIA	8%	5%	6%
SVIZZERA	4%	4%	3%
BELGIO	1%	1%	1%
OLANDA	1%	1%	1%

Comunicazione e presenza digitale.

Nel 2024, l'innovazione digitale ha rappresentato uno dei pilastri per il rafforzamento della presenza e dell'identità digitale di Vista. Tra le iniziative più significative, si evidenzia il lancio dei nuovi siti web di Vista, progettati per offrire un'esperienza utente ottimizzata e una maggiore accessibilità alle informazioni e ai servizi. Questi siti, caratterizzati da un design moderno e funzionale, riflettono il costante impegno nel rispondere alle esigenze degli utenti attraverso soluzioni tecnologiche all'avanguardia.

Crescita delle visite annuali dei siti: 2024 rispetto al 2023	
Sito LarioHotels	+26.491
Sito Vista Verona	+13.517
Sito Vista Lago di Como	+14.385

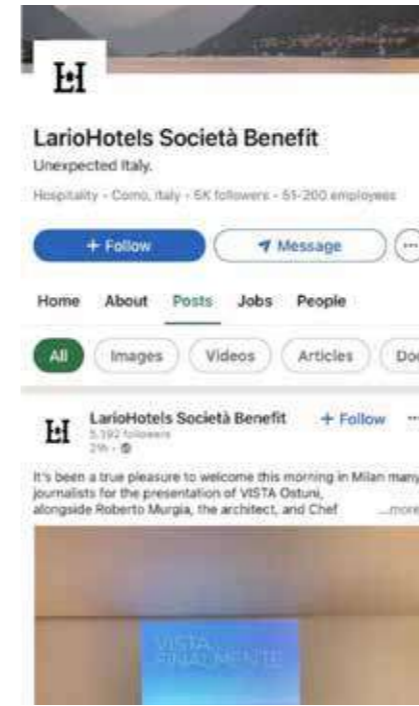
REPORT SITO LARIOHOTELS 1° GENNAIO - 31 DICEMBRE 2024



REPORT SITO VISTA LAGO DI COMO 1° GENNAIO - 31 DICEMBRE 2024



REPORT SITO VISTA VERONA 1° GENNAIO - 31 DICEMBRE 2024

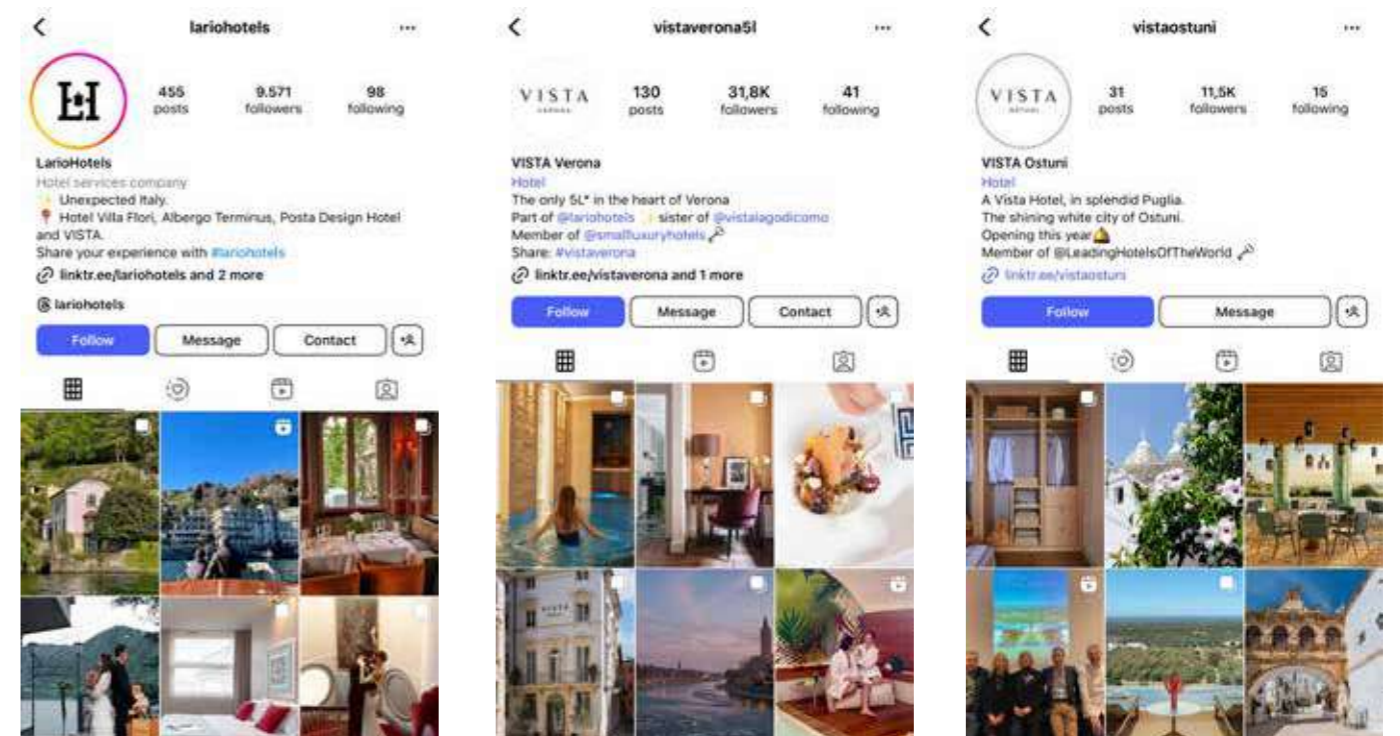


Sul fronte dei **social media**, il **profilo LinkedIn di Vista** ha raggiunto un traguardo importante, superando la soglia dei 5.000 follower. Questo risultato dimostra il crescente interesse e coinvolgimento della community professionale verso i valori e le iniziative promosse da LarioHotels, sia dal punto di Vista della stampa sia dal punto di Vista del pubblico.

Inoltre, il 2024 ha segnato il **debutto sui social network di Vista Ostuni**, con il lancio dei profili ufficiali su Facebook e Instagram. Questi canali sono stati ideati per avvicinare ulteriormente la realtà di Vista Ostuni ai clienti, valorizzando il territorio, le attività e le esperienze offerte attraverso contenuti visivi accattivanti e interazioni dirette con gli utenti.

Questi successi rappresentano un passo significativo nella strategia digitale di Vista, confermando l'importanza di investire in strumenti e piattaforme digitali per potenziare la comunicazione e ampliare il raggio d'azione dell'organizzazione.

Instagram 2024	Totale Post	Totale Storie	Totale Follower*
LarioHotels	41	620	9.571
Vista Lago di Como	34	268	32.800
Vista Verona	32	273	31.800
Vista Ostuni	28	88	11.500



* mese di rilevazione: gennaio 2025

Comunicazione stampa

Sul fronte dei **media**, ci sono **197 uscite stampa*** che raccontano di noi. Molti di questi contenuti valorizzano la nostra identità benefit, altri riconoscono premi e riconoscimenti, altri ancora raccontano del nuovo Vista Ostuni.

102 articoli corporate	TEMA
12	Benefit e Sostenibilità
29	Ristorante Raimondi, Villa Flori
18	Vista Ostuni
23	Interviste
20	Eventi ospitati dagli alberghi

35 articoli Vista Verona	TEMA
24	Vista Verona
3	SPA Verona
8	Sottovoce Verona

60 articoli Vista Lago di Como	TEMA
10	Vista Lago di Como
17	Europe's and Italy's Leading Boutique Hotels 2024 (Vista Lago di Como)
33	Sottovoce Lago di Como

* sia su carta stampata che online



Anche quest'anno, abbiamo preso parte ai **principali eventi di settore**:

- **International Luxury Travel Market (ILTM)**, a Cannes in dicembre 2024: the flagship luxury travel trade show, la fiera più importante dell'hotellerie
- **DUCO Travel Summit**, a Milano in marzo 2024: la fiera italiana che promuove agli advisor statunitensi le eccellenze dell'ospitalità italiana
- **Premiazione dei World Travel Awards**, al Ritz Carlton di Berlino, marzo 2024: occasione per ritirare il Premio di **Vista Lago di Como** come **Europe's and Italy's Leading Boutique Hotel 2024**



Futuro è avere sempre nuovi progetti.

L'obiettivo è crescere, diventare più grandi, migliorarsi per poter offrire di più ai nostri ospiti mantenendo alta l'attenzione sulla sostenibilità.

Stiamo investendo principalmente nello sviluppo della catena Vista in Italia, a partire dalla prossima apertura di Vista Ostuni, prevista per l'estate 2025. Lo facciamo in città storiche e suggestive, dove l'offerta di alta gamma non è ancora pienamente sviluppata, ma dove la crescita del turismo previsto per i prossimi anni richiederà strutture di qualità.

Un'Italia ancora da scoprire: destinazioni di grande bellezza e valore, ma che non dispongono ancora di strutture adeguate alla loro attrattività.

Questo il nostro obiettivo strategico principale: rivolgerci, cioè, ad un target di turisti esigenti e raffinati, che attualmente non trova risposta alle proprie aspettative.

Particolare attenzione stiamo dedicando al Sud e Centro Italia. Stiamo inoltre definendo il progetto di ampliamento e ristrutturazione di Vista Lago di Como.

E per rimanere in territorio comasco, continueremo la riqualificazione di Villa Flori attraverso lo sfruttamento più razionale di alcune aree come la Gran Lago Suite; la costruzione di una spa con piscina dedicata agli ospiti. È anche previsto il riassetto del parco a lago, per continuare la tradizione dei giardini delle ville sul Lago di Como.



Relazione di impatto 2024.

In qualità di Società Benefit, in questa sezione intendiamo rendicontare le attività che abbiamo svolto nel corso del 2024 per il perseguimento delle Finalità di Beneficio Comune, come da impegno statutario.

Oltre alla descrizione delle attività svolte, cerchiamo di dare evidenza dei risultati ottenuti e, ove possibile, degli impatti generati sugli ospiti, sulle persone che lavorano con noi, sul territorio e sulla comunità in cui siamo inseriti e sull'ambiente.

Per valorizzare il contributo dato dalle nostre attività allo sviluppo sostenibile, prendiamo come riferimento:

I SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS delle Nazioni Unite (SDGs), un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU.

www.un.org/sustainabledevelopment

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile ingloba 17 Obiettivi in un grande programma d'azione per un totale di 169 'target' o traguardi. I Paesi coinvolti si sono impegnati a raggiungerli entro il 2030, invitando imprese e organizzazioni private a fare altrettanto.



IL BENESSERE EQUO E SOSTENIBILE (BES), il principale riferimento italiano, promosso dall'ISTAT con l'obiettivo di valutare il progresso della società non soltanto dal punto di vista economico, ma anche sociale e ambientale

www.istat.it/it/benessere-e-sostenibilita

Per la misura del benessere in Italia sono stati individuati 12 domini fondamentali, per un totale di 153 indicatori. L'analisi dettagliata degli indicatori, pubblicata annualmente nel Rapporto BES a partire dal 2013, mira a rendere il Paese maggiormente consapevole dei propri punti di forza e delle difficoltà da superare per migliorare la qualità della vita dei cittadini.



Per la rendicontazione si è scelto inoltre di appoggiarsi ad alcuni indicatori di carattere generale inclusi negli **Standard GRI - Global Reporting Initiative**, sistema di reportistica di sostenibilità riconosciuto a livello internazionale.

www.globalreporting.org





















Ove possibile, si è inoltre scelto di riconciliare tali indicatori con i nuovi **European Sustainability Reporting Standard (ESRS)**, emanati a luglio 2023 dal European Financial Reporting Advisory (EFRAG).



Report del Beneficio Comune.

L'impatto delle attività 2024, in sintesi.

FINALITÀ DI IMPATTO		VALUTAZIONE DI IMPATTO 2024		BENEFICIO PER LA SOCIETÀ		
FINALITÀ DI BENEFICIO COMUNE	OBIETTIVO SPECIFICO	AZIONI REALIZZATE	IMPATTO GENERATO 2024 (VS 2023)	STAKEHOLDER	SDG	BES
1. Promuovere il lavoro come fonte di riconoscimento sociale, dignità e realizzazione della singola persona, che favorisca la partecipazione appassionata al progetto di impresa come fattore chiave di sviluppo e arricchimento per LH stessa	1.1 Offrire opportunità di crescita e un ambiente di lavoro stimolante nel quale i dipendenti ed i collaboratori si sentano liberi di esprimere le proprie capacità e di investire su loro stesse, alimentando la passione per l'hotellerie e condividendo una cultura di resilienza, gentilezza, sfida e coraggio.	<ul style="list-style-type: none"> Occupazione complessiva di 270 lavoratori, di cui 147 a tempo indeterminato Promozione di un ambiente di lavoro sicuro, sano e stimolante (67% valuta LH un ambiente piacevole, stimolante e gratificante) Piano di formazione delle competenze dei collaboratori Momento annuale di formazione e condivisione "LH Team Days" Giornate di volontariato aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> Nuovi contratti a tempo indeterminato: 28 - VS 29 Lavoratori in LH da più di 10 anni: 5,6% - VS 6% Dipendenti che hanno ricevuto una crescita o un avanzamento di carriera: 8% - VS 10% Tasso di turnover dei collaboratori fissi: 14% - VS 11% Piano di formazione attraverso 2 giornate di formazione a cura di Università Bocconi per manager e middle management, 5 corsi di aggiornamento a cura di Cornell University, e 3 corsi di formazione personalizzata. 1 giornata di volontariato presso l'associazione Noi Genitori, appuntamenti mensili presso la mensa della Caritas comasca. 	Dipendenti	  	
	1.2 Garantire uguaglianza di trattamento e equità a tutti i livelli dell'organizzazione, attraverso pratiche politiche inclusive.	<ul style="list-style-type: none"> Implementazione del piano di welfare aziendale per il 100% dei dipendenti Equità salariale: verifica di assenza di gender pay gap Ottenimento della Certificazione della Parità di genere di LH Formazione sul tema violenze e molestie Attenzione alla Diversity & Inclusion 	<ul style="list-style-type: none"> Lavoro femminile: 42% - VS 43% - 50% Dirigenti - 57% Impiegate - 38% Operaie Lavoratori di origine straniera: 38% - VS 56% Divario retributivo: 10,9% - VS 10,5% Gender pay gap complessivo: -1,4% - VS -0,08% 	Dipendenti	  	
	1.3 Incoraggiare l' inserimento lavorativo attraverso programmi di formazione professionalizzante e lo sviluppo di carriera nel settore dell'hotellerie, con attenzione particolare ai giovani talenti e alle persone appartenenti a categorie svantaggiate nell'accesso all'occupazione.	<ul style="list-style-type: none"> Accoglienza e attivazione di tirocini e stage formativi per studenti provenienti da scuole tecniche del territorio. Collaborazione al Minimaster Alberghiero del progetto "<i>Questa casa è un albergo</i>" di Cometa Formazione 	<ul style="list-style-type: none"> 35 ragazzi in alternanza scuola lavoro, 4 tirocini attivati, e 1 ragazzo di Cometa accolto. 9.266 ore di formazione per i giovani del territorio - VS 9.000 11 ragazzi di Cometa lavoratori a tempo indeterminato in LH Lavoratori LH con meno di 30 anni: 31% - VS 31% 	Giovani e persone con minor accesso al lavoro	 	
2. Generare un impatto positivo sulla comunità locale e sostenere la cultura e la conservazione della bellezza dei luoghi dell'arte, promuovendo un "turismo benevolo" che offra anche opportunità di arricchimento culturale per gli ospiti.	2.1 Offrire agli ospiti occasioni di arricchimento culturale, attraverso la proposta della storia e la tradizione del territorio italiano: culturale, artistica, artigianale, enogastronomica, imprenditoriale.	<ul style="list-style-type: none"> Organizzazione di tour personalizzati accompagnati dal nostro butler di Como e Verona. Organizzazione di tour privati. Promozione e organizzazione di eventi culturali negli hotel di Como e Verona. Divulgazione dell'enogastronomia italiana attraverso racconti della tradizione. 	<ul style="list-style-type: none"> 24 itinerari personalizzati proposti tra Como e Verona - VS 17 273 private tours - VS 258 2056 ore di navigazione con boat tours sul Lago di Como - VS 1597 10 eventi ospitati presso i nostri alberghi - VS 4 2.932 ospiti coinvolti in esperienze culturali promosse da LarioHotels - VS 1.308 100 biglietti messi a disposizione degli ospiti per visite a siti FAI 100% prodotti Made in Italy nella linea cortesia per la cura del corpo 	Ospiti	 	
	2.2 Valorizzare e sostenere la cultura e la conservazione della bellezza dei luoghi dell'arte italiani, sviluppando una visione aperta e innovativa dell'accoglienza, basata sullo scambio di cultura e competenze tra gli attori del territorio.	<ul style="list-style-type: none"> Partnership a reti d'impresie: Convention Bureau Lake Como, Associazione Alberghieri di Concommercio, Federalberghi e Como Imprenditori Alberghieri Partnership con organizzazioni istituzionali del territorio: il Museo della Seta di Como, il Teatro Sociale, la Fondazione Arena di Verona, il Tavolo Cultura e turismo Collaborazioni a supporto di eventi locali: TEDX Lake Como, Lake Como Design Festival Dal 2019 siamo Golden Donor FAI Disponibilità di strutture e servizi per eventi di raccolta fondi a favore di associazioni del territorio Collaborazione con l'Assessorato al Turismo in supporto all'accoglienza di giornalisti e media per promuovere il territorio Preferenza a fornitori operanti sui territori locali 	<ul style="list-style-type: none"> 67.604 visitatori ospitati a Como e Verona - VS 61.184 Oltre €12.600.000 spesi sui territori di Como e Verona - VS € 9.902.566 € 60.000 di camere offerte gratuitamente per sostenere il sistema turistico locale - VS € 42.510 circa € 92.000 tra erogazioni liberali, donazioni, e servizi offerti - VS € 89.000 	Territorio, sistema turistico e culturale italiano	  	
3. Promuovere un turismo che possa svilupparsi in equilibrio e nel rispetto dell'ambiente, mantenendo un rapporto armonioso tra l'essere umano e il territorio circostante e preservando la bellezza del paesaggio.	3.1 Ridurre gli impatti ambientali delle strutture e delle operations, utilizzando in modo efficiente e cosciente le risorse e puntando a una riduzione progressiva dei consumi.	<ul style="list-style-type: none"> Calcolo della Carbon Footprint Approvvigionamento energetico 100% da fonti rinnovabili Pratiche di contenimento di consumi energetici Negli alberghi di Como, pratiche di gestione delle risorse idriche Presidio dell'attività di lavanderia Promozione della mobilità sostenibile. Scelte responsabili per sostituire la plastica monouso delle bottigliette d'acqua Utilizzo di stoviglie eco compatibili per pic-nic e gite fuori hotel Progetto pilota di introduzione dispenser con refill detersivi per ridurre i flaconi di plastica utilizzati Ristrutturazione di Vista Ostuni in corso con attenzione alla sostenibilità edilizia in linea con i criteri della certificazione LEED 	<ul style="list-style-type: none"> Variazione del consumo di elettricità pro capite: 7% - VS -5% Variazione del consumo di gas pro capite: 9% - VS -9% Riduzione Carbon Footprint: -36% Riduzione Carbon Footprint media per metro quadro: -27% Indice di intensità di carbonio sul fatturato: 16,27 - VS 24,41 	Ambiente	  	
	3.2 Promuovere un meccanismo virtuoso che consenta di offrire il meglio in tavola, promuovendo prodotti locali e da filiera corta .	<ul style="list-style-type: none"> Scelta di ingredienti alimentari freschi e di stagione, preferibilmente locali Offerta vinicola di alta qualità, per la maggior parte DOC o DOCG Preferenza a fornitori locali, con acquisto diretto Cucina sana, capace di rispondere alle esigenze di tutti i regimi dietetici Zero spreco alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> Spesa alimentare sul territorio locale di Como e Verona: 63% - VS 74% 	Ambiente e comunità locale		
	3.3 Operare in sinergia con gli altri stakeholder, per la diffusione di politiche e pratiche sostenibili che attivino circoli virtuosi di evoluzione della filiera .	<ul style="list-style-type: none"> Contributo al dibattito pubblico sui temi della sostenibilità e dello sviluppo locale sostenibile 	<ul style="list-style-type: none"> 3 tavoli in cui si è affrontato il tema della sostenibilità o dello sviluppo locale sostenibile 	Territorio, sistema turistico e culturale italiano Comunità locale		

1° Finalità di Beneficio Comune.

Target SDG

Target BES



Promuovere il lavoro come fonte di riconoscimento sociale, dignità e realizzazione della singola persona, che favorisca la partecipazione appassionata al progetto di impresa come fattore chiave di sviluppo e arricchimento per LH stessa.

dallo Statuto LarioHotels

Il 2024 è stato un anno di soddisfazione per noi, perché ha visto crescere e consolidare il gruppo di persone che lavora in LarioHotels, registrando un aumento di organico dell'11% rispetto all'anno precedente.

Con l'apertura e il consolidamento della Catena VISTA, siamo arrivati a 132 dipendenti con contratto a tempo indeterminato, aumentando di 6 punti percentuali sul 2023 e raddoppiando rispetto a soli tre anni fa. Adesso, infatti, i due terzi dei colleghi sono assunti stabilmente, a conferma di un legame forte e un'attenzione sincera che ogni giorno scegliamo di dare ai dipendenti. La presenza femminile rappresenta il 42% del team, con una forte presenza in tutti i livelli. Le diversità si confermano una ricchezza e un patrimonio prezioso per il gruppo: i colleghi di nazionalità straniera coprono circa un terzo del personale, così come i giovani under 30.

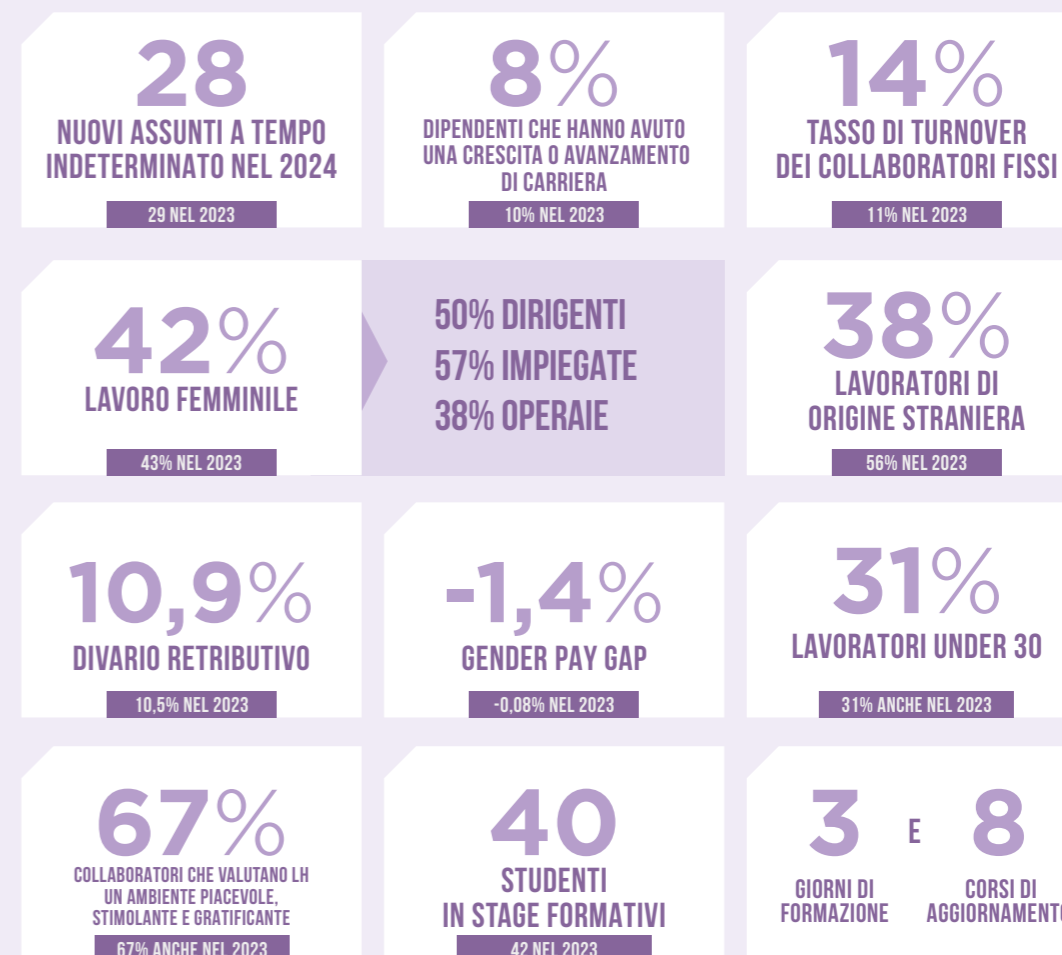
Che sia la formazione, le politiche di conciliazione vita lavoro, o l'attento presidio delle tematiche di genere, gli sforzi per essere un ambiente di lavoro speciale sono parte del nostro DNA. Quest'anno, siamo fieri di aver ottenuto la Certificazione della Parità di Genere.

“Per prima cosa ringrazio tutto il team di lavoro che si impegna quotidianamente con un forte senso di responsabilità, per offrire sempre un servizio di altissima qualità e rendere unica l'esperienza di ogni ospite. Questi sono premi proprio per loro. Da parte mia non posso che essere orgogliosa dei titoli conseguiti. Essere premiati come eccellenze in un mondo competitivo come quello del lusso è un incentivo per tutti noi a fare sempre meglio.

Bianca Passera, Presidente di LarioHotels



Highlights 2024



1.1

Offrire opportunità di crescita e un ambiente di lavoro stimolante nel quale i dipendenti ed i collaboratori si sentano liberi di esprimere le proprie capacità e di investire su loro stesse, alimentando la passione per l'hôtellerie e condividendo una cultura di resilienza, gentilezza, sfida e coraggio.



Riferimenti GRI: 2-7; 2-8; 401-1; 403-6; 404-1; 404-2; 404-3
 Riferimenti ESRS: S1-1; S1-6; S1-7; S1-13; S1-14

Un team che cresce e si consolida: questo ci dicono i numeri. Nel corso dell'anno, hanno collaborato con noi 270 professionisti dell'ospitalità, di cui 114 donne. Delle 193 persone che al 31 dicembre erano in forze al Gruppo, il **68%** contava su un contratto a tempo indeterminato, e 16 di loro (8%) avevano ricevuto una promozione di livello.

Crescita che ricerchiamo e incoraggiamo, stimolando i colleghi a formarsi, confrontarsi e imparare ogni giorno, guidati dalla General Manager Cristina Zucchi, riconosciuta quest'anno come *TOP 100 Hotel General Managers* da *Luxury Lifestyle Awards*. In collaborazione con il **Master Economia e Management del Turismo della Università Bocconi**, è stato proposto un percorso dedicato ai leader dell'organizzazione, che ha coinvolto circa 20 tra manager e middle management. Durante le giornate di formazione, svoltesi presso Villa Carlotta e Villa Flori, i partecipanti hanno avuto l'opportunità di riflettere e confrontarsi sugli sviluppi del settore alberghiero, sul ruolo centrale della sostenibilità e sulle diverse dimensioni del ruolo manageriale, aspetti fondamentali per sostenere e interpretare la crescita dell'azienda.

Molti sono i corsi di sviluppo professionale specifici a cui il team ha partecipato nel corso dell'anno. Gli approfondimenti hanno spaziato dal catalogo online dalla **Cornell University**, con focus su capacità di negoziazione, analisi delle opportunità nel digital media e studio dei bilanci finanziari, a corsi per consolidare competenze fondanti per la ristorazione e l'hôtellerie, come quello intensivo presso la European Bartender School.

Coltiviamo il clima aziendale ricercando la coesione di gruppo anche con attività speciali quali gli **LH Team Days**: gli incontri annuali in cui - a prescindere dalla struttura - il personale si ritrova come unica azienda. L'ultimo, tenutosi a Milano presso L'Hotel Principe di Savoia, ha visto i colleghi coinvolti in varie attività, tra cui una learning chat con Enzo Indiani, General Manager del prestigioso hotel, una cena di Gala e un *Sightseeing Walking Tour*. Inoltre, in occasione delle festività natalizie, è stato organizzato un brindisi speciale presso Vista Ostuni, al quale hanno partecipato tutte le maestranze del nuovo albergo. Un momento pensato per coinvolgere e ringraziare tutte le persone che contribuiscono con il loro impegno a questo importante progetto.

L'impegno sul fronte del volontariato è cresciuto. A partire da quest'anno, con l'obiettivo di proseguire anche nei prossimi, abbiamo iniziato un percorso insieme alla **Caritas** che prevede una giornata mensile di volontariato presso **Casa Nazareth**. Nel 2024, 15 colleghi hanno offerto il loro supporto nella mensa, servendo il pranzo a chi usufruisce di questo servizio, contribuendo così a rafforzare il legame aziendale con la comunità locale. In parallelo, altri colleghi hanno collaborato con la **Cooperativa Noi Genitori**, impegnandosi nell'attività di produzione di biscotti al fianco di persone con disabilità

La volontà di alcuni colleghi di coltivare questo impegno ha fatto sì che nel periodo natalizio il Posta Design diventasse un punto di distribuzione dei dolci della Cooperativa Noi Genitori, in un luogo di passaggio strategico per la città di Como. Il risultato: 33 scatole di biscotti e 32 vasetti di marmellata comprati da nuovi clienti. Continuiamo, infine, a dedicare 20 ore di formazione agli **studenti dello IATH**, offrendo loro l'opportunità di conoscere da vicino la nostra professionalità. Un modo concreto per testimoniare l'impegno aziendale nella crescita e nella formazione delle nuove generazioni.

“Lariohotels è una società guidata con tenacia e dedizione da Bianca e Luigi che insieme a Cristina ascoltano, comunicano e si informano su tutti i fattori che possano portare ad un miglioramento collettivo, di squadra. Faccio mia la frase “Stay hungry, stay foolish”.

Elia Scopel, Addetto ricevimento, Vista Verona



DIPENDENTI E COLLABORATORI PER TIPO DI CONTRATTO, COMPLESSIVI NEL CORSO 2024							
	UOMINI	DONNE	TOT 2024	UOMINI	DONNE	TOT 2023	DIFFERENZA
Numero di collaboratori complessivo	156	114	270	150	111	261	+4%
Contratto a tempo Indeterminato	91	56	147	70	44	114	+42%
Contratto a tempo Determinato	63	57	120	76	66	142	-16%
Altro contratto	2	1	3	4	1	5	
Full-time	153	112	265	147	109	256	
Part time	3	2	5	3	2	5	

DIPENDENTI E COLLABORATORI PER TIPO DI CONTRATTO, AL 31.12.2024							
	UOMINI	DONNE	TOT 2024	UOMINI	DONNE	TOT 2023	DIFFERENZA
Numero di collaboratori complessivo	113	80	193	100	74	174	+ 11%
Contratto a tempo Indeterminato	80	52	132	64	40	104	+ 27%
Contratto a tempo Determinato	32	28	60	34	33	67	- 10%
Altro contratto	2	1	3	2	1	3	
Full-time	110	79	189	99	73	172	
Part time	3	0	3	1	1	2	

DIPENDENTI E COLLABORATORI PER STRUTTURA, AL 31.12.2024			
	UOMINI	DONNE	TOTALE 2024
Numero di dipendenti complessivo	113	80	193
Villa Flori	33	20	53
Terminus	20	19	39
Posta Design	18	7	25
Vista Lago di Como	15	15	30
Vista Verona	20	11	31
Uffici	7	8	15

Anzianità di servizio in LH	TOT	Donne	Uomini
Oltre 10 anni	8	7	15
Tra 5 e 10 anni	16	18	34
tra 2 e 4 anni	32	61	93
meno di 1 anno	58	70	128

COLLABORATORI CHE HANNO LASCIATO LH NEL 2024, SUDDIVISI PER MOTIVAZIONE				
	A TEMPO INDETERMINATO	A TEMPO DETERMINATO	ALTRO	TOTALE
Collaboratori che nel 2024 hanno lasciato LH	17	59	1	77
Dimissioni volontarie	15	7		
Licenziamento per giusta causa	2			
Termine del contratto		36	1	
Non superamento prova		15		
Risoluzione concorsuale		1		

PARITÀ DI GENERE

Siamo orgogliosi di annunciare che, nel 2024, LarioHotels ha ottenuto la **Certificazione per la Parità di Genere secondo la prassi UNI/PdR 125:2022**.

Questo importante risultato testimonia la volontà di costruire un ambiente di lavoro equo ed inclusivo, in cui qualsiasi forma di discriminazione viene respinta e l'empowerment femminile promosso e valorizzato.

I principi di parità e inclusione fanno parte della nostra identità da sempre, e ora abbiamo scelto di formalizzarli attraverso una Politica per la Parità di Genere e un Piano Strategico con l'obiettivo di migliorare continuamente le procedure interne. A sostegno di questo percorso, abbiamo istituito un Comitato Guida dedicato, incaricato di monitorare e garantire il rispetto di questi valori fondamentali.

Il percorso verso la certificazione è stato caratterizzato da una profonda riflessione sull'importanza di creare un luogo di lavoro che favorisca attivamente la crescita professionale e personale di tutti i collaboratori, con particolare attenzione all'empowerment femminile.

Crediamo fermamente nel valore della formazione continua per promuovere una maggiore consapevolezza su temi come diversità, inclusione e tolleranza zero verso ogni forma di discriminazione o violenza. A tal fine, abbiamo anche organizzato diversi appuntamenti formativi sul tema della violenza e delle molestie sul luogo di lavoro, rivolti a tutti i dipendenti.

Questo percorso è stato seguito da una survey per misurare il livello di benessere percepito all'interno dell'azienda. I risultati hanno confermato un clima aziendale positivo, e ci hanno motivati a implementare ulteriori strumenti di supporto, come un canale interno di segnalazione per raccogliere eventuali criticità e agire prontamente.

Il riconoscimento ottenuto non è solo un traguardo, ma un punto di partenza per continuare a crescere come azienda impegnata nella costruzione di un futuro più equo e rispettoso per tutti.

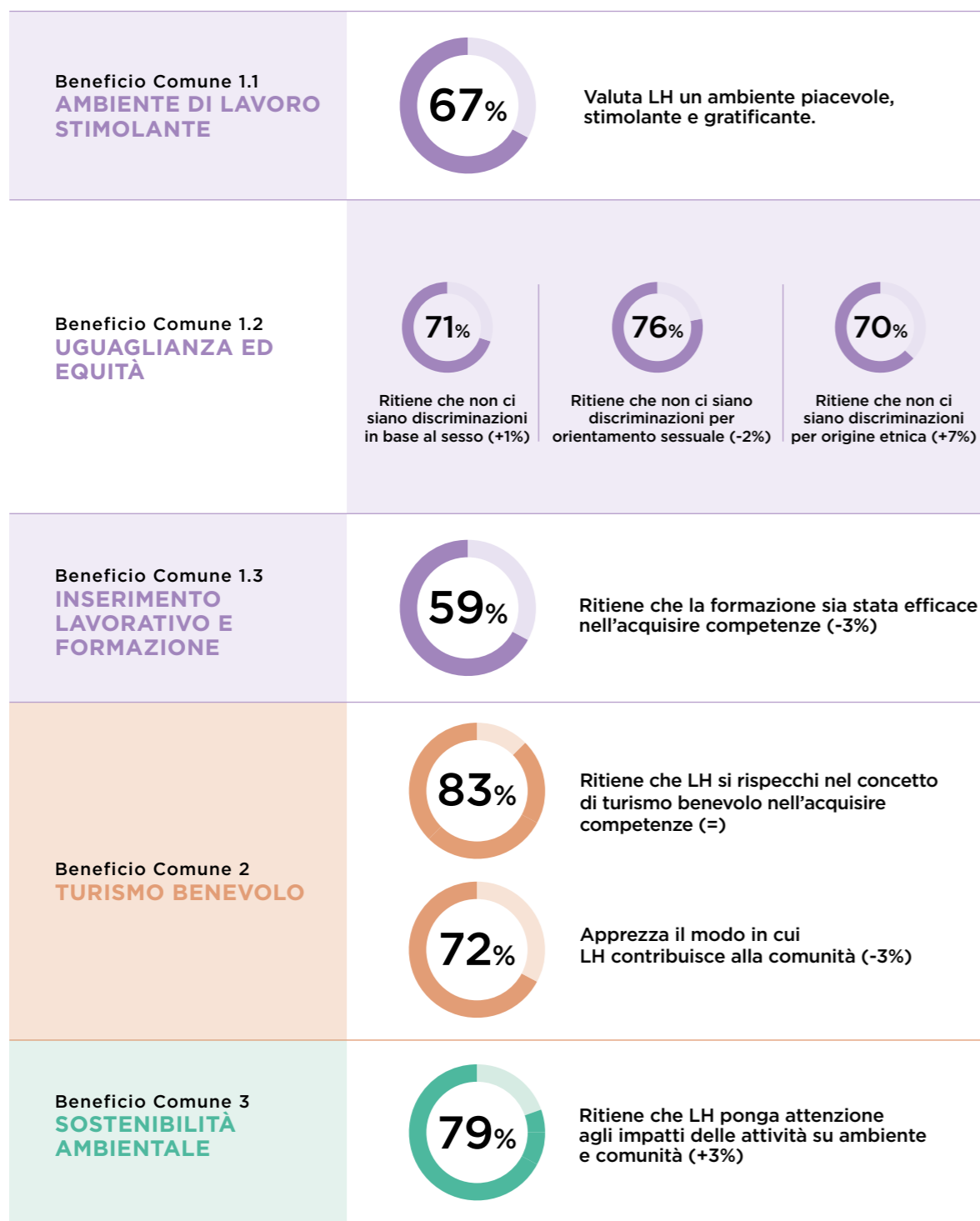


Prosegue l'esperienza del **Gruppo di Lavoro** quale luogo di ascolto dei collaboratori e confronto su tematiche rilevanti per l'organizzazione interna. Rimangono sul tavolo i temi e i progetti avviati, come la comunicazione interna, il dialogo tra le sedi di Como e quella di Verona, la contaminazione tra esperienze locali, la formazione e il miglioramento dell'equilibrio tra la vita privata e lavorativa. Il team nel 2024 è stato ampliato fino a 16 componenti e reso più eterogeneo nella sua composizione, per dare la possibilità alle diverse voci di essere rappresentate.

LarioHotels e il Beneficio Comune: l'opinione delle nostre persone

Per LarioHotels è importante ascoltare il parere dei collaboratori, anche rispetto al perseguimento del Beneficio Comune. Sono le persone che più da vicino conoscono e possono valutare il reale impegno dell'azienda come società benefit e l'impatto che genera.

Per la seconda volta, abbiamo invitato i dipendenti a darci il loro parere, ottenendo i seguenti risultati:



Ciao, ti diamo il benvenuto nel team LarioHotels. Qui troverai alcune informazioni per conoscerci, regole per partire col piede giusto e qualche motivo per sentirti fortunato di farne parte.

“Siamo una famiglia”.

Spesso nelle aziende, anche multinazionali, questo è un modo di dire. E invece noi di LarioHotels, lo siamo davvero: la famiglia Passera. Siamo nipoti e bisnipoti del fondatore Antonio, che nei primi del novecento ha dato inizio a questa attività imprenditoriale, che era e resta un family business. Questo comporta un maggiore attaccamento al lavoro, una maggiore attenzione sia ai nostri hotel che alle persone che lavorano in azienda. Significa non staccare mai veramente, essere presenti, sempre sul pezzo, anche quando non ci siamo fisicamente.

Ma soprattutto vuol dire che iniziando a lavorare con noi, un po' parte della famiglia lo diventi anche tu.

I nostri valori.

Crediamo in un turismo gentile, rispettoso del territorio e dell'ambiente. Che renda felici gli ospiti ma anche le persone che ci lavorano. Crediamo nel talento, e nel coltivarlo, cercando giovani da formare e fare crescere.

Dal 2021 siamo una Società Benefit di nome e di fatto. L'attenzione per le nostre persone, per il nostro territorio per la comunità e per l'ambiente, da sempre nel nostro DNA, diventano una politica permanente. Ed entrano a far parte delle finalità statutarie e dell'oggetto sociale dell'impresa.

Zero waste e zero plastica sono i nostri obiettivi, inclusione è la nostra parola d'ordine.

Perseguiamo la "tolleranza zero" rispetto ad ogni forma di violenza nei confronti dei/delle dipendenti, incluse le molestie sessuali in ogni forma.

Uno degli strumenti per coinvolgere da subito i collaboratori e iniziare a condividere la cultura di LarioHotels, è la brochure di benvenuto. Al suo interno, il nuovo dipendente trova varie spiegazioni di carattere generale, informazioni utili e pratiche, i numerosi benefit offerti dall'azienda, ma anche i valori sui quali si fonda la società e i principi fondamentali a cui fa fede. Questo volantino è una vera e propria guida per i primissimi giorni di inserimento in Lario Hotels, che aiuta a non sentirsi del tutto spaesati e raggruppare le informazioni più fondamentali.



1.2

Garantire uguaglianza di trattamento e equità a tutti i livelli dell'organizzazione, attraverso pratiche e politiche inclusive.

Riferimenti GRI: 2-7; 2-19; 401-3; 405-1; 405-2
Riferimenti ESRS: S1-6; S1-9; S1-15; S1-16;

Parità di genere: un asse di lavoro importante anche nel 2024, tanto da ottenere la Certificazione sulla parità di genere. A partire dai vertici della società, con la Presidente e la Direttrice Generale, la presenza femminile in azienda è significativa, e rappresenta il 42% dell'organico. Delle 114 donne, 29 sono impiegate negli uffici e 83 svolgono mansioni operative (57% impiegate e 38% operaie).

Equità retributiva: in termini di retribuzioni, gli stipendi sono basati sul ruolo e tengono conto esclusivamente delle capacità e delle mansioni. L'indicatore che osserva l'effettiva equità retributiva tra uomini e donne è il Gender Pay Gap, cruciale per garantire parità di trattamento, e di opportunità, per le donne nel mondo del lavoro. Complessivamente, il **Gender Pay Gap** è pari a -1,4%: una differenza minima che, nel nostro caso, è a favore delle donne (rispetto al +4,3% in Italia e +12,7% in Europa, da Eurostat 2024).

In fase di certificazione della Parità di Genere, sono stati osservati gli indicatori di dettaglio per livelli e per mansioni, verificando che, al netto dei pochissimi ruoli di vertice del gruppo, il Gender Pay Gap si attesta su pochi punti percentuali a favore dell'uno o l'altro genere in un range tra -4,3% a 6,4%.

L'altro indicatore sull'equità retributiva è il **divario tra le retribuzioni dei vertici e quelle inferiori**. Per LarioHotels questo divario per il 2024 è pari a 10,9, in linea con la **"regola morale" di Adriano Olivetti**, secondo cui un dirigente deve guadagnare non più di dieci volte l'ammontare del salario minimo.

Numerose sono le azioni a favore della **conciliazione vita lavoro**: confermata la disponibilità a considerare le esigenze personali e favorire l'utilizzo dei congedi parentali, incentivandone la fruizione anche da parte dei papà. Introdotto il **bonus nascita** e confermato il **Piano welfare** aziendale, con l'assegnazione di un bonus da € 1.000 per neonato e € 1.000 per ciascun dipendente stabile, per sostenere spese di salute, viaggi, cultura, istruzione, assistenza per bambini e anziani.

“Lariohotels per me è il Villa Flori. Un punto di riferimento da quasi 30 anni. Un'azienda dove svolgo un lavoro che mi piace, dinamico, che mi propone sempre nuove sfide. Grazie ad una proprietà che mi ha permesso di esprimermi ed un'azienda in continua evoluzione che si adegua ai tempi che cambiano. Un'azienda che dimostra sensibilità per dipendenti e ambiente. Una seconda casa dove passo un terzo della mia vita. Come in ogni casa che si rispetta, le cose a volte sono semplici e a volte complicate. Ma dove ci si può confrontare. Penso alle riunioni settimanali e ai gruppi di lavoro. Orgogliosa di far parte di questo progetto, dove il 6.09.25 segna per me un trentennio di presenza in azienda”.

Cinzia Romanzin, Responsabile Breakfast - Villa Flori

Ampliato il programma di **partnership aziendali** per consentire a tutti i dipendenti di accedere a tariffe speciali e bonus (agli storici partner Ottica Anzani Group e Teatro Sociale di Como, si è aggiunto il Calcio Como).

La presenza di **lavoratori con nazionalità straniera** rimane una caratteristica importante del Gruppo, rappresentando il 38% dell'organico. Oggi lavorano fianco a fianco colleghi provenienti da 23 Paesi diversi, con culture e lingue madri molto diverse tra loro. Questa diversità aggiunge complessità al lavoro quotidiano, perché necessita di capacità di ascolto e comprensione. Ma aggiunge al team una enorme ricchezza: punti di vista, attitudini, abitudine all'apertura mentale, capacità di leggere le parole e le esigenze di chi viene da altri luoghi. Competenze che nel turismo e nell'ospitalità non possono mancare.

DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNO, GENERE E ETÀ, 2024			
	UOMINI	DONNE	TOTALE
<30			-
30-50	1		1
>50		1	1
Totale	1	1	2

DIVERSITÀ NEI LAVORATORI, PER TIPO DI CONTRATTO, 2024					
	TEMPO INDET.	TEMPO DET.	ALTRO	Totale	
Di provenienza estera	48	54	0	102	38%
Di provenienza italiana	99	65	4	168	62%
Con disabilità	6	0	0	6	2%

GENDER PAY GAP	
Media RAL Uomini	€ 1.723
Media RAL donne	€ 1.747
Differenza	-24 €
Gender Pay Gap	-1,4%
Benchmark IT - Eurostat 2024	+ 4,3
Benchmark EU - Eurostat 2024	+ 12,7%

INDICATORI DI DIVARIO RETRIBUTIVO	
Rapporto tra RAL più alta / più bassa	10,9
Rapporto tra RAL più alta / mediana	7,7
Benchmark: la "regola morale" di Adriano Olivetti	10
Benchmark: Proposta Referendum sul divario salariale in Svizzera ott 2013 (non passato)	12
Benchmark: Divario retributivo medio negli USA (dati 2008)	190

1.3

Incoraggiare l'inserimento lavorativo attraverso programmi di formazione professionalizzante e lo sviluppo di carriera nel settore dell'hôtellerie, con attenzione particolare ai giovani talenti e alle persone appartenenti a categorie svantaggiate nell'accesso all'occupazione.



Riferimenti GRI: 2-7; 2-8; 401-2; 404-1; 404-2; 405-1; 413-1
Riferimenti ESRS: S1-1; S1-6; S1-7; S1-9; S1-11; S1-13; S3-4

Sentiamo la **formazione dei giovani** come una nostra responsabilità: consentire loro di conoscere, apprezzare e imparare i segreti dell'ospitalità è per noi motivo di orgoglio. Sono **55 i colleghi sotto i 30 anni** che quest'anno abbiamo inserito in azienda, di cui **13 in modo stabile**. E sono **13 i colleghi sopra i 50 anni** che hanno dedicato loro tempo ed attenzione, consentendo quel passaggio di know how e condivisione di esperienze che è la base di un inserimento efficace.

Guardando ai più giovani ancora, sono **40 gli studenti coinvolti**, di cui 33 ragazze, tutti inseriti sul territorio comasco. Il gruppo principale proviene da esperienze di alternanza scuola lavoro: 35, già con le idee chiare sul futuro professionale desiderato e con la voglia di sperimentarsi subito sul campo.

6.846 le ore di affiancamento che i colleghi senior hanno dedicato: la formazione più utile che un professionista possa dar loro. Proseguono le convenzioni per i **tirocini con le Università**, lo IATH e le scuole tecniche del territorio: 4 le ragazze tirocinanti, alcune impiegate negli alberghi, altre in attività di ufficio: dal revenue alla sostenibilità.

Con **Associazione Cometa**, la partnership vive fin dal 2007. Oltre a collaborare con docenze e supporto al Minimaster alberghiero promosso da Cometa Formazione, ogni anno diamo la possibilità di sperimentarsi professionalmente nelle nostre strutture a giovani che faticano a entrare nel mondo del lavoro. Quest'anno abbiamo accolto 1 giovane, ma sono 71 i ragazzi che sono passati da noi nel tempo. **38 di loro**, in questi 18 anni, sono stati assunti e **11 sono ancora con noi oggi**.

“ LarioHotels per me è LIBERTÀ.
Libertà di accendere e di regalare sorrisi ai nostri ospiti.
Libertà di di sprigionare l'adrenalina che il nostro lavoro comporta.
Libertà di alzare sempre l'asticella prefissando nuovi traguardi.
Libertà di essere liberi.
Un abbraccio ed un sorriso a Voi tutti”.

Mattia Pizzagalli, Addetto ricevimento, Villa Flori

DISTRIBUZIONE PER GENERE ED ETÀ TRA I COLLABORATORI AZIENDALI, 2024												
	<30			30 - 50			>50			Totale		
	M	F	Tot	M	F	Tot	M	F	Tot	M	F	Tot
Proprietà			0	1		1		1	1	1	1	2
Dirigenti			0			0	1	1	2	1	1	2
Quadri			0			0		1	1	0	1	1
Impiegati	5	14	19	11	12	23	5	2	7	21	28	49
Operai e affini	43	23	66	65	46	111	25	14	39	133	83	216
Totale	48	37	85	77	58	135	31	19	50	156	114	270

GIOVANI UNDER 35 NUOVI ASSUNTI		
	DONNE	UOMINI
Tempo indeterminato	9	10
Tempo determinato	24	24
Stagionale (< 4mesi)	6	9
Totale	39	43

STUDENTI ACCOLTI NEL CORSO DEL 2024							
	Uomini	Donne	Tot 2024	Uomini	Donne	Tot 2023	differenza
Numero totale di studenti	7	33	40	14	28	42	-5%
Progetto COMETA	1		1		2	2	-50%
Alternanza scuola lavoro	6	29	35	12	21	33	6%
Tirocinanti	0	4	4	2	5	7	-43%

IATH International Academy of Tourism and Hospitality



LarioHotels è tra i fondatori di IATH, l'Accademia dell'Hotellerie basata a Cernobbio, un Istituto Tecnico Specializzato volto alla formazione alberghiera. Quella con IATH è una collaborazione rotonda, che va dalla partecipazione dei nostri manager ai programmi formativi in qualità di docenti, alle visite riservate per conoscere i nostri alberghi e il nostro modo di lavorare, all'offerta di tirocini nel Gruppo, fino alla possibilità di assunzione al termine del percorso di stage.

Questa partnership rappresenta bene l'impegno di LarioHotels per un vero e proprio processo di empowerment delle giovani generazioni, basato sull'educazione scolastica, la formazione dei giovani talenti, e l'apprendimento di un mestiere gratificante accompagnati da qualificati professionisti del settore. Ogni anno, centinaia di giovani professionisti dell'hotellerie entrano in contatto con LarioHotels grazie allo IATH.

HOSPITALITY FOR SUSTAINABLE TOURISM DEVELOPMENT



LarioHotels ha avviato una nuova collaborazione con il corso di laurea magistrale **Hospitality for Sustainable Tourism Development** dell'Università Insubria, un programma che si propone di formare i manager del futuro nel settore dell'ospitalità a livello nazionale e internazionale. L'obiettivo del corso è fornire gli strumenti necessari per progettare, commercializzare e gestire beni e servizi turistici, con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale. Sono previsti stage formativi nelle strutture alberghiere del Gruppo e nelle funzioni corporate, che permettono agli studenti di acquisire esperienza pratica lavorando accanto a professionisti del settore. Inoltre, durante l'anno, sono stati organizzati seminari e corsi di approfondimento, in cui esperti di LarioHotels hanno condiviso le proprie competenze, offrendo agli studenti una visione concreta delle dinamiche e delle tendenze future del settore turistico.

2° Finalità di Beneficio Comune.

Target SDG

Target BES



“Generare un impatto positivo sulla comunità locale e sostenere la cultura e la conservazione della bellezza dei luoghi dell’arte, promuovendo un “turismo benevolo” che offra anche opportunità di arricchimento culturale per gli ospiti.”

dallo Statuto LarioHotels

“La filosofia di Vista è quella di voler creare alberghi che interagiscano con il territorio, portando valore per tutti. Non facciamo resort in cui gli ospiti arrivano dal Texas o dall’Australia e poi se ne stanno chiusi nella struttura. Noi vogliamo, invece, essere la base da cui si irradia valore sull’economia di tutta la zona”.

Luigi Passera, (CEO LarioHotels, MF Real Estate Magazine, 15.2.24)

Quando parliamo di **“turismo benevolo”**, facciamo una promessa ai luoghi che ci hanno accolto: quella di rispettare la loro storia, valorizzare la loro bellezza e accompagnare i turisti nella scoperta delle meraviglie locali. Quest’anno sono stati **oltre 67.000** i visitatori che abbiamo ospitato, con un incremento di quasi il 9% rispetto al 2023.

Anche l’offerta culturale di LarioHotels è stata ampliata, proponendo agli ospiti, ma non solo, una varietà di esperienze e una personalizzazione ancora maggiore, coinvolgendo in totale 2.932 persone nell’esplorazione dei territori e della cultura del nostro paese.

Anche l’impatto sui territori, in termini di **sostegno allo sviluppo economico delle comunità** che ci ospitano, è cresciuto rispetto al 2023, grazie al consolidamento dell’attività di Vista Verona, e alla finalizzazione dei lavori di ristrutturazione di Vista Ostuni. Sono oltre **12 milioni** le risorse che le attività hanno generato come indotto locale sui territori di Como e Verona.



Highlights 2024

100%
ALBERGHI IN CITTÀ D'ARTE
E DAL FORTE VALORE PAESAGGISTICO

67.604
PRESENZE TURISTICHE GENERATE
NELLE CITTÀ D'ARTE

61.184 NEL 2023

273
PRIVATE TOUR ORGANIZZATI

2.932
PERSONE COINVOLTE
IN ESPERienze CULTURALI

258 NEL 2023

1.308 NEL 2023

2.056
ORE DI NAVIGAZIONE CON BOAT TOURS
SUL LAGO DI COMO

€ 12.700
SPESI SUI TERRITORI
DI COMO E VERONA

1.597 NEL 2023

VS € 9.902.566 NEL 2023

€ 92.000
DI DONAZIONI
ALLA COMUNITÀ

€ 89.214 NEL 2023

2.1

Offrire agli ospiti occasioni di arricchimento culturale, attraverso la proposta della storia e la tradizione del territorio italiano: culturale, artistica, artigianale, enogastronomica, imprenditoriale.



In LarioHotels, l'obiettivo è trasformare il soggiorno degli ospiti in un'esperienza indimenticabile dal punto di vista culturale. Oltre a offrire servizi di alta qualità e comfort, vogliamo essere un portale per esplorare e abbracciare la ricchezza culturale del territorio.

Per questo, Vista Lago di Como ha confezionato un'offerta di **esperienze personalizzate** in cui Alberto, il **personal butler del Vista Lago di Como**, accompagna gli ospiti a scoprire i luoghi più suggestivi del circondario. Sono 14 itinerari diversi, due in più rispetto all'anno precedente, in grado di soddisfare le preferenze di ciascun partecipante. I percorsi si suddividono in **"Boating"**, per scoprire i territori comaschi da una nuova prospettiva e visitare luoghi magici come Bellagio o Varenna, **"Exploring"**, per i più avventurosi, per raggiungere borghi e castelli, spingendosi fino alla Valsassina o inoltrandosi fra le Alpi Svizzere, a bordo del Trenino Rosso del Bernina. Infine **"Walking"**, per visitare le località più nascoste e lontane dai sentieri turistici del lago, percorrendo antiche strade romane e sentieri alpini.

Promuovere il territorio significa anche dare risonanza alle iniziative locali, per dare agli ospiti, e non solo, l'occasione di conoscere nuovi artisti, o approfondire la cultura italiana. A **Villa Flori** in più occasioni sono stati ospitati spettacoli teatrali, concerti di musica ed eventi di natura artistica.

L'evento **"Lake Endless Joy Festival"** con il tema *Luminous Garden* ha rappresentato perfettamente questa ambizione: il pianista comasco Alessandro Martire, nel cuore di una serata estiva, ha diletto gli spettatori con un concerto in dialogo tra note e paesaggio, sullo sfondo di giardini luminosi e riflessi rifulgenti, circondati dalla bellezza naturale della Villa.

Similmente, gli ospiti di **Vista Verona** hanno avuto accesso a diverse opportunità culturali, grazie alla creazione di un'offerta esclusiva di 9 differenti tour privati. Più di 200 turisti hanno scelto di partecipare, visitando alcune tra le più belle città italiane, fra cui Venezia, Modena e Mantova, oltre a esplorare le meraviglie della Valpolicella e del Lago di Garda. Altri, invece, non hanno perso l'occasione di assistere ad uno spettacolo lirico nell'affascinante scenario dell'Arena di Verona. Nel corso dell'anno, sono anche stati organizzati due tour per agenti di viaggio americani e giornalisti inglesi, per far scoprire loro il territorio di Verona.

Svolgono un ruolo chiave per promuovere la **tradizione italiana anche i nostri ristoranti e bar**: l'accurata scelta di prodotti enogastronomici del territorio permette agli chef di valorizzare materie prime locali attraverso una cucina semplice, deliziosa e sostenibile.

Quest'anno, per il Ristorante Sottovoce abbiamo creato un libricino, *Sottovoce Stories - Flavors and Folklore from One of The Most Famous Lakes in the World*, per far conoscere agli ospiti gli ingredienti utilizzati dallo chef Mattara, che predilige l'uso di prodotti locali comaschi, reperiti da piccoli produttori locali. Il viaggio gastronomico è arricchito da informazioni e racconti sulla storia del territorio e degli alberghi, oltre a leggende locali come quella del Lariosaurio, cugino italiano del mostro di Loch Ness.

Nella carta di Vista Verona, sono stati introdotti diversi distillati preparati con erbe speciali provenienti dalla Lessinia, una terra antica situata a nord-est di Verona: l'Hantak, un amaro realizzato con erbe officinali e la Tzòa, un gin distillato da ben venti botaniche, offrendo così agli ospiti un'esperienza multisensoriale per vivere un'esperienza particolarmente coinvolgente.

	Eventi ospitati in albergo		Esperienze prenotate con altri		Eventi ospitati in albergo	
	numero servizi	stima persone	numero servizi	stima persone	numero servizi	stima persone
Terminus	2	94	144	345	2	2
Villa Flori	2	100	0	0	386	772
Vista Como	1	50	639	876	166	338
Vista Verona	5	78	73	73	107	219
Totale	9	322	856	1294	661	1331

“La posizione è perfetta, proprio in centro sul lungolago e con una vista fantastica sul lago. Le camere sono grandi e arredate in stile moderno e ricercato. Il rooftop è stato perfetto per l'aperitivo e la cena, con delle terrazze che danno sul lago. Il personale è super disponibile e gentile, e il butler organizza esperienze personalizzate davvero belle, mi ha portato in alcuni posti che non conoscevo e ne sono rimasta piacevolmente sorpresa. Consiglio vivamente questo hotel!”

Recensione Booking per **Vista Lago di Como - Luglio 2024**

A LETTO CON VERDI



La storica collaborazione con Il Teatro Sociale di Como ci ha consentito di ospitare lo spettacolo "A letto con Verdi". All'interno delle camere dell'Hotel Terminus di Como, la compagnia Animanera ha inscenato i retroscena dell'arte di Verdi e le ossessioni che hanno nutrito le sue creazioni.

A disposizione 8 camere per 8 personaggi diversi, per raccontare altrettante situazioni narrative e musicali. Lo spettacolo, in modalità "un attore per uno spettatore", ha coinvolto ciascuno in prima persona, dando la possibilità agli spettatori di confrontarsi in un contatto intimo con i personaggi mitici delle opere del grande maestro e vedere l'amore scandagliato nelle sue pieghe più nascoste: da Violetta ad Aida, da Otello a Jago, da Lady Macbeth a Leonora.



THE MAGIC OF THE LAKE

Una mini-guida esplorativa del nostro amato lago realizzata per tutti gli ospiti di Vista Lago di Como. All'interno, una mappa e la proposta di tre diverse escursioni, così la scoperta del lago diventa un'occasione per godere di un itinerario affascinante, guidati discretamente dal nostro capitano di bordo.



2.2

Valorizzare e sostenere la cultura e la conservazione della bellezza dei luoghi dell'arte italiani, sviluppando una visione aperta e innovativa dell'accoglienza, basata sullo scambio di cultura e competenze tra gli attori del territorio.



Riferimenti GRI: 2-28; 201-1; 203-2; 204-1; 413-1
Riferimenti ESRS: E1-6; S1-4; S2-4; SBM-1; SBM-3; S3-4

Scegliamo città uniche ed immerse nella cultura italiana come cornice per i nostri boutique hotel, filosofia che ci ha guidati anche nella scelta di **Ostuni, l'incantevole "città bianca"**, come sede per il progetto più recente. Qui, abbiamo deciso di rendere omaggio all'estetica unica ed essenziale dell'ex Manifattura Tabacchi di Ostuni, attraverso la meticolosa **ristrutturazione** di questo edificio in stile tradizionale pugliese: soffitti alti e volte, e un chiostro interno adibito a hall per accogliere gli ospiti.

Nel mezzo della suggestiva Piana degli Ulivi, dove alberi millenari profumano l'aria, Vista Ostuni si distribuisce su una superficie di 5mila metri quadri, su 5 livelli: un patrimonio naturale di cui prenderci cura.

La volontà di partecipare alla valorizzazione di questo iconico luogo pugliese e la costruzione di un rapporto solido e reciproco con le istituzioni locali sono iniziate ancora prima della sua apertura.

Durante la **Ostuni Design Week-end 2024** il nostro palazzo ha aperto le porte agli architetti e designer dei più importanti studi di progettazione, per favorire la diffusione di una cultura creativa, visionaria e orientata verso il futuro.

All'interno dello storico spazio, è stata organizzata una mostra fotografica sulla storia dell'edificio con un noto fotografo locale e proposta una video intervista delle abitudini e tradizioni, di vita e professionali, dei lavoratori della ex Manifattura Tabacchi. Nella voce di una anziana ostunese, la testimonianza dell'importanza e del ruolo del tabacchificio nella storia della città di Ostuni.

A **Verona**, dove siamo presenti con il brand Vista ormai da tre anni, aderiamo a "**67 Colonne per l'Arena**", un progetto volto a creare un anello ideale intorno all'Arena di Verona, composto da imprenditori e professionisti. I 67 benefactors sono le fondamenta del progetto e simboleggiano le 67 colonne degli arcovoli nella cinta esterna dell'arena, distrutti nel terremoto del 1117. Con l'adesione al sodalizio, partecipiamo al più grande progetto di social responsibility a sostegno del teatro d'opera in Italia.

Continuiamo con l'impegno anche per la promozione del **territorio comasco**: qui le nostre radici e la nostra storia ci hanno portato nel tempo a sposare molte realtà e fare la nostra parte a fianco di meritevoli organizzazioni. Siamo associati al **Museo della seta** e al **Teatro Sociale di Como**, sedendo anche nell'organo di amministrazione.

Partecipiamo con frequenza alla vita culturale della città, collaborando a supporto del Festival della Luce, del TEDx Lake Como, e al Tavolo Cultura e Turismo della città e al progetto Cinemateca di Villa Erba, che nel 2024 ha inaugurato la sua prima edizione. Per celebrare lo stretto legame tra il **Lake Como Design Festival** e il settore dell'Hospitality, nel 2024, Villa Flori ha ospitato l'installazione site-specific dell'opera "Micare oscuro" di Dora Stanczel + pietre trovanti. Come sempre, LarioHotels è stato inserito all'interno di Wonderlake 2024, la guida che illustra le realtà più interessanti intorno al Lago di Como.

L'HOTEL TERMINUS PER IL TEDx LAKE COMO



Il TEDx, uno degli eventi più rinomati a livello internazionale, ha l'obiettivo di diffondere idee di valore sotto il motto "*Ideas Worth Spreading*". A novembre 2024, questo evento è giunto anche a Como, nella splendida Villa Erba, a pochi chilometri dalla città. L'Hotel Terminus, riconoscendo l'importanza dell'evento per il territorio, ha deciso di sostenerlo fin da subito, offrendo camere a tariffe agevolate per i partecipanti, sottolineando così il proprio impegno nel supportare iniziative che arricchiscono la comunità e promuovono la diffusione di nuove idee.



Ma prima di tutto, riteniamo che l'attività turistica in sé sia un'incredibile leva di **promozione e sviluppo economico dei territori**, motivo per cui in LarioHotels prediligiamo fornitori, prodotti e manodopera locale per le nostre strutture, e applichiamo condizioni eque di trattamento. Considerando spese alimentari, stipendi dei lavoratori, e spese per il rinnovo e il mantenimento degli spazi, **il valore economico generato a cascata sui territori** corrisponde rispettivamente a oltre €11.000.000 su Como e oltre €1.600.000 su Verona, per un totale di **€12.600.000**, con un aumento del 22% rispetto al dato dell'anno precedente.

Per quanto riguarda il nuovo progetto di Vista Ostuni, particolare attenzione in fase di cantiere è stata prestata infatti a scegliere materie prime locali e privilegiare fornitori pugliesi, coinvolgendo manodopera locale come operai edili, imbianchini, decoratori, marmisti, artigiani.

Continua il sostegno nei confronti degli **Enti del Terzo Settore**, con diverse iniziative benefiche e un impegno complessivo che supera € 90.000. Oltre alla collaborazione dei ristoranti per eventi di raccolta fondi, come la consueta serata di fundraising della Cooperativa Sociale Simpatia di Valmorea, abbiamo donato alla Cooperativa Noi Genitori un voucher del valore di quasi € 5.000, oltre ad aver stabilizzato le donazioni dirette sul territorio, che tra Como e Verona hanno raggiunto oltre € 20.000. Infine, ove possibile, rendiamo disponibili le sale e offriamo ospitalità gratuita ad attori, registi, artisti. Nel 2024 sono state **25 le camere complimentary offerte tra Como e Verona** a partner del territorio, mentre **24 sono i giornalisti e operatori dello spettacolo ospitati**.

	COMO 2024	VERONA 2024	TOT 2024
EROGAZIONI			
Erogazioni sul territorio	11.420 €	10.000 €	21.420 €
VALORIZZAZIONI			
Camere offerte al territorio, artisti, media	46.096 €	13.870 €	59.966 €
Servizi di ristorazione offerti	6.450 €	2.150 €	8.600 €
Cena benefica ETS	1.934 €	-	1.934 €
TOTALE	65.900 €	26.020 €	91.920 €

ORGANIZZAZIONI E INIZIATIVE DELLA COMUNITÀ SOSTENUTE NEL 2024



3° Finalità di Beneficio Comune.

Target SDG



Promuovere un turismo che possa svilupparsi in equilibrio e nel rispetto dell'ambiente, mantenendo un rapporto armonioso tra l'uomo e il territorio, preservando la bellezza del paesaggio.

dallo Statuto LarioHotels

Stiamo facendo passi concreti, per rendere la nostra attività sempre più sostenibile. Consapevoli dell'impatto ambientale che qualunque struttura alberghiera genera, sono anni che presidiamo i nostri consumi e realizziamo interventi per ridurli, ottenendo buoni risultati.

Misuriamo l'**impronta carbonica** delle nostre attività: ovvero le emissioni di anidride carbonica, sia dirette (scope 1) che indirette da consumi energetici (scope 2). Questa analisi dettagliata, ci ha consentito di individuare gli "hotspot": i punti critici su cui intervenire per ridurre ulteriormente la produzione di CO2 e fare la nostra parte nel contrastare il cambiamento climatico. Un impegno concreto è la scelta di energia da fonti rinnovabili, che alimenta ora tutti gli alberghi.

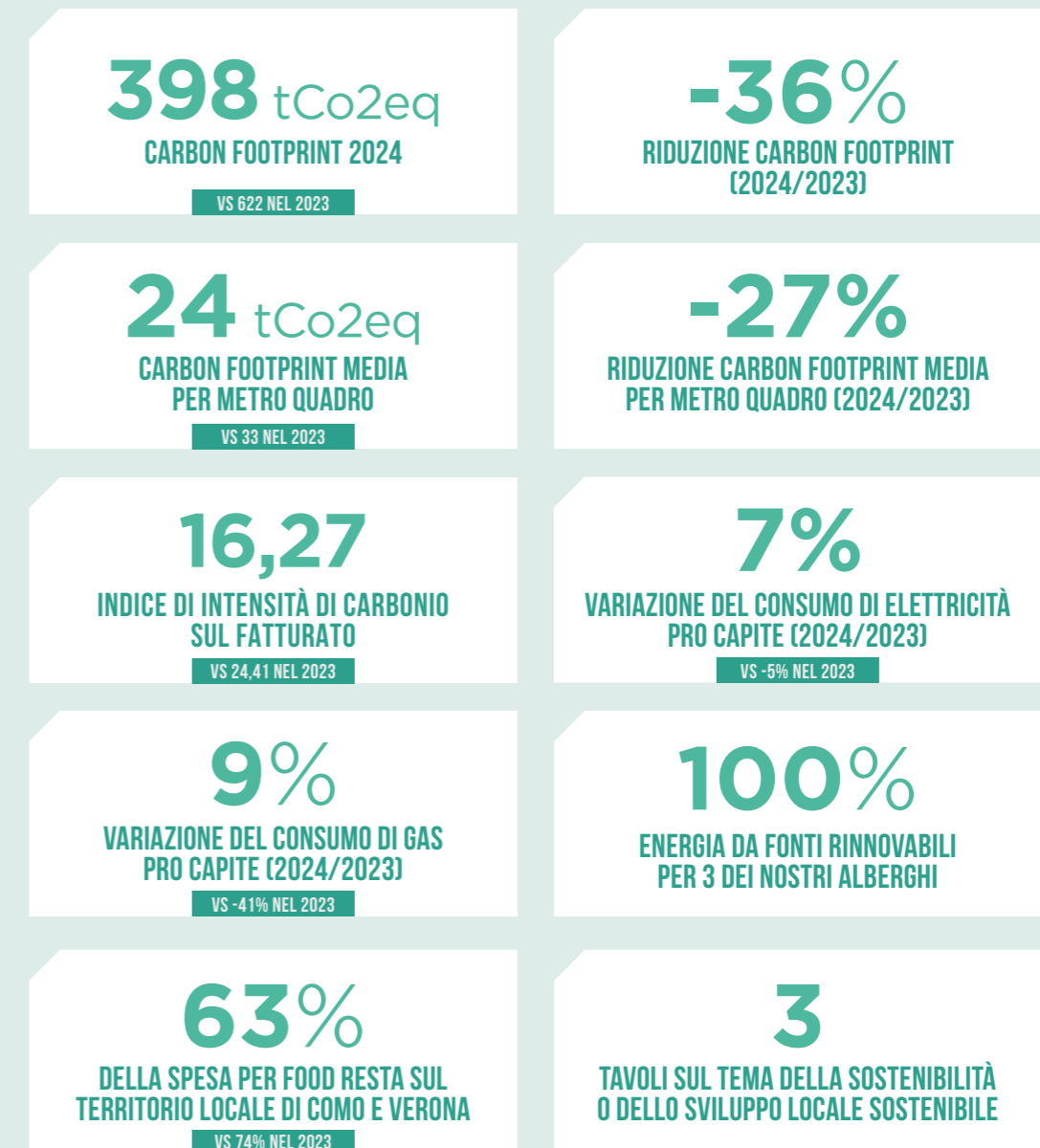
Nelle scelte di approvvigionamento, privilegiamo fornitori del territorio. Acquistando da **produttori locali, piccole aziende agricole e pescherecci sostenibili**, scegliamo di contenere l'impatto ambientale negativo e sostenere l'indotto economico, affinché la comunità cresca insieme a noi. Quest'anno, il 63% della spesa alimentare è rimasto a livello locale.

“*Consapevoli dell'impatto che le nostre azioni hanno sull'ambiente che ci circonda, ci impegniamo a progredire nella rotta che ci ha guidato fin qui, mantenendo chiaro l'obiettivo di crescita economica e creando valore condiviso, sempre nel rispetto del territorio e della centralità della persona.*”

Bianca Passera, Presidente di LarioHotels



Highlights 2024



3.1

Ridurre gli impatti ambientali delle strutture, utilizzando in modo efficiente e cosciente le risorse e puntando a una riduzione progressiva dei consumi.



Riferimenti GRI: 2-25; 302-1; 302-4; 303-1;303-2; 303-5; 305-1; 305-2; 306-1
 Riferimenti ESRS: E1-4; E1-5; E1-6; E3-2; E3-4; E5-3; E5-5; S1-3; S2-3; S3-3

Continuiamo il nostro impegno per il contenimento dei consumi e per una gestione responsabile delle risorse.

Le scelte compiute anni fa per ridurre i consumi di energia sono diventate pratiche quotidiane in tutte le strutture: dall'illuminazione LED a basso consumo, all'utilizzo di pompe di calore ad alta efficienza, alla responsabilizzazione di clienti e colleghi nei comportamenti. Sul fronte del consumo di gas metano, l'importante efficientamento è stato realizzato con l'installazione delle nuove pompe di calore. E negli alberghi di Como, continuiamo a utilizzare pompe di calore idrotermiche che consentono di sfruttare l'acqua del lago per il riscaldamento e riportarla in falda purificata, generando così un ulteriore beneficio per l'ambiente.

L'aumento delle camere vendute nel 2024 ha comportato un aumento dei consumi energetici del 20% rispetto al 2023, sia in termini di energia elettrica che di gas metano. Tuttavia, le politiche e gli interventi attuati negli scorsi anni, consentono ai consumi pro-capite di attestarsi sugli stessi ordini di grandezza (24,39 vs 22,76 Kw/h per l'energia e 2,80 vs 2,58 smc per il metano).

Poniamo attenzione anche all'utilizzo **responsabile dell'acqua**, con la scelta di rubinetteria e meccanismi dual flush nei wc che consentano un minor flusso di acqua corrente. La risoluzione dell'ingente perdita di acqua negli impianti dell'hotel Terminus ha riportato i consumi annuali ai valori ordinari.

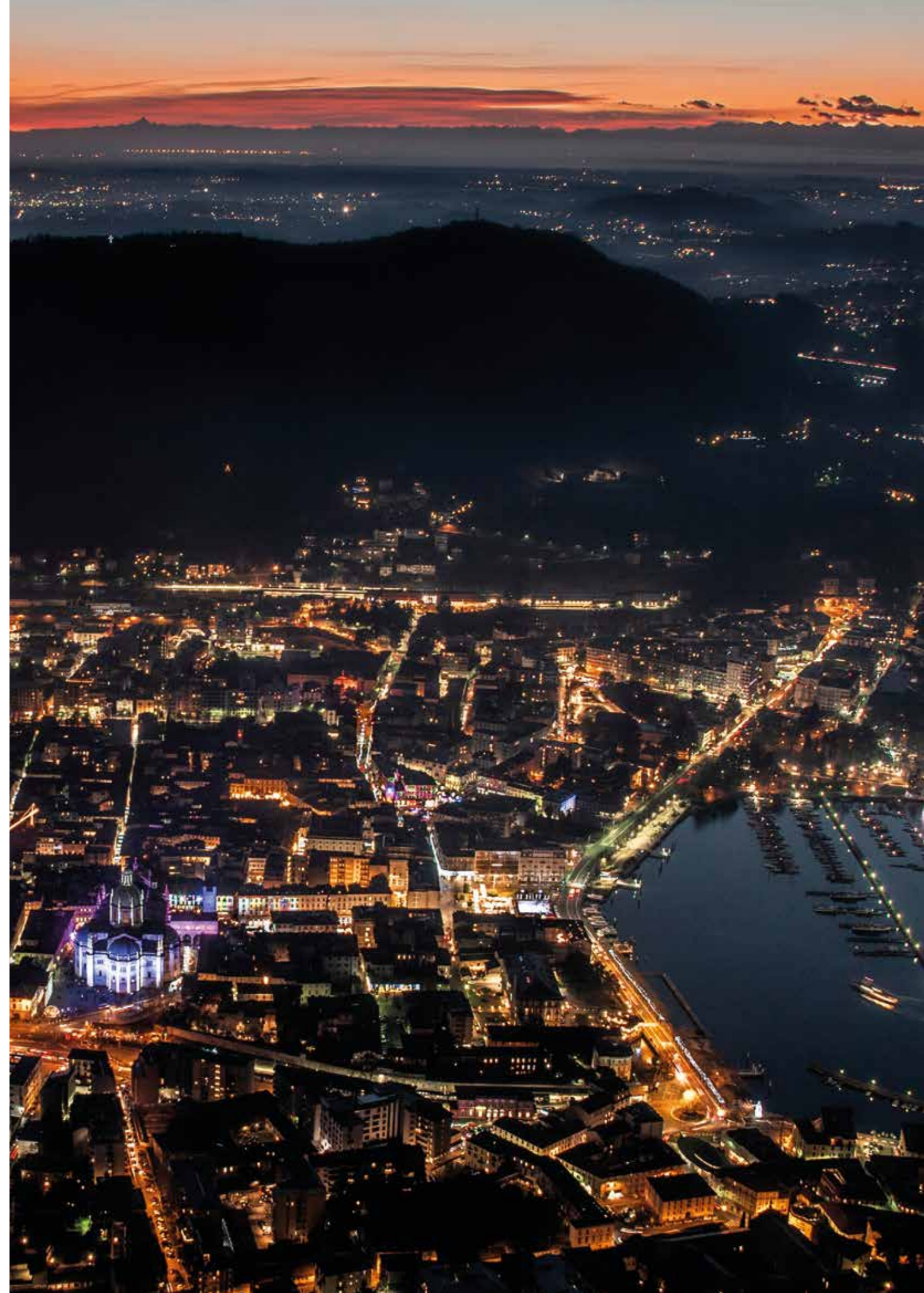
CONSUMI DI GRUPPO LH*

	2024	2023	2022	2024 vs 2023		2023 vs 2022	
Strutture	5 alberghi	5 alberghi	5 alberghi				
Presenze ospiti	67.604	61.184	63.241				
ENERGIA (kw/h)							
Consumo energia (Kw/h)	1.648.592	1.392.725	1.507.781	255.867	18%	-115.056	-8%
Consumo energia per ospite (Kw/h)	24,39	22,76	23,84	1,63	7%	-1,08	-5%
GAS (smc)							
Consumo gas (smc)	189.600	157.687	178.286	31.913	20%	-20.598	-12%
Consumo gas per ospite (smc)	2,80	2,58	2,82	0,22	9%	-0,24	-9%
ACQUA (mc)							
Consumo acqua (mc)	15.810	41.985	16.813	-26.175	-62%	24.615	146,40%
Consumo acqua per ospite (mc)	0,23	0,68	0,27	-0,45	-66%	0,41	154,70%

*Escluso il cantiere di Ostuni

CONSUMI - VISTA OSTUNI

	2024	2023
Consumo energia (Kw/h)	11.253	4.600



La Carbon Footprint di LarioHotels

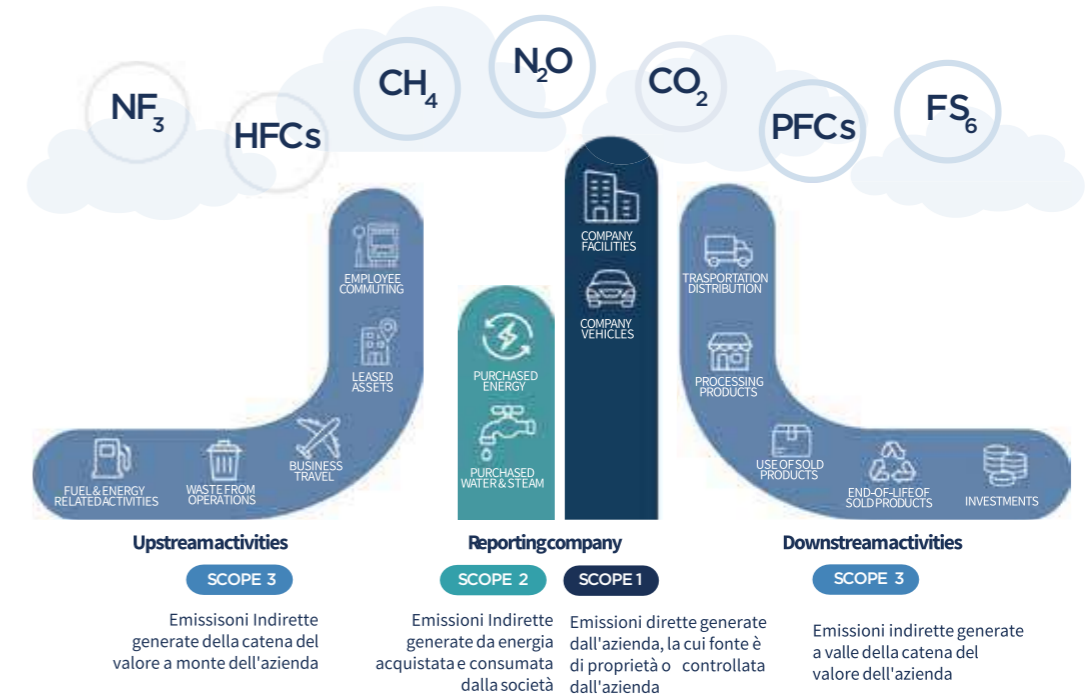
Calcolare l'impronta carbonica significa calcolare le emissioni di anidride carbonica equivalente che una azienda emette. LarioHotels ha scelto di osservare:

Emissioni dirette generate dall'azienda, la cui fonte è di proprietà o controllata dall'azienda (Scope 1)
 -> **Consumi di gas** per cucina, riscaldamento se presente caldaia a combustione in loco

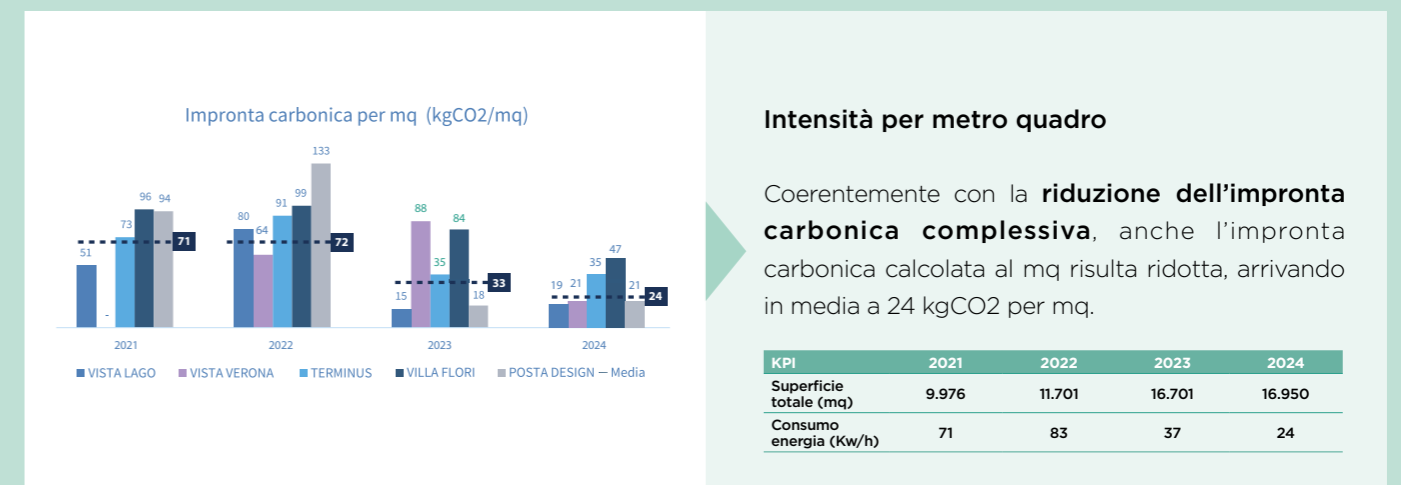
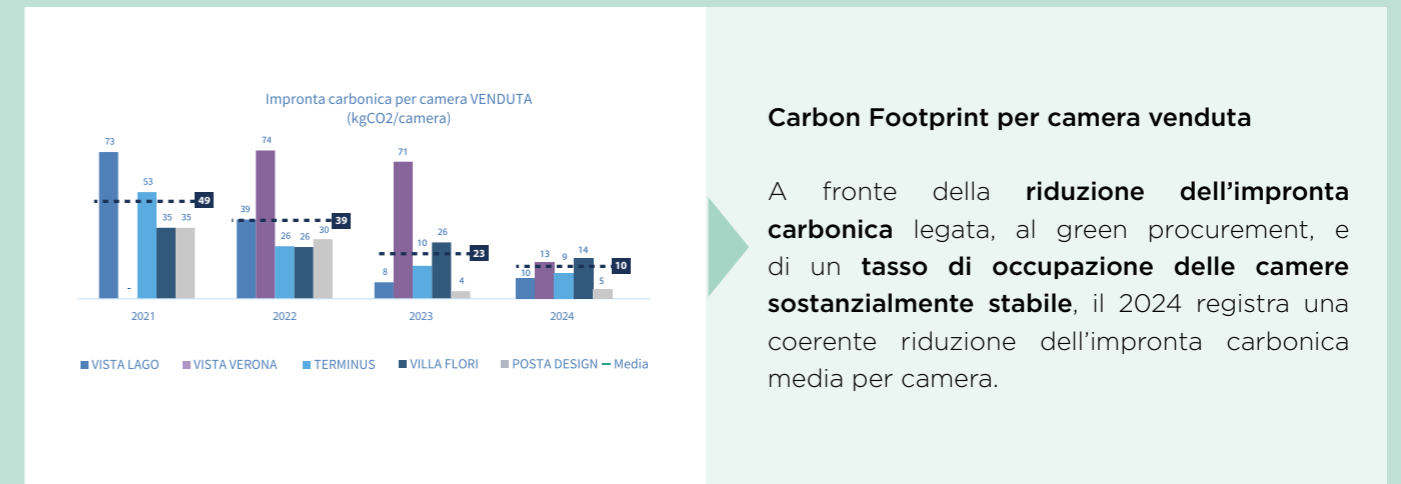
Emissioni indirette generate da energia acquistata e consumata dalla società (Scope 2)
 -> **Consumi di energia elettrica** prelevata dalla rete e non prodotta in loco

Il perimetro osservato: Vista Lago di Como, Vista Verona, Terminus, Villa Flori, Posta Design + Uffici di Como + Cantiere di Ostuni

Nel 2024 sono state risparmiate 224 tonnellate di CO2eq che equivalgono a 44 volte il giro del mondo in automobile a benzina* o all'assorbimento di CO2 da parte di 17.231 alberi in un anno**.



ESITO DELLA CARBON FOOTPRINT DI LARIOHOTELS



*assumendo un'emissione media delle citycars più vendute nel 2023 (secondo Jato Dynamics) pari a 125 gCO2/km. Fonti: Jato Dynamics, Catalogo dei Consumi di Svizzera Energia, TerraUP.
 **assumendo un tasso di assorbimento medio annuo di 13 kg di CO2 all'anno. Fonte: REGES, 2018."

IL PRESIDIO DELLA ATTIVITÀ DI LAVANDERIA

Consapevoli della necessità dei frequenti lavaggi della biancheria da letto e dei tessili da bagno, monitoriamo attentamente l'**attività di lavanderia**, con l'intenzione – ove possibile – di ridurre l'impatto ambientale. Minori lavaggi significano minore consumo di elettricità e acqua, e minori detergenti nei mari. Per questo, sensibilizziamo i nostri ospiti a scelte responsabili sul cambio della biancheria, effettuato solo su richiesta già da qualche anno.

Osservando i valori assoluti dei capi tessili lavati, questi sono cresciuti in 4 strutture su 5, in conseguenza dell'aumento degli ospiti accolti. Ma confrontando i valori pro-capite di lavaggio dei tessili, questi sono invece diminuiti in 4 strutture su 5, a dimostrazione dell'efficacia delle scelte aziendali esposte. Le performance migliori sono registrate dagli alberghi della tradizione, con un picco al Posta Design del -10% di capi tessili lavati pro capite."

CAPI TESSILI LAVATI PRO CAPITE	MEDIA 2024	MEDIA 2023	MEDIA 2022	Riduzione %
Villa Flori	6,04	6,32	6,31	-4%
Terminus	5,7	5,54	6,11	-7%
Posta Design	5,9	6,01	6,54	-10%
Vista Lago di Como	9,8	9,32	9,32	+5%
Vista Verona	11,45	11,83	11,86	-3%

Sappiamo che accogliere oltre 60.000 persone l'anno significa anche generare rifiuti. Per questo, ci impegniamo particolarmente sul fronte del **contenimento della plastica monouso**:

- borracce per i dipendenti e boccioni di acqua per la ricarica
- cannucce biodegradabili, dal 2019
- materiali ecosostenibili per i pic-nic dei clienti, o stoviglie lavabili e riutilizzabili
- impiego di grandi dispenser per i detersivi, per ricaricare i flaconi usati per le pulizie e diminuire il volume dei singoli imballaggi (progetto pilota in alcune strutture)

Stiamo infine monitorando i consumi di **sacchetti alimentari** utilizzati nelle cucine. Non potendone fare a meno, per conservare le preparazioni di base, stiamo cercando prodotti alternativi con una diversa composizione, registrandone i consumi per generare maggiore consapevolezza.

CLEAN THE WORLD. MENO RIFIUTI E PIÙ SOLIDARIETÀ



Da quest'anno, abbiamo aderito con entusiasmo al Programma di Riciclaggio per il Settore Alberghiero di **Clean the World**: un'iniziativa globale che trasforma i prodotti per l'igiene personale inutilizzati in risorse preziose per combattere la povertà e migliorare le condizioni igieniche nelle comunità più vulnerabili. Con questo progetto, ci impegniamo a ridurre i rifiuti raccogliendo le saponette e i flaconi di sapone lasciati dai nostri ospiti. Questi materiali vengono sterilizzati e trasformati in kit igienici essenziali, distribuiti a rifugi per senzatetto e a comunità in paesi in via di sviluppo, aiutando a prevenire malattie legate alla scarsa igiene.

La raccolta è iniziata a settembre in tutte le nostre strutture, i primi contenitori si stanno riempiendo gradualmente. Notiamo con piacere, infatti, che i nostri ospiti apprezzano la qualità e la ricercatezza dei prodotti offerti nelle stanze, spesso portandoli con sé, aiutandoci così a evitare il loro spreco.

Non abbiamo ancora inviato il nostro primo carico e ricevuto il report sull'impatto generato, ma siamo certi che questa sia la direzione giusta per un futuro più sostenibile e responsabile.

LA RISTRUTTURAZIONE GREEN DI VISTA OSTUNI

Il progetto Vista Ostuni rappresenta il giusto equilibrio tra la spinta verso una sostenibilità ambientale completa e i vincoli imposti dalla necessaria tutela e valorizzazione delle caratteristiche dell'edificio storico.

Abbiamo scelto volontariamente di ristrutturare la Ex Manifattura Tabacchi secondo criteri di alta efficienza energetica per **ottenere la Certificazione LEED**, un importante riconoscimento che valuta e premia l'adozione di pratiche ecologiche nella progettazione, costruzione, e gestione degli edifici. I principali criteri LEED sono: sostenibilità del sito, trasposto e ubicazione, efficienza risorse idriche, energia e atmosfera, materiali e risorse, qualità degli ambienti interni, innovazione, priorità regionale. Non poter intervenire sull'aspetto esteriore dell'edificio non costituisce un vincolo quanto un'opportunità per trattare i temi energetici in modo innovativo, con azioni orientate a un utilizzo delle risorse ancora migliore.

Sono inoltre state inserite nel progetto una serie di prescrizioni ed accorgimenti, segnalati dall'**Autorità Ambientale**. Tra questi: il ridisegno del giardino esistente, riproponendo gli elementi tipici dei paesaggi rurali della Murgia dei Trulli, trasformando parte delle coperture in giardini pensili e aumentando l'ombreggiamento delle coperture, così come la progettazione degli spazi aperti nel massimo rispetto del contesto in cui si trova, o ancora la ricostruzione di un ambiente naturale mediterraneo in continuità col contesto. Per la progettazione di un intervento così complesso, abbiamo collaborato con l'architetto Roberto Murgia, dello studio RMA.

Il progetto Vista Ostuni aderisce inoltre al Protocollo ITACA PUGLIA (**Istituto per la Tutela dell'Ambiente e la Certificazione Ambientale**), che rappresenta un metodo di valutazione che si applica agli edifici che vogliono rispettare criteri ecologici e di efficienza energetica.

Favoriamo infine la **mobilità dolce**, proponendo agli ospiti, in Villa Flori e Terminus, 4 colonnine di ricarica veloci e gratuite per le auto elettriche, incluse quelle per le Tesla, oltre a una convenzione per l'affitto di e-bike e automobili elettriche. I nostri hotel sono dotati di biciclette di cortesia, e per i veri appassionati, Villa Flori è attrezzata con una bike-room protetta e accessoriata dove custodire il proprio mezzo.



3.2

Promuovere un meccanismo virtuoso che consenta di offrire il meglio in tavola, promuovendo prodotti locali e da filiera.



Riferimenti GRI: 203-2; 204-1
Riferimenti ESRS: S3-4

La **ristorazione** è una **parte importante dell'offerta** di LarioHotels e tutti gli chef hanno l'obiettivo di **portare in tavola l'eccellenza** italiana, a partire dalle materie prime. L'attenzione inizia dunque nel momento dell'**acquisto**, scegliendo gli **ingredienti migliori**, freschi e di stagione, privilegiando quelli a **chilometro zero** ed evitando gli acquisti superflui e i conseguenti **sprechi**.

Diamo la precedenza a chi produce e opera vicino a noi per un duplice scopo: promuovere il territorio e, contemporaneamente, ridurre gli spostamenti a lungo raggio e la produzione di CO2. Anche nel 2023, abbiamo sostenuto **32 produttori locali** del territorio di Como e Verona, destinando loro il 63% della spesa alimentare (inferiore rispetto al 74% dell'anno precedente, ma costante in termini di valore assoluto).

Anche la preparazione dei piatti è pensata per proporre eccellenza agli ospiti e, allo stesso tempo, ridurre inutili sprechi e migliorare la qualità dell'alimentazione: la cottura espressa consente di **minimizzare i consumi**; evitare eccesso di grassi e condimenti **tutela la salute**, oltre che gli sprechi; l'attenzione allo stoccaggio e la capacità di riutilizzo sono, infine, un fattore chiave per ridurre rifiuti e scarti.

Grazie alla rinomata qualità eno-gastronomica e allo charme delle location, i ristoranti sono frequentati anche da chi non soggiorna in hotel.

IL RISTORANTE SOTTOVOCE A COMO

Al Ristorante Sottovoce emerge la passione, l'amore, la ricerca che animano la cucina del nuovo chef **Alessandro Rinaldi**, arrivato nel Ristorante a settembre 2024. Ma soprattutto, emerge il rispetto della materia prima del territorio e della tradizione dell'Italia intera, la volontà di riportare in tavola i piatti e le ricette di una volta in chiave contemporanea, ricercando la qualità dei prodotti nel pieno rispetto della stagionalità e della salute. Lo chef, da sempre cresciuto con la filosofia della genuinità e del "fatto in casa", accompagna i clienti dal buongiorno alla buonanotte, dai biscotti, ai cioccolatini, dal pane, alla pizza e alla pasta. Ogni piatto deve essere sempre al centro dell'attenzione. Così come il cliente che non è mai estraneo, neanche se entra la prima volta. A far da timone a queste caratteristiche, è il contatto diretto con piccoli artigiani e contadini, percorrendo l'intero Bel Paese. Dai fagioli di Controne del contadino Michele Ferrante, alla Tonda Iblea dell'azienda agricola Venera, alle uova biologiche di Cascina Pizzo che ci accompagnano dalla prima colazione ai dolci e alla pasta fresca. Dal pesce Persico dei pescatori di Ossuccio all'olio extra vergine dei laghi Lombardi Lario, dove le olive vengono coltivate nella zona collinare di Domaso, di varietà Leccino e Pendolino, ai formaggi caprini dell'azienda agricola Casale Roccolo. Il rispetto per la natura, il territorio, la sostenibilità e il fattore umano, sono parte integrante e contribuente del Ristorante Sottovoce.

“*Fabulous food in a beautiful setting. All of the dishes were very well Prepared and delicious. The service was fantastic. The best meal we had in Como!*”

Recensione su The Fork per **Ristorante Raimondi**

“*Piccolo, ma delizioso ristorante situato al roof del Vista Hotel di Verona, il Sottovoce ci ha sorpreso e regalato un pranzo da favola. Abbiamo scelto menu di pesce, triglia e scampo, sensazione iodata e coda anni 90. Un piatto più' buono dell'altro per sapore, freschezza degli ingredienti, originalità degli abbinamenti. Eccellente il dessert Foresta nera. Ampia la scelta dei vini. Prezzo assolutamente adeguato alla location, al livello dell'hotel e alla qualità del pasto. Perfetto il servizio, che è stato il valore aggiunto all'ottimo pasto. Grazie di cuore al Sig. Paolo ed alla Sig.na Jamaima per la loro cortesia, professionalità e disponibilità. E complimenti allo Chef Fabio Aceti per la sua particolare abilità nell'averci fatto gustare sapori nuovi ed accattivanti. Insomma, un pranzo speciale che ha reso il nostro anniversario davvero indimenticabile. Ci torneremo sicuramente!*”

Recensione su TripAdvisor per **Sottovoce Verona**

L'ESPERIENZA MULTISENSORIALE LOCALE DEL RISTORANTE SOTTOVOCE A VERONA

La terra del Valpolicella e dell'Amarone, dei sapori antichi ma ancora sorprendenti, rivisitata in chiave gourmet. Questa la filosofia del gusto di Sottovoce Verona, il più recente tra i ristoranti del Gruppo LarioHotels.

Qui, lo chef **Fabio Aceti** ha creato un menù articolato in tre esperienze di degustazione: una vegetariana, una dedicata alle proteine animali di terra e una che valorizza il pescato del mare adriatico. Per il pesce, è stato selezionato un peschereccio di Chioggia, che procura pesce freschissimo in base alla stagione e alla pesca notturna. La carne proviene da una macelleria che offre carni locali, grass-fed - etiche e genuine - come l'agnello di razza Brogna (razza autoctona della Lessinia). Le uova sono fornite da un piccolo produttore di Velo Veronese, mentre il profumatissimo tartufo nero viene estratto da un cavatore della Lessinia. Anche l'olio è locale, prodotto da due piccole aziende familiari in Valpolicella: Famiglia Orlandi e San Dionigi.



3.3

Operare in sinergia con gli altri stakeholder, per la diffusione di politiche e pratiche sostenibili che attivino circoli virtuosi di evoluzione della filiera.

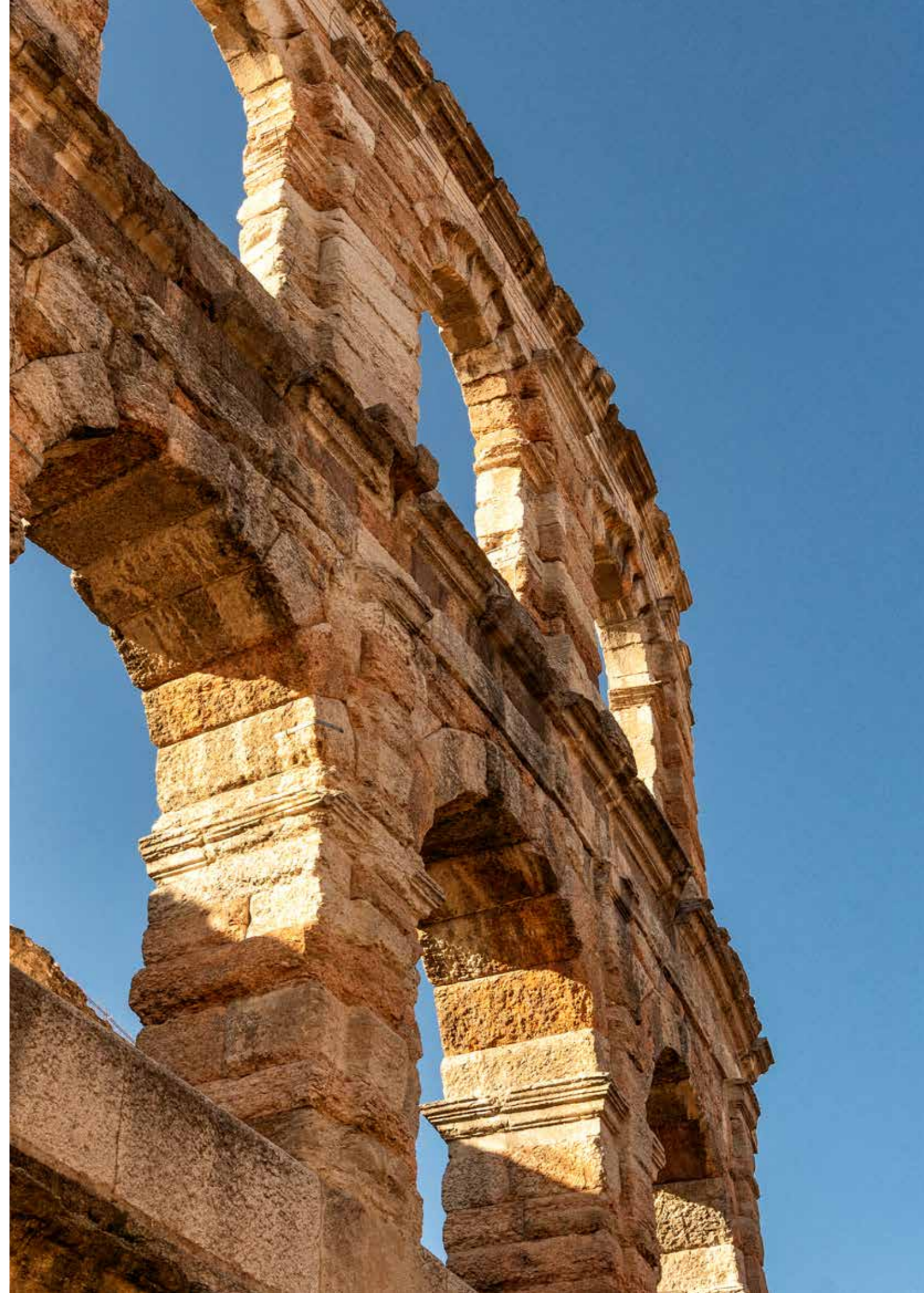


Riferimenti GRI: 2-28; 413-1
Riferimenti ESRS: S3-4

Per raggiungere l'obiettivo comune dello sviluppo sostenibile, della conservazione dei territori e della tutela dei patrimoni italiani, crediamo che la strada più efficace sia collaborare con le altre realtà che condividono la nostra visione, orientano le proprie attività per raggiungere gli SDGs e perseguono benefici a vantaggio dell'intera comunità.



In particolare, grazie alle numerose partnership e collaborazioni, già citate, come quelle con Lake Como Net oggi Convention Bureau Lake Como, l'Associazione Albergatori di Confcommercio, Federalberghi di Confindustria, Fondazione Volta, oltre che il CIA e la fondazione che ha dato vita allo IATH, anche nel 2024 abbiamo partecipato a importanti incontri sullo sviluppo sostenibile. Obiettivo: promuovere le città in cui operiamo e condividere pratiche e politiche sostenibili.



Gli obiettivi 2024 e 2025 di LarioHotels.

FINALITÀ DI BENEFICIO COMUNE	OBIETTIVO SPECIFICO	OBIETTIVI 2024	STATO DI AVANZAMENTO	OBIETTIVI 2025	
Governance della Società Benefit		<ul style="list-style-type: none"> Creazione Team «Benefit e Sostenibilità» Avvio ricerca di certificazione di sostenibilità per albergo 	<ul style="list-style-type: none"> In parte In atto 	<ul style="list-style-type: none"> Comitato Guida: stabilire calendario di incontri periodici per aggiornamenti e strategie da adottare 	
	1. Promuovere il lavoro come fonte di riconoscimento sociale, dignità e realizzazione della singola persona, che favorisca la partecipazione appassionata al progetto di impresa come fattore chiave di sviluppo e arricchimento per LH stessa	1.1 Offrire opportunità di crescita e un ambiente di lavoro stimolante nel quale i dipendenti ed i collaboratori si sentano liberi di esprimere le proprie capacità e di investire su loro stesse, alimentando la passione per l'hotellerie e condividendo una cultura di resilienza, gentilezza, sfida e coraggio.	<ul style="list-style-type: none"> Mantenere la certificazione Great Place to Work e continuare nel percorso di miglioramento Rafforzare il coinvolgimento e la comunicazione interna, con iniziative ad hoc Momenti di aggiornamento e formazione di competenze per il management, i middle management e tutti Attività di sviluppo competenze trasversali e soft skill Attività di formazione su temi di sviluppo personale e per la famiglia Attività di formazione su temi della sostenibilità Introduzione Bonus Nascite 	<ul style="list-style-type: none"> NO (certificazione) Fatto (percorso di miglioramento) Fatto Fatto Fatto Fatto Fatto Fatto 	<ul style="list-style-type: none"> Continuare e rafforzare i gruppi di lavoro con agenda e incontri calendarizzati Integrare il nuovo personale di Ostuni nell'organico del gruppo Mantenere l'impegno verso i lavoratori, anche in ottica di una nuova survey GPTW Continuare con i percorsi di formazione e con l'attività di sviluppo di competenze trasversali Formazione su prevenzione e salute Formazione sulla sostenibilità e la D&I
		1.2 Garantire uguaglianza di trattamento e equità a tutti i livelli dell'organizzazione, attraverso pratiche e politiche inclusive.	<ul style="list-style-type: none"> Certificazione parità di genere 	<ul style="list-style-type: none"> Fatto 	<ul style="list-style-type: none"> Mantenimento della Certificazione e relative attività da perseguire
1.3 Incoraggiare l' inserimento lavorativo attraverso programmi di formazione professionalizzante e lo sviluppo di carriera nel settore dell'hotellerie, con attenzione particolare ai giovani talenti e alle persone appartenenti a categorie svantaggiate nell'accesso all'occupazione.		<ul style="list-style-type: none"> Mantenere il programma tirocini Confermare la giornata di volontariato e aumentare la partecipazione 	<ul style="list-style-type: none"> Fatto Fatto 	<ul style="list-style-type: none"> Mantenimento programma tirocini Sviluppo volontariato di impresa 	
2. Generare un impatto positivo sulla comunità locale e sostenere la cultura e la conservazione della bellezza dei luoghi dell'arte, promuovendo un "turismo benevolo" che offra anche opportunità di arricchimento culturale per gli ospiti.	2.1 Offrire agli ospiti occasioni di arricchimento culturale, attraverso la proposta della storia e la tradizione del territorio italiano : culturale, artistica, artigianale, enogastronomica, imprenditoriale.	<ul style="list-style-type: none"> Implementazione di nuove offerte ed esperienze culturali per i clienti, sia a Como che a Verona Messa a regime del sistema di monitoraggio delle esperienze e dell'impatto, coinvolgendo attivamente i front office manager 	<ul style="list-style-type: none"> Fatto In atto 	<ul style="list-style-type: none"> Continuare a sviluppare l'offerta per i clienti in tutte le nostre strutture Strutturare l'offerta su Vista Ostuni Implementare partnership e aumentare le offerte sul territorio di Verona 	
	2.2 Valorizzare e sostenere la cultura e la conservazione della bellezza dei luoghi dell'arte italiani, sviluppando una visione aperta e innovativa dell'accoglienza, basata sullo scambio di cultura e competenze tra gli attori del territorio.	<ul style="list-style-type: none"> Mantenere presenza attiva negli eventi culturali di Como e Verona Continuità dell'impegno come Golden Donor FAI Creazione di brochure e strumenti per comunicare più efficacemente le attività culturali proposte Sviluppare la relazione con il Comune di Ostuni e le istituzioni locali per i progetti di conservazione 	<ul style="list-style-type: none"> Fatto Fatto Fatto (migliorare) In atto 	<ul style="list-style-type: none"> Mantenere presenza attiva negli eventi culturali di Como e Verona Continuità dell'impegno come Golden Donor FAI Creazione di brochure e strumenti per comunicare più efficacemente le attività culturali proposte sui territori Implementare la presenza di Vista Ostuni e le relazioni con la comunità e le istituzioni 	
3. Promuovere un turismo che possa svilupparsi in equilibrio e nel rispetto dell'ambiente, mantenendo un rapporto armonioso tra l'essere umano e il territorio circostante e preservando la bellezza del paesaggio.	3.1 Ridurre gli impatti ambientali delle strutture e delle operations, utilizzando in modo efficiente e cosciente le risorse e puntando a una riduzione progressiva dei consumi .	<ul style="list-style-type: none"> 100% di fornitura da energie rinnovabili per tutti gli alberghi Riduzione della Carbon Footprint di -25% Apertura Vista Ostuni con certificazione Leed 	<ul style="list-style-type: none"> Fatto Fatto In atto 	<ul style="list-style-type: none"> Continuare con il monitoraggio della Carbon Footprint Certificazione LEED per Ostuni 	
	3.2 Promuovere un meccanismo virtuoso che consenta di offrire il meglio in tavola, promuovendo prodotti locali e da filiera corta .	<ul style="list-style-type: none"> Completo rinnovo Ristorante Raimondi e totale ristrutturazione delle cucine e degli spazi di servizio e della logistica di Villa Flori 	<ul style="list-style-type: none"> Fatto 	<ul style="list-style-type: none"> Apertura di Bianca Bistrot e Berton al Vista di Ostuni 	
	3.3 Operare in sinergia con gli altri stakeholder, per la diffusione di politiche e pratiche sostenibili che attivino circoli virtuosi di evoluzione della filiera .	<ul style="list-style-type: none"> Avvio progetto sulle politiche di acquisto e criteri di selezione dei fornitori Consolidamento delle relazioni istituzionali sul territorio di Ostuni 	<ul style="list-style-type: none"> In atto Fatto 	<ul style="list-style-type: none"> Finalizzazione dell'analisi della supply chain sui rischi di sostenibilità ambientali e sociali 	



**La valutazione
complessiva
dell'impatto.**

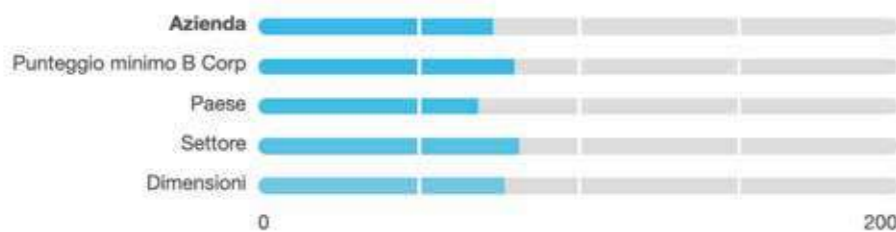
Il B Impact Assessment.

Le Società Benefit sono tenute non solo a rendere conto delle pratiche adottate per il perseguimento delle Finalità di Beneficio Comune, ma anche a valutare il proprio impatto sociale ed ambientale complessivo. Lo strumento di valutazione deve essere rigorosamente indipendente e ufficialmente riconosciuto.

LarioHotels ha scelto il B Impact Assessment. Uno strumento di valutazione promosso dall'ente non-profit B Lab con l'obiettivo di osservare l'impatto complessivo generato dalle imprese in 5 aree: Governance, Lavoratori, Comunità, Ambiente, Clienti. Il B Impact Assessment viene utilizzato da circa 200.000 aziende nel mondo.

Nel 2024 LarioHotels ha ottenuto un punteggio complessivo di **73.3**. Nella grafica sono rappresentati i risultati raggiunti nelle 5 aree analizzate. Allo stesso tempo i dati sono messi a confronto con alcuni benchmark: imprese italiane, imprese affini per settore e affini per dimensione.

LarioHotels al 31 dicembre 2024



73.3



Governance

Scopra in che modo l'azienda può migliorare le politiche e pratiche pertinenti alla propria missione, all'etica, la responsabilità e trasparenza.



Lavoratori

Scopra in che modo l'azienda può contribuire al benessere finanziario, fisico, professionale e sociale dei propri lavoratori.



Comunità

Scopra in che modo l'azienda può contribuire al benessere economico e sociale delle comunità in cui opera.



Ambiente

Scopra in che modo l'azienda può migliorare la propria gestione ambientale in generale.



Clienti

Scopra in che modo l'azienda può migliorare il valore che crea per i clienti e consumatori diretti dei propri prodotti e servizi.



Le performance di LarioHotels si confermano complessivamente buone rispetto a tutte le aree osservate.

Confermato il punteggio molto alto ottenuto sul fronte della Governance. Viene sicuramente riconosciuta la scelta di essere **Società Benefit**, ma anche le importanti politiche attuate in termini di **etica e trasparenza**, così come la **comunicazione costante agli stakeholder** sui risultati raggiunti, con la pubblicazione della relazione di impatto.

Per quanto riguarda l'area **Lavoratori**, abbiamo messo **salute, sicurezza, coinvolgimento e crescita professionale** al primo posto. E grazie ai tavoli di lavoro avviati negli ultimi due anni abbiamo iniziato a dialogare in modo più diretto con i collaboratori, raccogliendo spunti e feedback sui quali impostare le azioni di miglioramento future. Viene inoltre valorizzato il nostro impegno nel programma di **formazione e inserimento lavorativo di giovani** in difficoltà, svolto in collaborazione con Cometa Formazione. La leggera flessione del punteggio rispetto all'anno precedente non è data da cambi strategici ma dalla casualità della composizione dell'organico e di contingenze.

Sostanzialmente costante è l'impatto rispetto alla area Comunità, grazie al **sostegno dato all'economia locale**, dove privilegiamo sempre **fornitori del territorio**, e alle **politiche di inclusione, valorizzazione delle diversità e sostegno delle organizzazioni non profit locali**.

Sul **fronte ambientale** il monitoraggio costante dei **consumi**, il calcolo della **carbon footprint**, la scelta di rifornirci con **energia green** e la conseguente **riduzione delle emissioni** sono state nuovamente premiate e ci hanno portato a risultati migliori del settore di riferimento e delle aziende con le stesse dimensioni.

Infine, anche quest'anno, eccellente il risultato nell'**area Clienti**. **La vocazione all'ospitalità e la filosofia dell'accoglienza** ci hanno consentito di raggiungere un punteggio doppio rispetto al Paese, al settore e alle dimensioni. Al primo posto mettiamo da sempre la **qualità del servizio**, la discrezione verso gli ospiti, la tutela della privacy e un approccio al marketing sempre soft e mai aggressivo. Qualità che ci vengono ufficialmente riconosciute.



Nota Metodologica.

La presente Relazione d'Impatto è stata redatta in conformità alla normativa sulle Società Benefit (legge n. 208 del 28 del dicembre 2015, commi 376-383), con riferimento all'annualità 2024.

In particolare:

- Rispetto alla “descrizione degli obiettivi specifici, delle modalità e delle azioni attuati dagli amministratori per il perseguimento delle finalità di beneficio comune e delle eventuali circostanze che lo hanno impedito o rallentato” si faccia riferimento alla Sezione del presente documento “Report del Beneficio Comune” (pagg. 42-43), redatta sulla base del WHY Framework®, metodologia di osservazione e rendicontazione degli impatti, ideata da Goodpoint srl Società Benefit;
- Rispetto alla “valutazione dell'impatto generato utilizzando lo standard di valutazione esterno”, essa è consultabile all'interno della Sezione “La valutazione complessiva dell'impatto” (pagg. 81), in cui sono sintetizzati gli esiti della valutazione di sostenibilità ottenuta attraverso il B Impact Assessment di B Lab;
- Rispetto alla “descrizione dei nuovi obiettivi che la società intende perseguire nell'esercizio successivo”, si faccia invece riferimento al capitolo “Obiettivi 2024 e 2025 di LarioHotels” (pagg. 78-79).

Il perimetro osservato è quello relativo a Lariohotels Società Benefit S.p.a., includendo sia le attività gestite direttamente, che quelle gestite attraverso Vista Ostuni Società Benefit srl, posseduta al 100%. La società Vista Verona Società Benefit srl è stata incorporata nel corso del 2024 da Lariohotels Società Benefit S.p.a.

Anche per la rendicontazione di quest'anno si è scelto di ispirarsi ad alcuni indicatori di carattere generale inclusi negli **Standard GRI - Global Reporting Initiative**, sistema di reportistica di sostenibilità riconosciuto a livello internazionale, e - ove possibile - di riconciliare tali indicatori con i nuovi **European Sustainability Reporting Standard (ESRS)**, emanati a luglio 2023 dal European Financial Reporting Advisory (EFRAG).

Di seguito, un dettaglio metodologico rispetto ad alcuni singoli indicatori riportati.

PARTE INTRODUTTIVA:

- Totale camere vendute: numero di notti vendute per camera
- Tasso di occupancy: numero di camere vendute diviso per il numero totale delle camere disponibili, calcolato sui mesi di effettiva apertura
- ADR Average Daily Rate: la tariffa media giornaliera, spesa indipendentemente dalla categoria di camera, dalla data del viaggio e dalla stagionalità.

OBIETTIVO 1.1

- Numero dipendenti e collaboratori: totale di tutti coloro che hanno lavorato per LarioHotels nel corso del 2024, includendo qualunque tipo di contratto, per qualunque durata.
- Numero dipendenti e collaboratori al 31.12.2024: totale di tutti i collaboratori in forze a LarioHotels al 31.12.2024, includendo qualunque tipo di contratto, per qualunque durata.
- Tasso di turnover collaboratori fissi: dipendenti a tempo indeterminato che hanno lasciato LH nell'anno per qualunque motivazione /media dei dipendenti a tempo indeterminato nell'anno
- Tasso di turnover complessivo: tutti i dipendenti che hanno lasciato LH nell'anno per qualunque motivazione / media di tutti i collaboratori nell'anno
- Criteri di risposta per la Survey sull'ambiente di lavoro: considerate come risposte positive solo quelle pari a 4 = spesso vero e 5= quasi sempre vero

OBIETTIVO 1.2

- Lavoratori di provenienza estera: lavoratori con nazionalità straniera
- Gender Pay Gap: differenza tra la RAL media degli uomini e la RAL media delle donne rispetto alla RAL media dei soli uomini
- Divario retributivo: rapporto tra la RAL più alta in azienda e la RAL più bassa in azienda

OBIETTIVO 1.3

- Numero di studenti accolti: somma degli studenti partecipanti al progetto COMETA, studenti in alternanza scuola lavoro e tirocinanti provenienti da Università, IATH e Azienda Comasca Lariana

OBIETTIVO 2.1

- Numero check-in: numero di ospiti che hanno soggiornato almeno una notte
- Numero presenze: numero di ospiti presenti nelle strutture ogni giorno
- Numero di visitatori 2024: numero presenze totali nei 5 alberghi
- Fruitori esperienze: somma delle prenotazioni effettuate dai clienti per ciascun servizio offerto da ogni albergo, e del numero delle prenotazioni per servizi esterni veicolate da LH. Si stima che ad ogni prenotazione corrispondano almeno 2 fruitori
- Dettaglio ore boat tour: numero dei servizi prenotati moltiplicato per una media di 2 ore per servizio
- Dettaglio bike tour: numero dei servizi prenotati moltiplicato per una media di 3 ore

OBIETTIVO 2.2

- Camere complimentary: camere donate gratuitamente da LH
- Indicatore economico di valore che resta sul territorio: somma delle principali spese con fornitori locali (= della provincia locale) rispetto al totale dei costi.
- Erogazioni sul territorio: donazioni in denaro erogate a enti dei territori di Como e Verona
- Valorizzazioni: valorizzazione al costo per i servizi di ristorazione offerti, valorizzazione a prezzi di mercato per le camere donate e i voucher, valorizzazione a forfait per i beni donati.

OBIETTIVO 3.1

- Consumi di energia, gas, acqua: rilevati dalle bollette dei fornitori, con attribuzione dei conguagli per competenza, ove possibile
- Consumi pro capite: divisione dei consumi di energia, gas, ed acqua rispetto alle presenze registrate nell'anno
- Indicatore di utilizzo della lavanderia pro capite: somma del numero di tutti i capi tessili lavati in lavanderia (letto e bagno) diviso per il numero di presenze, per ogni albergo
- Per il calcolo della Carbon Footprint, LarioHotels si è affidato a MBS Consulting. E' stato applicato l'approccio «Location Based», basato sui fattori di emissione medi nazionali per l'anno di riferimento. Questi fattori rappresentano una media ponderata delle emissioni delle diverse tecnologie di produzione di energia. Il fattore applicato è il «residual mix» relativo alla produzione residuale da fonti rinnovabili nel mix energetico nazionale (Fonte: European Residual Mixes - Association of Issuing Bodies AIB).

- **Scope 1:** consumi di gas per cucina, riscaldamento se presente caldaia a combustione in loco rilevati dalle bollette dei fornitori, con attribuzione dei conguagli per competenza. Non sono stati inclusi i dati di consumo carburanti per mezzi di trasporto aziendali e mezzi propri/viaggio di lavoro in quanto i dati non erano disponibili.
- **Scope 2:** consumi di energia elettrica prelevata dalla rete e non prodotta in loco rilevati dalle bollette dei fornitori, con attribuzione dei conguagli per competenza.
- Indice di intensità di carbonio: Emissioni di Scope 1 e 2 in rapporto ai milioni di fatturato in dollari.

OBIETTIVO 3.2

- Numero dei fornitori food and beverage locali: somma dei fornitori food & beverage che hanno la sede legale sul territorio della Provincia di Como o di Verona
- % costi alimentari locali: valore della spesa per i fornitori locali (sopra definiti) rispetto al valore complessivo speso per food and beverage

Riconciliazione delle informazioni con Indicatori GRI (Global Reporting Initiative) e ESRS (European Sustainability Reporting Standards)

GRI STANDARD	ESRS STANDARD		UBICAZIONE	
TITOLO	TITOLO			
GRI 2: INFORMATIVA GENERALE	2-1 Dettagli organizzativi		LarioHotels è società benefit; struttura societaria e governance	
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	BP-1: OBBLIGO DI INFORMATIVA	Criteri generali per la redazione delle dichiarazioni sulla sostenibilità	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto		Copertina; metodologia	
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	SBM-1: OBBLIGO DI INFORMATIVA	Strategia, modello aziendale e catena del valore	
	2-7 Dipendenti	S1: FORZA LAVORO PROPRIA	S1-6 Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa	Il successo di LH FBC 1.1 FBC 1.2 FBC 1.3 Tabella sui dipendenti
			S1-6 Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa	FBC 1.1 FBC 1.3 Tabella sui dipendenti
	S1-6 Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa		Struttura societaria e governance	
	2-8 Lavoratori non dipendenti			
	2-9 Struttura e composizione della governance			
	2-11 Presidente del massimo organo di governo		Struttura societaria e governance	
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	GOV-1: OBBLIGO DI INFORMATIVA	Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo	
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni	S1: FORZA LAVORO PROPRIA	S1-16 Metriche di retribuzione (diario retributivo e retribuzione totale)	FBC 1.2
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	E1: CAMBIAMENTI CLIMATICI	E1-1 Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici	Lettera agli stakeholder
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	S1: FORZA LAVORO PROPRIA	S1 -3 Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai lavoratori propri di sollevare preoccupazioni	FBC 3.1
S2: LAVORATORI NELLA CATENA DEL VALORE		S2-3 Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai lavoratori nella catena del valore di esprimere preoccupazioni		
S3: COMUNITÀ INTERESSATE		S3-3 Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono alle comunità interessate di esprimere preoccupazioni		
2-28 Appartenenza ad associazioni		G1-5 Influenza politica e attività di lobbying	FBC 2.2 FBC 3.3	
GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICA	E1: CAMBIAMENTI CLIMATICI	SBM-1 Posizione di mercato, strategia, modelli aziendali e catena del valore E1-6 Emissioni lorde di GES in ambito 1, 2, 3 ed emissioni totali di GES	Il successo di LH FBC 2.2 FBC 3	
GRI 203: IMPATTI ECONOMICI INDIRETTI	203-2 Impatti economici indiretti significativi i	S1: FORZA LAVORO PROPRIA	S1-4 Interventi su impatti rilevanti per la forza lavoro propria e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il perseguimento di opportunità rilevanti in relazione alla forza lavoro propria, nonché efficacia di tali azioni	FBC 2.2
		S2: LAVORATORI NELLA CATENA DEL VALORE	S2-4 Interventi su impatti rilevanti per i lavoratori nella catena del valore e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il perseguimento di opportunità rilevanti per i lavoratori nella catena del valore, nonché efficacia di tali azioni	FBC 2.2
		S3: COMUNITÀ INTERESSATE	S3-4 Interventi su impatti rilevanti e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il perseguimento di opportunità rilevanti in relazione alle comunità interessate, nonché efficacia di tali azioni e approcci	FBC 3.2
		S4: CONSUMATORI ED UTILIZZATORI FINALI	S4-4 Interventi su impatti rilevanti per i consumatori e gli utilizzatori finali e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il perseguimento di opportunità rilevanti in relazione ai consumatori e gli utilizzatori finali, nonché efficacia di tali azioni	FBC 3.2

GRI STANDARD	ESRS STANDARD		UBICAZIONE	
TITOLO	TITOLO			
GRI 204: PRASSI DI APPROVVIGIONAMENTO	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	S3: COMUNITÀ INTERESSATE	SBM-3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	FBC 2.2
			S3-4 Interventi su impatti rilevanti e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il perseguimento di opportunità rilevanti in relazione alle comunità interessate, nonché efficacia di tali azioni e approcci	FBC 3.2
GRI 302: ENERGIA	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	E1: CAMBIAMENTI CLIMATICI	E1-5 Consumo di energia e mix energetico	FBC 3.1 Tabella consumi
	302-4 Riduzione del consumo di energia			FBC 3.1 Tabella consumi
GRI 303: ACQUA ED EFFLUENTI	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	E3: ACQUE E RISORSE MARINE	E3-2 Azioni e risorse connesse alle acque e alle risorse marine	FBC 3.1
	303-2 Gestione degli impatti legati allo scarico di acqua	E3: ACQUE E RISORSE MARINE	E3-4 Consumo idrico	FBC 3.1
	303-5 Consumo idrico	E3: ACQUE E RISORSE MARINE	E3-4 Consumo idrico	FBC 3.1 Tabella consumi
GRI 305: EMISSIONI	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	E1: CAMBIAMENTI CLIMATICI	E1-4 Obiettivi relativi alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi	FBC 3.1
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)		E1-6 Emissioni lorde di GES in ambito 1, 2, 3 ed emissioni totali di GES	
GRI 306: RIFIUTI	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	E5: USO DELLE RISORSE ED ECONOMIA CIRCOLARE	E5-3 Obiettivi relativi all'uso delle risorse e all'economia circolare	FBC 3.1
			E5-5 Flussi di risorse in uscita	
GRI 401: OCCUPAZIONE	401-1 Assunzioni nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	S1: FORZA LAVORO PROPRIA	S1-6 Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa	FBC 1.1
	401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	S1: FORZA LAVORO PROPRIA	S1-11 Protezione sociale	FBC 1.3
	401-3 Congedo parentale	S1: FORZA LAVORO PROPRIA	S1-15 Metriche dell'equilibrio tra vita professionale e vita privata	FBC 1.2
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	S1: FORZA LAVORO PROPRIA	S1-1 Politiche relative alla forza lavoro propria	FBC 1.1
			S1-14 Metriche di salute e sicurezza	
GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	S1: FORZA LAVORO PROPRIA	S1-13 Metriche di formazione e sviluppo delle competenze	FBC 1.1 FBC 1.3
	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	S1: FORZA LAVORO PROPRIA	S1-1 Politiche relative alla forza lavoro propria	FBC 1.1 FBC 1.3
	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono periodicamente valutazioni delle loro performance e dello sviluppo professionale	S1: FORZA LAVORO PROPRIA	S1-13 Metriche di formazione e sviluppo delle competenze	FBC 1.1
GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	S1: FORZA LAVORO PROPRIA	S1-9 Metriche della diversità	Struttura societaria e governance FBC 1.2 FBC 1.3
	405-2 Rapporto tra salario di base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	S1: FORZA LAVORO PROPRIA	S1-16 Metriche di retribuzione (diario retributivo e retribuzione totale)	FBC 1.2
GRI 413: COMUNITÀ LOCALI	413-1 Operazioni con il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	S3: COMUNITÀ INTERESSATE	S3-4 Interventi su impatti rilevanti e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il perseguimento di opportunità rilevanti in relazione alle comunità interessate, nonché efficacia di tali azioni e approcci	FBC 1.3 FBC 2.2 FBC 3.3

LARIOHOTELS S.P.A.
Società Benefit

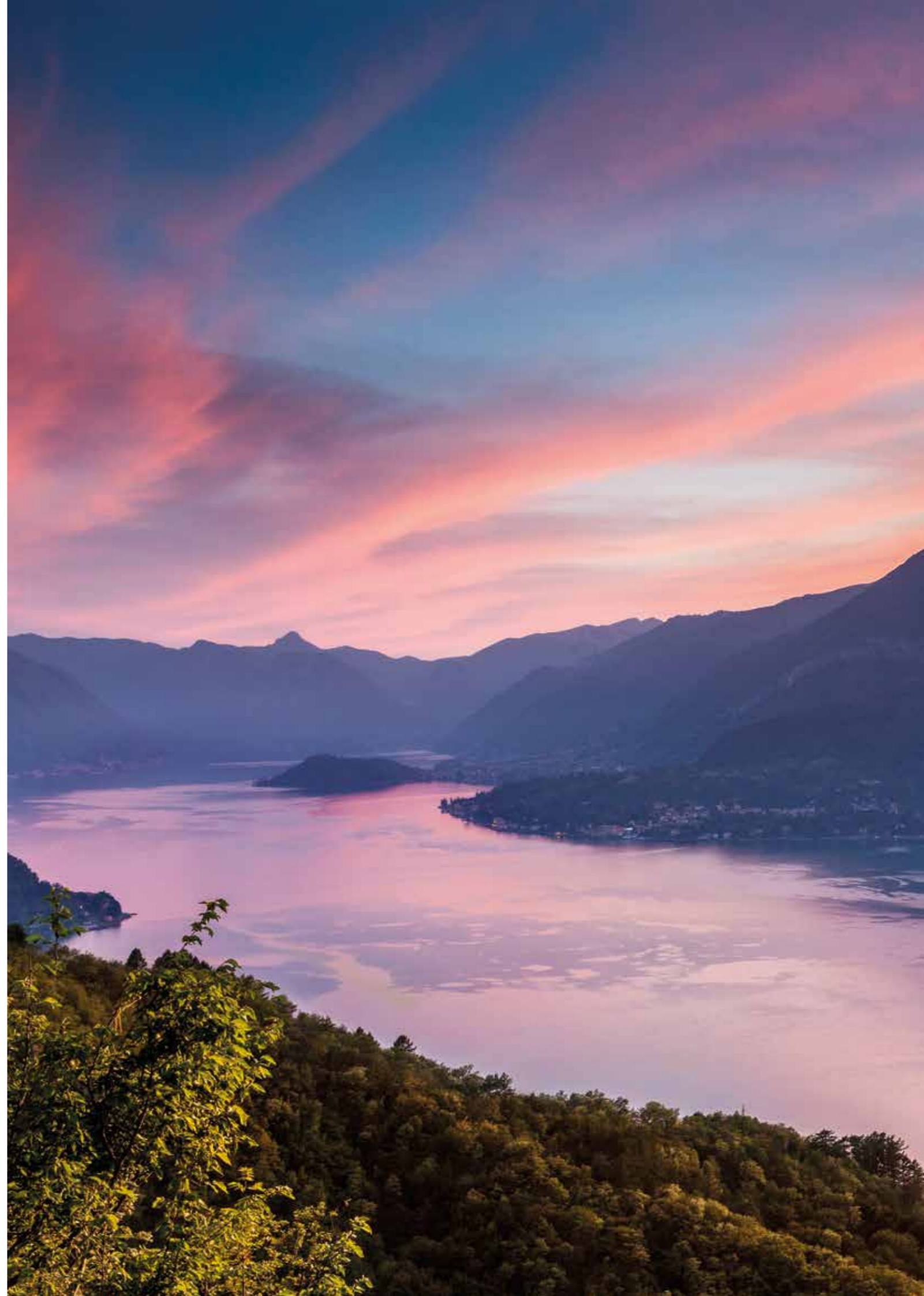
Via per Cernobbio 12
22100, Como (CO) - ITALY
P.IVA 00787190131

T: +39 031 329 111
info@lariohotels.com

CORPORATE WEBSITE
www.lariohotels.com
www.vistapalazzo.com



@lariohotels
@vistalagodicomo
@vistaverona5l



LARIO  HOTELS