l'Albergo ti informa in tempo reale sul web e aiuta le tue scelte sul periodico.

mediakit 2021

HOSPITALITY DESIGN

Verso una nuova **Hotellerie**

l'Albergo

RISTORAZIONE

La Ristorazione in Albergo
da Cenerentola a Principessa

l'Albergo

L'Ospitalità al passo coi tempi.

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 aspetterà... 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 esperti 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 Ecnomico-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.

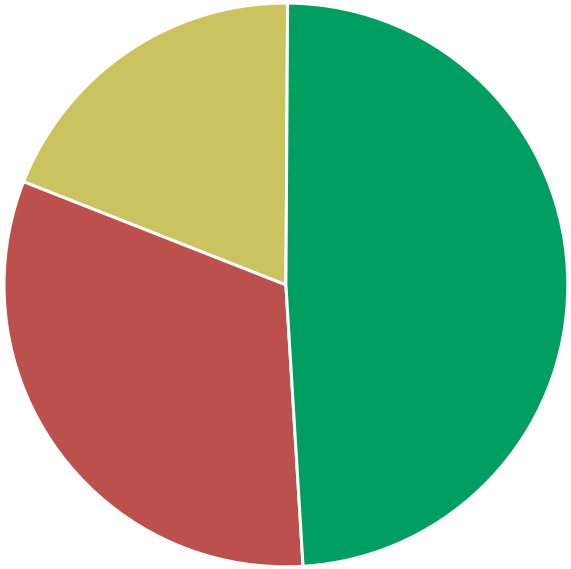
La Newsletter: **B2B**

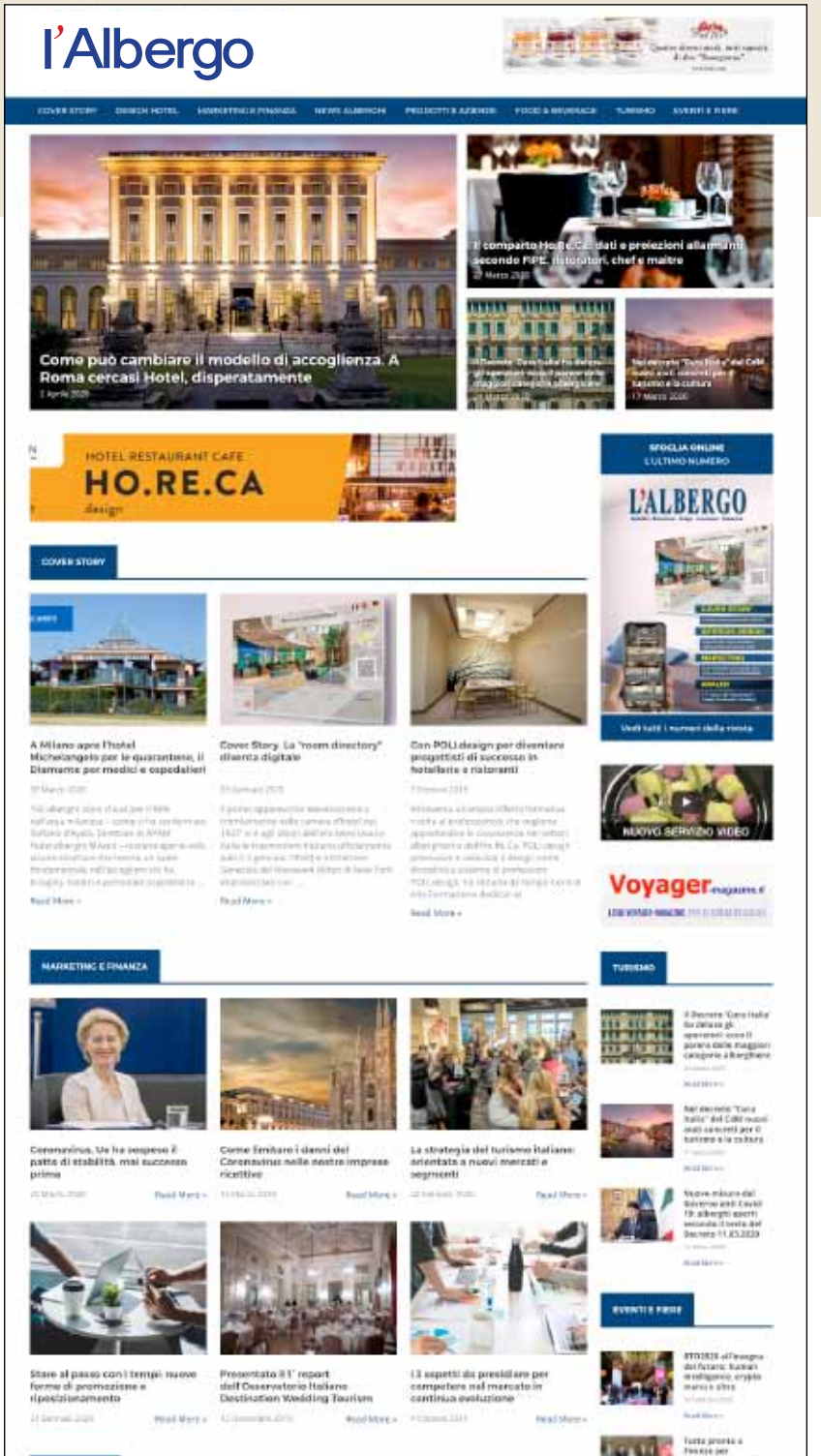
La Newsletter de L'Albergo è inviata mensilmente a 10.600 iscritti + 9.600 operatori del settore per un TOTALE di oltre 20.000 invii personali mirati.

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

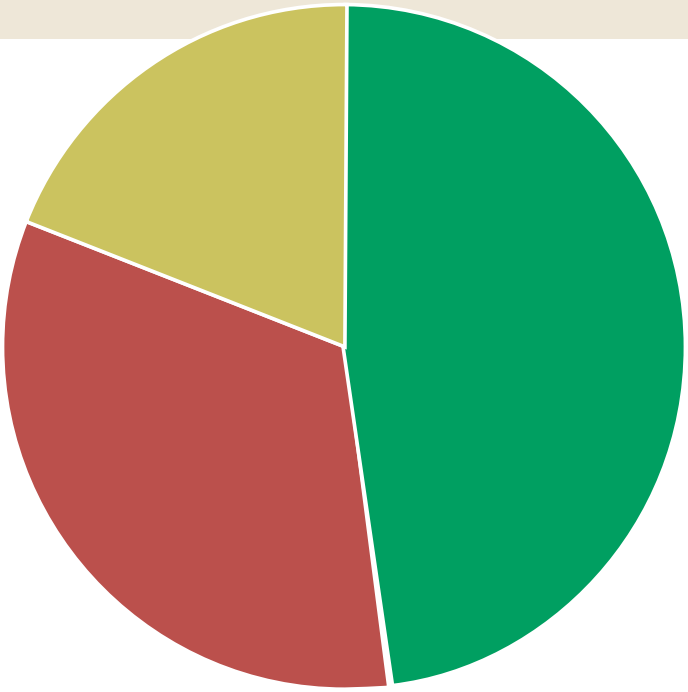
Il Direttore responsabile è Giulio Biasion. Giornalista e direttore della rivista web a diffusione nazionale Voyager nonché di altri periodici. Opera nel settore del turismo, della enogastronomia e del tempo libero. E' titolare di Edi House, casa editrice molto attiva nel settore. Organizzatore di eventi 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 NEOS, Ass. stampa turistica.

La tiratura è di + 8.000 copie cartacee diffuse in abbonamento ed altre 20.200 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 + 20.000 mail**
- Diffusione globale	28.200 invii /contatti

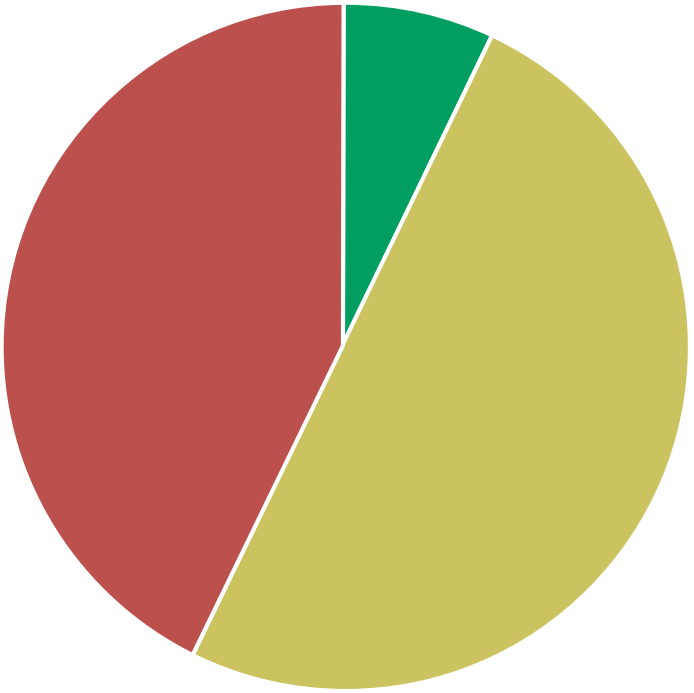
Calcolando un numero di lettori medio per ogni copia di n° 6,5 persone, la diffusione della rivista raggiunge il target mirato di **183.300** soggetti.

Nuovi dati **2021**



Distribuzione:

- Nord Italia **48%**
- Centro **32%**
- Sud e isole **20%**



- 5 star **5%**
- 4 star **35%**
- 3 star **30%**

Il **calendario** dei principali temi **2021**

Dal numero di febbraio del 2021 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 (ristoranti 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 riguarderanno le novità delle Aziende per gli specifici ambiti. Siamo inoltre media partner ufficiali delle più importanti fiere di settore (SIA, Fiera Rimini – Hotel 2021, Fiera Bolzano – Hospitality, Riva del Garda – BTO Firenze ed altri eventi in calendario al momento non definiti per la pandemia).
Il calendario con il programma di massima:

Numero	uscita	Tematiche di massima
1 Gennaio – Marzo	Febbraio	Speciale Interior Design 1: focus con uno studio progettuale e le aziende produttrici – Breakfast di qualità: i prodotti – La nuova Ristorante in hotel – Hospitality report – I progetti a SIA Regeneration – Marketing – Sanificazione
2 Aprile – Giugno	Aprile	Speciale Interior Design 2 – La camera d'albergo e gli spazi per la sicurezza. Luci, qualità e design: Led e design – Breakfast di qualità: i prodotti – Economia e Finanza – Accessori hotel – Sostenibilità e prodotti
3 Luglio – Settembre	Luglio	Speciale Interior Design 3. Concept bagno: risparmio energetico – Cucine, Bar e new tecnology – Marketing – Sostenibilità in hotel – Breakfast
4 Ottobre-Dicembre	Ottobre	Speciale Real Estate e Investimenti alberghieri – Ristorazione in hotel: servizi e innovazione – La Sala: rivalutare maitre e cameriere – Hospitality report Economia e Finanza – Gruppi Web Tecnology – Accessori

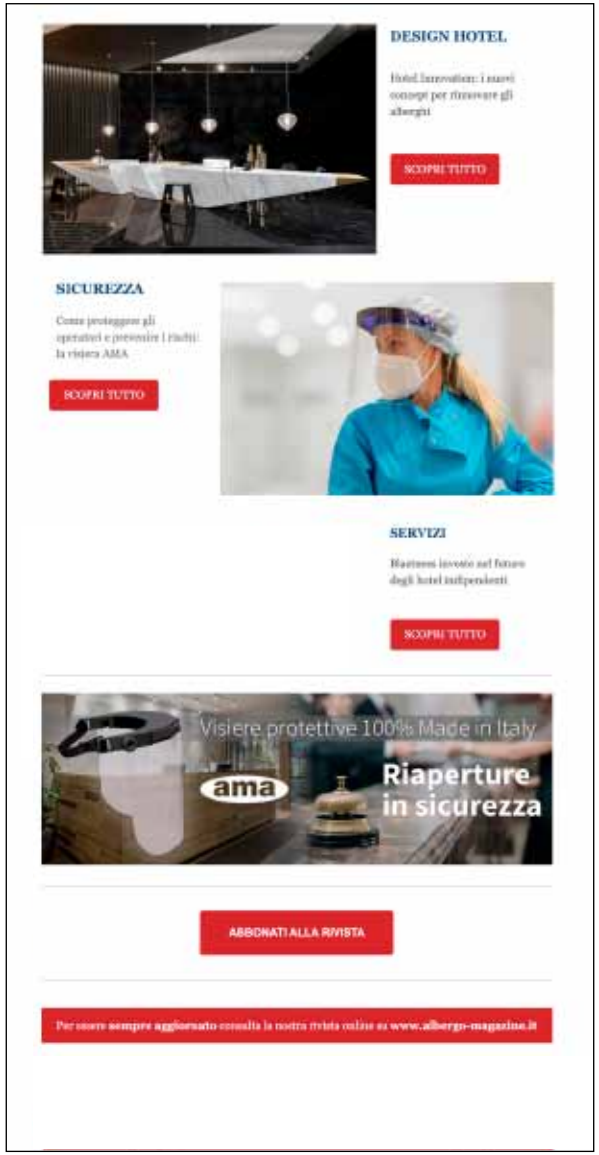
Invio **Dem** Personalizzate

Vuoi pubblicizzare la tua Attività attraverso albergo-magazine.it? Invia una Newsletter personalizzata ai **20.200 Utenti** iscritti alla nostra Mailing List.

E' previsto durante l'anno un numero di **12** invii circa di DEM (Direct Email Marketing); per cui prenota subito la tua newsletter.

20.200 Utenti iscritti alla Mailing list (tutti targetizzati).

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



I formati

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 OFFERTE:
entro le ore 11.00 del 25 luglio in via telematica
Info:
www.spazioaste.it – www.astalegale.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 ITALIE SPA Via Tiziano 32, 20145 MILANO IT 04959630965

I formati

Dimensioni spazi

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

I pubbliredazionali

Proteggi il tuo albergo con il **Vaccino** della **Compliance**

Nella foto in basso il Direttore Generale EIFEC Brussels

I vaccini forniscono un'immunità nei confronti di malattie infettive, eliminano quasi completamente la probabilità di contrarle 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 questioni o situazioni difficili e di adattarsi a requisiti complessi, consente a qualsiasi organizzazione innanzitutto di mantenere "in salute" la propria attività, evitando di cadere (o ricadere) 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 (ammende, procedimenti giudiziari, perdita di reputazione e clientela, problemi di lavoro o salute pubblica) derivante dalle violazioni, consapevoli 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 sano e protetto, riducendo al minimo la paura o l'ansia di possibili pericoli o 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 rivolto alcune domande a Enrico Musso, responsabile dell'Italy Regional Office di EIFEC, per spiegarvi quale sia lo loro proposta.

Può raccontarci qual è la mission di EIFEC e in quali ambiti opera?
Lo scopo di EIFEC è di contribuire attivamente alla sicurezza e stabilità internazionali 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. Qual è il vostro obiettivo nella formazione?
EIFEC è l'istituzione di riferimento internazionale per la formazione di alta qualità in materia di Compliance specializzata in ambiti

"pericolosi".
I nostri corsi permettono d'imparare a verificare, gestire e tenere sotto controllo i rischi derivanti da una mancata o erronea Compliance con le normative di riferimento di tali ambiti, sono rivolti a chiunque – privato o pubblico che sia – e sono aperti anche a chi non possiede una laurea.
Per fare un esempio significativo, legato al contesto della pandemia e specifico per il settore dell'accoglienza: 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 oltre 800 Compliance Officer che gestiranno negli aeroporti e nelle strutture alberghiere la Compliance rispetto al rischio sanitario in un contesto epidemico.

Ci 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'obbiettivo di fare le cose giuste nella maniera giusta. E tali errori e omissioni, lo sappiamo, possono costare molto cari in termini di sanzioni amministrative, procedimenti civili e penali, perdita di reputazione e/o della clientela, nascita di 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 standardizzazione della Compliance in aree che costituiscono una minaccia per la sicurezza internazionale, incluse 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 calibro di FIAT-FCA, ENI, General Electric, Ferrovie dello Stato, Telecom Italia, Deloitte, Tetrapak, Lamborghini, Gruppo Leonardo, Danieli, SAIPEM, Assolombarda, MPS, Intesa Sanpaolo.

Ci sono poi 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 conformarsi 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, defi

EIFEC definisce le Compliance in settori critici per la sicurezza internazionale nel mondo.
Oggi le normative di Compliance sono disponibili anche alla nostra in sicurezza e rilancio del comparto alberghiero, delle destinazioni turistiche e delle infrastrutture dei trasporti

I pubbliredazionali e Pubblicità

SICUREZZA

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 - CAfè/CAtering) per la formazione professionale del personale, un'iniziativa per elevare al massimo la qualità dei servizi

Queste sono le immagini dello spazio polifunzionale della struttura: tutte le attività elencate sono rappresentate in un percorso "orizzontale", in cui la pratica e l'apprendimento specializzato sono stati ideati per accogliere i professionisti del settore Ho.Re.Ca.

Da sinistra a destra area cucina: preparazione e dimostrazioni operative, area camera: insegnanti ed operatori in attività pratica in basso a sinistra area formazione: momenti di attività didattica teorica

L'Albergo orizzontale che non ti aspetti

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

La mission è quella di proporre nuove soluzioni in un settore che è in continua evoluzione come quello Ho.Re.Ca: sono stati arredati oltre 500mq di area per far vivere ai nostri ospiti un'esperienza di formazione completa, moderna ed originale.

Ore 8 è unica nel suo genere poichè 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'appunto l' Ho.Re.Ca..
Le seguenti aree di formazione tematica, con spazi 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'accoglienza, dei reclami e del customer satisfaction. Alcune dei temi trattati sono:
-Customer satisfaction
-Front-Office
-Back-Office
-Chek-in e Check-out

Area Camera (housekeeping): formazione governanti e cameriere ai piani. Il focus è ottimizzare il lavoro di tutto il personale addetto (governanti, cameriere ai piani, facchini...) 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 sforzo 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 housekeepers 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 "fidelizzarsi".
Nuove esigenze, nuove tipologie di alimentazione (allergie, intolleranze ecc...) sono i nuovi orizzonti si analizzano e si studiano sistemi per il settore Ho.Re.Ca. sempre più specializzati, in essa i partecipanti vengono dotati di strumenti teorici e pratici tali da incrementare il loro bagaglio nozionistico 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 40 posti, è corredata di sistemi interattivi multimediali per la realizzazione di un percorso completo di apprendimento.

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

Un'Academy per rilanciare in sicurezza l'ospitalità

E' stata utilizzata la sede di Ore 8 Academy dalle seguenti aziende:

treesse · SIQUR SRL · DETERSANGROUP · ENERGIA PURA

Ore 8 Academy
Via A. Volta 21, Limena Padova 35010 info@ore8academy.com www.ore8academy.com

l'Albergo

RISTORAZIONE

La Ristorazione in Albergo da Cenerentola a Principessa

di Antonella De Medici

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"

l'Albergo

SALUTE & BENESSERE

Quando il **relax** si integra con il bisogno di **salute**

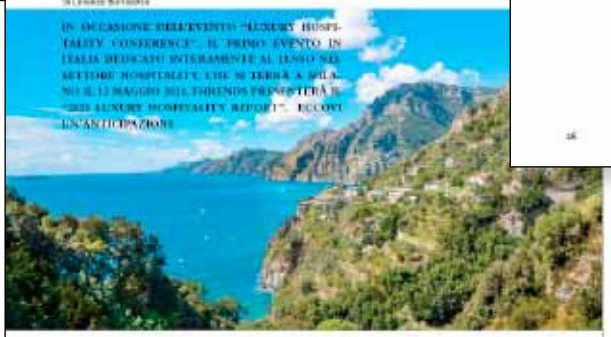
UN SERVIZIO SANITARIO INNOVATIVO PER GLI HOTEL

LUXURY

Focus sul Luxury: anticipazio dal report **Hospitality 2021**

di Lorenzo Bertolotto

IN OCCASIONE DELL'EVENTO "LUXURY HOSPITALITY CONFERENCE", IL PRIMO EVENTO IN ITALIA DEDICATO INTERAMENTE AL LUSSO NEL SETTORE HOSPITALITY, CHE SI TERRÀ A SOLANO IL 12 MAGGIO 2021, FRIENDS FRANCHISING PRESENTERÀ IL "2021 LUXURY HOSPITALITY REPORT". ECCOVI UN'ANTICIPAZIONE



Sorrento

Eventi e Convegni curati da **Edi House**

master MAÎTRE

OSSERVATORIO ITALIANO
DESTINATION WEDDING TOURISM

Club dei Sapori

BUY WEDDING IN ITALY

Arte&Cibo

Edi House sas - Editoria & Comunicazione - via Murri, 43 - 40137 Bologna
E-mail: *albergo@edihouse.it* - *commerciale@edihouse.it*