



Invito al Convegno

**Dalla ristorazione d'albergo alla ristorazione in albergo.
Quando la commodity diventa asset strategico**

Venerdì 16 Ottobre 2020

ore 10:30 - 12:00

Design Arena - Pad. C2

Relatori

Stefano Bonini, Senior Partner Trademark Italia

Massimo Mussapi, Designer e Architetto specializzato nell'industria dell'ospitalità

Antonello Dè Medici, General Manager Hilton Venezia

Paolo Corvo, direttore Laboratorio sociologia Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Sante J. Achille, Search Marketing Consulting

Ilario Ierace, Consulting presso Fondazione ITS Turismo Veneto

Giulio Biasion, *moderatore*, coordina 'Turismo Destinazione Futuro', è Direttore Editoriale di EdiHouse

L'albergo si apre ai clienti esterni e il ristorante diventa biglietto da visita per l'intera struttura ricettiva, che non si limita più a vendere solo lenzuola e cuscini. Gli esempi, anche eclatanti, di trasformazione del "ristorante d'albergo" in "ristorante in albergo" sono diversi e gli hotel si stanno affermando sempre più come luoghi del "mangiar bene". La qualità dell'offerta gastronomica è diventata insomma un elemento di forte attrattiva anche per la clientela locale.

È una rivoluzione silenziosa, economica e culturale, che deve rivalutare anche il lavoro dei camerieri, trascurati ambasciatori di stile e gusto. Il servizio di sala è stato per decenni un'arte tutta italiana. Dobbiamo lavorare perché torni ad essere un grande valore. Formazione, addestramento e coaching sono gli strumenti per avviare questa pacifica rivoluzione e creare i nuovi ambasciatori del servizio e dello stile ristorativo e gastronomico italiano.

Chiedeteci maggiori dettagli dopo il convegno. Vi aspettiamo!



Info: **TDF – Turismo Destinazione Futuro** - tel. +39 051.306112 - tdf@edihouse.it