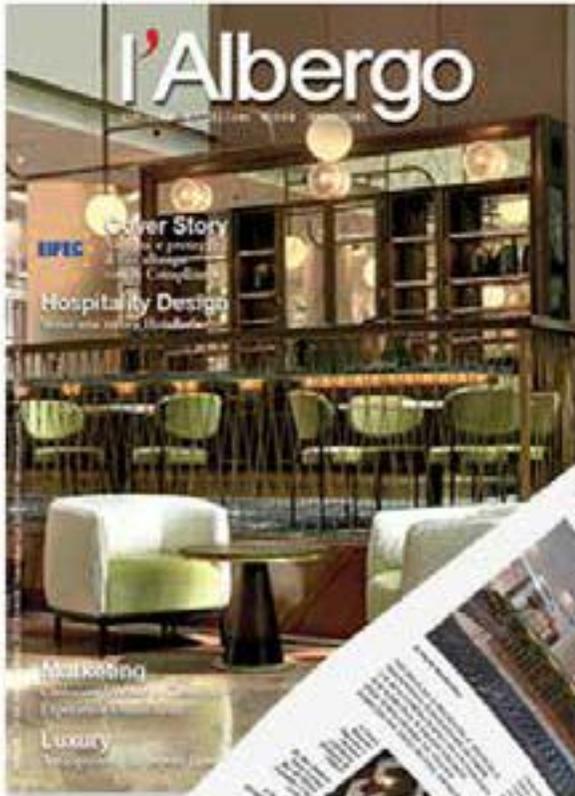


I'Albergo MediaKit 2023

Data - Information - Rates

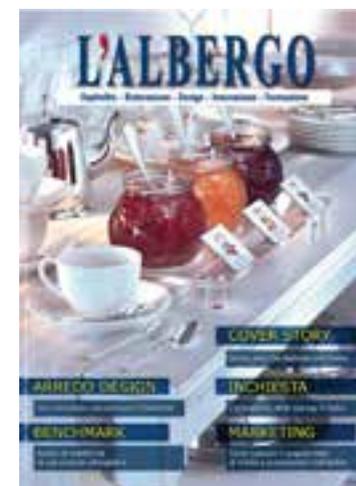
Albergo



L'Albergo si rinnova

Il rinnovamento è un passo decisivo e necessario per competere su un mercato sempre più difficile. Per questo anche noi abbiamo deciso di affrontare questa fase difficile guardando avanti verso quello che ci aspetta... Come stanno facendo molti di voi albergatori ed altri inizieranno presto abbiamo deciso di rinnovarci, sulla spinta del successo ottenuto lo scorso anno dal rinnovato web, diventato oggi un "quotidiano online" che è cresciuto rapidamente nel gradimento e nei lettori. Era necessario cambiare ma senza rinnegare il nostro passato di testata tecnica, di contenuti, scritti da esper-

ti nel settore, che si rivolge al trade. Abbiamo dato alle pagine del nostro magazine una veste più armonica, cercando di coniugare gusto e chiarezza, ma anche equilibrio tra testo e immagine. L'obiettivo è, per chi ama ancora sfogliare un periodico e magari tenerlo da parte, quello di dare il giusto valore al contenuto senza tralasciare il piacere di vedere delle belle immagini raccontate da brevi didascalie che, speriamo possano alleggerire i temi spesso, in questo periodo, non certamente ottimistici. Il nostro team è pronto per ripartire, informando voi lettori con passione e professionalità.



Albergo

La testata oggi

E' il tramite tra le aziende produttrici di beni e servizi, il web marketing, i migliori progettisti dell'interior design e del contract, dell'outsourcing e le direzioni/proprietà alberghiere di target alto e medio-alto (5 - 4 - 3 Stelle Sup), l'area Economico-finanziaria e del ricettivo Real estate, la formazione professionale (Istituti Alberghieri), l'alta formazione e i Master di turismo post Laurea.

L'ALBERGO è presente con incontri convegnistici e in ogni evento che richieda un concreto interlocutore

nel tema delle materie trattate, dal Marketing all'Hotellerie, dal Breakfast alla Ristorazione, dall'Interior Design al Risparmio Energetico, dalla Sostenibilità alle nuove Tecnologie, sino alla Sanificazione.

L'aggiornato sito internet ha notizie quotidiane ottimizzando così la diffusione - sia cartacea che web - della rivista cartacea.

L'ALBERGO WEB:

www.albergo-magazine.it

Il sito web, rinnovato dal giugno 2016 e collegato ai maggiori social

Facebook e Twitter, LinkedIn, Instagram, è lo spazio per comunicare i Vostri eventi mirati al target alberghiero, consente inoltre la consultazione online della rivista.

Il portale, diffuso con oltre 14 newsletter / anno ad oltre 20.000 e-mail del settore, è in costante crescita: consente la immediata e capillare diffusione del periodico e propone aggiornate news inserite giornalmente e interattive con l'altro ns sito di turismo al pubblico che è **voyager-magazine.it**.

I dati di diffusione

Alberghi e Catene Italia 5 - 4 - 3 Stelle S

Hotel Top italiani

Ristoranti in alberghi ed altri qualificati

Consorzi promozione turistica

Studi Marketing turistico

Scuole Alberghiere e Università turistiche

Consulenti di Economia e del Real Estate turistico

Club enogastronomici

Organizzazioni di categoria

Aziende del settore contract

Copie per fiere e convegni

E' inviato a tutte le scuole alberghiere italiane IPSSAR, scuole ristorazione, scuole di formazione e master post laurea, Corsi e Master in turismo e Mkt alberghiero; Ristoranti qualificati nella fascia alta e medio-alta, Ass.Turismo Regioni, Responsabili Marketing di note Aziende nazionali dell' area forniture alberghiere, ristorazione, sanificazione e sicurezza.

Per un TOTALE di circa 30.000 copie.



REPORT ALBERGHI Q2 2019 - UFFICIO STUDI - CABETTI PROPERTY SOLUTIONS

OFFERTA RICETTIVA IN ITALIA



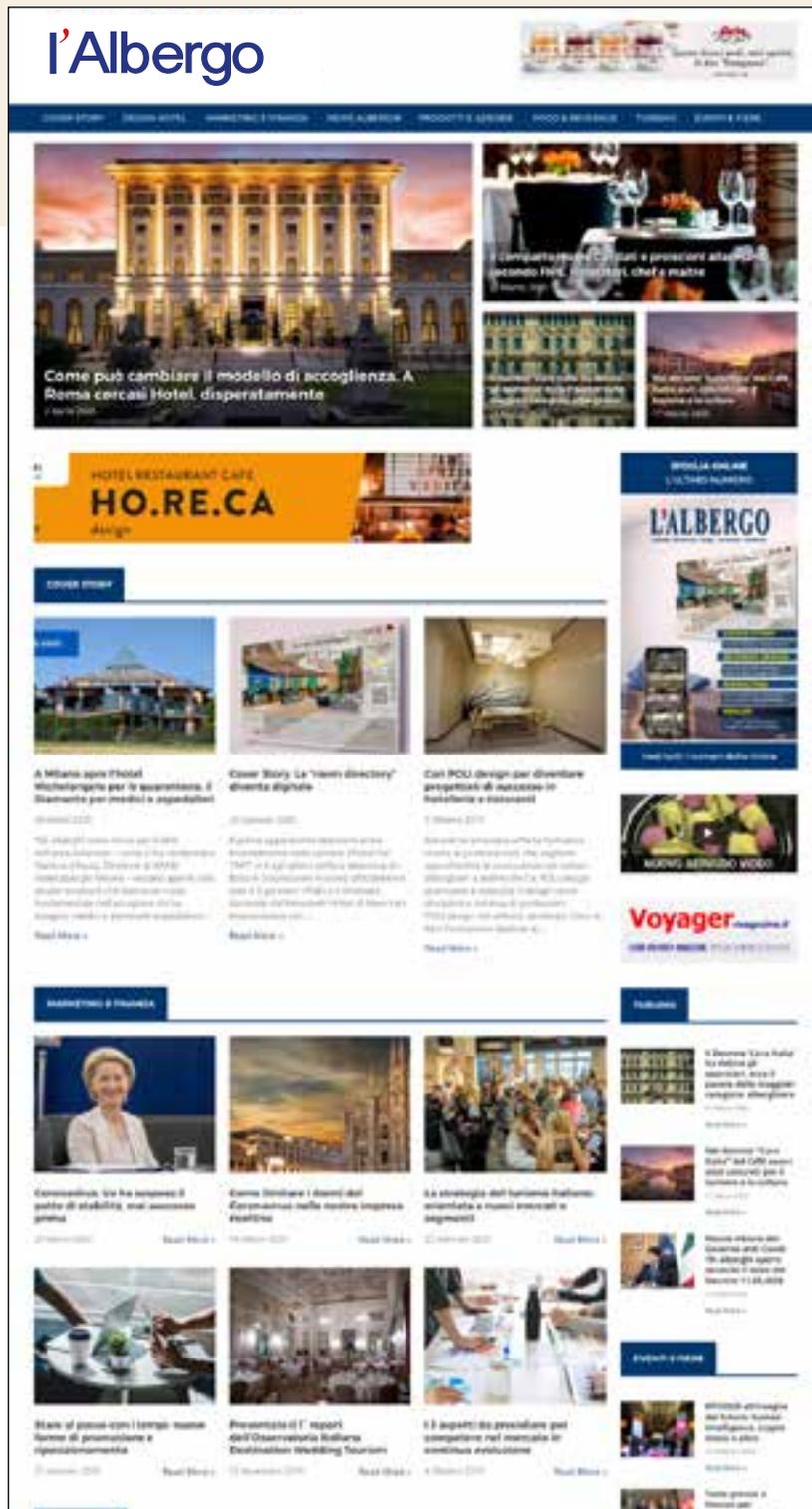
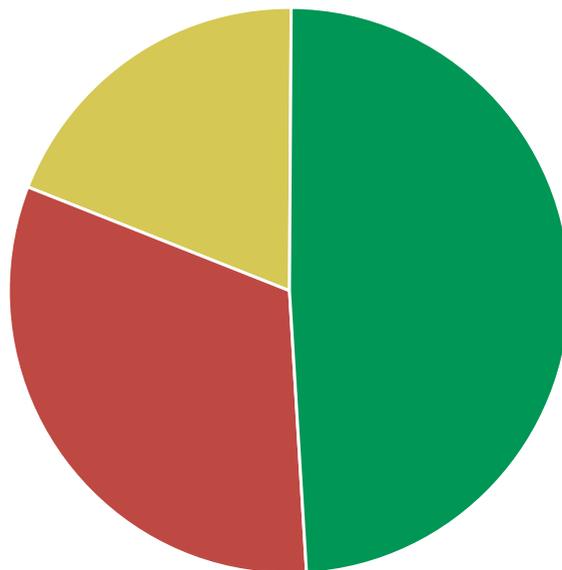
La Newsletter: B2B

La Newsletter de L'Albergo è inviata mensilmente a 10.400 iscritti + 10.800 operatori del settore per un TOTALE di oltre 21.200 invii personali mirati.

Distribuzione :

Nord Italia 49% ■ **Centro 32%** ■ **Sud e Isole 19%** ■

Calcolando un numero di lettori medio per ogni copia di n° 6,5 persone, la diffusione della rivista abbinata alla newsletter raggiunge il target mirato di 183.300 soggetti



Direzione e dati diffusionali

Il Direttore responsabile è Giulio Biasion. Giornalista e direttore della rivista web a diffusione nazionale Voyager nonché di altri periodici. Opera nel settore del turismo, della enogastronomia e del tempo libero. E' titolare di Edi House, casa editrice molto attiva nel settore. Organizzatore di eventi quali presentazione di prodotto e concorsi quali Master Maître, mirato a rilanciare i ruoli di maître e cameriere, nonché convegni; ha curato le relazioni esterne di importanti aziende di rilevanza nazionale, in vari campi.

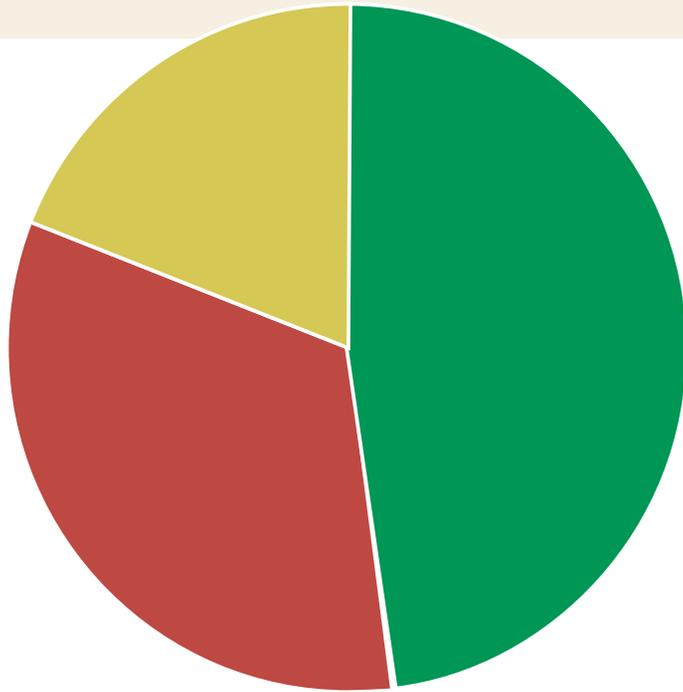
E' Presidente del Club dei Sapori, Associazione a tutela del prodotto tipico e membro di direttivi gastronomici nonché socio di Italian Travel Press, Ass. stampa turistica.

La tiratura è di + 8.000 copie cartacee diffuse in abbonamento ed altre 21.200 inviate con mail mirate tramite la newsletter a:

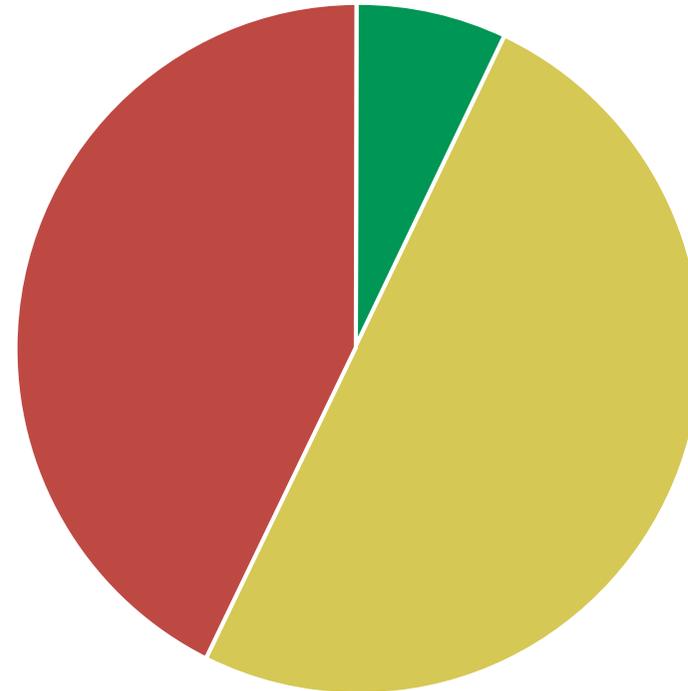
- Alberghi e Catene Italia (cat. 3 Sup. - 4 - 5 stelle)	5.500
- Ristoranti in alberghi ed altri qualificati	1.100
- Centri Beauty Farm e Termali	200
- Assessorati Formazione e Turismo Regionali	30
- Consorzi alberghi e promozione turistica	60
- Studi Marketing turismo, Web, Università mirate	20
- Scuole Alberghiere e turistiche (IPSSAR, ecc.)	30
- Fiere ed eventi	50
- Club enogastronomici	30
- Studi P. R. e Agenzie pubblicità	30
- Organizzazioni di categoria	50
- Aziende del settore contract e sanificazione	100
- Abbonati vari	250
- Copie per l'estero	50
- Giustificativi promo	50
- Copie per fiere e convegni	400
TOTALE	8.000 + 21.200
- Diffusione globale	28.200 invii /contatti mail

Calcolando un numero di lettori medio per ogni copia di n° 6,5 persone, la diffusione della rivista raggiunge il target mirato di **183.300** soggetti.

Nuovi dati distribuzione



Distribuzione:



Il calendario dei principali temi 2023

NUMERO	USCITA	TEMATICHE DI MASSIMA
1 Gennaio – Marzo	Febbraio	Interior Design 1: novità e progetti visti alle fiere d'autunno – Marketing Come ristrutturare un Hotel di successo – Sostenibilità in hotel – Hospitality Eventi report – Sanificazione – Commenti a norme e Pnrr, etc.
2 Aprile – Giugno	Maggio	Interior Design 2: La progettazione integrata e gli spazi per la sicurezza – Lighting, corretta illuminazione e risparmio energetico – Breakfast di qualità Asset Management Alberghiero – I nuovi Contract – Sostenibilità: e prodotti
3 Luglio – Settembre	Settembre	Int.Design 3. Concept bagno: risparmio energetico – Investimenti immobiliari Contract, l'evoluzione dei materiali – Sanificazione – Sostenibilità in hotel – Web Technology – Analisi di Performance Alberghiere – Accessori e soluzioni
4 Ottobre-Dicembre	Novembre	Speciale Real Estate e Investimenti alberghieri – Formule Ibride di Gestione – Ristorazione in hotel: servizi e innovazione – La Sala: rivalutare i ruoli chiave Sostenibilità – Marketing – Economia e Finanza – Gruppi Web Technology, etc. –

Da oltre un anno il periodico L'ALBERGO propone in ogni numero una serie di argomenti di attualità e novità di svariate pagine: approfondimenti sul marketing, l'economia e la finanza, l'architettura e l'interior design, la camera ed i bagni, il breakfast e la ristorazione, la sicurezza e

la sanificazione, la oggi fondamentali e di estremo interesse sia per le proprietà e le direzioni alberghiere, sia per le Aziende produttrici. L'obiettivo è quello di focalizzare su alcune tematiche di interesse comune di albergatori, direttori e proprietà alberghiere, ristoratori (risto-

ranti degli hotel), comparto 'real estate' turistico, per presentare gli strumenti di innovazione nella ristrutturazione alberghiera, relativamente ai settori sopra indicati. Oltre ai testi – curati dai maggiori esperti italiani di settore - sarà possibile inserire dei redazionali che riguarderan-

no le novità delle Aziende per gli specifici ambiti. Siamo inoltre media partner ufficiali delle più importanti fiere di settore (SIA, Fiera Rimini – Hotel, Fiera Bolzano – Hospitality, Riva del Garda – ed altri eventi in calendario al momento non definiti per la pandemia).

Invio Dem Personalizzate con la Newsletter

Vuoi pubblicizzare la tua Attività commerciale o il tuo Evento attraverso albergo-magazine.it?

Invia una **Newsletter** personalizzata ai **21.200 Utenti** iscritti alla nostra Mailing list

E' previsto durante l'anno un numero di **almeno 12** invii con relative **DEM** (Direct Email Marketing) promozionali: prenota subito la tua Newsletter.

21.200 Utenti iscritti ricevono la nostra **Mailing list mensile** (tutti targetizzati).

Grafica personalizzata fornita da Voi (su richiesta servizio **progettazione DEM**) Assistenza Tecnica. Report Statistici.

DESIGN HOTEL
Hotel Innovation. I nuovi concept per rinnovare gli alberghi.
[SCOPRI TUTTO](#)

SICUREZZA
Come proteggere gli operatori e prevenire i rischi. Insieme AMA.
[SCOPRI TUTTO](#)

SERVIZI
Sistemi innovati nel futuro degli hotel independent.
[SCOPRI TUTTO](#)

ama
Visiere protettive 100% Made in Italy.
Riaperture in sicurezza
[ABBONATI ALLA RIVISTA](#)

Per nuovi sempre aggiornati contenuti e servizi visita anche la www.albergo-magazine.it

l'Albergo

ALLA C.A. DEL DIRIGENTE E DEL RESPONSABILE SETTORE FOOD
SPOSLEA E NUOVI USI DELLA CAPACITÀ
n. 9 - GIUGNO 2020

La nostra intervista al Presidente di URMET

Urmet - Gamma Videocontrollo Thermal Solutions
LA SICUREZZA CHE CONTA, IN OGNI LUOGO!

Conosci meglio il mondo di controllo e sicurezza degli hotel e della gestione alberghiera con una linea di rilevazione termica che unisce tecnologia e design, tecnologia precisa, ricerca affidabile, tutto questo negli ospiti. Facile da usare, flessibile, sono solo alcuni elementi utili per garantire la salute dei clienti.

Per informazioni in un'occasione gratuita o Demo, per ulteriori informazioni e download di materiale:
[Scopri le soluzioni che conta, anche nel tuo hotel, su \[albergo-magazine.com\]\(http://albergo-magazine.com\)](#)

L'INTERVISTA
Giorgio Palmacci URMET
"L'Hotel non sparisce e viene rimbombato su Paris Covid 19?"
di Elisabetta Biondini
[SCOPRI TUTTO](#)

VIAGGIO IN ITALIA
L'Albergo
[SCOPRI TUTTO](#)

VALORE ALBERGO
I fattori di valutazione di un hotel
[SCOPRI TUTTO](#)

I dati web del 2022

Le visualizzazioni della pagina del **nuovo web** Albergo-magazine.it si sono attestate a oltre **25.500 utenti singoli/mese nel 2021** (306.000 visite/anno) per oltre **250 mila visite** quali 'impressions' al mese (su 10 mesi) – equivalenti a oltre **3 milioni di 'pagine impressions'** per anno.

Il **52,8%** risultano nuovi visitatori (nuove sessioni) e il **47,2%** "Returning Visitor", cioè di utenti già fidelizzati. Il tempo medio di lettura è **2 minuti e 05'** per visualizzazione pagina e **di 2 minuti 50"** di tempo medio sulla pagina.

Materiale pubblicitario richiesto: esecutivi su PDF ad alta risoluzione a 300 DPI - nelle pagine al vivo necessario un margine-rifilo di 5 mm.

Consegna materiale per rivista cartacea: 20 giorni prima data di uscita rivista.



Sede: **Edi House sas** - via Murri, 43 - 40137 Bologna - Tel. 051.306090
Email: commerciale@edihouse.it - albergo@edihouse.it

I Formati della Rivista

Ci sta a cuore un futuro migliore.



2G

Con un'energia resiliente ed efficiente grazie alla cogenerazione.
2G Italia Srl | info@2-g.it | www.2-g.it

PANTELLERIA Comune di Pantelleria (TP) - Località Punta San Leonardo

**COMPLESSO IMMOBILIARE
CON DESTINAZIONE
TURISTICO ALBERGHIERA**

TRIBUNALE DI NAPOLI
FALLIMENTO N. 303/2015

Prezzo base: **€ 5.600.000,00**

VENDITA TELEMATICA:
25 luglio 2019 ALLE ORE 16.00

PRESENTAZIONE OFFERTA:
entro le ore 13.00 del 25 luglio in via telematica

Info:
www.spartanale.it - www.astafegale.net

**MAISONS
DU MONDE**

BtoB

Il vostro business è affare nostro!

Nuovo catalogo BtoB
Ancora più stile per i tuoi progetti

Per il terzo anno Maisons du Monde ha creato un catalogo dedicato ai clienti BtoB: hotel, ristoranti, uffici, architetti...



Con 150 referenze specialmente pensate per rispondere alle aspettative dei professionisti, siamo in grado di soddisfare le tue necessità con stile!

pro@maisonsdumonde.com ☎ +33 2 51 71 55 01

MAISONS DU MONDE ITALIA SPA Via Tolmeo 32 - 20146 MILANO, IT 090900001

Dimensioni spazi su Web e Rivista

Leggi il web Voyager-magazine, per un turismo di qualità.

Completamente rinnovato sia sotto l'aspetto grafico che dei contenuti il web di turismo Voyager-magazine.it si propone a tutti quei turisti che abbiano il desiderio di apprezzare la realtà apprezzando il particolare non meno del generale, le Mete più insolite in Italia e nel mondo, la Cultura e l'Arte, le Tradizioni e l'Artigianato artistico, l'Enogastronomia ed i suoi prodotti, l'Ambiente e l'Avventura, l'Accoglienza ed il Ben Essere, nella precisa consapevolezza che tutto quanto esiste ha un suo posto e una sua valenza, ma che disinnestato dal resto avrebbe ben poco significato. Al di là delle News e dei profili più strettamente culturali, Voyager-magazine prende spunto dall'attualità. Lo fa affidandosi allo "storytelling" per raccontare un evento o un'emozione così come nelle descrizioni delle mete e nelle proposte, coll'intento di farne meglio comprendere l'attrattività.



Voyager-magazine
di luoghi, di uomini, di cultura e d'altre storie

L'Albergo ti informa in tempo reale sul web. L'Ospitalità al passo coi tempi.

Vai sul web albergo-magazine.it troverai le news sull'hotellerie nazionale ed internazionale e, in collaborazione con Hospitality School, tutte le news che riguardano la formazione. Gli approfondimenti e i grandi temi restano - come sempre - sul nostro periodico stampato.



albergo-magazine.it

Dimensioni spazi Pubblicità Rivista

pagina tabellare al vivo:	210 x 287 mm
1/2 pagina orizzontale al vivo:	210 x 143 mm
1/3 pagina orizzontale al vivo:	210 x 95 mm
colonna verticale al vivo:	135 x 287 mm

Dimensioni spazi Pubblicità WEB

DEM nella Newsletter
misura: 1.280 x 473 px

BANNER sul sito
- Medium: 1.205 x 252 px
- Maxi: 1.500 x 267 px

I Pubbliredazionali

COVER STORY

Proteggi il tuo albergo con il Vaccino della Compliance



LA MISSIONE DI EIFEC È CONTRIBUIRE ALLA SICUREZZA E STABILITÀ INTERNAZIONALI IN TUTTE LE AREE CHE COSTITUISCONO UNA MINACIA ALLA VITA DELLE NAZIONI. IL SUO PRINCIPALE OBIETTIVO È OGGI QUELLO DI DARE QUANTO PRIMA UNA SOLUZIONE AI PROBLEMI CREATI DALLA PANDEMIA.

Nella foto in basso il Direttore Generale EIFEC, Enzo Sisti

I rischi derivano dall'immunità nei confronti di malattie infettive, altrimenti quasi completamente la probabilità di contrarre e, ove l'infezione dovesse comunque verificarsi, ne riducono l'impatto e le conseguenze, a volte letali. Dal canto suo la Compliance, che è la capacità di affrontare qualsiasi situazione difficile e di adattarsi ai requisiti complessi, consente a qualsiasi organizzazione innanzitutto di mantenere "in salute" le proprie attività, evitando di cadere in situazioni "pericolose": questo protegge la reputazione e ripristina la fiducia

del pubblico. Inoltre, la Compliance è efficace anche nel prevenire o ridurre al minimo qualsiasi potenziale esito negativo (ammenda, proccedimenti giudiziari, perdita di reputazione e clientela, problemi di lavoro o salute pubblica) derivante dalle violazioni, conseguenze o meno, delle normative da rispettare.

Per questo la Compliance può essere considerata il "vaccino" delle imprese. "Vaccinare" il tuo albergo ti consente dunque di soddisfare le esigenze e le aspettative dei tuoi clienti per un ambiente

sereno e protetto, riducendo al minimo la paura o l'ansia di possibili pericoli e minacce all'interno della tua struttura. In poche parole, consolida la fiducia dei tuoi clienti garantendo loro che la tua location è la più sicura possibile. Abbiamo rivolta alcune doman-

de a Enrico Musso, responsabile dell'Italy Regional Office di EIFEC, per spiegarci quale sia la loro proposta.

Posso raccontarti quali è la mission di EIFEC e in quali ambiti opera? La scopo di EIFEC è di contribuire attivamente alla sicurezza internazionale in tutte le aree che costituiscono una minaccia alla vita delle nazioni: proliferazione degli armamenti nucleari, biologici e chimici, armi di distruzione di massa, riciclaggio e finanziamento del terrorismo, sanzioni, e ora anche epidemie.

EIFEC ha anche avviato da tempo un processo di formazione di alto livello in questa materia. Quali è il vostro obiettivo nella formazione?

EIFEC è l'istituzione di riferimento internazionale per la formazione di alta qualità in materia di Compliance specializzate in ambiti

"pericolosi". I nostri corsi permettono di imparare a verificare, gestire e tenere sotto controllo i rischi derivanti da una mancata o errata Compliance con le normative di riferimento di tali ambiti, sono rivolti a chiunque - privato o pubblico che sia - si siano aperti anche a chi non possiede una laurea.

Per fare un esempio significativo, legato al contesto della pandemia e specifico per il settore dell'aerolinea: i corsi organizzati nelle Maldive in collaborazione con l'Università di Torino e il Ministero del Turismo e l'Università Nazionale delle Maldive, hanno consentito di formare otto Compliance Officer che gestiranno negli aeroporti e nelle strutture alberghiere la Compliance rispetto al rischio sanitario in un contesto epidemico.

Gi spiega meglio qual è il ruolo di un Compliance Officer?

Possiamo pensare al Compliance Officer come a un "angelo custode" che protegge le imprese da possibili errori e omissioni nel rispettare l'obiettivo di fare le cose giuste nella maniera giusta. E tali errori e omissioni, le sappiamo, possono costare molto cari in termini di sanzioni amministrative, procedimenti civili e penali, perdita di reputazione ecc. della



ciò che è seri problemi di lavoro o salute pubblica. Si tratta dunque di una figura molto importante, che necessita di un training specifico.

EIFEC è un'organizzazione internazionale da quando siete presenti sul "mercato" italiano, e a che target di attività, aziende ed enti vi rivolgete?

Per vari motivi, la presenza di EIFEC anche in Italia risale alla sua stessa fondazione, e da subito ci siamo rivolti a ogni tipo di organizzazione, convinti che "anche se non tutti possono diventare una grande organizzazione, qualsiasi organizzazione può essere grande nella Compliance".

CHI È EIFEC

EUROPEAN INSTITUTE FOR EXPORT COMPLIANCE

EIFEC (European Institute For Export Compliance) è l'organizzazione internazionale indipendente di specializzazione nella Compliance in aree che costituiscono una minaccia per la sicurezza internazionale, incluso le emergenze sanitarie epidemiche. Oltre alla sede centrale di Bruxelles, EIFEC è presente in Italia e nelle principali capitali dell'UE, nel Regno Unito, negli USA con la sua sede di Washington D.C.,



in Canada, Brasile, Messico e altri paesi-chiave di Asia e Africa. In Italia, in particolare, ha prestato i suoi servizi a organizzazioni del settore di FIAT-CA, ENI, General Electric, Ferrovie dello Stato, Telecom Italia, Deloitte, Tetrapak, Lunenburg, Gruppo Leonardo, Danesi, SANPEM, Accolombardo, MPS, Intesa Sanpaolo.

l'Albergo

Di sono per momenti come quello presente, caratterizzato da un'emergenza che costituisce un pericolo per la vita di ciascuno, in cui diffondere la cultura della Compliance ovunque e a tutti è ancora più necessario. Tutti, infatti, devono poter conoscere come comportarsi quotidianamente ai nuovi contesti normativi, dettati dall'emergenza e sviluppare gli strumenti necessari per fare le cose giuste nella maniera giusta.

Come si attua in concreto l'azione di EIFEC verso le organizzazioni che decidono di intraprendere un cammino di Compliance, in particolare rispetto alla situazione di emergenza causata dalla pandemia?

EIFEC è un ente di "normazione" tipo ISO, ma il campo in cui opera è molto specializzato.

Per l'assistenza operativa, EIFEC si avvale della rete dei suoi Compliance Officer accreditati ed è in grado di coinvolgere in ogni momento i migliori esperti di ogni settore.

Per quel che riguarda l'ambito alberghiero, ad esempio, EIFEC si avvale tra gli altri dell'importante contributo di Andrea Pascale, esperto di Business Development e della promozione commerciale e di marketing del settore.

Gli esperti EIFEC, analizzando le caratteristiche dell'impresa, dell'

EIFEC definisce la Compliance in alcuni settori per la sicurezza internazionale nel mondo. Oggi la necessità di Compliance sono diventati anche alla base in sicurezza e resilienza del business alberghiero, delle destinazioni turistiche e delle infrastrutture dei trasporti.

Pubbliredazionali e Pubblicità

SIKUREZZA

Un'Academy per qualificare la professione dell'ospitalità in sicurezza

Ore 8:00 Academy è un progetto rivolto al mondo Ho.Re.Ca. (acronimo di HOtellerie-REstaurant - CAIè/CATERing) per la formazione professionale del personale, un'iniziativa per elevare al massimo la qualità dei servizi

Questo area le immagini dello spazio polifunzionale della struttura dove le attività didattiche sono appoggiate in un percorso "orizzontale", in cui la pratica e l'apprendimento operativi sono stati ideati per coinvolgere i professionisti del settore Ho.Re.Ca.



Da sinistra a destra: area meeting, preparazione e dimostrazione operative, area camera, insegnante ed operai in attività pratica in aula e attività area formazione: momenti di attività didattica teorica



L'Albergo orizzontale che non si aspetta

Questo slogan ideato dai creativi dell'Academy è l'immagine dello spazio polifunzionale presente in struttura, dove tutte le attività del settore vengono supportate in un percorso appunto "orizzontale", in cui la pratica e l'apprendimento specializzato sono stati ideati per coinvolgere i professionisti del settore Ho.Re.Ca. Essi vengono portati in condizione di restare, provare e vivere un'esperienza unica in un albergo che si trasforma in una Academy in cui ogni attività ospita eventi, corsi e dimostrazioni pratiche applicative.

La missione è quella di proporre nuove soluzioni in un settore che è in continua evoluzione come quello Ho.Re.Ca. sono stati creati anche oltre 300mq di area per far vivere ai nostri ospiti un'esperienza di formazione completa, moderna ed originale.

Ore 8:00 si occupa nel suo genere poiché ha creato un ambiente dove la ricerca e lo sviluppo sono il presupposto per costruire sinergie con gli alberghi, la ristorazione e le associazioni di categoria coinvolte nel settore, per l'appoggio l'Ho.Re.Ca. Le seguenti aree di formazione tematica, con spa



ti adeguati per poter ospitare lezioni teoriche e pratiche di Ore 8:00 Academy, si possono identificare in:

Area Reception: formazione per accoglienza, receptionist e gestione dell'arrivo, del check-in e del customer satisfaction. Alcune dei temi trattati sono:

- Customer satisfaction
- Front Office
- Back Office
- Check in e Check-out

Area Camera (Housekeeping): formazione governanti e cameriere ai piani. Il focus è rafforzare il lavoro di tutto il personale addetto (governanti, cameriere ai piani, tierches...) in tutte le loro funzioni. Le governanti e le cameriere ai piani sono le figure professionali che si occupano dell'organizzazione, della pulizia e della preparazione delle camere.

La riproduzione di una suite d'hotel permette di attuare metodologie mirate a una gestione ottimale del servizio, dando ai partecipanti nozioni e tecniche che riducono lo stress fisico e aumentano i risultati.

Area Office: formazione e housekeeping per organizzare al meglio la gestione dell'office e delle camere.

In quest'area le housekeeper imparano come gestire la biancheria, i prodotti di detergenza, la linea cortesia, il frigobar, le attrezzature e tutto ciò di cui hanno bisogno al fine di razionalizzare i tempi di lavoro e ridurre il livello di stress che si crea nello staff non omogeneo.

Area Breakfast: formazione per l'allestimento ed il servizio delle colazioni. La qualità, la sicurezza e la capacità innovativa con l'effetto "wow" portano l'ospite a "felicitarsi".

Nuove esigenze, nuove tipologie di alimentazione (allergie, intolleranze ecc...) sono i nuovi orizzonti

Un'Academy per rilanciare in sicurezza l'ospitalità



Tra i partner della sede di Ore 8:00 Academy delle seguenti aziende:



Ore 8:00 Academy
Via A. Volta 21, Livorno Paderna 35010 info@ore8academy.com www.ore8academy.com

si analizzano e si studiano sistemi per il settore Ho.Re.Ca. sempre più specializzati, in essi i partecipanti vengono dotati di strumenti teorici e pratici tali da incrementare il loro bagaglio cognitivo per una migliore qualità del loro lavoro. Tutti i corsi programmati consistono in attività teoriche e pratiche, e l'aula messa a disposizione, che ha una capacità di 50 posti, è dotata di sistemi interattivi multimediali per la realizzazione di un percorso completo di apprendimento.

Info: info@ore8academy.com
www.ore8academy.com



La Ristorazione in Albergo da Cenerentola a Principessa

di Antonello De Madiis

L'ALBERGO SI APRE AI CLIENTI ESTERNI E IL RISTORANTE DIVENTA UNO DEI SPAZI PIÙ IMPORTANTI DELLA STRUTTURA RICETTIVA. C'È CHI HA FATTO UN PASSO INDIETRO PER ABBANDONARE IL SERVIZIO A CENERENTOLA, C'È CHI HA FATTO UN PASSO IN AVANTI PER RITORNARE AL SERVIZIO A PRINCIPISSA. I RISTORANTI DI ALBERGO IN "MODERNITÀ IN SIEMENS" SONO DIVERSI E AGLI HOTEL SI STANNO ATTERRANDO SOTTO PER COME LUNGO DEL "MANAGER BUN"

Per anni si è detto che il ristorante in hotel aveva un'immagine di serie C, un'immagine per dire, un'immagine che non aveva nulla di speciale. Oggi invece è un settore che sta vivendo una grande rinascita. In molti hotel di lusso, il ristorante è diventato uno dei punti di forza dell'offerta. Questo è dovuto a una serie di fattori: da un lato, i clienti esteri sono sempre più numerosi e cercano esperienze di alto livello. Dall'altro, i gestori degli hotel stanno investendo di più nella ristorazione per attrarre e fidelizzare i clienti. In questo articolo, analizzeremo le tendenze e le sfide del settore, con un focus particolare sui ristoranti di albergo in "modernità in Siemens".



LUGLI

Focus sul Luxury: anticipazione dal report Hospitality 2021

di Lorenzo Bertolotti

IN SINGOLA TRIVESTITA I RISTORANTI DI ALBERGO SONO UNO DEI SETTORI PIÙ IMPORTANTI DELLA STRUTTURA RICETTIVA. C'È CHI HA FATTO UN PASSO INDIETRO PER ABBANDONARE IL SERVIZIO A CENERENTOLA, C'È CHI HA FATTO UN PASSO IN AVANTI PER RITORNARE AL SERVIZIO A PRINCIPISSA. I RISTORANTI DI ALBERGO IN "MODERNITÀ IN SIEMENS" SONO DIVERSI E AGLI HOTEL SI STANNO ATTERRANDO SOTTO PER COME LUNGO DEL "MANAGER BUN"



La pubblicazione, uscita nel gennaio, presenta una panoramica sul settore della ristorazione e del servizio clienti. Il report è stato realizzato da un team di esperti del settore e fornisce dati e analisi che sono di grande interesse per i gestori degli hotel. In particolare, il report si concentra sui ristoranti di albergo e sui servizi per i clienti. I dati mostrano che il settore della ristorazione in hotel è in crescita e che i gestori stanno investendo di più nella ristorazione per attrarre e fidelizzare i clienti. In questo articolo, analizzeremo le tendenze e le sfide del settore, con un focus particolare sui ristoranti di albergo in "modernità in Siemens".

Una panoramica in generale? Certo il punto centrale del progetto risiede nella ristorazione che è un settore molto redditizio. La ristorazione è un settore che ha visto una crescita costante nel tempo. In particolare, il settore della ristorazione in hotel è in crescita e i gestori stanno investendo di più nella ristorazione per attrarre e fidelizzare i clienti. In questo articolo, analizzeremo le tendenze e le sfide del settore, con un focus particolare sui ristoranti di albergo in "modernità in Siemens".



Quando il relax si integra con il bisogno di salute

UN SERVIZIO SANITARIO INNOVATIVO PER GLI HOTEL



Il relax e la salute sono due concetti che si integrano sempre di più. In molti hotel, si stanno creando servizi innovativi che uniscono il relax e la salute. In particolare, si stanno creando servizi di benessere e di salute che sono di grande interesse per i clienti. In questo articolo, analizzeremo le tendenze e le sfide del settore, con un focus particolare sui servizi di benessere e di salute in hotel in "modernità in Siemens".

Il benessere è un concetto che si sta evolvendo. In molti hotel, si stanno creando servizi innovativi che uniscono il relax e la salute. In particolare, si stanno creando servizi di benessere e di salute che sono di grande interesse per i clienti. In questo articolo, analizzeremo le tendenze e le sfide del settore, con un focus particolare sui servizi di benessere e di salute in hotel in "modernità in Siemens".

Indicatore	2020	2021	2022	2023
Indicatore A	100%	105%	110%	115%
Indicatore B	100%	105%	110%	115%
Indicatore C	100%	105%	110%	115%
Indicatore D	100%	105%	110%	115%



Quando il relax si integra con il bisogno di salute

UN SERVIZIO SANITARIO INNOVATIVO PER GLI HOTEL



Il relax e la salute sono due concetti che si integrano sempre di più. In molti hotel, si stanno creando servizi innovativi che uniscono il relax e la salute. In particolare, si stanno creando servizi di benessere e di salute che sono di grande interesse per i clienti. In questo articolo, analizzeremo le tendenze e le sfide del settore, con un focus particolare sui servizi di benessere e di salute in hotel in "modernità in Siemens".

Il benessere è un concetto che si sta evolvendo. In molti hotel, si stanno creando servizi innovativi che uniscono il relax e la salute. In particolare, si stanno creando servizi di benessere e di salute che sono di grande interesse per i clienti. In questo articolo, analizzeremo le tendenze e le sfide del settore, con un focus particolare sui servizi di benessere e di salute in hotel in "modernità in Siemens".

Indicatore	2020	2021	2022	2023
Indicatore A	100%	105%	110%	115%
Indicatore B	100%	105%	110%	115%
Indicatore C	100%	105%	110%	115%
Indicatore D	100%	105%	110%	115%



l'Albergo
Cover Story
Hospitality Design
Luxury
Ristorant/Bar

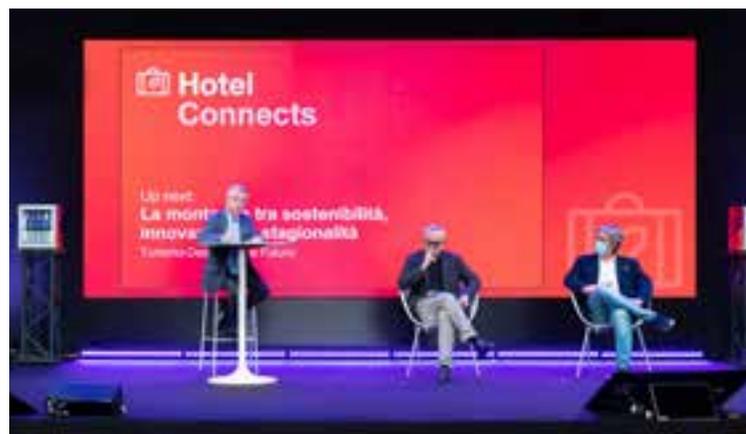
Eventi e Convegni curati da **Edi House**

master
MÂTRE

OSSERVATORIO ITALIANO
DESTINATION WEDDING TOURISM



FESTIVAL DEL PESCE D'ACQUA DOLCE
Un evento nei Comuni dell'alto Garda Trentino per promuovere un'Acquacoltura Sostenibile



edihouse

Comunicazione Editoria Eventi

via Murri, 43 - 40137 Bologna

E-mail: albergo@edihouse.it - redazione@edihouse.it

