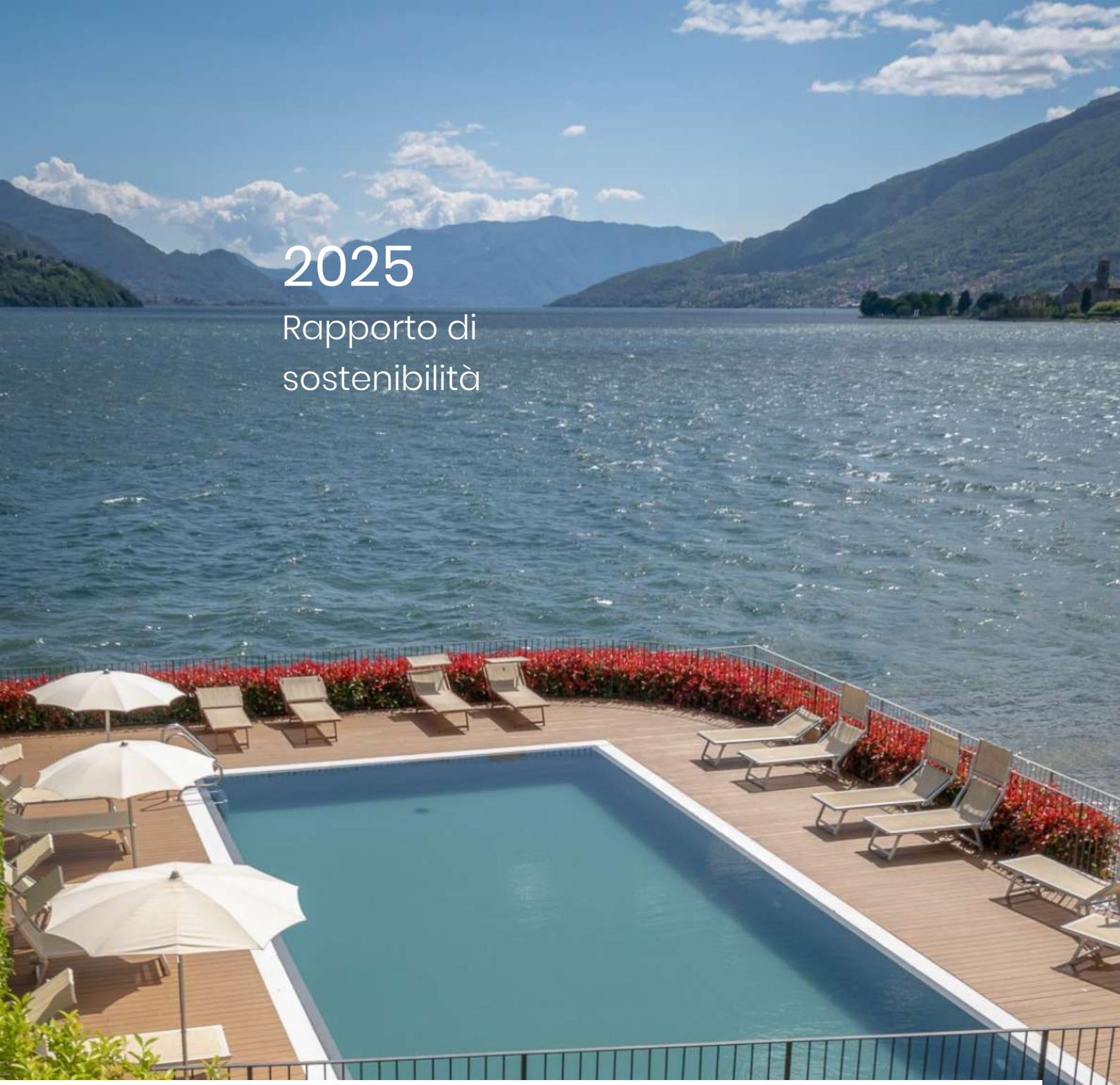


2025
Rapporto di sostenibilità

HOTEL REGINA
BEACH & RESTAURANT

CROTTO REGINA SRL
via Regina levante 29
22015 Gravedona ed Uniti
tel. (+39) 0344 89446
crottoreginasrl@pec.it

info@reginahotels.it
www.reginahotels.it

Il presente rapporto è stato redatto secondo il modello elaborato da SUPSI nell'ambito del Programma SMART. E' promosso da Camera di Commercio Como-Lecco col supporto di DINTEC, agenzia del Sistema Camerale nazionale. Le informazioni e i contenuti pubblicati nel rapporto sono a cura delle organizzazioni che hanno scelto di utilizzare il modello. Tutti i diritti sono riservati.

Indice

5 Il profilo dell'azienda

6 La nostra storia

7 I nostri dati

9 La sostenibilità

10 La governance e buone pratiche

12 Il mercato e buone pratiche

14 Le risorse umane e buone pratiche

16 I rapporti con la comunità e buone pratiche

18 La tutela dell'ambiente e buone pratiche

20 Prossimi passi

22 Scheda metodologica

23 Criteri CSR

Introduzione

Il profilo dell'azienda

Denominazione azienda
CROTTO REGINA SRL

Categoria
Turismo

Sede principale
via Regina levante 29, 22015 Gravedona ed Uniti

Codice fiscale
02563150131

Settore merceologico
Crotto Regina Srl è una società operante nel settore turistico-ricettivo sul Lago di Como, con sede a Gravedona ed Uniti, nell'Alto Lario. Dal 2001 è attiva nella promozione di un'ospitalità di qualità fondata su valori di accoglienza, responsabilità ambientale e legame con il territorio.

Altri marchi

Confcommercio Como
Confcommercio Como tutela e rappresenta le imprese alberghiere tramite l'Associazione Albergatori della Provincia di Como.

North Lake Como
Associazione Turismo e Commercio Alto Lago di Como ha lo scopo di promuovere e coordinare le attività in ambito turistico.

Italian Hotels&Friends
Contratto di rete che nasce dalla passione per l'ospitalità e dalla stima reciproca di un gruppo di albergatori italiani.

Prodotti e servizi
La società **Crotto Regina S.r.l.** opera nel settore dell'ospitalità turistica offrendo dei servizi ricettivi e ristorativi sul Lago di Como.
Il cuore dell'attività è l'**Hotel Regina**, una moderna struttura alberghiera a tre stelle, situata direttamente sulle rive del lago, in una posizione panoramica e strategica rispetto a Como, Milano, la Valtellina e Lugano. L'hotel dispone di 95 posti letto e offre un ambiente confortevole e accogliente, ideale per soggiorni all'insegna del relax e del contatto con la natura.
A completamento dell'offerta alberghiera, al piano terra dell'hotel e affacciato direttamente sul giardino a lago, si trova un ristorante panoramico con una capienza di circa 50 coperti.
La proposta ricettiva è ulteriormente arricchita dalla gestione di una dependance adiacente, situata a 100 metri dall'hotel e denominata **Crotto Regina** – da cui la società prende il nome. La struttura offre 12 posti letto.

I punti di forza dell'offerta sono:
- una posizione invidiabile **direttamente sulle rive** del Lago di Como
- una **vista mozzafiato** che abbraccia le montagne e le acque del Lario
- una **piscina** a sfioro panoramica e un **giardino** attrezzato
- una **spiaggia** con lettini e ombrelloni
- un'**atmosfera accogliente** e attenta alla sostenibilita' ambientale
- uno **staff motivato**, fidelizzato e professionale, con una profonda conoscenza delle esigenze della clientela.
- una struttura moderna dedicata all'**alloggio dello staff**, capace di ospitare fino a 5 dipendenti.

Nel corso degli ultimi anni, Crotto Regina s.r.l. ha continuato a investire in un modello di sviluppo responsabile e sostenibile, in linea con le nuove esigenze del turismo contemporaneo, sempre piu' attento alla qualita' dei servizi, alla tutela dell'ambiente e al rispetto delle comunita' locali.

La nostra storia

ANNI 30 La "Balera dell'Ortica"

Negli anni '30, i fondatori Giuseppe e Orsola Rasella aprirono la locanda "Crotto Regina". Chiamata anche "La Balera dell'Ortica" divenne un punto di ritrovo per ballare, giocare e gustare i sapori tradizionali della cucina locale

ANNI 60 Il cambio delle mode e la crisi

Con l'arrivo degli anni Sessanta, l'attività attraversò un periodo di declino, spingendo la seconda generazione dei fratelli Rasella a intraprendere percorsi lavorativi diversi.

ANNI 80 Il Crotto Regina

Nel corso dei decenni successivi i fratelli Giovanni e Giacomo maturarono l'idea di ristrutturare il vecchio "Crotto Regina" realizzando un piccolo affittacamere con 3 appartamenti e 4 camere.

ANNI 90 L'Hotel Regina

Negli anni Ottanta, si presentò l'opportunità di costruire una nuova struttura alberghiera sul terreno fronte lago. Così, nel 1998, aprì l'Hotel Regina con 26 camere, offrendo solo servizio di pernottamento e prima colazione.

ANNI 2000 La terza generazione

Da "Crotto Regina di Rasella Giacomo" a S.a.s. e poi a S.r.l., segna il ricambio generazionale. Con Giuseppe Rasella l'hotel cresce fino a 47 camere grazie a continui investimenti della Famiglia Rasella.

2008 Il primo investimento in ottica "green"

Nell'inverno 2008 sono stati realizzati due interventi energetici: una nuova centrale termica con caldaia a condensazione e bruciatore modulante (da gasolio a metano) e posa di 66 mq di pannelli solari per acqua calda sanitaria.

2010 - 2019 La Piscina, Il Crotto e l'Autorimessa

Tra il 2010 e il 2019 si seguono vari interventi: viene realizzata la piscina sul lago, ristrutturata la dependance Crotto Regina e realizzata una spaziosa autorimessa interrata.

2023 - 2024 Staff House via Sassello, 4

Nell'inverno 2023, è stato riqualificato un immobile vicino all'albergo dedicato agli alloggi per lo staff. La struttura, ad alta efficienza energetica, è dotata di impianto fotovoltaico, pompe di calore e cappotto termico.

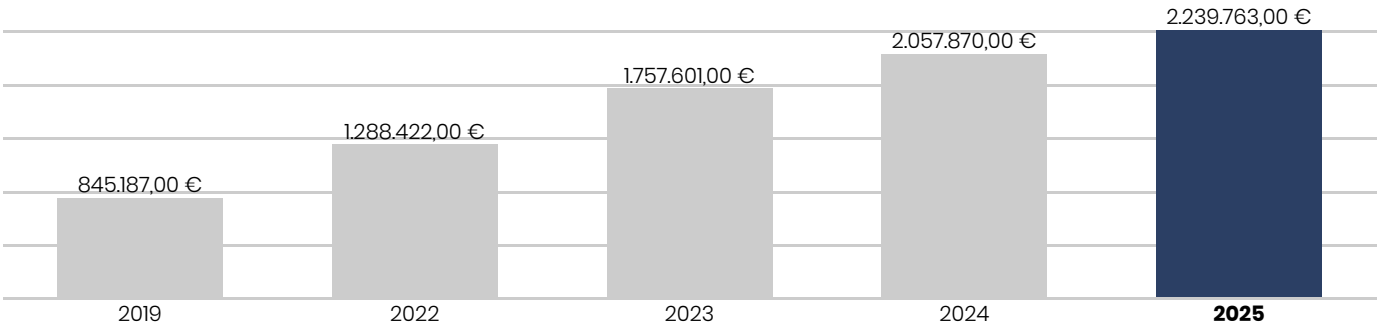
2021 - 2025 Post Covid - adeguamento funzionale

Nel 2021 è iniziato un importante intervento strutturale di riqualificazione dell'Hotel, realizzando nuovi saloni, una nuova cucina a induzione, ristrutturando e ampliando una parte di camere e installando nuove pompe di calore.

I nostri dati

Fatturato 2025

2.239.763,00 €



N. di prodotti o servizi erogati nel 2025

47	camere Hotel Regina
5	camere Crotto Regina (dependance)
1	ristorante

N. di clienti (locali, nazionali, internazionali) nel 2025

6.229	arrivi totali
18.563	presenze
3,2 notti	soggiorno medio
1.374	presenze italiane
17.189	presenze internazionali

N. di collaboratori nel 2025

27	dipendenti di cui:
17	donne
10	uomini
8	origine straniera
3	lavoratori a cui si fornisce alloggio
14	lavoratori riconfermati stagione precedente
13,54	ULA Unità Lavorative Annue

Tipo di contratti collaboratori nel 2025

3	contratti tempo indeterminato
24	contratti tempo determinato
22	contratti tempo pieno
5	contratti tempo parziale
5	risoluzione anticipata del contratto
8	lavoratori con provenienza dai seguenti paesi di origine: Albania, Argentina, Brasile, Cuba, Marocco, Svizzera

**Gli anni 2020 e 2021 sono stati fortemente influenzati dalla Emergenza COVID, pertanto sono qui riportati a confronto con il precedente 2019 per indicarne l'eccezionalità. L'anno 2020 ha registrato un fatturato di 535.946,00€ e l'anno 2021 527.277,00 €

Il nostro rapporto di sostenibilità

La sostenibilità

Territorio

Valorizzazione delle risorse naturali e culturali del Lago di Como

Comunità

Costante dialogo con le Istituzioni che rappresentano la comunità locale

Qualità autentica

Territorio autentico, accoglienza familiare

Responsabilità

Opportunità di lavoro stabili per contribuire allo sviluppo locale

Carissimi Stakeholders,

ho il piacere di presentarvi la **seconda edizione** del Bilancio di Sostenibilità della società Crotto Regina SRL.

Desidero innanzitutto esprimere il mio più sincero ringraziamento a tutte le **persone** che, con impegno, professionalità e dedizione, contribuiscono ogni giorno alla crescita della nostra azienda. È anche grazie al loro prezioso lavoro che oggi possiamo condividere con voi i risultati raggiunti e i progressi compiuti nel nostro percorso verso una crescita sempre più sostenibile e responsabile.

Sono inoltre particolarmente felice di comunicare che questo modello di report di sostenibilità verrà adottato anche dalla "*nostra*" rete di albergatori **Italian Hotel & Friends**, contratto di rete che riunisce 12 strutture ricettive distribuite sul territorio italiano. Riteniamo che la condivisione di valori, obiettivi e buone pratiche rappresenti un elemento fondamentale per promuovere una cultura della sostenibilità sempre più concreta e diffusa nel settore turistico.

Il 2024 e il 2025 hanno rappresentato anni importanti per il **consolidamento** del nostro percorso di sviluppo. Abbiamo proseguito gli **investimenti** infrastrutturali avviati nel 2021 presso l'Hotel Regina, che ci hanno consentito di riqualificare quasi il 50% delle camere, elevandole a uno standard di categoria superiore. Questi importanti interventi ci hanno permesso di intercettare nuovi segmenti di mercato medio-alti, incrementando i ricavi e migliorando ulteriormente la soddisfazione dei nostri ospiti.

Un ulteriore traguardo significativo è stato il completamento degli **alloggi dedicati allo staff** in via Sassello 2/4, attraverso la ristrutturazione di un immobile adiacente all'hotel, creando ambienti residenziali funzionali, confortevoli e progettati con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale e al benessere delle persone che collaborano con noi.

Nel corso del 2025 abbiamo inoltre concluso l'importante investimento relativo alla **nuova cucina** professionale a induzione, realizzata in conformità alle prescrizioni dei Vigili del Fuoco. Un intervento che rappresenta non solo un adeguamento tecnico e normativo, ma anche un passo concreto verso una maggiore efficienza energetica e una riduzione dell'impatto ambientale delle nostre attività operative.

Con questo documento desideriamo offrire ai nostri portatori di interesse una **visione chiara**, **trasparente** e **concreta** delle iniziative intraprese e dei risultati ottenuti, evidenziando il nostro impegno verso la sostenibilità nelle sue dimensioni economica, sociale e ambientale.

Il **Bilancio di Sostenibilità** rappresenta inoltre uno strumento attraverso il quale condividere i nostri **obiettivi** di medio e lungo termine, i **valori** che guidano le nostre scelte e la volontà di perseguire uno sviluppo sostenibile come principio fondamentale per la crescita dell'azienda e il benessere della **comunità** in cui operiamo.

Vogliamo che questo documento diventi uno strumento di dialogo e confronto con tutti coloro che, a diverso titolo, sono coinvolti nella nostra attività, affinché possano comprendere sempre meglio la nostra **visione**, i nostri valori e le azioni concrete che mettiamo in campo per costruire un futuro più sostenibile e responsabile.

Ringraziandovi per il supporto e la fiducia accordataci, vi invito a leggere questo documento con attenzione, quale ulteriore passo di un percorso orientato a una gestione sempre più consapevole, sostenibile e capace di creare valore condiviso.

Con gratitudine,
Giuseppe Rasella
Amministratore Unico
CROTTO REGINA SRL UNIPERSONALE

La governance

I valori che ci uniscono

una squadra che vuole crescere e migliorarsi costantemente

CCNL Turismo

Enti Bilaterali del Turismo e del Terziario

La società Crotto Regina SRL è di origine, proprietà e gestione **familiare**, una caratteristica che ha sempre contraddistinto la nostra realtà.
Riteniamo che, nel settore dell'accoglienza, questo rappresenti un importante valore aggiunto, capace di offrire agli ospiti un'esperienza autentica e calorosa e ai collaboratori un ambiente di lavoro stabile e inclusivo.

Valori aziendali

Alla base del nostro lavoro quotidiano ci sono i **valori** che da sempre caratterizzano il DNA della nostra azienda. Essi rappresentano l'insieme dei principi che guidano le nostre decisioni, il nostro stile di gestione e le relazioni con clienti, collaboratori e partner.

Integrità: Ci impegniamo a divulgare informazioni corrette e trasparenti ai consumatori, promuovendo all'interno della nostra azienda un ambiente fondato su onestà, rispetto delle norme e aiuto reciproco.

Equità: Valorizziamo e premiamo i collaboratori più meritevoli, evitando favoritismi. Crediamo nella ricchezza che deriva dalla diversità culturale e promuoviamo politiche inclusive, garantendo pari opportunità di crescita per tutti.

Lavoro di squadra: La collaborazione e il dialogo sono fondamentali per costruire un ambiente lavorativo armonioso, dove ognuno possa contribuire al successo collettivo.

Client First: Ci dedichiamo con impegno a comprendere e soddisfare le esigenze dei nostri clienti, rendendoli il fulcro delle nostre attività.

Miglioramento e crescita: Puntiamo a migliorare continuamente, sia a livello personale che come squadra e azienda, con l'obiettivo di raggiungere risultati sempre più ambiziosi.

Rispetto: Ci impegniamo a praticare il rispetto in ogni ambito: verso colleghi, clienti, fornitori, l'azienda stessa e l'ambiente in cui operiamo.

Passione: La passione è il motore di tutto ciò che facciamo. È ciò che ci spinge a dare il massimo e a trasmettere entusiasmo in ogni progetto che intraprendiamo.

Questi valori rappresentano per noi una bussola, un riferimento costante per affrontare ogni sfida con determinazione e responsabilità, mirando alla costruzione di un futuro sostenibile e ricco di opportunità per tutti.

Tutela dei lavoratori e condizioni di impiego

Tutti i collaboratori dell'Hotel Regina sono assunti direttamente nel rispetto del **Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) Turismo** – Settore Alberghi, sottoscritto da Confcommercio e dalle principali organizzazioni sindacali di categoria. Il contratto disciplina in modo chiaro e trasparente i diritti e i doveri delle parti, garantendo ai lavoratori adeguate tutele normative ed economiche.

L'azienda si impegna inoltre a garantire un ambiente di lavoro sicuro, inclusivo e rispettoso della dignità di ogni persona, promuovendo il dialogo, la crescita professionale e il benessere dei propri collaboratori.

La governance: Buone pratiche

Federalberghi

Associazione Albergatori della Provincia di Como (Confcommercio Como)

Factorial

Software di gestione delle risorse umane che centralizza i processi HR

Turni lavoro unici

Parcheggio, mensa aziendale e alloggi

Closing party

Christmas party feste di fine stagione lavorativa e natalizia

Gestione aziendale

Alla base della nostra gestione aziendale vi è un forte impegno verso il **benessere dei collaboratori** e la **trasparenza organizzativa**.

Siamo associati da oltre 35 anni a **Confcommercio Como**, l'associazione datoriale e sindacale che tutela le istanze delle imprese del settore. Attraverso il sistema associativo – in particolare tramite l'**Associazione Albergatori** – abbiamo attivato percorsi di formazione professionale finanziati dal **fondo interprofessionale FOR.TE**, tra cui **4 giornate di formazione dedicate al reparto housekeeping e 2 giornate al reparto ricevimento**, direttamente svolte in azienda.

Investiamo costantemente sul **capitale umano**, promuovendo momenti di **formazione continua**, sia in presenza sia online, per aggiornare il personale sulle evoluzioni del settore e migliorare le competenze specifiche nei diversi reparti. In quest'ottica, abbiamo attivato un abbonamento online con **Welevel Academy**, rivolto in particolare al reparto strategico del ricevimento.

Da settembre 2025 abbiamo inoltre instaurato una collaborazione stabile con **Teamwork Hospitality**, società specializzata nel settore turistico-alberghiero e nella gestione delle risorse umane, con l'obiettivo di migliorare ulteriormente i processi organizzativi, la selezione del personale e le attività formative dedicate al nostro team.

Per favorire un'organizzazione efficiente e una comunicazione interna efficace, adottiamo un **sistema gestionale per lo staff** che consente di pianificare i turni, richiedere ferie e permessi e accedere facilmente a tutte le informazioni lavorative.

Siamo inoltre impegnati a promuovere una migliore **conciliazione tra vita privata e lavoro**, attraverso la programmazione di **turni unici** e, ove possibile, il riconoscimento di **doppi giorni di riposo**. A ogni collaboratore viene garantito un **posto auto coperto** e l'accesso a una **mensa aziendale**, per un pasto quotidiano sano ed equilibrato.

Per i collaboratori non residenti, mettiamo a disposizione **alloggi confortevoli**, dotati di bagno privato, angolo cottura e aria condizionata, per garantire un elevato livello di comfort anche al di fuori dell'orario di lavoro.

Durante la stagione vengono organizzati **incontri dedicati** per condividere l'andamento aziendale, analizzare i risultati raggiunti, fissare gli obiettivi futuri e raccogliere suggerimenti in un clima di dialogo aperto e partecipativo.

Tutte queste pratiche riflettono il nostro impegno costante nel creare un **ambiente di lavoro positivo** , **efficiente** e **rispettoso** delle esigenze personali e professionali di ogni membro del team.

Rispetto delle norme e leggi

Come richiesto dal VSME, nel periodo di rendicontazione, **l'azienda non ha registrato condanne per violazioni delle normative in materia di anticorruzione.**

Feste aziendali: momenti di condivisione e coesione

Crediamo fortemente che la qualità dell'ospitalità nasca anche da un ambiente di lavoro sereno, coeso e valorizzante. In quest'ottica, le feste aziendali rappresentano molto più di semplici occasioni di svago: sono momenti fondamentali per rafforzare i legami tra colleghi e favorire il senso di appartenenza.

La tradizionale **festa di fine stagione**, organizzata nel mese di novembre presso una griglieria del comune di Domaso, ha coinvolto tutto lo staff in un momento conviviale e informale, valorizzando al tempo stesso le attività locali e il tessuto economico del territorio.

Anche nel **periodo natalizio** abbiamo voluto mantenere vivo questo spirito di condivisione organizzando una cena di auguri presso un'enoteca di Gravedona, coinvolgendo collaboratori e realtà locali in un clima di collaborazione, convivialità e reciproca valorizzazione.

Queste iniziative, semplici ma significative, evidenziano quanto crediamo nelle persone, nel rispetto reciproco e nella costruzione di relazioni positive, che si riflettono indirettamente anche nella qualità dell'esperienza offerta ai nostri ospiti.

Il mercato

Primi 5 mercati

Germania, Regno Unito, Francia Svizzera e Italia

Associati FIPE

Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Fiere di settore

TTG, SIA Rimini, BIT Milano, RistorExpo Erba, Hospitality Riva del Garda

oltre 70%

Percentuale fornitori locali / regionali

L'Hotel Regina si trova sulla sponda nordoccidentale del Lago di Como, un'area da sempre apprezzata dal **turismo internazionale**, in particolare da tedeschi, olandesi e nord-europei. Questa clientela tradizionalmente predilige vacanze attive, a stretto contatto con la natura e l'aria aperta.

Fino al 2019, offrivamo esclusivamente servizio di pernottamento e prima colazione, con camere semplici ma immerse in una location unica: soleggiata, direttamente sulla spiaggia della baia di Gravedona, con una vista mozzafiato che si estende fino a Bellagio. Tuttavia, il periodo della pandemia ha rappresentato una svolta per la nostra struttura, portandoci a rinnovarci e a diversificare la nostra offerta.

Nel **2020 abbiamo aperto un ristorante** fronte lago, accessibile sia agli ospiti dell'hotel che al pubblico esterno, e avviato un ambizioso **progetto di riqualificazione e ampliamento** che, nei prossimi anni, ci consentirà di passare a una categoria alberghiera superiore.

Queste trasformazioni hanno già avuto un impatto positivo sulla clientela, che si è ampliata in termini di provenienza e capacità di spesa. Accanto ai visitatori tradizionali, registriamo ora un aumento significativo di ospiti provenienti dai Paesi Arabi, dagli Stati Uniti e dal Regno Unito, attratti dalla qualità superiore delle nuove camere e dalla possibilità di cenare in hotel.

Questo cambiamento riflette il nostro impegno a offrire un'accoglienza sempre più completa e curata. In quest'ottica, partecipiamo regolarmente alle **principali fiere e manifestazioni del settore hospitality**, tra cui TTG Travel Experience di Rimini, Hospitality Day, Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza di Riva del Garda e BIT – Borsa Internazionale del Turismo di Milano – Giornate del Turismo Lariano. Questi appuntamenti rappresentano per noi importanti occasioni di aggiornamento professionale e confronto con il mercato, consentendoci di intercettare nuovi trend del turismo, sviluppare relazioni con nuovi fornitori qualificati e conoscere mercati emergenti e nuove opportunità commerciali.

Il ristorante dell'Hotel Regina si distingue per una cucina che **valorizza il territorio**, grazie a un'attenta selezione di materie prime provenienti da fornitori locali e di prossimità. Crediamo che il legame con il Lago di Como e le sue tradizioni gastronomiche sia un elemento chiave dell'esperienza che offriamo ai nostri ospiti. Per questo collaboriamo con produttori, aziende agricole e artigiani del gusto che condividono il nostro impegno per la qualità, la stagionalità e la sostenibilità.

Questo approccio si riflette più in generale nella nostra politica di approvvigionamento: oltre il **70% del valore complessivo delle forniture e degli acquisti dell'Hotel Regina viene effettuato presso aziende locali o regionali**. Privilegiare fornitori del territorio ci consente non solo di garantire ai nostri ospiti prodotti più freschi, autentici e di qualità, ma anche di sostenere concretamente l'economia locale, favorendo la crescita e la resilienza della comunità in cui operiamo.

Allo stesso tempo, il nostro approccio verso il mercato e i **colleghi** del settore turistico è improntato al rispetto e alla collaborazione. Siamo convinti che la crescita del territorio passi anche attraverso relazioni virtuose e sinergiche. Per questo motivo siamo stati tra i soci fondatori del contratto di rete tra operatori turistici **Visit Gravedona ed Uniti** (2013–2021) e dell'Associazione **North Lake Como**, realtà che promuove in modo integrato l'offerta turistica dell'Alto Lario.

A conferma del nostro impegno nel rappresentare con responsabilità il comparto turistico-ricettivo, siamo da sempre associati a **Confcommercio Como** attraverso l'**Associazione Albergatori**, il nostro punto di riferimento sindacale e di tutela. Una scelta che riflette la volontà di contribuire attivamente al dialogo tra imprese, istituzioni e territorio.

In un contesto sempre più interconnesso, scegliere la cooperazione, l'innovazione e la valorizzazione delle risorse locali non è solo una scelta etica, ma una strategia concreta per costruire valore duraturo per l'azienda, per gli ospiti e per il territorio. Attraverso queste scelte, l'Hotel Regina intende contribuire allo sviluppo sostenibile della destinazione, generando benefici condivisi per tutti gli stakeholder e rafforzando il legame tra ospitalità, comunità locale e ambiente.

Il mercato: Buone pratiche

Economia locale

Generare indotto per la comunità in cui viviamo

Italianità

Piatti della tradizione locale e italiana, materie fresche e di qualità

Il valore Borghi

Partecipiamo attivamente ad animare i Borghi dell'Alto Lario

North Lake Como

Associazione Commercio e Turismo Alto Lago di Como

Buone pratiche di mercato e visione a lungo termine

Nel 2020, in un contesto particolarmente complesso e caratterizzato da forti incertezze per il settore turistico, l'Hotel Regina ha scelto di investire nell'**apertura del proprio ristorante**. Dopo una prima fase gestita in forma societaria esterna, il ristorante è stato successivamente integrato nella gestione diretta di Crotto Regina S.r.l., diventando parte integrante del progetto di sviluppo dell'azienda.

Nonostante le difficoltà iniziali legate all'avvio dell'attività, all'organizzazione operativa e al reperimento di personale qualificato, questa scelta si è rivelata strategica sotto molteplici aspetti. Il ristorante ha infatti consentito di ampliare l'offerta dell'hotel e di intercettare nuovi segmenti turistici, in particolare gruppi organizzati e viaggi strutturati nei periodi di media e bassa stagione, mercati che fino a pochi anni fa risultavano difficilmente accessibili per la nostra struttura.
Questa evoluzione ha generato un impatto positivo concreto anche dal punto di vista occupazionale, contribuendo all'**estensione della stagione lavorativa** di quasi due mesi e garantendo maggiore continuità e stabilità ai collaboratori dell'azienda.
Riteniamo infatti che investire sulla qualità dell'offerta e sulla destagionalizzazione significhi anche creare condizioni lavorative più sostenibili, valorizzando le persone che ogni giorno contribuiscono al successo della nostra ospitalità.

Il ristorante è oggi apprezzato sia dagli ospiti dell'hotel sia dalla clientela esterna, grazie a una proposta gastronomica attenta alla qualità, al territorio e alla cura del servizio. Per precisa scelta aziendale, il numero di coperti resta volutamente contenuto e inferiore rispetto alla capacità ricettiva dell'hotel. Questo approccio ci consente di mantenere elevati standard qualitativi e, allo stesso tempo, di lasciare piena libertà agli ospiti di scoprire e vivere anche i numerosi ristoranti, trattorie e attività del territorio.

Crediamo infatti che il turismo sostenibile passi anche attraverso la capacità di generare valore diffuso per la comunità locale, sostenendo l'economia del territorio e favorendo una crescita equilibrata dell'intera destinazione.

Collaborazione e sinergie per un territorio che cresce insieme

Siamo convinti che il successo di una destinazione turistica non possa essere costruito individualmente, ma debba nascere da una rete solida di relazioni, collaborazione e obiettivi condivisi tra gli operatori del territorio. Per questo motivo lavoriamo da sempre in sinergia con colleghi, attività locali, fornitori e realtà del settore turistico, condividendo esperienze, idee e buone pratiche.

Crediamo fortemente nel valore di una **filiera turistica integrata**, nella quale strutture ricettive, ristoratori, produttori locali, servizi, istituzioni e comunità collaborano per offrire ai visitatori un'esperienza autentica, organizzata e sostenibile.

Solo attraverso una visione collettiva è possibile rispondere efficacemente alle esigenze dei **turisti**, dei **lavoratori** e dei **residenti**, garantendo al tempo stesso qualità dell'accoglienza, rispetto del territorio e sviluppo economico sostenibile.

Promuovere la cooperazione tra imprese non significa rinunciare alla propria identità, ma contribuire al rafforzamento del sistema locale e alla creazione di **valore condiviso e duraturo**.

Per questo continuiamo a investire nel dialogo e nella costruzione di reti territoriali capaci di affrontare insieme le sfide del presente e del futuro. In quest'ottica riteniamo fondamentale anche **valorizzare i borghi** e i centri storici dell'Alto Lario, troppo spesso marginalizzati ma custodi di storia, cultura e identità.

Turismo sostenibile, iniziative culturali, arte ed esperienze autentiche possono contribuire concretamente alla rigenerazione di questi luoghi, creando nuove opportunità per la comunità locale e offrendo ai visitatori un'esperienza più genuina e consapevole del territorio.

Rigenerare i **centri storici** significa non solo sostenere l'economia locale, ma anche preservare e valorizzare il patrimonio culturale e sociale che rappresenta il cuore autentico del nostro territorio.

Le risorse umane

89%

Percentuale di collaboratori a tempo determinato

63%

Percentuale di collaboratrici

18,50%

Percentuali di collaboratori a tempo parziale

18,50 %

Tasso di turnover

Il valore delle persone: i nostri collaboratori al centro

All'Hotel Regina crediamo che la qualità dell'ospitalità passi prima di tutto dalle persone. Sono infatti i collaboratori, con la loro professionalità, attenzione e passione, a rendere ogni esperienza autentica e memorabile per i nostri ospiti.
Il nostro team è composto da circa **25 collaboratori assunti direttamente**, che ogni giorno contribuiscono con competenza, spirito di squadra e senso di responsabilità alla gestione dell'hotel e del ristorante.

La nostra squadra si caratterizza per un buon **equilibrio di genere**, con una presenza femminile prevalente, e per una **forte ricchezza culturale**. Otto collaboratori provengono infatti da Paesi esteri, tra cui Albania, Argentina, Brasile, Cuba, Marocco e Svizzera. Consideriamo questa diversità un valore aggiunto, capace di arricchire il clima lavorativo, favorire il confronto tra culture differenti e migliorare la qualità dell'accoglienza offerta ai nostri ospiti internazionali.

Pur operando in un contesto turistico stagionale, nel 2025 abbiamo incrementato il numero dei contratti a tempo indeterminato, portandoli a tre unità, una in più rispetto all'anno precedente. Gli altri collaboratori sono assunti con contratti a tempo determinato, nel pieno rispetto della normativa vigente.
La nostra attività si sviluppa su una stagione particolarmente lunga per il contesto locale, pari a circa otto mesi di operatività.
Al termine della stagione, tutti i collaboratori possono accedere alle tutele previste dal sistema di welfare nazionale, inclusa la NASpI (indennità di disoccupazione), a conferma dell'attenzione posta verso la continuità e la tutela occupazionale.

Per favorire un migliore equilibrio tra vita professionale e privata, organizziamo prevalentemente **turni unici**, limitando il più possibile gli orari spezzati e promuovendo una gestione del tempo più sostenibile e compatibile con il benessere personale.

Staff House di via Sassello: un investimento per il benessere dei collaboratori

Nel corso degli ultimi anni abbiamo realizzato un importante investimento dedicato al personale attraverso la riqualificazione energetica di un immobile situato in via Sassello, adiacente alla dependance Crotto Regina e a circa 50 metri dalla struttura principale.
Questo intervento ci consente oggi di mettere a disposizione cinque alloggi destinati ai collaboratori stagionali, progettati per offrire ambienti funzionali, confortevoli e dignitosi, contribuendo concretamente al benessere e alla stabilità del personale.

Siamo consapevoli delle **crescenti difficoltà abitative** presenti sul Lago di Como, dove negli ultimi anni molti immobili residenziali sono stati convertiti in appartamenti turistici, riducendo sensibilmente la disponibilità di alloggi per residenti e lavoratori stagionali. Per questo motivo abbiamo scelto di investire direttamente in una Staff House aziendale, offrendo una risposta concreta e responsabile a una problematica che incide sempre più sull'attrattività e sulla sostenibilità del lavoro stagionale nel nostro territorio.

Questa soluzione rappresenta inoltre un supporto importante anche per alcuni collaboratori stranieri che, per motivi legati alla validità del permesso di guida nel nostro Paese o alla **difficoltà negli spostamenti**, potrebbero incontrare maggiori ostacoli logistici.

Garantire un alloggio vicino al luogo di lavoro significa quindi favorire inclusione, autonomia e qualità della vita.
Crediamo fermamente che il vero capitale dell'Hotel Regina siano le persone. Per questo continuiamo a investire sul benessere, sulla stabilità e sulla valorizzazione del nostro team, convinti che una squadra motivata, inclusiva e coesa rappresenti la base di un'ospitalità autentica, sostenibile e di qualità.

Le risorse umane: Buone pratiche

Incentivi target

Buone pratiche per valorizzare il lavoro e premiare i risultati

Obiettivi 2026

+ 5% fatturato 2025 - Google Maps 4.6 - Booking 9.0

Fedeltà lavorativa

Dipendenti che lavorano con noi da oltre 3 anni

Tirocini curricolari

Collaboriamo con i principali istituti scolastici del territorio

Incentivi, valorizzazione del personale e crescita condivisa

All'Hotel Regina crediamo che i risultati aziendali siano il frutto di un lavoro collettivo, costruito ogni giorno grazie all'impegno, alla professionalità e alla collaborazione di tutta la squadra. Per questo motivo, nel corso della stagione 2025, abbiamo introdotto un **sistema di incentivazione** collegato al raggiungimento di specifici obiettivi aziendali condivisi.
L'iniziativa prevedeva la messa a disposizione di un premio complessivo pari all'1% del fatturato dell'anno precedente, subordinato al raggiungimento di due indicatori strategici:
- **incremento del fatturato di almeno il +5%** rispetto all'anno precedente;
- mantenimento di elevati standard qualitativi e di **soddisfazione degli ospiti**, con punteggio minimo pari a **4.6 su Google Maps** e **9.0 su Booking.com**.

Siamo particolarmente soddisfatti di aver raggiunto entrambi gli obiettivi prefissati, sia in termini economici sia di qualità percepita dai nostri ospiti. Questo risultato conferma l'efficacia del lavoro svolto e il forte orientamento condiviso verso il miglioramento continuo dell'esperienza offerta.
A seguito del raggiungimento dei target, sono stati assegnati ai collaboratori **buoni welfare e fringe benefit** per un valore complessivo di oltre € 20.000,00, quale riconoscimento concreto del contributo apportato da ciascun membro del team ai risultati aziendali.

Consideriamo questo modello premiale non soltanto uno strumento incentivante, ma anche un'importante leva di partecipazione e condivisione degli obiettivi, capace di rafforzare il senso di appartenenza e valorizzare il lavoro di squadra.

Alla luce dei risultati ottenuti, abbiamo deciso di **confermare anche per la prossima stagione il medesimo sistema incentivante**, mettendo nuovamente a disposizione un **importo pari all'1% del fatturato 2025**, subordinato al raggiungimento dei nuovi obiettivi aziendali:
- ulteriore incremento del fatturato pari ad almeno il +5% rispetto all'anno precedente;
- mantenimento di un indice di gradimento minimo di 4.6 su Google Maps e 9.0 su Booking.com.

Premio alla fedeltà lavorativa

Riteniamo inoltre che la continuità lavorativa e l'esperienza maturata all'interno dell'azienda rappresentino un valore fondamentale per la qualità dell'ospitalità e la crescita dell'organizzazione. Per questo motivo restano invariati anche i riconoscimenti dedicati alla fedeltà lavorativa, attraverso **premi destinati ai collaboratori che lavorano con noi da oltre tre anni**.

Un modo concreto per valorizzare l'impegno, la costanza e il senso di appartenenza di chi contribuisce nel tempo allo sviluppo dell'Hotel Regina.

Il valore dei tirocini formativi

Anche nel corso della stagione 2025 abbiamo collaborato con diversi Istituti scolastici del territorio (Enfapi Lenno e IISS Vanoni indirizzo turistico), attivando percorsi di tirocinio curriculare rivolti agli studenti degli indirizzi turistici e alberghieri.

Crediamo fortemente nell'importanza della formazione pratica e nel dialogo tra scuola e impresa, offrendo ai giovani la possibilità di vivere un'esperienza concreta all'interno del mondo dell'ospitalità.
Attraverso i tirocini, gli studenti hanno potuto affiancare il personale nei diversi reparti della struttura, confrontandosi con le dinamiche operative reali del settore turistico-alberghiero e sviluppando competenze professionali utili per il proprio percorso futuro.

Sostenere la formazione delle nuove generazioni significa contribuire alla crescita del territorio e investire nel futuro del settore turistico.

I rapporti con la comunità

L'Hotel Regina è parte viva del territorio dell'Alto Lago di Como

Partner

Festival Internazionale di Musica Classica "Pianomaster"

Socio GAL Lario C.

Sviluppo rurale al femminile: nuove professioni, cura del patrimonio

Pro Loco di Gravedona

Pianomaster, rassegna musicale

Cultura, territorio e sviluppo locale

Da molti anni sosteniamo attivamente la crescita culturale e sociale del territorio dell'Alto Lario, nella convinzione che il turismo possa rappresentare un importante motore di sviluppo non solo economico, ma anche culturale e comunitario. Siamo partner storici del **Festival Internazionale di Musica Classica "Pianomaster"**, una delle manifestazioni culturali più prestigiose del territorio, giunta oggi alla XXXVIII edizione.
L'evento anima il Lago di Como nei mesi di settembre e ottobre, richiamando artisti e appassionati provenienti da tutto il mondo.
Ogni anno contribuiamo concretamente alla sua realizzazione mettendo a disposizione ospitalità e servizi per alcuni dei musicisti coinvolti, favorendo la diffusione della cultura musicale e la promozione dell'Alto Lario come destinazione di eccellenza non solo turistica, ma anche culturale.

Parallelamente, collaboriamo con artisti, associazioni e realtà culturali locali per **valorizzare il centro storico di Gravedona**, un patrimonio di grande rilevanza storica e identitaria che negli ultimi anni ha risentito della progressiva riduzione delle attività commerciali e delle botteghe tradizionali.

Attraverso **mostre d'arte**, esposizioni temporanee e iniziative culturali diffuse, alcuni spazi del centro sono stati riattivati e restituiti alla comunità, contribuendo a generare nuove occasioni di incontro, partecipazione e frequentazione delle vie storiche del paese.

Per noi sostenere la cultura significa investire nella qualità della vita delle persone, rafforzare il senso di appartenenza alla comunità e favorire uno sviluppo territoriale equilibrato e duraturo.

Riteniamo infatti che la valorizzazione del patrimonio culturale rappresenti uno strumento fondamentale per creare ricadute positive sull'economia locale e costruire un dialogo virtuoso tra turismo, residenti e territorio.

Il nostro impegno si estende inoltre ai processi di sviluppo locale e alla costruzione di reti di collaborazione tra soggetti pubblici e privati. Per questo siamo soci fondatori del **Gruppo di Azione Locale** (GAL) Lario Ceresio, società consortile nata su iniziativa della Comunità Montana Valli del Lario e del Ceresio con l'obiettivo di promuovere percorsi condivisi di crescita e innovazione territoriale.

Nell'ambito della programmazione regionale 2023–2027, il GAL sostiene progetti dedicati alla valorizzazione del patrimonio naturale e culturale, alla creazione di nuove opportunità professionali e allo sviluppo di modelli innovativi di welfare territoriale, favorendo l'integrazione tra le realtà del lago e quelle della montagna.

Crediamo che investire nel territorio significhi contribuire alla costruzione di una comunità più resiliente, inclusiva e attrattiva. Per questo continuiamo a sostenere iniziative capaci di generare valore condiviso, promuovere la coesione sociale e accompagnare lo sviluppo sostenibile dell'Alto Lario nel lungo periodo.

I rapporti con la comunità: Buone pratiche

Sponsorship

Alto Lario Calcio

Donazioni liberali

Prometeo Milano

Sponsorship

Atletica Alto Lario

Donazioni liberali

Fondazione Fibrosi Cistica

Impegno per il territorio e la solidarietà

Riteniamo che fare impresa significhi anche restituire valore alla comunità e sostenere chi opera quotidianamente nel mondo dello sport, della ricerca e della solidarietà.

Nel corso del 2025 siamo stati partner di **Atletica Alto Lario**, sostenendo il *Memorial Mattia Corvi*, manifestazione sportiva che unisce sport, memoria e comunità nel ricordo di un giovane profondamente legato al territorio e alla passione per l'atletica.

Impegno per l'ambiente, lo sport e le nuove generazioni

La tutela del territorio passa anche attraverso il sostegno alle realtà che ogni giorno promuovono inclusione, educazione, benessere e partecipazione sociale. In questa direzione si inserisce la nostra partnership con **Alto Lario Calcio**, importante realtà sportiva del territorio che coinvolge oltre 300 tra bambini, ragazzi e adulti, promuovendo attraverso lo sport valori fondamentali quali il rispetto, il gioco di squadra, l'impegno e la crescita personale.
Siamo orgogliosi di sostenere una società che rappresenta un importante punto di riferimento educativo e sociale per molte famiglie del territorio.

Impegno per la ricerca scientifica

Accanto allo sport, siamo impegnati anche nel sostegno alla ricerca scientifica e alle iniziative solidali. Nel mese di ottobre abbiamo organizzato una serata benefica a favore dell'**Associazione Prometeo - Istituto dei Tumori di Milano**, contribuendo alla raccolta fondi destinata alla realizzazione di una borsa di studio per ricercatori impegnati nell'ambito della ricerca oncologica.

Nel corso dell'anno abbiamo inoltre sostenuto la **Fondazione per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica** attraverso una donazione effettuata in occasione della *Marafibrositona*, iniziativa promossa in ricordo di una giovane ragazza di Dongo prematuramente scomparsa a causa della fibrosi cistica.
Con questo contributo abbiamo voluto sostenere la ricerca e sensibilizzare l'opinione pubblica su una patologia che continua a richiedere un forte impegno scientifico e sociale.

Per noi questi progetti rappresentano non soltanto un contributo economico concreto, ma anche un modo per condividere valori autentici con i nostri ospiti, collaboratori e con tutto il territorio in cui operiamo.
Nel complesso, il valore delle sponsorship, partnership territoriali e iniziative di sostegno sociale promosse nel corso dell'anno ammonta indicativamente a € 7.375,00.

La tutela dell'ambiente

Solare termico

66mq di pannelli solari termici in copertura dell'Hotel Regina

Pompe di calore

Installazione di due pompe di calore ad alta efficienza

Colonnine ricarica

Tre colonnine in autorimessa, 2 nel parcheggio e ricarica biciclette

Solare fotovoltaico

sistema di 7,7 Kw in copertura della Staff Hause

Sostenibilità ambientale: un impegno concreto e continuo

Siamo convinti che l'ospitalità debba andare di pari passo con il rispetto per l'ambiente. Per questo motivo, a partire dal 2021, abbiamo avviato un importante progetto di riqualificazione e adeguamento energetico dell'intero immobile, con l'obiettivo di migliorare l'efficienza della struttura, ridurre l'impatto ambientale e offrire un soggiorno sempre più sostenibile ai nostri ospiti.

Abbiamo installato **due pompe di calore aria-aria ad alta efficienza**, affiancate da una **caldaia a gas a condensazione** e da un impianto composto da **66 mq di pannelli solari termici**, che lavorano in sinergia per garantire comfort in ogni stagione, ottimizzando i consumi energetici e contribuendo alla riduzione delle emissioni.

Le camere recentemente ristrutturate sono state realizzate utilizzando **materiali certificati FSC**, sistemi di isolamento termico a cappotto e **illuminazione LED** a bassissimo consumo energetico, con l'obiettivo di garantire elevati standard di comfort riducendo al tempo stesso l'impatto ambientale della struttura.

Nel corso del 2025 abbiamo inoltre completato un importante investimento relativo alla **nuova cucina professionale a induzione elettrica**, realizzata in conformità alle prescrizioni di **sicurezza** dei Vigili del Fuoco.
Questo intervento rappresenta non solo un adeguamento tecnico e normativo, ma anche un ulteriore passo concreto verso una gestione più efficiente, sicura e sostenibile delle attività operative dell'hotel e del ristorante.

Riduciamo inoltre al **minimo l'utilizzo della carta**, privilegiando strumenti digitali e processi informatizzati, e **limitiamo il consumo di plastica** attraverso l'utilizzo di grandi formati e dispenser ricaricabili in sostituzione dei prodotti monodose e monouso.

Per incentivare una **mobilità più sostenibile**, incoraggiamo i nostri ospiti a scoprire il Lago di Como a piedi, in bicicletta o utilizzando i mezzi pubblici – treno, battello e autobus – mettendo gratuitamente a disposizione oltre dieci biciclette.
Disponiamo inoltre di un deposito biciclette chiuso, sicuro e funzionale, dotato di prese dedicate alla ricarica delle biciclette elettriche.

Sempre in quest'ottica, abbiamo installato tre **colonnine di ricarica** per auto elettriche all'interno della nostra autorimessa interrata e due ulteriori postazioni esterne dedicate agli ospiti che viaggiano con veicoli elettrici.

Per noi sostenibilità significa anche cura del paesaggio e attenzione al territorio.
Ci occupiamo direttamente della manutenzione della spiaggia demaniale antistante l'hotel e delle aree verdi circostanti, contribuendo a preservare un ambiente ordinato, armonioso e piacevole per ospiti, residenti e visitatori.

Anche presso la Staff House dedicata al personale abbiamo scelto di investire in efficienza energetica e sostenibilità ambientale. La struttura è infatti dotata di un **impianto fotovoltaico da 7,7 kW** con batterie di accumulo da 15 kWh ed è stata oggetto di interventi di coibentazione termica finalizzati alla riduzione dei consumi energetici e al miglioramento del comfort abitativo.

Per noi la sostenibilità rappresenta una responsabilità quotidiana e un percorso di miglioramento continuo.
Continueremo quindi a investire in soluzioni concrete e innovative per promuovere un modello di ospitalità sempre più rispettoso dell'ambiente, efficiente e orientato al futuro.

La tutela dell'ambiente: Buone pratiche

Mezzi pubblici

Scoperta del territorio con Navigazione, treno e autobus di linea

Biciclette

Noleggio biciclette gratuito

Plastica e carta

Riduzione dei monodose e monouso

Illuminazione

Progressiva sostituzione dei corpi luce con lampade LED

Le buone pratiche dell'Hotel Regina: sostenibilità e attenzione quotidiana

Siamo pienamente consapevoli dell'importanza che il tema della **sostenibilità ambientale** riveste, oggi più che mai, per i nostri ospiti.
Sempre più viaggiatori – in particolare provenienti dal Nord Europa – scelgono la propria meta anche in base all'impegno dimostrato dalle strutture nel rispettare e tutelare l'ambiente.

Anche per questo motivo abbiamo adottato una serie di buone pratiche che, oltre a ridurre l'impatto ambientale della nostra attività, sono fortemente apprezzate dai turisti, che vi trovano coerenza tra i loro valori e il nostro modo di operare.

Promuoviamo attivamente l'utilizzo dei **mezzi pubblici** per la scoperta del Lago di Como, fornendo informazioni utili e aggiornate sui trasporti locali, e mettiamo a disposizione un numero sempre crescente di **biciclette gratuite**.

Ogni anno ne aumentiamo la dotazione per incentivare la mobilità dolce, in alternativa all'uso dell'auto.

Abbiamo avviato un processo di riduzione della plastica, preferendo dosatori ricaricabili ai monouso, e pratichiamo quotidianamente la raccolta differenziata dei rifiuti, per contribuire al corretto smaltimento e riciclo dei materiali.

Nel corso delle attività di manutenzione ordinaria, provvediamo progressivamente alla sostituzione delle tradizionali lampadine con sistemi di **illuminazione a LED** ad alta efficienza, riducendo i consumi energetici senza compromettere il comfort e la qualità dell'illuminazione.
Le camere sono inoltre dotate di un **sistema domotico** che consente una gestione più efficiente del riscaldamento e del raffrescamento, ottimizzando i consumi energetici. Per favorire il risparmio idrico, tutti i rubinetti e le docce sono equipaggiati con **riduttori di flusso**.

Nella gestione della struttura privilegiamo, ove possibile, il **recupero**, il **riutilizzo** e il **riciclo** dei materiali, con l'obiettivo di ridurre la produzione di rifiuti e prolungare il ciclo di vita degli arredi e delle attrezzature. Un esempio concreto è rappresentato dal recente intervento di ristrutturazione delle camere dell'Hotel Regina: parte degli arredi sostituiti, ancora in ottimo stato di conservazione, è stata recuperata e destinata all'allestimento degli appartamenti della staff house, evitando inutili sprechi e valorizzando risorse già esistenti.

Ci avvaliamo di **fornitori locali** e stagionali per il ristorante e la colazione, per ridurre l'impatto dei trasporti ed offrire prodotti freschi e di qualità.

Crediamo che siano proprio questi gesti, semplici ma costanti, a fare la differenza. Le buone pratiche ambientali, oltre a ridurre l'impatto sul territorio, contribuiscono a costruire un'ospitalità più consapevole, moderna e in sintonia con le aspettative dei nostri ospiti.

Per noi la sostenibilità non è un'aggiunta, ma una parte integrante del nostro modo di essere hotel.

Prossimi passi

Completamento camere

Riqualificazione delle camere alberghiere

Mobilità green

Realizzazione pontile

Capitale umano

Crescita, stabilizzazione e fidelizzazione dei collaboratori

Staff House

Realizzazione di aree per collaboratori

Prossimi passi: continuità negli investimenti e visione sostenibile

La sostenibilità rappresenta per noi un percorso di miglioramento continuo che coinvolge la qualità dell'accoglienza, l'efficienza energetica, il benessere delle persone e la valorizzazione del territorio.

Dal 2021 abbiamo avviato un importante programma di riqualificazione dell'Hotel Regina che ha interessato sia gli **aspetti strutturali** sia quelli **energetici**.
Tra gli interventi realizzati rientrano l'ampliamento della struttura, la completa ristrutturazione di 21 camere, il rifacimento della centrale termica con l'installazione di pompe di calore ad alta efficienza e pannelli solari termici, il rinnovo della piscina e delle aree esterne, oltre alla realizzazione della nuova sala ristorante fronte lago scavata nella roccia, oggi uno degli spazi più rappresentativi della struttura.

Nel 2025 è stato inoltre completato il totale rinnovamento della cucina professionale, convertita da alimentazione a gas a tecnologia a induzione elettrica, con benefici in termini di sicurezza, efficienza energetica e sostenibilità operativa.

Nello stesso anno è stato realizzato un nuovo deposito biciclette dotato di postazioni di ricarica per e-bike, a supporto della mobilità sostenibile e del turismo lento.

Il **percorso di sviluppo proseguirà nei prossimi anni** con la ristrutturazione delle restanti camere e degli spazi comuni destinati al ristorante e al bar, con l'obiettivo di offrire ambienti sempre più moderni, efficienti e accoglienti per ospiti, collaboratori e comunità locale.

A breve verranno inoltre completate la nuova autorimessa e la riqualificazione degli alloggi di Via Sassello 12 destinati al personale.

Nei primi mesi del 2026 sarà completato anche il progetto di **rebranding** dell'Hotel Regina, finalizzato al rinnovamento dell'identità visiva e degli strumenti di comunicazione della struttura. L'intervento comprenderà il restyling del logo, del sito internet, delle brochure e dei principali materiali informativi e promozionali, contribuendo a valorizzare ulteriormente l'immagine dell'hotel e a supportarne lo sviluppo futuro in coerenza con il percorso di innovazione e sostenibilità intrapreso.

Nel corso del 2026 è prevista la realizzazione di un **nuovo giardino attrezzato** adibito a solarium, con aree dedicate al relax e al benessere, valorizzando ulteriormente il rapporto tra ospitalità, natura e qualità dell'esperienza.

In prospettiva futura è inoltre previsto il rinnovamento della centrale termica della dependance **Crotto Regina**, nell'ottica di un costante miglioramento delle performance energetiche dell'intero complesso.

Particolare attenzione continuerà a essere riservata alla scelta di materiali, prodotti e fornitori, privilegiando soluzioni certificate, sostenibili e, ove possibile, provenienti dal territorio, contribuendo così a ridurre l'impatto ambientale e a sostenere l'economia locale.

Proseguiremo inoltre gli investimenti nella mobilità sostenibile attraverso la realizzazione di un **pontile privato** che favorisca gli spostamenti via lago degli ospiti e l'ampliamento della dotazione di biciclette e canoe, promuovendo forme di turismo sempre più rispettose dell'ambiente.

Dal punto di vista organizzativo, continueremo a investire nel **capitale umano** attraverso percorsi di formazione e sviluppo professionale, anche grazie alla collaborazione con Teamwork, società specializzata nel settore dell'ospitalità.

Nel 2026 avvieremo inoltre il percorso per l'ottenimento della certificazione della **Parità di Genere** e della certificazione **UNI EN ISO 9001**, con l'obiettivo di rafforzare ulteriormente i principi di inclusione, qualità organizzativa e miglioramento continuo che guidano la nostra attività.

Il nostro obiettivo è offrire un'esperienza sempre più qualificata e autentica agli ospiti e, allo stesso tempo, creare un ambiente di lavoro capace di valorizzare le persone e favorirne la crescita professionale.

Per noi sostenibilità significa costruire oggi il valore di domani, integrando qualità, responsabilità sociale e tutela ambientale in ogni scelta strategica. È in questa direzione che continueranno i nostri prossimi passi.

Riepilogo

Scheda metodologica

Data di redazione del documento	Questo documento é stato redatto il **25.07.2026**
Periodo di riferimento dei dati	I dati raccolti si riferiscono al periodo dal 01.01.2025 fino al 31.12.2025
Perimetro delle sedi di riferimento	La sede di riferimento è CROTTO REGINA SRL
Contatto di riferimento	CROTTO REGINA SRL info@reginahotels.it tel. (+39) 0344 89446
Persona di contatto	Giuseppe Rasella

Criteri CSR

Punteggio

Indicatori economici

1. La vostra azienda elabora un rapporto di sostenibilità? ✓
2. Comunicate il vostro impegno nell'ambito della sostenibilità? ✓
3. La vostra azienda dispone di un codice di condotta/codice etico/carta dei valori? ✓
4. La vostra azienda dispone di certificazioni? ✗
5. Riconoscete retribuzioni superiori al minimo del livello del CCNL? ✗
6. Utilizzate materie prime o prodotti da fonti certificate? ✓
7. Considerate i fattori sociali e ambientali nella scelta dei vostri fornitori? ✗
8. Date priorità, quando è possibile, ai fornitori locali per gli acquisti dell'azienda? ✓

Indicatori sociali

9. I vostri dipendenti hanno la possibilità di disporre di un orario flessibile? ✓
10. I vostri dipendenti hanno la possibilità di fare smart working? ✓
11. I vostri dipendenti hanno delle coperture assicurative sovra obbligatorie per malattia, infortuni o vecchiaia? ✗
12. I vostri dipendenti hanno la possibilità di usufruire di congedi parentali, oltre gli obblighi di legge? ✗
13. La vostra azienda ha un piano di welfare aziendale? ✓
14. Avete una presenza di entrambi i generi in ruoli dirigenziali o nel Consiglio di Amministrazione (CdA)? ✓
15. Avete iniziative a favore della salute e sicurezza dei dipendenti, oltre gli obblighi di legge? ✗
16. Offrite ai collaboratori programmi di formazione, non sottoposti ad obblighi di legge? ✓
17. Effettuate attività di formazione per studenti attraverso tirocini curricolari/alternanza scuola-lavoro? ✓
18. Effettuate inserimento di dipendenti appartenenti a categorie svantaggiate? ✓
19. Effettuate sponsorizzazioni ad associazioni o enti del territorio? ✓
20. Sostenete progetti di collaborazione con enti o associazioni del territorio? ✓

Indicatori ambientali

21. Avete effettuato negli ultimi 8 anni miglioramenti strutturali degli edifici ✓
22. Avete effettuato negli ultimi 5 anni ammodernamenti a livello di infrastrutture, arredi o macchinari, migliorando l'impatto sull'ambiente e sui dipendenti? ✓
23. Rilevate i consumi energetici con l'obiettivo di migliorare il vostro impatto? ✓
24. Utilizzate energia da fonti rinnovabili? ✗
25. Rilevate i consumi idrici, con l'obiettivo di migliorarli? ✗
26. Avete processi specifici di riduzione o riciclo dei rifiuti o degli scarti? ✓
27. Utilizzate mezzi di trasporto aziendali sostenibili o avete allestito un piano di mobilità? ✓
28. Utilizzate servizi di logistica che forniscono dati sull'impatto ambientale dei trasporti? ✗
29. Avete piani di riduzione delle emissioni di CO2? ✗
30. Avete piani di riduzione dei materiali di imballaggio o di riduzione della plastica monouso? ✓

Punteggio: 20/30

Attestazione di verifica

Si attesta che l'Organizzazione di seguito indicata ha presentato la tipologia di documenti conformi e attestanti quanto dichiarato per ogni singolo indicatore come previsto dal disciplinare di attestazione del rapporto di sostenibilità semplificato, versione maggio 2025.

Crotto Regina S.r.l.
Via Regina Levante, 29
22015 Gravedona ed Uniti (CO)
Italia

Questa attestazione di verifica si riferisce al rapporto di sostenibilità semplificato dell'anno 2025 redatto dall'organizzazione in data 25.07.2026

Per informazioni puntuali e aggiornate circa eventuali variazioni intervenute sullo stato dell'attestazione di cui al presente attestato, contattare gli uffici SQS all'indirizzo e-mail headoffice@sqs.ch o al numero telefonico +41 58 710 35 35.

Attestato n. ATSRV-00014
Pagina 1 di 2

Emissione 03.08.2026

Data della verifica: 31.07.2026

A. Grisard, Presidente SQS

F. Müller, CEO SQS

sqs.ch

Report semplificato SQS verificato

Associazione Svizzera per Sistemi di Qualità e di Management (SQS)
Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, Svizzera

Member of IQNET

8316_4/August2026/Version 2.0

CROTTO REGINA SRL
via Regina levante 29
22015 Gravedona ed Uniti
tel. (+39) 0344 89446
crottoreginasrl@pec.it

info@reginahotels.it
www.reginahotels.it