

LA RIVISTA DELL'OSPITALITÀ ORGANO UFFICIALE FEDERALBERGHI

turismo

d'Italia

Bonus Vacanze

**IL SONDAGGIO
TRA GLI ITALIANI**

Focus Sanificazione

**GLI SPECIALISTI
DELL'IGIENE**

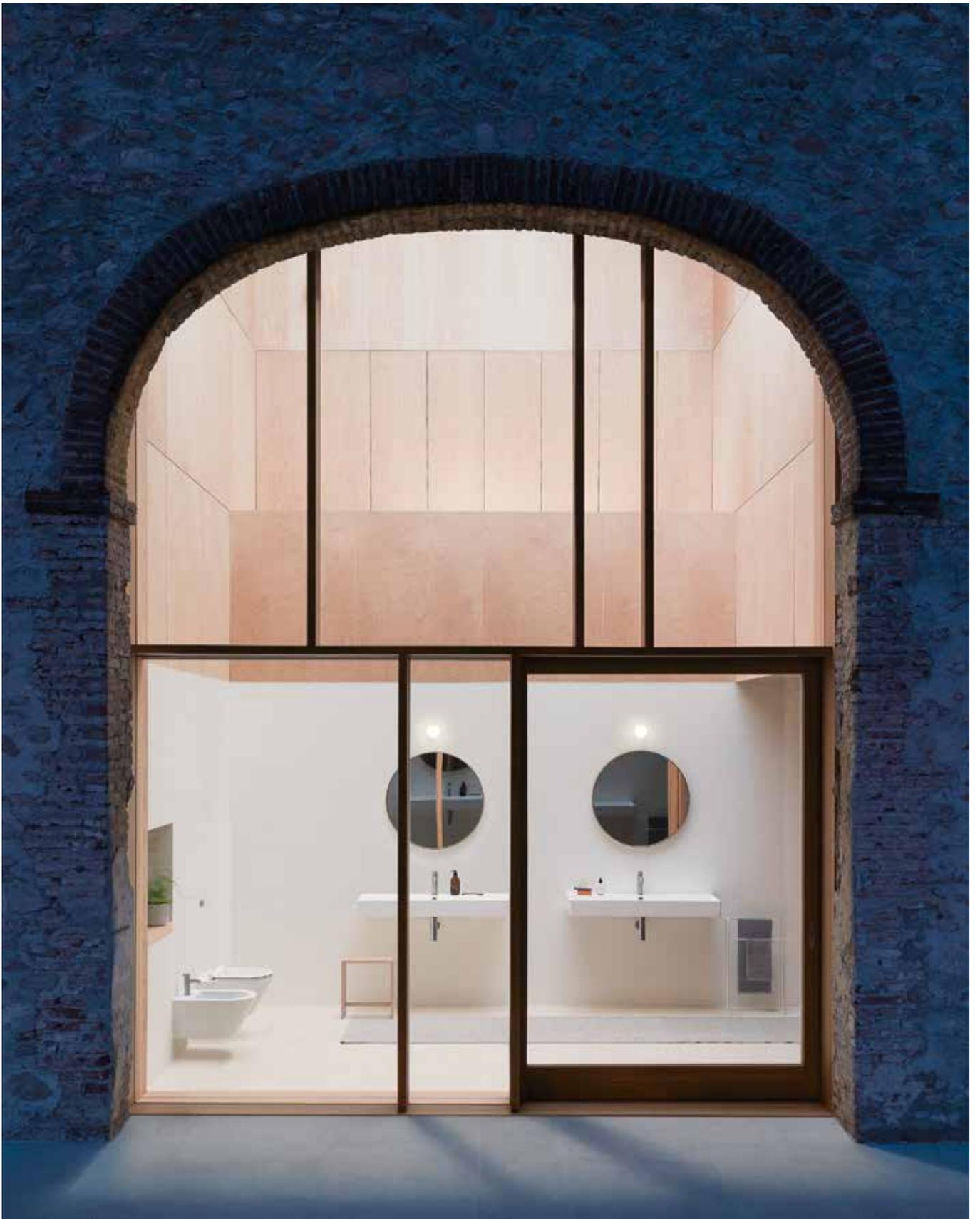
Speciale Outdoor

**UNA ESTATE
A TUTTA NATURA**



ACCOGLIENZA SICURA

**Manuale Federalberghi per le strutture turistico ricettive
Tutte le soluzioni e le norme di prevenzione anti Covid-19
Come garantire agli ospiti un soggiorno sereno e proteggere lo staff**



Ceramic Elements. Italian made.



PHI HOTELS



FEEL WELCOME

Phi Hotels raggruppa hotel unici in località di grande fascino e interesse, accomunati dalla qualità del servizio e dall'attenzione ai dettagli, dedicati a chi viaggia per piacere e per lavoro.

www.phi-hotels.com | follow us  





SIA

HOSPITALITY
DESIGN

SEE YOU THERE

14 - 16 October 2020
Italian Exhibition Group
Rimini Exhibition Centre



The Italian marketplace for travel & hospitality

organized by **ITALIAN EXHIBITION GROUP**
Providing the future



DUALLY



THINK COFFEE

Dually è un'esclusiva macchina a capsule a due gruppi per l'uso professionale, partner ideale per la piccola ristorazione.

Per il suo iconico design, un forte richiamo al classico stile italiano, ha vinto il prestigioso Good Design Award 2018.

Dually eroga due bevande contemporaneamente ed è dotata di lance vapore e acqua calda altamente performanti.



Assegnato da The Chicago Athenaeum:
Museum of Architecture and Design

AREA

QUANDO IL DESIGN ITALIANO
VESTE LA TECNOLOGIA.

Area è la macchina professionale a capsule compatta e caratterizzata da forme essenziali e da particolari di alta gamma.

La versione OTC, abbinata al frigorifero FR7L, prepara cremose bevande one touch da latte fresco.

Area rappresenta una soluzione modulare per incrementare la produttività. Massima versatilità nel minimo ingombro.





**Un hotel con Sky
non è solo un hotel.**

**È dove Luca si è goduto
la famiglia in vacanza.**

Prepara il tuo hotel a nuove storie.

**Ripartiamo insieme,
per i primi 30 giorni sarai nostro ospite.**

**SKY INCLUSO PER I PRIMI 30 GIORNI
E POI SCONTO 50% SUL CANONE
MENSILE FINO AL 31 DICEMBRE 2020**

INSTALLAZIONE INCLUSA

NUOVO TROVA SKY HOTEL INCLUSO

**Abbonati ora e inizi
a pagare dopo 30 giorni.**

0249545102 | sky.it/hotel



Offerta valida fino al 30/07/2020 per abbonamenti Sky nelle camere standard (12 mesi di visione continuativa all'anno) o stagionali (da 3 a 10 mesi di visione all'anno). Offerta non cumulabile con altre promozioni. Canone mensile Sky nelle camere incluso per i primi 30 giorni. Dal 31° giorno fino al 31/12/2020 canone mensile scontato al 50%. Il corrispettivo per servizio di installazione standard per impianto centralizzato digitale incluso (anziché: 990€ per abbonamenti standard; 1500€ per abbonamenti stagionali). Il corrispettivo per servizio di installazione standard per impianto decoder in camera incluso: (anziché: 90€/camera; attivazione 15€/camera + IVA). Durata minima abbonamento Sky nelle camere con impianto centralizzato digitale: abbonamento standard 24 mesi, abbonamento stagionale (da 6 a 9 mesi di visione all'anno) 48 mesi, abbonamento stagionale (da 4 a 5 mesi di visione all'anno) 72 mesi. Durata minima abbonamento Sky nelle camere con decoder in camera: standard 24 mesi, abbonamento stagionale 48 mesi. Al termine del periodo della prima durata contrattuale l'abbonamento si rinnoverà di anno in anno. Eventuali costi per "attività accessorie" descritte nelle condizioni generali di abbonamento per multiutenze satellite saranno fatturati separatamente. Presupposto per la fruizione del servizio Sky HD è il possesso di un televisore HD, con connessione HDMI e protocollo HDCP. Informativa Privacy disponibile sul sito Sky Business.

EDITORE
Italian Exhibition Group S.p.A.
PRESIDENTE
Lorenzo Cagnoni

DIRETTORE RESPONSABILE
Remo Vangelista

COORDINAMENTO
FEDERALBERGHI
Alessandro Nucara

Publicazione editoriale a cura della
redazione di TTG Italia - IEG

REDAZIONE
redazione@ttgitalia.com

COLLABORATORI
Silvana Piana, Barbara Bonura,
Amina D'Addario,
Oriana Davini, Gaia Guarino,
Giacomo Pini

ART DIRECTION E GRAFICA
Laura Ferriccioli

CONTATTI COMMERCIALI
pubblicita@ttgitalia.com

MATERIALI PUBBLICITARI
Catia Di Girolamo
materiali.online@ttgitalia.com
digirolamo@ttgitalia.com

UFFICIO ABBONAMENTI
abbonamenti@ttgitalia.com

Registrazione
presso il Tribunale di Milano
n. 693 del 8/11/1999
Pubblicità non eccedente del 45%

STAMPA
Stige Arti Grafiche
Via Pescarito 110 10099
San Mauro (TO)



Aprile/Giugno 2020, Numero 50/51

In copertina
Attraverso questa immagine
(scattata da Katerina Kerdi)
la reception alberghiera viene
rappresentata come luogo bello,
luminoso e sicuro dove fare ritorno
per trascorrere un soggiorno di
vacanza in totale protezione

BERNABÒ BOCCA
Presidente Federalberghi



Editoriale

SI RIPARTE DALL'ITALIA

In questi mesi durissimi di lockdown provocato dalla pandemia, noi albergatori siamo stati involontariamente protagonisti sopra un palcoscenico senza platea: le nostre strutture più o meno imponenti, i nostri spazi dedicati all'ospitalità sono rimasti ben in vista, raccontando il vissuto di una realtà vibrante, fatta di viaggiatori appassionati, di uomini d'affari in continuo movimento, di stranieri assetati di cultura e determinati a scoprire i luoghi più celebrati nel nostro Paese.

Ma dietro questa facciata vi era in realtà uno scenario deserto, ridotto al minimo dalle restrizioni dovute al Covid ed alla conseguente e inevitabile mancanza di turisti, sia italiani che stranieri.

È come se si fosse bloccata l'immagine. È come se il mondo si fosse fermato.

Molti dei nostri concittadini hanno perso i loro cari. Abbiamo pianto per loro. Abbiamo vissuto con angoscia e sgomento l'evolversi degli eventi e non vi è stata materialmente la possibilità di reagire.

A volte ricordare i fatti aiuta a risollevarsi da un colpo così duro. Una cosa è certa: con questa terribile esperienza che non possiamo ancora considerare conclusa, ci si è resi conto che, fermandosi il turismo, si ferma larga parte dell'economia del Paese.

Doveva proprio scatenarsi una pandemia per capirlo fino in fondo?

Noi lo sappiamo da sempre: si tratta del settore che mette le ali al Paese in termini di produttività. Rappresenta il 13% del nostro Pil, è in grado di generare nuovi posti di lavoro (secondo i dati Eurostat sono 4,2 milioni i posti nati grazie al settore turistico).

Forse ora saranno tutti un po' più consapevoli dell'enorme valore del nostro comparto: gli italiani, le istituzioni, la politica, il Governo.

Con il decreto Rilancio si è tentato di risollevare la situazione. Sono state definite le misure per il sostegno al turismo (bonus vacanze, esenzione della prima rata Imu, fondo per la sanificazione etc.). Questo proprio perché si tratta del settore che ha forse pagato più duramente le conseguenze dell'epidemia, in primis per la contrazione degli arrivi internazionali e successivamente per le chiusure dovute alle misure di contenimento del contagio.

Ma siamo così provati che nulla al momento sembra sufficiente a ridare davvero ossigeno alle nostre imprese. Nulla se non la nostra forza e l'entusiasmo irrinunciabile.

È vero, per l'estate 2020 non ci faremo grandi illusioni: sappiamo che, con ciò che è successo, si tratterà di una stagione quasi persa e che non tutti saranno in grado di riprendersi completamente entro la stagione estiva a causa di una grossa crisi di liquidità. Ma se guardiamo al 2021 possiamo pensare che le nubi si diraderanno.

Ci auguriamo che gli italiani, malgrado tutto, possano godersi il proprio Paese e fare buone vacanze.

Bravilor Sprso

Nuova macchina da caffè ideale per B&B, alberghi, residence, suites.

**BRAVILOR
BONAMAT**

- Bean-to-cup: campana per chicchi di caffè da 300 gr
- Cappuccinatore integrato per latte fresco
- Uscita per l'acqua calda
- Tanica per l'acqua da 2,2 litri

Tutto in soli 21 cm, per non rinunciare al gusto di un espresso fresco con chicchi appena macinati, anche se hai poco spazio.



Bravilor Italia S.r.l.

Via Palermo 22
I-20090 Assago (MI)

T +39 02 8354 7208
info.it@bravilor.com

www.bravilor.com



Sommario **TURISMO D'ITALIA**

N. 50/51 - Aprile/Giugno 2020

**5 SI RIPARTE
DALL'ITALIA**
di Bernabò Bocca

Overview

8 Parma 2020+2021

9 Re-Open Eu
Europa in viaggio

Federalberghi

10 Il Bonus Vacanze

16 DL Rilancio
Audizione Federalberghi

22 Paper Affitti

24 Con Intesa Sanpaolo
per il rilancio

28 Le Terme dimenticate

31 "Accoglienza Sicura"
Manuale per le strutture

Hospitality

35 Protezione e sicurezza
Focus Sanificazione

43 Estate en plein air

47 **SPECIALE OUTDOOR**
Prodotti sotto il sole

56 **SPECIALE F&B**
Un caffè per ripartire

67 Webin-Era
Formazione a distanza
di Amina D'Addario

71 **HOTEL HUB**
Ritorno al business
di Giacomo Pini

77 Passepartout Reaction
Novità in videoconvention

GRANDI EVENTI

Parma Capitale 2020+2021

Parma sarà Capitale della Cultura 2020 + 2021. Con il Decreto Rilancio Parma è stata nominata Capitale Italiana della Cultura anche per il 2021. Un'esperienza iniziata ufficialmente il 16 febbraio 2018 con la nomina della città a Capitale Italiana per l'anno 2020 da parte del Mibact, esprimendo un programma ricco e articolato che avrebbe coinvolto l'intero territorio, oltre a Piacenza e Reggio Emilia. Poi, a marzo, tutto si è fermato per l'emergenza sanitaria, e allora la città, insieme alla Regione e con Piacenza e Reggio Emilia ha avanzato la richiesta di estendere il titolo all'anno successivo, trovando il sostegno anche delle città candidate

al bando nel frattempo aperto per il 2021, e infine accolta dal Governo con il Decreto Rilancio. Il programma del 2020+21, riparte sia con le attività già previste in calendario e rimaste in sospeso, sia con rinnovate riflessioni. Significativo è l'evento scelto per riaprire ufficialmente le attività: "Hospitale – Il futuro della memoria", pilastro del dossier di candidatura, che celebra la memoria storica del quartiere Oltretorrente e la sua vocazione. È inoltre già online la nuova app Parma2020+21, che consente di scoprire la Capitale Italiana della Cultura immergendosi digitalmente e organizzando il viaggio tra luoghi, opere, eventi, rassegne, mostre, installazioni e sapori.



CAMPAGNA MARKETING

The land of Venice: il Veneto riparte

Un piano di marketing da 2,3 milioni di euro accompagnato dal messaggio 'The Land of Venice'. Parte il rilancio turistico del Veneto, che coinvolgerà tutte le destinazioni turistiche del territorio e porrà un forte accento sull'aspetto della sicurezza. "Sulle immagini dei nostri territori – ha spiegato Federico Caner, assessore regionale Programmazione, Fondi Ue, Turismo e Commercio estero – campeggeranno una grande V e il bollino 'safe area', per assicurare che da noi viaggi, vacanze ed escursioni si svolgono in un ambiente controllato, in una regione dalla sanità eccellente, uscita dalla lotta al Covid-19 ancora più forte".



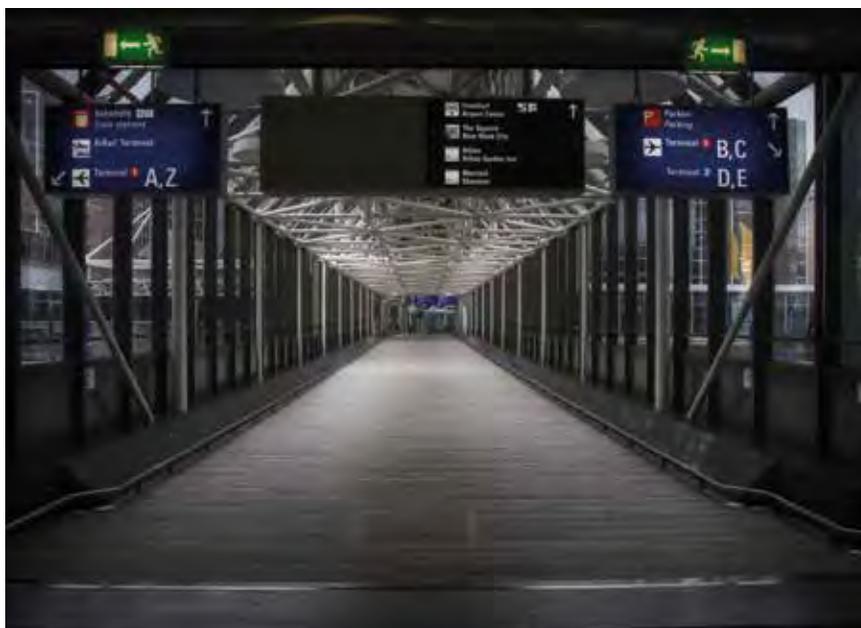
ORARIO ESTIVO

Trenitalia nel rilancio del turismo

Rilanciare il turismo nazionale nel pieno rispetto delle norme per il distanziamento delle persone e con la continua igienizzazione dei treni, insieme a una forte spinta alla digitalizzazione grazie alla nuova App Trenitalia. Sono questi i principali obiettivi dell'orario estivo di Trenitalia, che contiene novità per soddisfare le esigenze di mobilità di quanti sceglieranno il treno per i propri spostamenti di svago e turismo. Al centro dell'orario estivo 2020 di Trenitalia la ripartenza da Nord a Sud. Nuovi collegamenti con Frecciarossa e Frecciargento da Reggio Calabria a Torino e Venezia, una nuova corsa con Frecciarossa 1000 da Milano e Roma al Levante ligure, alla Versilia e all'Argentario e, per la prima volta, il Frecciargento che collega Firenze con la Puglia senza cambi intermedi. "Il rilancio del turismo nazionale è una delle priorità – conferma Gianfranco Battisti, a.d. e direttore generale Gruppo Fs Italiane –. I nuovi servizi permetteranno di scoprire le bellezze culturali e paesaggistiche, distribuendo i flussi turistici non solo nelle città ma anche nelle località di medie e piccole dimensioni".

TURISMO E SICUREZZA

Sul nuovo sito i viaggiatori possono accedere alle informazioni sulle misure applicate dai singoli Paesi



PIATTAFORMA WEB RE-OPEN EU

Europa in viaggio

La Commissione europea ha inaugurato Re-open Eu, piattaforma web per favorire la ripresa sicura dei viaggi e del turismo in tutta Europa. Fornisce informazioni pratiche fornite dagli Stati membri sulle restrizioni di viaggio, sulle misure di sicurezza e salute pubblica e altre informazioni sull’offerta turistica a livello nazionale e dell’Ue, che consentirà agli europei di prendere decisioni responsabili e consapevoli su come gestire i rischi residui connessi al coronavirus nel pianificare viaggi quest’estate e in seguito.

Re-open Eu fa parte del pacchetto turismo e trasporti della Commissione del 13 maggio 2020, lanciato per ripristinare la fiducia dei viaggiatori nell’Ue e aiutare il turismo europeo a ripartire in modo sicuro, in linea con le precauzioni sanitarie. Disponibile anche in versione mobile e nelle 24 lingue ufficiali dell’Ue, accentra in un unico sito le informazioni aggiornate della Commissione e degli Stati membri. Una mappa interattiva consentirà di consultare le informazioni, gli aggiornamenti e i consigli per ciascun Paese.

“Dopo settimane di confinamento, le frontiere interne dell’Unione europea stanno riaprendo – ha dichiarato Thierry Breton, commissario per il Mercato interno –. Il sito web Re-open Eu offrirà ai viaggiatori un facile accesso alle informazioni necessarie per programmare gli spostamenti con fiducia e non correre rischi durante il viaggio. Questo aiuterà anche i proprietari di alberghi e i piccoli

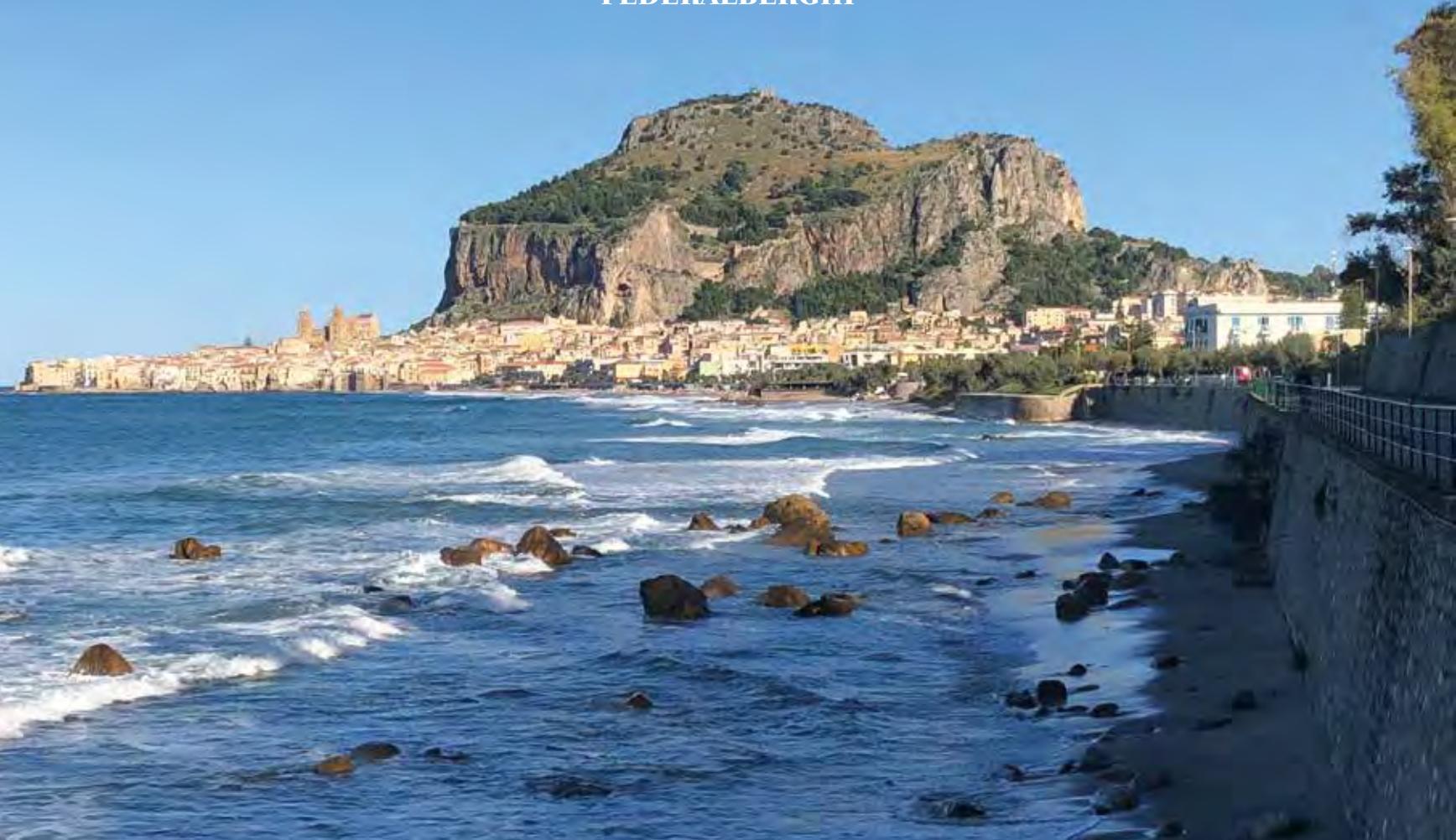
ristoratori delle città di tutta Europa a trarre ispirazione dalle soluzioni innovative sviluppate da altri”.

“Il vasto patrimonio culturale dell’Europa è uno dei nostri principali punti di forza – ha sottolineato Mariya Gabriel, commissaria per l’Innovazione, la Ricerca, la Cultura, l’Istruzione e i Giovani e responsabile del Centro comune di ricerca –. Tuttavia, l’impossibilità di viaggiare e la chiusura della maggior parte dei luoghi d’interesse in questi ultimi mesi sono state un duro colpo per la cultura e il turismo.

La piattaforma Re-open Eu offre informazioni aggiornate per consentirci di ricominciare a esplorare l’Europa in modo sicuro”. La piattaforma contiene informazioni sui sistemi dei buoni di sostegno, che consentono ai consumatori di dimostrare fedeltà al loro hotel o ristorante preferito acquistando buoni per futuri soggiorni o pasti dopo la riapertura, in modo da aiutare il settore alberghiero europeo a ripartire man mano che le restrizioni vengono revocate e le frontiere riaperte. I buoni di sostegno aiuteranno le imprese a superare i problemi di liquidità incassando per servizi che verranno forniti in un secondo momento.

L’importo pagato dal cliente va direttamente al prestatore di servizi.

Con la creazione della pagina dedicata a questo servizio la Commissione intende contribuire a collegare meglio le imprese partecipanti e i clienti interessati, in particolare quando viaggiano all’estero.



“Bonus vacanze”: indagine Federalberghi

Focus sul sentiment degli italiani rispetto allo strumento varato dal Governo per l'estate.
Bocca: “Chiediamo di migliorare la norma”

L'Agenzia delle Entrate ha fornito le indicazioni per richiedere e utilizzare il bonus vacanze, il contributo previsto dal Decreto Rilancio per le famiglie che intendono trascorrere le vacanze in Italia.

Federalberghi, con il supporto dell'Istituto Acs Marketing Solutions, ha realizzato un'indagine su un campione rappresentativo della popolazione italiana*, per sondare gli umori del mercato, che sembra aver apprezzato la novità.

L'80% degli italiani conosce o almeno ha sentito parlare del “Bonus vacanze”.

La percentuale sale al 91,6% se si considerano coloro che intendono fare una vacanza quest'estate.

Il 52,2% degli italiani che andranno in vacanza nel 2020 ha intenzione di richiedere il Bonus vacanze. Di questi, il 57% intende utilizzare il bonus entro settembre, mentre il 16,7% guarda ai mesi successivi. Infine, il 26,2% è ancora indeciso.

Sul fronte di coloro che andranno in vacanza senza richiedere il bonus, la motivazione principale (38,3%) è costituita dalla mancanza dei requisiti di reddito (il contributo spetta solo a chi ha un Isee in-

feriore a 40.000 euro), ma ben più ampia e la quota di coloro che, pur avendo diritto a beneficiarne, è esitante per vari motivi. Il sistema Federalberghi sta attivando due filoni di iniziative volte a colmare questo gap, per promuovere l'utilizzo del bonus.

Sul portale di Federalberghi (www.italyhotels.it) sarà disponibile l'elenco delle strutture turistico ricettive italiane disponibili ad accettare i bonus. È stata, intanto, lanciata una grande indagine online, per intervistare oltre 28.000 soci.

Sono inoltre allo studio accordi con il sistema bancario, per agevolare la cono-

*L'indagine è stata effettuata dall'Istituto Acs Marketing Solutions nel periodo compreso tra il 10 e il 15 giugno 2020 intervistando con il sistema Cati (interviste telefoniche) un campione di 3.000 italiani maggiorenni, rappresentativo di oltre 50 milioni di connazionali maggiorenni. Il campione è stato costruito in modo da rispecchiare fedelmente la popolazione di riferimento, tale da includere anche i minorenni, mediante l'assegnazione di precise quote in funzione di sesso, età, Grandi Ripartizioni Geografiche ed Ampiezza Centri.

Total Service Hotellerie Since 1918



GAMBA HOTEL: produzione e vendita di articoli tessili di alta gamma per letto, bagno e tavola.

GAMBA SERVICE: raggiunge i clienti top in tutta Italia, con un'offerta di noleggio di prodotti tessili tailor made di elevata qualità.

GAMBA CONTRACT: progettazione globale e fornitura di soluzioni chiavi in mano.

Gamba

www.gamba1918.it



scenza del nuovo istituto e delle procedure che gli albergatori dovranno seguire per ottenere il rimborso dei buoni da parte del sistema bancario.

“Non è un mistero che avremmo preferito un approccio diverso, che privilegiasse gli aiuti diretti alle imprese – ha detto Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi –. E speriamo ancora che il Parlamento migliori le caratteristiche del tax credit vacanze, ad esempio elevando la soglia Isee e facilitando la possibilità di incasso da parte degli albergatori. Ma in questo momento, con l’estate iniziata e un mercato a dir poco asfittico, è imperativo spingere sull’acceleratore per sfruttare al massimo le potenzialità offerte da questa misura, per la quale sono stati stanziati oltre 2,4 miliardi di euro”.

Il presidente di Federalberghi ha, inoltre, ribadito al Governo le priorità necessarie al comparto, nell’incontro con il Premier Conte e il Ministro Franceschini in occasione degli Stati Generali dell’Economia.

COME FUNZIONA IL BONUS VACANZE

Il “Bonus vacanze” è un contributo destinato alle famiglie che effettuano un soggiorno in una struttura ricettiva italiana, prenotando direttamente. L’importo è modulato secondo la numerosità del nucleo familiare: 500 euro per nucleo composto da tre o più persone; 300 euro da due persone; 150 euro da una persona. Possono ottenerlo i nuclei familiari con Isee sino a 40.000 euro. Il bonus potrà

essere richiesto e sarà erogato esclusivamente in forma digitale, mediante una App, e potrà essere speso nelle strutture ricettive italiane dal 1° luglio al 31 dicembre 2020. Per poter utilizzare l’agevolazione è necessario verificare preventivamente con il fornitore del servizio turistico che aderisca all’iniziativa e accetti il bonus. Lo sconto applicato come “Bonus vacanze” sarà rimborsato all’albergatore sotto forma di credito d’imposta utilizzabile, senza limiti di importo in compensazione, o cedibile anche a istituti di credito.

Il Bonus:

- può essere utilizzato da un solo componente del nucleo familiare, anche diverso dalla persona che lo ha richiesto;
- può essere speso in un’unica soluzione, presso un’unica struttura turistica ricettiva in Italia;
- è fruibile nella misura dell’80%, sotto forma di sconto immediato, per il pagamento dei servizi prestati dall’albergatore;
- il restante 20% potrà essere scaricato come detrazione di imposta, in sede di dichiarazione dei redditi, da parte del componente del nucleo familiare a cui viene fatturato il soggiorno (con fattura elettronica o documento commerciale).

Protocollo d’intesa con Abi

Abi e Federalberghi hanno stipulato un Protocollo di intesa per agire insieme affinché la misura del “Bonus vacanze” abbia un ampio e tempestivo utilizzo.

L’Agenzia delle Entrate ha emanato (il 17 giugno) il provvedimento attuativo del

“Bonus vacanze” che disciplina le modalità per l’utilizzo del credito d’imposta da parte dell’impresa turistico ricettiva e l’eventuale cessione del credito, anche alle banche.

Abi e Federalberghi con il tempestivo Protocollo di intesa intendono attivare inizia-

tive congiunte per diffondere la conoscenza della misura e sollecitare i propri rispettivi associati a contribuire fattivamente alla diffusione e all’applicazione della misura.

In particolare, Abi e Federalberghi intendono promuovere, mediante il coinvolgimento delle proprie strutture

organizzative locali, iniziative per favorire la conoscenza della misura e la definizione di accordi diretti volti a efficientare il processo di cessione del credito, in modo da mettere a disposizione risorse liquide aggiuntive per i fornitori di servizi turistico-ricettivi.



CleanService S.r.l.

www.pulizie.it

I nostri servizi



OUTSOURCING
ALBERGHIERO



SOLUZIONI PROFESSIONALI
PER IL PULITO



INTERVENTI
SPECIALI



CLEAN SERVICE: TUTTI I VANTAGGI

- Preventivi gratuiti immediati
- Qualità del servizio a prezzi competitivi
- Innovativi metodi di pulizia uniti ad attrezzature specifiche
- Alta qualità dei prodotti utilizzati
- Esperienza decennale che garantisce la riuscita di ogni intervento
- Capitolati personalizzati e scrupolosamente rispettati
- Attivi su tutto il territorio nazionale
- Certificazioni ISO 9001 e ISO 14001
- Certificazioni ISO 18001

**CHIAMA SUBITO
CLEAN SERVICE**

Preventivi immediati e gratuiti

**Chiedi una dimostrazione
di prova nel tuo hotel,
è gratis!**

Telefono 0765 389475

E-mail marketing@pulizie.it

www.pulizie.it



Una linea di cortesia ecologica, biodegradabile, compostabile. Accessori in bioplastica vegetale e dispenser per la riduzione dei rifiuti secondo la nuova normativa

ALBERGO SEMPRE PIÙ GREEN CON LE NUOVE BIOAMENITIES FAS ITALIA

Il tempo è ormai scaduto. Ripensare il business in termini di ecosostenibilità è la sfida che il mercato impone da subito al settore ricettivo. Lo esige il nuovo stile di vita dei clienti, sempre più orientati ad adottare comportamenti di consumo sostenibili per l'ambiente, e lo pretende la normativa europea. Entro il mese di luglio del 2021 la plastica monouso dovrà infatti essere bandita dagli hotel così come dovranno essere tenuti sotto stretto controllo la produzione di rifiuti, il consumo dell'acqua e dell'energia. Per supportare le strutture ricettive in questa importante e imprescindibile svolta green, **Fas Italia** - azienda specializzata in forniture per hotel - ha realizzato un'utilissima guida scaricabile gratuitamente dal sito aziendale e una **linea cortesia ecologica** totalmente **plastic free**.

La nuova gamma di prodotti **Bioamenities** comprende infatti accessori realizzati in bioplastica vegetale, quali cuffie, set da denti, set vanity, bicchieri e sacchetti per la biancheria sporca. «Tutti i prodotti - sotto-

lineano - sono **confezionati singolarmente con bustine biodegradabili**. Tra i più ricorrenti abbiamo la cuffia biodegradabile al cento per cento e l'**innovativo doccia-shampoo solido**, che consente di eliminare la produzione dei flaconcini di plastica fino ad oggi utilizzati per i liquidi».

Il ventaglio delle proposte FAS Italia comprende anche i prodotti cosmetici monouso realizzati con imballaggi in plastica riciclata e infine un'ampia gamma di linee cortesia in dispenser, sono ulteriori soluzioni che permettono di ridurre la plastica in albergo. Personalizzabili dall'hotel in base alle proprie peculiari esigenze, le linee cortesia eco sono



perfettamente adattabili alle preesistenti dotazioni per il bagno e per la doccia.

«Teniamo a sottolineare che questi prodotti assicurano lo stesso comfort di utilizzo rispetto a quelli tradizionali, garantendo sempre e comunque la soddisfazione del cliente», ricordano, aggiungendo che grazie alla loro composizione vegetale - per la maggior parte amido di mais, di patata o di frumento -, tutti i prodotti sono biodegradabili e compostabili. Una volta smaltiti si decompongono rapidamente, in un periodo che oscilla tra i sei e i ventiquattro mesi. Ritornando così nel ciclo naturale e contribuendo a preservare al meglio l'ambiente.

La **"Guida per un hotel ecosostenibile ed ecologico"** è scaricabile all'indirizzo: <https://www.fas-italia.it/guide-e-manuali/guida-green-hotel>
La gamma delle proposte FAS Italia è su www.fas-italia.it
Per informazioni: info@fas-italia.it, Tel. 055/47.05.36 - 055/24.79.578



PURIFICA L'ARIA PER PROTEGGERE I TUOI OSPITI ED IL TUO STAFF



CATTIVI ODORI, FUMO E ARIA MALSANA
in stanze ed aree comuni danno una pessima immagine della struttura alberghiera.



1 PERSONA SU 3 soffre di una forma allergica respiratoria (asma, riniti allergiche, dermatiti atopiche).



SALE MEETING E STANZE D'HOTEL sono un ricettacolo di malattie trasmissibili. **L'INFLUENZA** si trasmette anche tramite starnuti e tosse (fi no a 2 metri nell'aria).

Prova i benefici di dell'**ARIA PULITA AERAMAX** per gli hotel e le sale meeting.

Eliminano **odori, gas, vapori chimici** ed il **99,97%** di virus, germi, batteri, polveri sottili ed allergeni fino a una grandezza di **0.3 micron**.

CERTIFICATI: Testati sul virus dell'influenza con un'efficacia del 99,9%

EFFICIENTI: Consumano meno di una lampadina LED

EFFICACI: 3 ricambi completi d'aria all'ora c.a.

AFFIDABILI: Garantiti 5 anni

AUTOMATICI: Non necessitano di settaggi né di manutenzione

INTELLIGENTI: Tecnologia brevettata PureView che mostra in tempo reale la qualità dell'aria



AERAMAX PRO IV
FINO A 130mq

AERAMAX PRO III
FINO A 65mq

Decreto Rilancio

Audizione di Federalberghi

La sintesi dell'intervento del direttore generale di Federalberghi, Alessandro Nucara, alla Commissione V della Camera dei deputati

La Commissione V della Camera dei deputati ha svolto l'audizione di Federalberghi sul disegno di legge n. 2500, di conversione in legge del decreto-legge 19 maggio 2020, n. 34, recante misure urgenti in materia di salute, sostegno al lavoro e all'economia, nonché di politiche sociali connesse all'emergenza epidemiologica da Covid-19.

Federalberghi, nel rappresentare l'impatto devastante che l'emergenza epidemiologica ha prodotto sull'economia del turismo, ha ribadito la necessità di intervenire con urgenza in favore delle imprese, indicando puntualmente gli aspetti del decreto che devono essere migliorati e alcuni ulteriori temi che si richiede di sviluppare.

Tra le misure indicate come prioritarie vi sono l'integrazione salariale e gli incentivi per l'occupazione, il contributo a fondo perduto per le imprese che hanno subito un calo di fatturato, le tutele per le imprese in affitto, il potenziamento dell'esenzione Imu, la salvaguardia del settore termale, gli incentivi per la riqualificazione delle strutture, il sostegno alla domanda turistica.

Di seguito la sintesi dell'intervento del direttore generale di Federalberghi, Alessandro Massimo Nucara (nella foto).

Ringraziamo il Presidente e gli onorevoli deputati, per averci offerto l'opportunità di rappresentare il nostro parere sul disegno di legge n. 2500.

SCENARIO

Dobbiamo purtroppo dirvi che il mercato è ancora completamente fermo. Si sente parlare di riapertura e di ripartenza, ma gli alberghi sono in prevalenza chiusi,

anche se non c'è mai stato un provvedimento che ne ha imposto la chiusura. Gli alberghi sono chiusi perché non ci sono clienti e non ci sono clienti perché è vietato viaggiare. Sino al 3 giugno impossibile spostarsi da una regione a un'altra. Si ipo-



tizza che le frontiere italiane possano riaprire il 15 giugno, ma non è chiaro se gli altri Paesi apriranno i varchi. Molti hanno consumato le ferie ad agosto, tanti hanno visto il proprio reddito ridotto a causa della cassa integrazione o della contrazione dei consumi e dal blocco delle attività, tanti altri quest'estate – pur disponendo di reddito e tempo – rinunceranno alle vacanze per recuperare parte del tempo perduto. Per non parlare della mancanza degli stranieri, che costituiscono il 50% dei 430 milioni di pernottamenti che si registrano ogni anno negli esercizi ricettivi italiani. Incideranno anche la riduzione della capacità dei mezzi di trasporto, la cancellazione degli eventi e i timori di varia natura che comprensibilmente animano le persone. Ed infatti le prenotazioni

languono, anche per i periodi non interessati da provvedimenti restrittivi, anche per il mese di agosto. Secondo un rapporto Enit, che pure in alcuni passi indulge ad un cauto ottimismo, le prenotazioni aeree per il mese di giugno registrano un calo degli arrivi dagli Usa del 91%. Secondo il modello econometrico del Centro studi di Federalberghi, c'è da attendersi una contrazione annua del fatturato delle attività ricettive superiore al 70%. Oltre 17 miliardi di euro e 305 milioni di presenze andati in fumo. Il turismo, che è stato il primo settore economico a entrare nella crisi, probabilmente sarà l'ultimo ad uscirne. Da questi dati e da questo dato di fatto dobbiamo partire per analizzare il decreto di cui parliamo oggi. Perché se non si prende coscienza del fatto che il turismo ha bisogno di un'attenzione speciale e di misure speciali, non riusciremo a risolverlo.

Veniamo adesso al merito del decreto. In questa sede, segnalerò alcuni temi, limitandomi alle linee generali, riservandomi di farvi avere nei prossimi giorni un dossier che tratterà anche altri argomenti ed entrerà nel dettaglio di ciascuno, con proposte concrete.

MISURE PER IL LAVORO

Darò un solo dato, per rappresentare le dimensioni del fenomeno. Il settore turismo (alberghi, ristoranti, bar, agenzie viaggi, terme, ecc.), nel mese di febbraio di un anno normale dà lavoro a poco più di un milione di dipendenti. Che diventano un milione e mezzo ad agosto. Ad oggi, sono rarissimi i casi di lavoratori stagionali che sono stati ri-assunti. E la quasi

totalità di coloro che erano in servizio a febbraio sono in cassa integrazione. Mezzo milione di famiglie senza reddito ed un milione sull'orlo del precipizio. Le misure contenute nei vari decreti vanno nella direzione giusta, ma devono essere rese effettive (ci sono ancora ritardi sulla cassa integrazione) e devono essere potenziate.

INCENTIVI PER CHI DÀ LAVORO

Dobbiamo aiutare le imprese che sono disposte a rischiare, ad aprire, ad assumere. Con incentivi per chi richiama i lavoratori dalla cassa integrazione e per chi effettua assunzioni stagionali. Con le stesse risorse, anziché dare 600 euro a chi sta a casa, potremmo fiscalizzare i contributi di chi viene richiamato in servizio. Lo Stato spende la stessa cifra e il lavoratore incassa il doppio.

TUTELE PER CHI NON HA LAVORO

Sappiamo che le 18 settimane di integrazione salariale non basteranno (articoli 68 e 70 del decreto). Per chi ha iniziato a utilizzare la cassa integrazione il 23 febbraio, le 18 settimane scadono il 28 giugno, ben prima del momento in cui si potrà tornare a pieno regime. Occorre trarre la fine dell'anno. Occorrono anche misure per tutelare i lavoratori che non saranno assunti. Segnalo che c'è qualcosa che non va nell'indennità per i lavoratori stagionali (articolo 84). Troppe domande vengono respinte. Alla data del 25 maggio, su 430mila domande presentate, ne sono state accolte circa 180mila, il 41%. Le domande respinte o in istruttoria sono circa 250.000. Sembra che il problema dipenda dal significato che l'Inps attribuisce a un codice amministrativo. In un Paese normale basterebbe cambiare il codice. Considerando che viviamo in un paese speciale, siamo costretti a chiedervi di cambiare la legge.

ADATTABILITÀ

Le politiche attive del lavoro si realizzano anche promuovendo la capacità di adattamento tempestivo alle variazioni della domanda. Nei prossimi mesi dovremo

confrontarci con un mercato asfittico e ballerino, che lavorerà a singhiozzo. Occorre liberare da ogni vincolo tutti gli strumenti che consentono alle imprese di navigare a vista, inclusi i voucher. Nessuna occasione di lavoro deve andare sprecata sull'altare delle dispute ideologiche. Se ci sarà lavoro per un weekend assumeremo per un weekend, se ci sarà lavoro per una settimana assumeremo per una settimana. Segnalo che non ci ha convinto la recente circolare del Ministero del Lavoro, concernente le proroghe dei contratti a termine sino al 30 agosto (articolo 93). Per dirla in breve, il Ministero ritiene che la flessibilità che è stata concessa sulle causali e sui rinnovi scada alla mezzanotte del 30 agosto, come la Carrozza di Cenerentola. Anche in questo caso, non c'è tempo per disquisire. Noi abbiamo bisogno di flessibilità per poter lavorare anche nei mesi successivi. E quindi vi chiediamo di cambiare la norma, spostando la deadline al 10 gennaio 2021, al termine delle vacanze fine anno.

CONTRIBUTO A FONDO PERDUTO

Il contributo (articolo 25) spetta a chi abbia subito una riduzione di almeno due terzi del fatturato del mese di aprile. Nel

settore turismo, tale impostazione presenta dei limiti evidenti in relazione alle imprese ed alle località che nel mese di aprile 2019 hanno osservato un periodo di chiusura stagionale. Non viene considerato il danno subito dalla montagna, che ha visto svanire il fatturato di marzo legato alle settimane bianche. O quello subito dalle imprese del mare, che riaprono i battenti a maggio. Richiediamo che ogni impresa possa calcolare il contributo assumendo a riferimento il mese in cui ha subito il maggior danno. Più in generale, chiediamo che – per il nostro settore – la misura non venga limitata ad un solo mese.

IMU

Abbiamo apprezzato la norma che esenta le imprese turistiche ricettive dal pagamento della prima rata dell'imposta municipale propria (articolo 177). Riteniamo che la norma vada nella direzione giusta e che la misura vada potenziata, estendendola alla seconda rata. Segnaliamo un effetto negativo, probabilmente non voluto, derivante dall'aver limitato l'applicazione della norma ai casi in cui il proprietario dell'immobile è anche il gestore della struttura ricettiva. La conseguenza è che il beneficio non si applica

Segue a pag. 18 ►

IL PRESIDENTE BOCCA AGLI STATI GENERALI DELL'ECONOMIA

Il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, è intervenuto nell'ambito dell'incontro agli Stati Generali dell'Economia con il presidente del consiglio Conte ed il ministro Franceschini. In questa occasione, Bocca ha ricordato al Governo la necessità di irrobustire le misure di sostegno previste dal decreto, anche recependo con urgenza alcune misure previste dal Piano redatto dal Comitato degli esperti. "Le nostre priorità - ha ribadito il presidente degli albergatori - spaziano dalla proroga della cassa integrazione alla riduzione del costo del lavoro per le imprese che ripartono, passando per le peculiarità delle imprese in affitto e per la riduzione della pressione fiscale sugli immobili strumentali. Tutto ciò - ha aggiunto - senza dimenticare le problematiche connesse alla riqualificazione delle strutture ricettive, alla concorrenza sleale esercitata dalla miriade di appartamenti abusivi che inquinano il mercato e all'abuso di potere dominante dei portali di prenotazione che vessano sistematicamente gli hotel".



anche nei casi in cui – come frequentemente accade – proprietà dell’immobile e gestione dell’azienda siano in capo a soggetti diversi solo formalmente. Ad esempio, l’immobile dato in comodato dai genitori ai figli. Oppure una srl di gestione alberghiera composta dai membri della famiglia che possiede l’immobile. A ben vedere, c’è anche il caso dell’alberatore che non riesce a pagare l’affitto. E il proprietario dell’immobile si ritrova senza reddito e senza sgravio Imu. Noi riteniamo che la soluzione più semplice risieda nell’applicare questa misura a tutti gli immobili turistico ricettivi, prevedendo – per i casi in cui l’imposta non è pagata dal gestore – che il beneficiario sia obbligato a traslare il vantaggio sul gestore stesso.

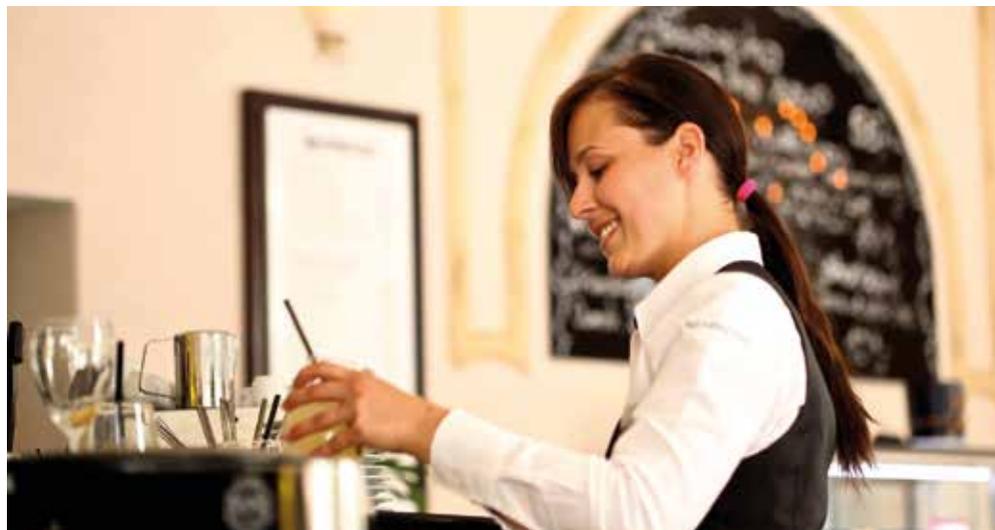
AFFITTI

Anche la norma sugli affitti (articolo 28) ha bisogno di una messa a punto, per arrivare a coprire tutta la stagione estiva. Le aziende in affitto sono circa il 50% del totale, sono ovviamente soggette al calo della domanda come le altre, ma hanno un problema in più. Ne approfittiamo per dire che Federalberghi ed Ernst & Young hanno realizzato uno studio che offre elementi utili per favorire la rinegoziazione degli accordi tra proprietari e gestori. Lo studio dimostra in maniera chiara che, in assenza di un accordo, tutti ci rimettono. E lo strumento del credito d’imposta, così come la proposta sull’Imu, può aiutare la definizione di un’intesa.

ANCHE LA NORMA SUGLI AFFITTI HA BISOGNO DI UNA MESSA A PUNTO

TERME

Alcuni articoli del decreto menzionano esplicitamente le attività termali. È una circostanza che apprezziamo, in quanto le terme costituiscono una componente importante del sistema d’offerta turistica. Ed è una componente in sofferenza, da ben prima che arrivasse la pandemia. Soffrono gli stabilimenti termali, soffrono le imprese alberghiere che hanno al proprio interno stabilimenti termali,



soffrono le località termali, in cui le terme costituiscono il fulcro su cui si regge l’economia del territorio. Presenteremo delle proposte volte a investire sul comparto. Ci saranno anche misure che non comportano costi aggiuntivi. Ad esempio, sui fondi destinati alle cure termali che non sono stati utilizzati a causa del lockdown. O sulla possibilità di utilizzare le 9 settimane di integrazione salariale in via continuativa, come già previsto per altri comparti del settore turismo.

INCENTIVI PER LA RIQUALIFICAZIONE

Il blocco totale dell’attività, oltre a provocare tanti danni e tanta sofferenza, può paradossalmente offrire un’opportunità, perché realizza una finestra temporale ampia, che potrebbe essere utilizzata per la realizzazione di lavori di riqualificazione. A tal fine, proponiamo una piena applicazione alle imprese turistico ricettive degli strumenti di incentivazione esistenti. Cito

tre esempi: la possibilità di utilizzare il bonus facciate anche oltre il periodo originariamente previsto, e su tutto il territorio comunale; la riattivazione del credito d’imposta sugli investimenti previsto dalla legge n.388 del 2000; l’estensione del cosiddetto ecobonus alle strutture ricettive (articolo 119). Sull’ecobonus, desideriamo inoltre sottolineare che se la misura venisse estesa alle seconde case, come qualcuno propone, senza prevedere un’analoga misura in favore delle imprese, si avrebbe l’effetto paradossale di finanziare

la concorrenza sleale. Sarebbe cioè finanziata la ristrutturazione delle centinaia di migliaia di appartamenti che oggi inquinano il mercato turistico, esercitando abusivamente l’attività ricettiva sotto le mentite spoglie del contratto di locazione.

TAX CREDIT VACANZE

Apprezziamo l’intento della norma volta ad incentivare le vacanze in Italia (articolo 176), ma, guardando al complesso delle risorse che il decreto dedica al settore, riteniamo che possa essere valutata la possibilità di riequilibrarne il peso, a favore di misure che producano un impatto diretto sulle imprese ricettive, ad esempio abolendo la seconda rata dell’Imu. Per quanto riguarda gli aspetti operativi della misura, proponiamo che venga elevata la soglia Isee di riferimento (almeno a 50.000 euro) e che venga consentito di detrarre più del 100% (come per l’ecobonus) anche al fine di recuperare le risorse necessarie per compensare il ruolo del cessionario. Inoltre, sempre al fine di agevolare l’utilizzazione del credito, sarebbe opportuno chiarire che il bonus può essere compensato con tutte le partite del modello F24, incluse le imposte locali.

IMPOSTA DI SOGGIORNO

È un bene che sia stata fatta chiarezza in merito al sistema sanzionatorio applicabile in relazione all’imposta di soggiorno (articolo 180). A causa di un vuoto normativo, si era creata una situazione paradossale, che determinava una sanzione penale importante (reclusione da quattro anni a dieci anni e sei mesi) anche per chi

Segue a pag. 20 ►

CONTRACT COLLECTION



CAMERE DA
LETTO PER HOTEL



CUCINE
MONOBLOCCO
PER RESIDENCE



DAL 1960
60^o
ANNIVERSARIO

POLLINI
CONTRACT DIVISION

Statale Via Emilia, 3862 - 47020 - Budrio di Longiano (FC) - Italy
Tel. +39 0547-58050 - Fax +39 0547-58778 -
pollini@pollinimobili.it - www.pollinimobili.it -  Mobili Pollini

avesse tardato di un giorno o omesso il versamento di un euro.

E quest'anno, con la crisi di liquidità che corre, in molti avrebbero subito, dopo il danno causato dalla pandemia, la beffa della sanzione penale. La norma introduce, però, un nuovo appesantimento burocratico, una denuncia annuale, che si aggiunge agli obblighi di rendicontazione periodica previsti dai regolamenti comunali. Inoltre, per l'omessa presentazione della dichiarazione si prevede l'applicazione della sanzione amministrativa dal 100 al 200% dell'importo dovuto, sanzione che si aggiunge alla sanzione amministrativa tributaria. Riteniamo che non vi sia nessun bisogno di questa duplicazione. Una comunicazione ed una sanzione sono più che sufficienti.

ELECTION DAY

In questi giorni, è in discussione l'ipotesi di svolgere l'election day a settembre. Non sta a noi entrare nel merito delle ragioni che inducono le forze politiche a sostenere l'una o l'altra tesi. Di certo, non v'è dubbio che lo spostamento della data sarebbe utile all'economia del turismo. Se fosse confermata la data di settembre, risulterebbe bruciato un weekend turisti-

co, uno degli ultimi di quella che sarà la stagione più breve della storia. I weekend sacrificati diventeranno due nei casi in cui si renderà necessario il ricorso al ballottaggio. È un lusso che non ci possiamo permettere.

SCUOLE

Sempre a proposito di settembre, merita ricordare il dibattito sull'opportunità di riaprire le scuole a settembre. Pur consapevoli che la decisione deve guardare in via primaria agli interessi degli studenti, sommamente segnaliamo che, se l'anno scolastico iniziasse qualche settimana dopo, i lavoratori e le imprese del nostro settore potrebbero trarne beneficio. Non è necessario ridurre la durata del calendario scolastico, è sufficiente uno slittamento della data di inizio. Sempre in tema di scuole, stiamo riflettendo sul servizio che le nostre aziende potrebbero offrire agli istituti che dovranno procurarsi nuovi spazi, per far fronte all'obbligo di distanziamento. Penso alle sale riunioni e agli altri spazi comuni di tutti gli alberghi. E alla possibilità di riconvertire tutti gli spazi degli alberghi in tutte le località stagionali. Potrebbe essere l'uovo di Colombo, a un costo contenuto.

PROMOZIONE TURISTICA

Concludo con tre considerazioni sulla promozione turistica (articolo 179). Condividiamo l'intento di potenziare la promozione verso l'Italia; quest'anno ce ne sarà molto bisogno; occorre farlo, farlo bene, farlo presto; e probabilmente venti milioni sono pochi. Le notizie che provengono dalla vicina Francia, in cui lo Stato ha deciso di realizzare un grande portale nazionale che aiuti le imprese ad affrancarsi dallo strapotere delle online travel agencies, ci inducono a pensare che anche l'Italia potrebbe realizzare uno strumento simile. Notiamo con stupore come le disposizioni che prevedono la riorganizzazione del Consiglio di Amministrazione dell'Enit abbiano completamente dimenticato il ruolo delle imprese; ci auguriamo vivamente che si tratti di una svista, che chiediamo di rettificare.

Ringraziando per l'attenzione, rimango a disposizione per ogni approfondimento e mi riservo di farvi avere nei prossimi giorni alcune proposte di emendamenti volte a realizzare gli obiettivi e ad apportare i correttivi che ho indicato nel corso dell'intervento.

EBNT: NUCARA NUOVO PRESIDENTE



L'Ente Bilaterale Nazionale del settore Turismo rinnova gli organi sociali e istituisce un fondo straordinario di sostegno al reddito e alla sicurezza.

È la sintesi di quanto avvenuto al termine dell'Assemblea dell'Ebnt, l'organismo paritetico costituito dalle organizzazioni nazionali maggiormente rappresentative delle imprese e dei lavoratori del settore Turismo (Federalberghi, Fipe, Faita, Fiavet, Filcams Cgil, Fisascas Cisl e Uiltucs), in rappresentanza di oltre duecentomila imprese e un milione e quattrocentomila lavoratori dipendenti.

L'Assemblea ha eletto gli organi sociali Ebnt per il prossimo quadriennio: il nuovo presidente è Alessandro Massimo Nucara, direttore generale di Federalberghi; il vicepresidente è Stefano Franzoni, segretario nazionale di Uiltucs.

Faranno parte del Consiglio anche Gianni Battaiola (Federalberghi), Michele Carpinetti (Filcams), Aldo Cursano (Fipe), Cecilia De Pantz (Filcams), Fabrizio Ferrari (Fisascas), Giorgio Godeas (Faita), Gabriele Fiorino (Uiltucs), Ivana Ielinic (Fiavet), Riccardo Orlandi (Fipe), Elena Maria Vanelli (Fisascas).

L'Assemblea ha altresì provveduto all'aggiornamento del bilancio preventivo, attivando un fondo straordinario per il cofinanziamento delle iniziative realizzate dagli enti bilaterali territoriali in materia di sostegno al reddito e di prevenzione della sicurezza nei luoghi di lavoro per far fronte all'emergenza Covid-19.

OLI

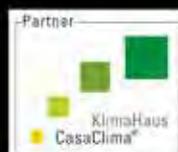
NEW HAPPY AIR

La soluzione eco-sostenibile che garantisce un bagno fresco e pulito, aspirando silenziosamente i cattivi odori direttamente dal WC e i vapori della doccia, attraverso una placca bianca dal design elegante.



Oli S.r.l.
Località Piani di Mura
25070 Casto (BS)
Italy

T (+39) 0365 890611
F (+39) 0365 879922
www.oli-world.com
info@olisrl.it



Inspired by water...

Immobili alberghieri: 'Paper locazioni'

Da Federalberghi e EY Hospitality lo studio "Affitto sostenibile: la forza dell'equilibrio"

In questo periodo di drammatica crisi del settore turistico-ricettivo – con il 97% degli hotel italiani chiusi da marzo, il 50% dei quali in regime d'affitto a zero ricavi – Federalberghi e Ernst & Young Hospitality hanno redatto un Paper volto a supportare la ridefinizione dei rapporti contrattuali tra proprietari e conduttori di immobili.

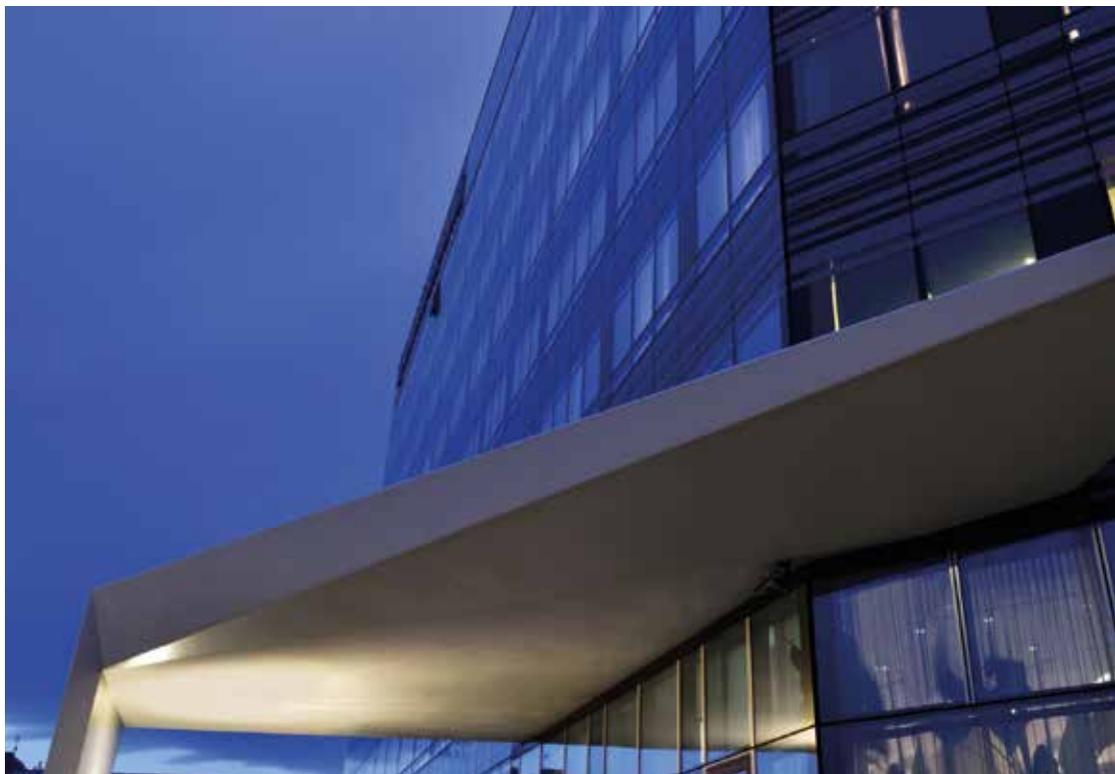
“Affitto sostenibile: la forza dell'equilibrio” è il titolo dello studio curato da Walter Pecoraro, consigliere nazionale di Federalberghi, e da Fabio Braidotti, Associate Partner EY Hospitality.

Il Paper inquadra gli alberghi gestiti attraverso affitto e locazione, analizzando le fonti di ricavo di proprietari e conduttori, la struttura dei loro rispettivi costi ed i flussi di cassa che possono permettere ad entrambi di mantenere la propria stabilità economico finanziaria, per arrivare al concetto di “affitto sostenibile”.

Lo stress test simula tre diversi livelli di calo del fatturato, e come questo incide sui parametri di sostenibilità del canone sia dal punto di vista del conduttore che del proprietario.

Ne risultano, percentuali alla mano, i vantaggi effettivi di un approccio improntato alla collaborazione, che possa permettere, con il parziale sacrificio momentaneo di entrambe le parti, la sopravvivenza dell'azienda alberghiera ed il successivo pronto ristoro del proprietario dell'immobile.

“La finalità di questo lavoro – afferma Walter Pecoraro – è aiutare la sopravvivenza di un asset fondamentale dell'economia italiana, anche dal punto di vista infrastrutturale, che oggi rischia di scomparire. La negoziazione di un affitto



commisurato al fatturato può permettere a conduttori e proprietari, dopo aver sofferto insieme, di ripartire più forti e con meno difficoltà”.

Dal Paper emerge l'importanza della trasparenza e della flessibilità nei rapporti, come sottolinea Fabio Braidotti: “Non abbiamo cercato di dare soluzioni unilaterali, ma indicazioni utili, basate sulla concretezza e sulle caratteristiche di contingenza e temporalità della crisi che sta vivendo il nostro settore”.

In poche parole: allo stato attuale appare imprescindibile un approccio negoziale collaborativo. La scelta di collaborare non rappresenta un'opzione ma una necessità.

Secondo il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, “se si coopera si esce

dalla crisi senza eccessivi danni per entrambe le parti, mentre con la rigidità ed il contenzioso si perde entrambi.”

“In parallelo – conclude Bocca – Federalberghi continuerà a sollecitare l'attenzione del Governo e del Parlamento sulla situazione delle imprese in affitto, con l'obiettivo di migliorare i contenuti del decreto Rilancio, come abbiamo chiesto durante un'audizione in Commissione Bilancio alla Camera dei deputati. In particolare, proponiamo di incrementare l'intensità dell'aiuto previsto per l'affitto d'azienda, che attualmente è la metà di quanto previsto per la locazione classica e prolungare per entrambe le categorie la durata del credito d'imposta, attualmente limitata a tre mesi.



Il Presidente della Repubblica accoglie Bernabò Bocca

Federalberghi al Quirinale

Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha ricevuto una delegazione nel settantesimo anniversario della fondazione

Il Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, ha ricevuto al Quirinale il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, assieme ad una delegazione di consiglieri della Giunta nazionale.

Si è trattato di un evento avvenuto il 29 gennaio scorso, che la Federazione ha vissuto con grande orgoglio proprio nel settantesimo anniversario della sua fondazione, una ricorrenza alla quale l'incontro con la massima carica dello Stato ha consegnato particolare solennità.

In occasione della visita istituzionale, la delegazione guidata dal presidente Bocca ha potuto rappresentare al Presidente Mattarella l'importanza del comparto turistico, caratterizzato da oltre 250mila imprese e sostenuto da 2 milioni di lavoratori. La Federalberghi ha poi manifestato al Capo dello Stato le proprie preoccupazioni riguardo la discontinua attenzione che la politica riserva ad un settore così prezioso per l'economia del Paese.

Dopo aver ricordato l'umanità della categoria degli albergatori che, nell'ombra e silenziosamente, si è spesso trovata ad operare per il bene sociale, la visita al Quirinale con il Presidente Mattarel-

la si è conclusa con l'augurio di vedere sempre confermata nel nostro Paese la fiducia nelle straordinarie ed indiscusse potenzialità che il turismo rappresenta per l'Italia.



Un momento dell'incontro con una delegazione di consiglieri della Giunta nazionale Federalberghi guidata da Bernabò Bocca



Il Presidente Mattarella a colloquio con Bernabò Bocca

*Foto scattate prima del Dpcm del 4/3/2020

Intesa Sanpaolo: insieme per il rilancio

Accordo con iniziative condivise, tra cui la sospensione straordinaria sino a 24 mesi dei finanziamenti a medio-lungo termine in essere, rivolta al settore turistico-alberghiero per la sola quota capitale o l'intera rata



Intesa Sanpaolo e Federalberghi hanno condiviso l'urgenza e la necessità di attivare un pacchetto di soluzioni dedicato alle aziende rappresentate dall'associazione, che consenta loro di superare un periodo più lungo di difficoltà, di salvaguardare l'occupazione e di porre le basi per una ripresa sicuramente posticipata rispetto ad altri settori dell'economia.

Intesa Sanpaolo ritiene il turismo una delle principali leve di attrazione del nostro Paese, grazie a un vasto patrimonio diffuso – materiale e immateriale, culturale e naturale – e rappresenta una componente strategica dell'intera economia italiana anche in prospettiva futura.

L'offerta ricettiva italiana, infatti, si caratterizza per la prevalente presenza di micro/piccole imprese che, per affrontare l'attuale sfida emergenziale, hanno la necessità di investire nelle proprie strutture, con l'introduzione di azioni mitigative della mobilità nazionale, in riferimento, soprattutto, all'attuale stagione estiva.

L'iniziativa è parte integrante delle misure straordinarie già avviate da Intesa Sanpaolo a sostegno dell'economia, delle imprese e delle famiglie italiane, anche grazie alle misure varate dal Governo. In questo quadro, le realtà associate a

**L'accordo rientra
nelle misure
straordinarie
a sostegno
dell'economia**

Segue a pag. 26 ►

BLASTNESS NEL 2020 SCOMMETTE E INVESTE SUL FUTURO DEGLI HOTEL INDIPENDENTI

Oggi le strutture alberghiere sono chiamate a reinventarsi nel più breve tempo possibile per affrontare un mercato fortemente mutato. Il concetto chiave secondo Blastness, partner degli albergatori italiani da 15 anni, è agire adesso per affrontare al meglio la ripresa. Come? Investendo sul futuro. Quando? Ora.

Lo sforzo maggiore, secondo l'azienda guidata da Andrea Delfini «deve essere orientato al futuro per affrontare un mercato sempre più digitale, veloce e competitivo». Per gli hotel sarà sempre più strategico ottimizzare i canali, i mercati e la segmentazione, massimizzare la capacità di acquisire nuovi clienti e disintermediare rispetto alle Online Travel Agencies per incentivare l'acquisto diretto di camere. Agli albergatori è richiesto di sviluppare nuove attività, attenzioni e investimenti per migliorare la propria presenza online e incrementare le proprie marginalità.

Blastness che dal 2004 offre agli hotel indipendenti strumenti per sfruttare al meglio le opportunità del mercato digitale, ha studiato soluzioni contrattuali per supportarli finanziariamente nel 2020. L'azienda è pronta a investire sul loro futuro pur sapendo che il suo compenso arriverà quando le strutture ricettive ricominceranno a guadagnare.

In concreto Blastness offre la possibilità di stipulare un contratto di partnership a



medio termine che prevede l'implementazione dei sistemi e dei servizi nel 2020 e un tempo di copertura dell'investimento in relazione al raggiungimento di obiettivi di fatturato e di performance nel quinquennio 2021-2025. L'azienda ha messo a punto inoltre contratti di fornitura rateizzata per l'acquisto di tecnologie e servizi. Il vantaggio consiste nella possibilità di rateizzare l'investimento nel triennio 2021-2023 senza interessi, con un periodo di "pre-ammortamento" fino a dicembre 2020. In un contesto di accelerazione della digitalizzazione, è evidente come



sia fondamentale investire in campagne di advertising online. Per questo Blastness propone campagne *Pay Per Click* sui principali motori di ricerca, meta-motori e social network, a compenso variabile in base al valore delle prenotazioni tracciate.

Sono queste le soluzioni personalizzate e flessibili ideate dall'azienda non solo per superare questo momento di difficoltà e cambiamento ma anche per guardare, insieme agli hotel, al futuro della distribuzione elettronica di camere.

www.blastness.com



partnership

Tempo di copertura dell'investimento
2021 - 2025

5
anni

il pagamento delle tecnologie e dei servizi forniti avviene in relazione agli effettivi incassi dell'hotel



WIN I WIN



fornitura rateizzata

Tempo di copertura a interessi ZERO
2021 - 2023

3
anni

Rate agevolate e personalizzate di «preammortamento» fino a Dicembre 2020



Campagne Pay Per Click a compenso variabile in base al valore delle prenotazioni tracciate

Google Ads Google Hotel Ads
Microsoft | Advertising verizon media Yandex
Bing YAHOO! TripAdvisor trivago
facebook Instagram

Federalberghi potranno accedere alle seguenti misure straordinarie:

- Sospensione straordinaria sino a 24 mesi dei finanziamenti a medio-lungo termine in essere, rivolta al solo settore turistico-alberghiero per la sola quota capitale o per l'intera rata, e richiedibile entro il 30 giugno 2020 in alternativa alla moratoria di Legge prevista dal DL Cura Italia;

- Nuovi finanziamenti per le imprese di tutto il territorio nazionale a supporto della gestione del circolante, declinata attraverso linee di credito aggiuntive rispetto a quelle preesistenti, nella formula del 18 mesi -1 giorno, con sei mesi di pre-ammortamento;

- Supporto per la liquidità rivolto ai clienti Intesa Sanpaolo, e tra questi le imprese associate Federalberghi, grazie a linee di credito già deliberate a loro favore e ora messe a disposizione per finalità ampie e flessibili, quali la gestione dei pagamenti urgenti;

- Soluzione per gli investimenti e la liquidità attraverso finanziamenti a medio-lungo termine, di durata fino a 72 mesi e con un preammortamento che potrà arrivare sino a 36 mesi.

In aggiunta, Intesa Sanpaolo e Federalberghi hanno deciso di avviare – attraverso la costituzione di tavoli di lavoro comuni – un percorso congiunto volto a individuare tutte le azioni da intraprendere, in coerenza con le norme di legge, al fine di mettere in campo i migliori stru-

menti – non solo finanziari – di accompagnamento delle imprese per sostenerne l'immediato rilancio.

In particolare, Intesa Sanpaolo potrà accompagnare le aziende aderenti a Federalberghi, attraverso azioni e strumenti concreti, al fine di fornire supporto finanziario alle imprese mediante l'attivazione di finanziamenti tailor made per la realizzazione, l'ampliamento e il miglioramento delle strutture ricettive; nonché l'apertura di credito stagionale a breve termine per esigenze di liquidità e anticipo sulle prenotazioni dei soggiorni, rimborsabili anche attraverso gli incassi derivanti dall'operatività dei Pos.

Verranno, infine, messe a disposizione degli associati anche le competenze che Intesa Sanpaolo ha maturato nel settore attraverso il proprio Desk Turismo: un team di risorse dedicate in grado di assistere le imprese dalla valutazione dei progetti di investimento alla predisposizione del business plan. In aggiunta, completeranno l'offerta, l'accesso per tutti gli associati al plafond Circular Economy della banca, alla piattaforma digitale di formazione del Gruppo; così come la messa a disposizione delle più moderne tecnologie legate agli strumenti di incasso e pagamento; e, attraverso Intesa Sanpaolo Forvalue, la disponibilità di servizi non finanziari, di e-commerce e di strumenti per favorire lo smart working. Da ultimo, le imprese potranno utilizzare la piattaforma Welfare Hub, dove sono di-

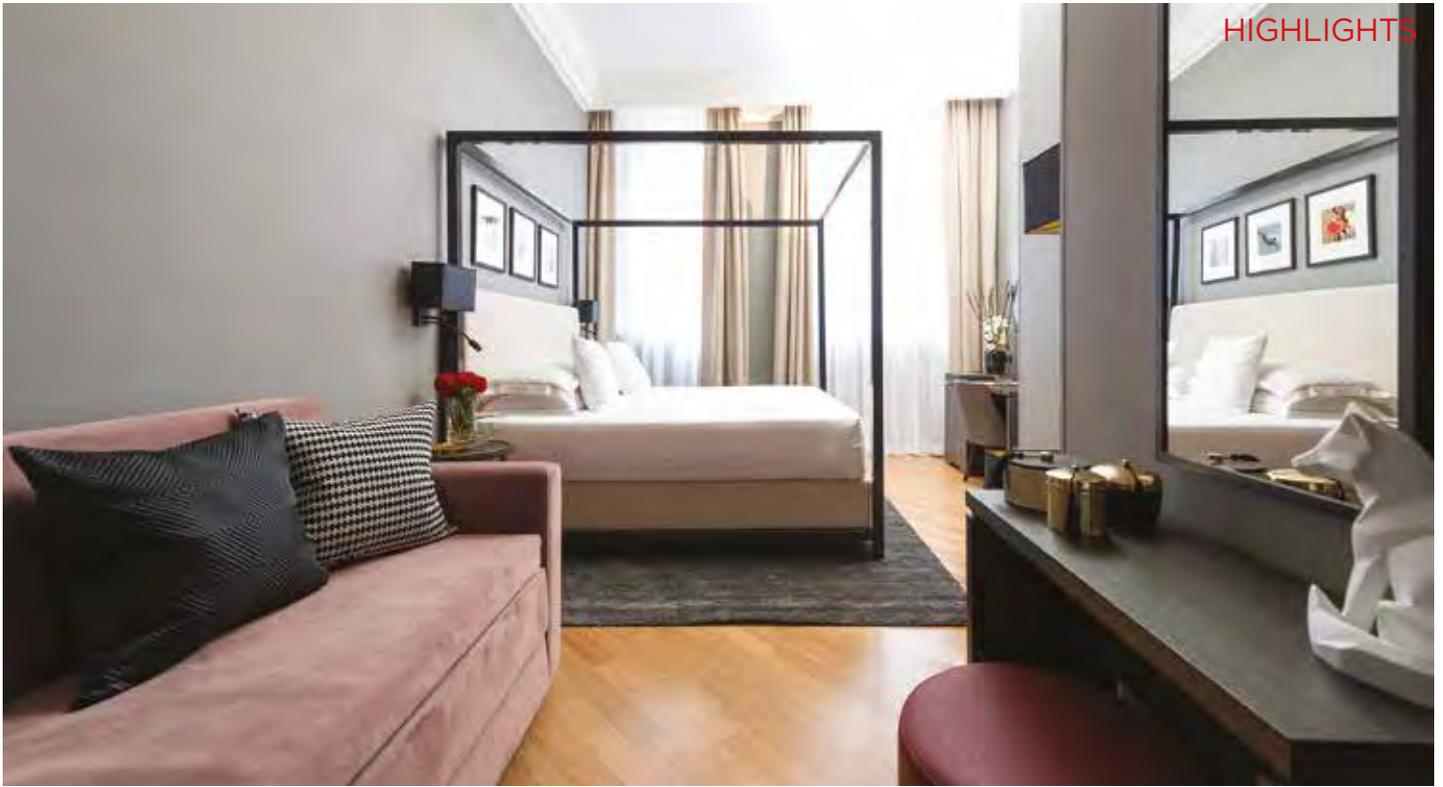
sponibili prodotti e servizi da destinare ai propri dipendenti.

“L'accordo della Federalberghi con Intesa Sanpaolo – ha affermato Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi – è il frutto di un'intensa collaborazione dettata dallo sforzo comune di voler sostenere le imprese del sistema ricettivo, tra le più provate dalle conseguenze della pandemia da Covid. La nostra Federazione, che conta 27mila associati, ha una massa critica che costituisce in parte la nervatura del nostro Paese sotto il profilo economico. Parallelamente, abbiamo trovato in Intesa Sanpaolo una solidale risposta alle esigenze impellenti che le nostre aziende stanno vivendo a causa dell'emergenza per il coronavirus. Contiamo che questa iniziativa rappresenti una boccata di ossigeno per le imprese e impedisca concretamente l'eventualità che molte di esse chiudano per l'impossibilità di fronteggiare la crisi. È un primo passo, che speriamo porti ancora frutti”.

Per Stefano Barrese, responsabile Banca dei Territori di Intesa Sanpaolo, “L'accordo sottoscritto con Federalberghi rappresenta un tassello ulteriore da parte del nostro Gruppo a sostegno del rilancio dell'economia del Paese. Pochi giorni fa avevamo annunciato la predisposizione di un plafond di 2 miliardi di euro per tutto il comparto turistico. Oggi facciamo un passo avanti, sottoscrivendo un progetto di rilancio ad ampio respiro, perché per la ripresa non basteranno solo il credito e la liquidità; bensì occorrerà puntare anche sulle competenze umane e sugli strumenti di pianificazione”.

FRA LE INIZIATIVE SPICCANO QUELLE A SOSTEGNO DELLA LIQUIDITÀ





GAMBA 1918, TOTAL SERVICE HÔTELLERIE

Il pregio del Made in Italy, il valore della tradizione

Dal 1918 l'azienda **Gamba** è una solida e competitiva realtà industriale che punta sempre verso nuovi orizzonti e nuovi traguardi.

Oltre un secolo di vita e quattro generazioni si sono avvicendate nel tempo al timone dell'azienda. Oggi infatti, al fianco di Claudio e Cesare Gamba ci sono **Luca Gamba**, Amministratore Delegato dell'azienda e **Flavia Gamba**, Project Manager della divisione Contract, entrata in azienda nel 2019, dopo diverse esperienze nel settore tessile del lusso e della consulenza.

Insieme i due giovani imprenditori portano avanti con impegno e dedizione la storia della famiglia pensando sempre al futuro, ma con uno sguardo al passato.

Entrambi hanno dato il loro prezioso contributo alle due divisioni più importanti dell'azienda, **Gamba Service** e **Gamba Contract**. Il primo riguarda il servizio di noleggio biancheria, ideato per raggiungere clienti top, con un'offerta di prodotti tessili tailor made di elevata qualità; il secondo, invece, offre soluzioni *chiavi in mano* pensate per ogni tipo di struttura ricettiva. Grazie al team di esperti e alla collaborazione con impor-

tanti studi di architettura, l'azienda è in grado di presentare al cliente un progetto globale che comprende tutti i componenti d'arredo.

Di recente, infatti, ha dato forma e vita a diversi progetti molto prestigiosi tra i quali troviamo le strutture del gruppo **Elizabeth Unique Hotel** di cui fanno parte le strutture di Milano e di Bologna, nate entrambe grazie a un progetto Gamba Contract per poi continuare la collaborazione con il classico noleggio di Gamba Service. Un ambiente dal design giovane e accattivante, **Elizabeth Lifestyle Hotel Milano** offre infatti ai propri ospiti *biancheria luxury style* firmata **Gamba 1918**. Lo stesso vale per **Elizabeth Lifestyle Hotel Bologna**, cinquantuno camere tra ini-



tiale, deluxe, jr suite e suite, dove la bellezza ama svelarsi attraverso un'equilibrata miscela di arte e colori.

La divisione Gamba Contract ha anche prestato la propria professionalità all'**Hotel Principe Torlonia di Roma**. Un importante progetto di restyling per una villa in stile neoclassico risalente ai primi del '900, dotata ora di tutti i comfort richiesti ad un moderno quattro Stelle.

Sono recentemente entrate nel prestigioso portfolio **Luxury Gamba** anche il **Grand Hotel Villa Torretta**, struttura storica che fa parte della **Curio Collection by Hilton**, un elegante edificio del XVII secolo che apparteneva alle famiglie più illustri di Milano, il **Double Tree**, moderna struttura che appartiene sempre al gruppo **Hilton** e il **Relais Santo Stefano**, un'oasi di assoluto relax a pochi chilometri da Biella. Tutte queste strutture hanno visto all'opera le divisioni **Service** e **Contract**. Quest'ultima ha inoltre firmato il progetto di restyling dell'**Eden Wellness di Zermatt**, elegante albergo con vista sul Cervino e le **Terme di Sant'Agnese**, ideali per chi ricerca un percorso di benessere a 360 gradi.

Le Terme dimenticate

Dopo la brusca interruzione dei mesi scorsi riprendiamo il nostro viaggio virtuale nel turismo termale italiano, che, costretto al lockdown, ha sofferto pesantemente, alla pari di tutte le strutture turistico ricettive. Ma ora, con coraggio e organizzazione, il comparto guarda alla ripartenza seppur tra mille difficoltà. Il punto della situazione, in questa intervista a Emanuele Boaretto, presidente di Federalberghi Terme

DI BARBARA BONURA

Il settore termale è da sempre visto come una forma di turismo di relax e terapia. Come è vissuta questa formula in tempo di Covid? C'è soltanto dissesto o qualcosa si muove?

«In questo periodo non possiamo che guardare al nostro settore con un atteggiamento di resa rispetto a una situazione totalmente inaspettata, inimmaginabile e che, seppur in fase risolutiva durante il periodo estivo, lascia strascichi consistenti nei settori legati al turismo ed al tempo libero. Se si fa riferimento al termalismo, poi, fronteggiarla è ancora più complicato in quanto il target di riferimento è costituito per la stragrande maggioranza da una clientela over 65. Le strutture termali italiane hanno deciso di affrontare l'estate in due modi diversi: alcune hanno aperto non appena è



stato possibile accogliere nuovamente le persone delle altre regioni, dal 3 giugno, mentre molte altre hanno preferito aspettare di addentrarsi di più nel periodo estivo, confidando molto nella chiusura di molti luoghi di lavoro ad agosto e l'inizio delle ferie di tanti, non avendo ancora alcuna prenotazione per il periodo attuale e avendo visto fortunatamente prolungati i periodi di cassa integrazione.»

In termini di prenotazioni, avete rilevato se i più fidelizzati siano riusciti a confermare per l'estate 2020?

«Alcuni clienti particolarmente fidelizzati hanno confermato, ma la stragrande maggioranza, considerata l'età media degli stessi, si è detta intimorita, ancor più quando si tratta di ospiti provenienti dall'estero. Senza considerare il fatto che i centri termali sono un'attrazione particolarmente interessante soprattutto per i comuni italiani che favoriscono il turismo sociale e i soggiorni climatici grazie ai rispettivi assessorati e servizi sociali, i quali, per l'anno in corso, sono venuti meno e difficilmente si ripristineranno in fretta. Indiscutibilmente dovremo ripartire dal mercato interno, dagli italiani, dai vicini di casa delle regioni limitrofe, perché anche nel territorio nazionale stesso ci rendiamo conto che alcuni ospiti del Sud Italia sono impauriti dall'idea di salire al Nord in questo periodo, per esempio.»

Segue a pag. 30 ►



GSI CERAMICA, L'EVOLUZIONE DEL MADE IN ITALY

Igiene, efficienza ed eleganza per il bagno perfetto

L'allestimento di un ambiente bagno per l'hotel richiede sempre massima professionalità e attenzione. «Un buon progetto può definirsi tale solo se estetica e design sono supportati da igiene, sicurezza, durezza e affidabilità», spiega il management **GSI Ceramica**. L'azienda, da tempo punto di riferimento del comparto ceramico italiano per il settore dell'arredo-bagno, continua a sperimentare e produrre soluzioni tecnologiche innovative che garantiscono standard funzionali sempre elevati e all'avanguardia. Il suo **reparto Ricerca e Sviluppo** ha infatti messo a punto numerosi plus brevettati, in dotazione standard sulla quasi totalità delle collezioni disponibili.

Tra questi il sistema di scarico **Swirflush®** - **il più silenzioso al mondo** - che direziona uniformemente l'acqua sulle superfici ceramiche, assicurando una pulizia ottimale e migliorando le performance grazie a un design che non presenta parti nascoste o difficili da raggiungere. Il sistema è abbinabile al rivestimento ceramico **Extraglaze® Antibacterial**, basato su un nuovo smalto arricchito con **ioni di argento e titanio** per un'azione **antibatterica certificata ISO 22196** e superfici estremamente levigate e lisce. Un materiale innovativo che impedisce i depositi di calcare, garantisce superfici brillanti, facilita le ordinarie operazioni di pulizia e riduce la carica batterica del 99,99%. Grazie alle proprietà degli ioni d'argento, la nuova formula è estesa anche ai coprivasi realizzati con **resine registrate FDA ed EPA**, in grado di ostacolare la proliferazione di germi e batteri. Per conferire un tratto distintivo ai propri sanitari, **GSI Ceramica** ha inoltre messo a punto l'esclusivo **DualGlaze+**. La purezza della finitura matt esterna incontra, nelle parti idrauliche a contatto con l'acqua, la smaltatura lucida **Extraglaze® Antibacterial**, eliminando il rischio di macchie e di antigienici residui calcarei tipici del prodotto poroso realizzato nella finitura opaca. Infine il tocco **green**. La levigatezza delle superfici smaltate con **Extraglaze® Antibacterial** diminuisce infatti l'attrito che l'acqua incontra durante la fase di scarico del wc, riducendo sensibilmente il consumo di acqua.





Avete avuto segnali di supporto da parte delle istituzioni?

«I buoni vacanza per alcuni ospiti saranno certamente una boccata d'ossigeno, un paio di notti in hotel rimborsate, ma non saranno questi a spingere i nostri connazionali a sostenere una vacanza. Anche perché molte strutture non sono nella possibilità di anticipare l'80% dei buoni stessi. Viaggeranno soltanto coloro che se lo sarebbero ugualmente potuti permettere, non coloro che hanno perso il posto di lavoro, che hanno fatto mesi di cassa integrazione, che avranno l'azienda aperta ad agosto per recuperare un po' di fatturato, che avranno già terminato i giorni di ferie disponibili dovendo sostenerli durante il lockdown, e i moltissimi che ancora non stanno lavorando. E, ahimè, questi sono la maggior parte. Per quel che riguarda, invece, il sostegno diretto alle imprese, quello continua a non vedersi a tutti i livelli.»

Che misure avete chiesto o chiedereste al Governo per sostenere il turismo termale?

«Ci sarebbe piaciuto richiedere un sostegno diretto alle imprese che sappiamo non essere destinato neppure in situazioni al limite come questa, ma che riterremmo doveroso e legittimo esigere in quanto imprenditori prima italiani e poi europei di uno dei settori maggiormente trainanti per l'economia. In realtà abbiamo chiesto solo degli sgravi fiscali che ci consentano quanto meno di non essere tassati nel periodo di chiusura o in questa fase di tentata ripresa. Purtroppo nei diversi ambiti, locale, regionale, statale, continuiamo a trovare poco ascolto e soprattutto azioni scoordinate, isolate e differenti da territorio a territorio anche se contigui e con la l'identica realtà economica, causando disparità evidenti per la stessa categoria di imprese. Mi sento di dire che per il nostro comparto, al momento, non c'è stata alcuna sensibilità per gravissima situazione creata a seguito della pandemia.»

Quali sono le località in maggiore sofferenza e quali, invece, ritenete che possano riprendersi meglio?

«Indubbiamente quelle legate al Nord Italia stanno subendo le difficoltà maggiori. Nel mio piccolo, ad esempio, riscontro che le Terme Euganee, pur essendo tra le più importanti e storiche aree termali italiane, si trovano a pagare lo scotto della vicinanza con Vo' Euganeo, dove vi fu il focolaio che fece registrare la prima vittima italiana. Quelle che iniziano già a riprendersi sono, invece, le zone che hanno una proposta più variegata, magari per la stretta vicinanza o correlazione con il mare o la montagna, potendo contare magari anche su un turismo più giovane.»

È stato detto che con il Covid bisognerà imparare a convivere. Malgrado si sia nella cosiddetta fase 3, come vi siete organizzati per sostenere uniformemente le misure di sicurezza ed igiene?

«In realtà per quel che ci riguarda, nonostante questa ipotesi ci intimorisca, le

misure di igiene delle strutture termali sono da sempre molto strette, grazie al fatto che si tratta di stabilimenti connessi con il Servizio Sanitario Nazionale e che, in virtù di questo, subiscono un maggior numero di controlli. Ovviamente abbiamo adeguato gli alberghi alle diverse normative legate alle piscine, al ristorante, al centro estetico, alle sale meeting, questo perché si tratta per lo più di strutture poliedriche, la cui offerta tocca diversi settori. Ma alcuni ambiti, per dirla in soldoni, quelli maggiormente legati al vapore come le inalazioni, le saune, le grotte, ovvero quelli che più fanno parte del nostro core business sono limitati nei numeri ad uno o due clienti per volta, rendendo, di fatto, inutilizzabile parte del centro termale, ovvero la componente di calore legata alle nostre acque.»

Avete mai pensato di fare gli stati generali del Termale?

«Ad oggi, tra colleghi dei centri delle diverse zone d'Italia, siamo sempre in contatto e capita sovente di incontrarci in seno a Federalberghi anche più volte l'anno, quindi indipendentemente dal titolo che si vuol dare a questo tipo di riunione, siamo realtà che fanno del confronto una prerogativa utile e costruttiva, da tempo. Anche ora siamo solidali e collaborativi nel dar voce alle nostre richieste in ambito nazionale e non per campanili. Ciò non toglie che la complessità di questa crisi ci trovi del tutto impreparati nei diversi ambiti di azione. E questo si verifica soprattutto quando e se lasciati totalmente soli dalle Istituzioni.»



“Accoglienza Sicura” Manuale per le strutture

Ampia e dettagliata guida pratica Federalberghi per la prevenzione dal rischio Covid-19, quale strumento di riferimento per il settore dell'ospitalità. Curato da Federica Bonafaccia, Angelo Giuseppe Candido e Alessandro Massimo Nucara, e pubblicato da Edizioni Ista, il manuale ripercorre le prescrizioni dettate dalle linee guida delle Regioni, integrandole con i suggerimenti formulati dal comitato internazionale di esperti insediato da Federalberghi

Il manuale “Accoglienza Sicura”, realizzato da Federalberghi, propone un bouquet di soluzioni utilizzabili all'interno delle strutture turistico ricettive al fine di prevenire la diffusione del virus Sars-CoV-2, per offrire adeguata protezione agli ospiti e ai collaboratori. Il documento, dopo aver illustrato alcuni temi di carattere generale (sintomi della malattia, informazioni, definizioni, dispositivi di protezione) affronta gli aspetti di prevenzione secondo la tradizionale ripartizione del flusso di attività dell'impresa turistico ricettiva, che si articola temporalmente nelle differenti fasi di ricezione, alloggio e somministrazione. Tale ripartizione concettuale appare significativa per i dipendenti, facilitando l'assimilazione delle regole di comportamento da tenere nei singoli contesti e rispecchia il flusso di accesso degli ospiti nella struttura, fornendo una indicazione di priorità temporale degli interventi da realizzare. Il manuale tiene ovviamente conto delle prescrizioni dettate da adottare obbligatoriamente ai sensi delle norme vigenti, ma non si limita all'elencazione di un set rigido di prescrizioni. Può essere considerato come una “cassetta degli attrezzi”, che contiene esempi di buone prassi da adattare alle caratteristiche di ciascuna struttura ricettiva e dei vari modelli organizzativi. In appendice al manuale sono pubblicati il decreto del presidente del Consiglio dei ministri 11 giugno 2020 e i principali documenti: il protocollo condiviso di regolamentazione



delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il governo e le parti sociali del 24 aprile 2020; i criteri per protocolli di settore elaborati dal comitato tecnico-scientifico il 15 maggio 2020; le linee guida delle Regioni per la riapertura delle attività economiche, produttive e ricreative, dell'11 giugno 2020.

Federalberghi ringrazia i membri della task force “Accoglienza Sicura”, le cui indicazioni hanno costituito il punto di riferimento per la redazione di questo manuale: Daniele Barbetti, Gianni Battaioia, Francesco Bechi, William Bertolazzi, Francesco Boemo, Federica Bonafaccia,

Jordi Busquets, Francesco Caizzi, Fabrizio Caldara, Angelo Giuseppe Candido, Davide Cardella, Alessandra Castaldi, Giuseppe Chiarelli, Alessandro Comoletti, Vijay Dandapani, Aleandro D'Angeli, Antonella De Gregorio, Gian Luca Deriu, Laurent Duc, Amedeo Faenza, Simone Fittuccia, Fabrizio Gaggio, Giorgio Galli, Didac Garcia, Alessandro Giorgetti, Marco Gottardo, Antonio Griesi, Thomas Gruber, Guerrino Lanci, Massimiliano Lombardi, Ermando Mennella, Daniele Mereu, Maurizio Naro, Alessandro Massimo Nucara, Walter Pecoraro, Giacomo Pini, Riccardo Romano, Aldo Werdin, Bernard Zenzerovich. Un ringraziamento speciale a Francesca Colaiaco, Fabio Di Lenardo, Pierpaolo Esposito e Andi Nganso di Croce Rossa Italiana e al prof. Pierluigi Viale (Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche dell'Alma Mater Studiorum Università di Bologna – Unità Operative Malattie Infettive Policlinico di S. Orsola – Bologna).

Proponiamo, di seguito, alcuni estratti dal manuale per le strutture turistico ricettive “Accoglienza Sicura”

Il ricevimento è il “cuore” dell'azienda alberghiera, e le linee guida delle Regioni concernenti le attività ricettive focalizzano l'attenzione proprio su tale reparto. Gli addetti al servizio di ricevimento sono dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del

Segue a pag. 32 ►

◀ Segue da pag. 31

lavoro loro affidato: mascherina; guanti (se necessari). La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa, il personale dovrà indossare la mascherina in tutte le occasioni di contatto con gli utenti.

Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni chiuse. Negli ambienti comuni all'aperto, la mascherina deve essere indossata quando

non sia possibile rispettare la distanza di almeno un metro, mentre il personale dipendente è tenuto sempre all'utilizzo della mascherina in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro. Per la movimentazione dei bagagli è previsto l'utilizzo dei guanti. Per gli altri lavoratori del ricevimento l'utilizzo dei guanti non è obbligatorio.

Gli addetti al ricevimento devono essere in grado di favorire l'accesso ai servizi sanitari. A questo fine, presso la reception devono essere disponibili i numeri di telefono da contattare in caso di necessità: numero unico di emergenza (112), guardia medica, ospedale più vicino, etc.). La direzione della struttura ricettiva può attivare una linea dedicata con le autorità sanitarie locali per la segnalazione tempestiva di eventuali problematiche di carattere sanitario e più specificamente epidemiologico.

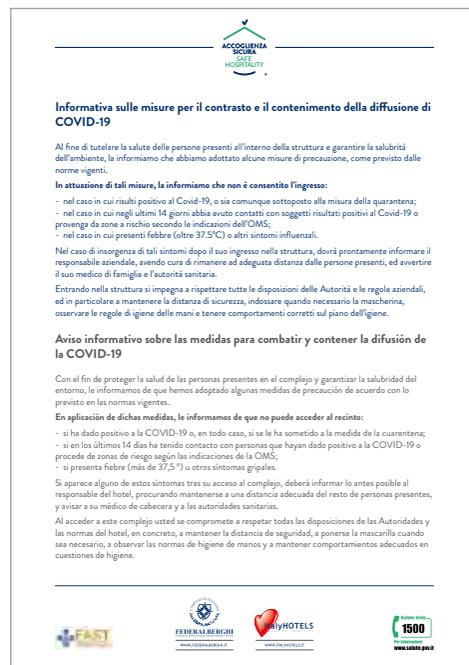
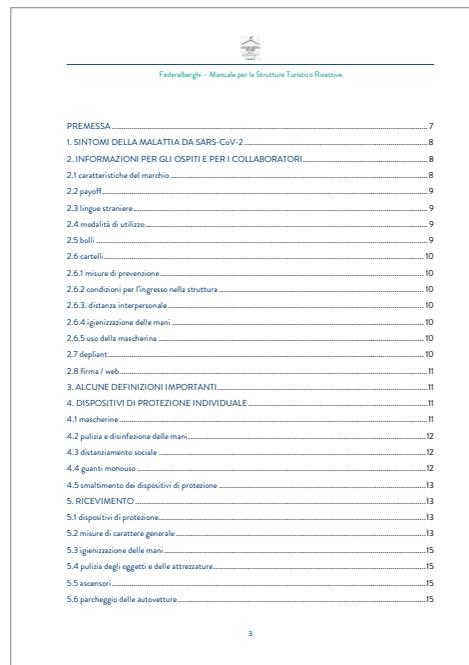
È importante mantenere il tono di **cordialità** connesso all'attività di accoglienza. Anche quando si indossa la mascherina, è possibile "sorridere con gli occhi". Ma non si deve stringere la mano, abbracciare o baciare gli ospiti e i colleghi di lavoro.

In caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari, etc.) invitare il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check in e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception; richiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo; le chiavi, insieme a delle targhette per il bagaglio con il numero della camera, verranno consegnate al capogruppo o al capofamiglia che le distribuirà agli ospiti.

L'utilizzo degli **ascensori** dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare, conviventi e persone che occupano la stessa camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, e per le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale). I pulsanti degli ascensori devono essere puliti frequentemente.

È consigliabile che il **parcheggio** dell'eventuale autovettura sia effettuato dall'ospite. Qualora ciò non sia possibile, prima di accedere all'autovettura dell'ospite l'addetto al parcheggio deve indossare i guanti e mascherina, areare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta.

Segue a pag. 34 ▶





AVIS[®]

HAPPY STAY, HAPPY DRIVE

Con Avis, il leader mondiale dell'autonoleggio, potrai proporre ad ogni cliente la soluzione perfetta per ogni necessità di viaggio e spostamento a tariffe davvero vantaggiose. Potrai contare su un network di 215 agenzie presenti in tutta Italia e una flotta auto completa e affidabile, in grado di soddisfare le esigenze di ogni tuo cliente.

RENDI FELICI I TUOI OSPITI.

OFFRI I SERVIZI DI MOBILITÀ AVIS AI TUOI OSPITI

- › Possibilità di ottenere interessanti commissioni.
- › Tariffe esclusive riservate ai clienti della tua struttura.
- › Prenotazione facile e veloce tramite pagina web (da inoltrare agli ospiti in arrivo).
- › Possibilità di contattare l'agente di zona Avis per effettuare la prenotazione e organizzare la consegna e il ritiro direttamente in Hotel.
- › Nessuna complicazione contrattuale: pensa a tutto Avis!

ISCRIVERSI È SEMPLICE E COMPLETAMENTE GRATUITO

- › Per informazioni scrivi a salesupport@abg.com

◀ Segue da pag. 32

MEGLIO SEGUIRE LE REGOLE
ACCOGLIENZA SICURA
HOSPITALITY
BETTER TO FOLLOW THE RULES

MANTIENI LA DISTANZA INTERPERSONALE
KEEP A SAFE DISTANCE
RESPECTEZ LES DISTANCES INTERPERSONNELLES
HALTEN SIE ABSTAND ZU ANDEREN PERSONEN
MANTÉN LA DISTANCIA INTERPERSONAL
СОБЛЮДАЙТЕ СОЦИАЛЬНУЮ ДИСТАНЦИЮ

ACCOGLIENZA SICURA
HOSPITALITY

Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive
a cura della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome
doc. 20/96/CR01/COV19 dell'11 giugno 2020
ATTIVITÀ RICETTIVE

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere, agli alloggi in agriturismo, alle locazioni brevi, alle strutture turistico-ricettive all'aria aperta, ai rifugi alpini ed escursionistici e agli ostelli della gioventù. Tali indicazioni inoltre vanno integrate, in funzione dello specifico contesto, con quelle relative a ristorazione, balneazione, piscine, palestre, strutture termali e centri benessere.

INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE
Le seguenti indicazioni generali sono valide per tutte le strutture ricettive; eventuali indirizzi specifici sono riportati nelle rispettive sezioni.

- Predispone una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.
- Sarà essere rilevata la **temperatura corporea**, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Promuovere e facilitare il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, ecc.).
- Il **distanziamento interpersonale** non si applica ai membri dello stesso gruppo

11-6-2020 GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA Serie generale - n. 147

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 11 giugno 2020.
Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 18, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19.

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 23 agosto 1908, n. 400;
Visto il decreto-legge 25 febbraio 2020, n. 6, recante «Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19», convertito, con modificazioni, dalla legge 5 marzo 2020, n. 13, successivamente abrogato dal decreto-legge n. 19 del 2020 ad eccezione dell'art. 3, comma 6-bis, e dell'art. 4;
Visto il decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 22 maggio 2020, n. 35, recante «Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19» e in particolare gli articoli 1 e 2, comma 1;
Visto il decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante «Ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19»;
Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 17 maggio 2020, recante «Disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 17 maggio 2020, n. 126;
Vista la dichiarazione dell'Organizzazione mondiale della sanità del 30 gennaio 2020 con la quale l'epidemia da COVID-19 è stata valutata come un'emergenza di sanità pubblica di rilevanza internazionale;
Vista la successiva dichiarazione dell'Organizzazione mondiale della sanità dell'11 marzo 2020 con la quale l'epidemia da COVID-19 è stata valutata come «pandemia» in considerazione dei livelli di diffusività e gravità raggiunti a livello globale;
Vista la delibera del Consiglio dei ministri del 31 gennaio 2020, con la quale è stato dichiarato, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili;
Considerato l'evolversi della situazione epidemiologica, il carattere particolarmente diffuso dell'epidemia e l'incremento dei casi sul territorio nazionale;
Considerato, inoltre, che le dimensioni sovranazionali del fenomeno epidemico e l'irrobustimento di più ambiti sul territorio nazionale rendono necessarie misure volte a garantire uniformità nell'attuazione dei programmi di profissi elaborati in sede internazionale ed europea;
Visti i verbali n. 64, 65, 66, 67, 68 e 69, di cui alle sedute del 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 11 maggio 2020 nonché i verbali n. 71, 73, 74, 76, 77, 78, 80, 82, 84 e 87 di cui alle sedute 12, 14, 15, 18, 19, 21, 25 e 28 maggio e del 3 e 8 giugno 2020 del comitato tecnico-scientifico di cui all'ordinanza del Capo

— 3 —

Per quanto attiene le modalità operative di svolgimento del **servizio di pulizia ai piani**, prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale. Aerare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia. La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite: nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda; nel caso di partenza la stanza sarà disinfettata. È necessario cambiare i guanti al momento dell'allestimento con biancheria pulita. I rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto dei rifiuti del carrello. La pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite. In caso di cambio biancheria, la biancheria usata deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita; biancheria sporca e pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto.

Impianti di condizionamento e microclima. Negli ambienti interni occorre favorire il ricambio d'aria. In ragione

11-6-2020 GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA Serie generale - n. 147

del dipartimento della protezione civile 3 febbraio 2020, n. 630, e successive modificazioni e integrazioni;
Su proposta del Ministro della salute, sentiti i Ministri dell'interno, della difesa, dell'economia e delle finanze, nonché i Ministri degli affari esteri e della cooperazione internazionale, dell'istruzione, della giustizia, delle infrastrutture e dei trasporti, dell'università e della ricerca, delle politiche agricole alimentari e forestali, dei beni e delle attività culturali e del turismo, del lavoro e delle politiche sociali, per la pubblica amministrazione, per le politiche giovanili e lo sport, per gli affari regionali e le autonomie, per le pari opportunità e la famiglia, nonché sentito il Presidente della Conferenza dei presidenti delle regioni e delle province autonome;
Viste le linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome dell'11 giugno 2020, di cui all'allegato 9, trasmesse in data 11 giugno 2020 unitamente al parere del Presidente della Conferenza dei presidenti delle regioni e delle province autonome

Decreta:

Art. 1
Misure urgenti di contenimento del contagio sull'intero territorio nazionale

1. Allo scopo di contrastare e contenere il diffondersi del virus COVID-19 sull'intero territorio nazionale si applicano le seguenti misure:

a) i soggetti con infezione respiratoria caratterizzata da febbre (maggiore di 37,5°) devono rimanere presso il proprio domicilio, contattando il proprio medico curante;

b) l'accesso del pubblico ai parchi, alle ville e ai giardini pubblici è condizionato al rispetto del divieto di assembramento di cui all'articolo 1, comma 8, primo periodo, del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, nonché della distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro; è consentito l'accesso dei minori, anche assieme ai familiari o altre persone abitualmente conviventi o deputate alla loro cura, ad aree giuse all'interno di parchi, ville e giardini pubblici, per svolgere attività ludica o ricreativa all'aperto nel rispetto delle linee guida del dipartimento per le politiche della famiglia di cui all'allegato 8;

c) è consentito l'accesso di bambini e ragazzi a luoghi destinati allo svolgimento di attività ludiche, ricreative ed educative, anche non formali, al chiuso o all'aria aperta, con l'ausilio di operatori cui affidati in custodia e con obbligo di adottare appositi protocolli di sicurezza predisposti in conformità alle linee guida del dipartimento per le politiche della famiglia di cui all'allegato 8.

— 4 —

dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. Per gli impianti di condizionamento è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va

garantita la pulizia, a impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

Al fine di limitare il contatto con il personale e con gli ospiti, gli appaltatori e i **fornitori di beni e servizi** che entrano nella struttura alberghiera devono usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati, nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione di Covid-19 indicati dalla struttura stessa.

Per le **piscine** ove è consentito l'uso natatorio, la densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona. Per le aree solarium e verdi occorre assicurare un distanziamento tra gli ombrelloni in modo da garantire una superficie di almeno 10 mq per ogni ombrellone; tra le attrezzature (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita una distanza di almeno 1,5 m.



Protezione e sicurezza

Gli albergatori sanificano le proprie strutture seguendo le normative ma anche scegliendo dispositivi e prodotti efficaci per garantire un soggiorno senza rischi ai propri ospiti

Quanto sta accadendo con l'emergenza sanitaria comporta un completo ripensamento di quelle che erano le abitudini anche in materia di pulizia. Occorre farsi trovare pronti per offrire ai dipendenti o ai clienti la garanzia di lavorare o soggiornare in un ambiente che oltre a essere pulito sia anche sanificato. È quanto sostiene **Clean Service**, che effettua attività di sanificazione nelle strutture ricettive utilizzando prodotti e macchinari professionali in grado di trattare ogni tipo di ambiente e materiale, anche tessile. “In particolare – spiega l'azienda di outsourcing -, effettuiamo trattamenti di sanificazione

ambientale attraverso l'atomizzazione e l'utilizzo dell'ozono, utilizzando esclusivamente prodotti riconosciuti come presidi medici chirurgici dal Ministero della Sanità, che non sono dannosi per l'uomo, gli animali e l'ambiente. Diversamente dai sistemi di disinfezione convenzionale, infatti, il gas riesce a raggiungere facilmente tutte le superfici per una potente e duratura sanificazione”. I trattamenti vengono messi a punto non soltanto negli spazi abitativi, ma anche su qualsiasi tipo di tessuto di arredamento, inclusi divani, poltrone, tendaggi, materassi, moquette e tappezzerie murali. Il procedimento, applicabile anche alle normali attività

quotidiane di rifacimento camere, garantisce a ogni check-in un ambiente sano e completamente igienizzato. I sopralluoghi e i preventivi dei tecnici specializzati sono gratuiti, e, al termine dei trattamenti, viene rilasciata una certificazione.

Schindler, gruppo mondiale del settore ascensori e scale mobili, ha lanciato una nuova soluzione per l'hotellerie. Si tratta di **Schindler Hygienic**, gamma di prodotti messi a punto per far fronte all'esigenza della sanificazione di superfici, quali corrimani di scale e tappeti mobili e pulsantiere di ascensori, che da sempre costituiscono un possibile veicolo di trasmissione di

Segue a pag. 36 ►



infezioni. “La tecnologia è un alleato prezioso per ripartire in sicurezza – afferma Danilo Calabrò, a.d. e direttore generale di Schindler Italia -. Abbiamo imparato come le modalità di trasmissione del Coronavirus siano insidiose e come superfici quali maniglie, interruttori, pulsantieri di ascensori e corrimani di scale e tappeti mobili, siano punti di contatto potenzialmente veicolo d’infezione”. La linea Schindler Hygienic si compone di 6 diversi prodotti. *Uv CleanTouch* è il sistema di sanificazione del corrimano di scale e tappeti mobili che sfrutta l’azione dei raggi Uv-C emessi da speciali lampade a Led installate all’interno della macchina stessa garantendo la distruzione della struttura genetica di batteri e virus e un’azione sanificante profonda e costante quando l’impianto è in funzione. *Uv CleanLight* e *Uv CleanLight Pro* sanificano le zone critiche per la trasmissione di batteri, virus e microrganismi patogeni all’interno dell’ascensore, come la pulsantiera, il corrimano e le pareti; consentono un’integrazione con qualunque tipologia di ascensore, e sono pensati per funzionare con tecnologia FailSafe, attivandosi solo tra un intervallo di utilizzo e l’altro e in assenza di passeggeri. *CleanAir* è il sistema di purificazione dell’aria nella cabina dell’ascensore: posizionato sulla parete, è un dispositivo che, sfruttando la tecnologia germicida dei raggi Uv-C, aspira l’aria, la sanifica



da virus, batteri e microrganismi patogeni presenti nell’aria reimmettendola purificata nell’ambiente. *CleanCover* è la pellicola protettiva antibatterica per rivestire le pulsantiere di piano e di cabina dell’ascensore che, attraverso il rilascio di agenti antibatterici, abbatte sino al 99% dei più comuni batteri presenti su queste superfici, mantenendo l’attività antibatterica anche dopo 365 lavaggi con acqua, alcol e candeggina. *CleanHand* è invece un dispositivo touchless che eroga un igienizzante per mani, con cui gli utenti dell’ascensore possono disinfettarsi le mani prima e dopo l’utilizzo dello stesso; può essere fissato a parete in prossimità dell’ascensore o a terra tramite una piantana.

La formula ‘Ospitalità sicura’ di **Sonders Hotels** nasce da ricerche in cui sono coinvolte le sedi italiane ed estere della brand unit dedicata alla gestione alberghiera e al facility management del gruppo turistico Sonders&Beach. L’albergatore può scegliere secondo le proprie esigenze e possibilità. Si può accedere dalla sanificazione una tantum, sino alla soluzione ‘chiavi in mano’, ovvero il programma di consulenza Hotel Re-Start. Sonders, inoltre, può affiancare gli albergatori nell’acquisto dei dispositivi di protezione individuale e presidi raccomandati dal Ministero della Salute, o ancora, formare il personale sia per housekeeping che per l’accoglienza in queste nuove pratiche anti-contagio. Mission della società è porre attenzione alla sostenibilità, prevedendo l’impiego di attrezzature e macchinari che permettano di limitare l’uso di prodotti sintetici, sfruttando principi attivi naturali e riproducendo fenomeni chimici presenti in natura.

Fas propone un’ampia gamma di soluzioni per contrastare il rischio Covid-19 e per l’accoglienza sicura in hotel: oltre 140 proposte tra dispositivi di protezione idonei a proteggere la salute dei clienti e dei dipendenti di albergo. Tra i prodotti igienizzanti e sanificanti utili a prevenire infezioni ci sono le colonnine con dispenser con gel disinfettante-igienizzante, da collocare in punti strategici, alla reception, all’uscita/

Segue a pag. 38 ►

Schindler: tecnologia e innovazione per ascensori *virus-free*

Schindler, tra i gruppi leader a livello mondiale nel settore degli ascensori e scale mobili, presenta Schindler Hygienic, la linea di prodotti anti-COVID per una "ripartenza" nel segno della salute e della sicurezza.

Ogni giorno, negli hotel di tutto il mondo, gli ascensori consentono a migliaia di persone di muoversi in libertà, contribuendo ad accrescere la percezione del comfort e del livello di servizio delle strutture alberghiere. Tuttavia, ai tempi del Covid-19, pulsantiere e corrimani di ascensori, così come l'aria all'interno di uno spazio ristretto come la cabina, possono generare timore in quanto potenzialmente veicolo di diffusione di virus e batteri.

Per rispondere all'esigenza di **sicurezza sanitaria**, oggi più che mai fondamentale anche nel **settore alberghiero**, Schindler ha ideato una gamma di soluzioni innovative per assicurare una protezione totale durante l'utilizzo degli impianti elevatori.



UV CleanLight Pro
Sanificazione delle superfici



UV CleanAir
Purificazione dell'aria

UV CleanLight Pro è una **speciale lampada a raggi UV-C germicidi** – già ampiamente utilizzati in ambito sanitario – che distrugge in pochi secondi batteri, virus e altri microrganismi patogeni presenti sulle **superfici irradiate dell'ascensore**.

UV CleanLight Pro non rilascia ozono, né residui nocivi e funziona in massima sicurezza con tecnologia «FailSafe», attivandosi solo tra un intervallo di utilizzo e l'altro e in assenza di passeggeri. **UV CleanLight Pro** combina l'ingegneria svizzera con il design italiano, è disponibile in diverse finiture estetiche per armonizzarsi e valorizzare qualsiasi interno di cabina.

UV CleanAir è il sistema di **purificazione dell'aria all'interno dell'ascensore**.

Il dispositivo, combinando **l'utilizzo di raggi UV-C con uno speciale filtro**, aspira l'aria, la sanifica da virus, batteri e altri microrganismi patogeni e la reimmette purificata nell'ambiente. La tecnologia di **UV CleanAir** non prevede l'utilizzo di solventi chimici, non emette ozono e permette la sanificazione dell'aria anche in presenza di persone in cabina. **UV CleanAir** condivide lo stesso design di UV CleanLight Pro, al quale può essere abbinato per creare un sistema di sanificazione totale per l'ascensore.

La gamma completa di prodotti Schindler Hygienic è disponibile su [schindler-hygienic.it](https://www.schindler-hygienic.it)



entrata dei bagni comuni, nei corridoi, nelle sale meeting o in altre aree pubbliche. Inoltre, soluzioni breakfast room service, sistemi di purificazione aria e ambienti, nebulizzatori, generatori di ozono. Il catalogo anti Covid-19 di Fas Italia include anche barriere protettive, termoscanner, kit igienici, purificatori d'aria professionali, dispositivo per sanificazioni di ambienti con trattamento a base di perossido di idrogeno. Inoltre, un contapersone automatico per controllare il flusso degli ospiti in alcune aree dell'albergo, quali come sala meeting, bar, sala colazione, ristorante o spa, dove è previsto un limite massimo di presenze all'interno dei locali in base ai mq; si può regolare l'accesso del cliente alla struttura in modalità wireless e senza personale aggiuntivo.

Proteggere qualsiasi ambiente dalla diffusione di batteri è estremamen-

te importante, soprattutto nei bagni. All'interno della gamma di placche di comando, **Oli** propone il modello Ria, che risponde a questa esigenza. Si tratta di una placca di comando la cui finitura finale è antibatterica, poiché il suo rivestimento inibisce la crescita di microrganismi come batteri, funghi o alghe. Il trattamento utilizzato rilascia ioni metallici sulla sua superficie e questi interferiscono con il metabolismo dei microrganismi, fermando la loro proliferazione. Tra le novità targate Oli anche il sistema No-Touch by Oli per l'attivazione dello scarico wc senza contatto fisico. Basato su sensori capacitivi che permettono l'azionamento dello scarico con il solo avvicinarsi della mano, elimina il contatto garantendo le massime condizioni igieniche. Le placche di comando disponibili in vetro con led luminosi o in ceramica.

Igy Group, attraverso la propria divisione R&S, ha sviluppato un kit da applicare a qualsiasi tipo d'impianto di ascensore già installato, per azzerare i rischi di contagio e garantirne un uso sicuro. Si tratta di Care, un sistema che, utilizzando due tecnologie differenti, è in grado di sanificare



l'ascensore in pochi minuti. Una luce ultravioletta Uv-C, la stessa testata a livello sanitario e impiegata per la sanificazione degli ambienti ospedalieri, garantisce la sterilizzazione completa delle superfici della cabina, mentre un dispositivo di ventilazione con filtro assoluto Hepa combinato a una membrana ai carboni attivi, cattura virus e batteri trasportati dal particolato. Il ricambio dell'aria è quasi istantaneo e la sterilizzazione avviene nella fase di stand-by. Il dispositivo di sanificazione della cabina non prevede l'utilizzo di ozono. Care richiede poca manutenzione ed è di semplice sostituzione in fase di manutenzione periodica. È interamente ingegnerizzato e prodotto in Italia.

Tre Spade, brand italiano che produce attrezzature per la cucina, riconverte una parte della propria produzione per realizzare un nuovo sanificatore a ozono per ambienti. Intuitivo, com-



patto e leggero da trasportare, l'ozonizzatore può sanificare sino a 160 metri cubi, circa 40 metri quadri. La sua scheda elettronica integrata garantisce semplicità, autonomia ed efficacia. A tutela della salute dell'utilizzatore, per limitare al massimo il contatto con l'ozono il ciclo prevede accensione ritardata e un tempo di latenza a fine lavoro. Il nuovo prodotto sarà disponibile entro fine luglio (per informazioni vendite. italia@facem.com).

Azienda specializzata nella bonifica e nella sanificazione di strutture turistiche, oltre che sanitarie e attività com-

merciali, **AV Sanification** utilizza l'ozono, quale gas naturale che, grazie al potere ossidante, è in grado di eliminare il 99,98% di batteri, virus, microrganismi patogeni, spore, muffe e acari. Grazie a un'innovativa gamma di generatori di ozono e di apparecchi accessori progettati ad hoc, viene realizzato un servizio di sanificazione di oggetti e suppellettili con la tecnologia di applicazione in sottovuoto. Per ogni intervento effettuato con proprio personale specializzato, l'azienda rilascia un report tecnico e un attestato di avvenuta sanificazione, completo di analisi microbiologiche effettuate da laboratori accreditati.

PROGRAMMI IN HOTEL

'*Travel Safely with Sina Hotels*' è la risposta del gruppo alberghiero per garantire la sicurezza degli ospiti attraverso una serie di misure mirate mentre è in corso la riapertura degli alberghi

Segue a pag. 42 ►

HIGHLIGHTS

CLEAN SERVICE, LA GARANZIA DEL PULITO SICURO. ANCHE IN HOTEL

Competenza dello staff, utilizzo di macchinari altamente professionali e di prodotti non inquinanti ma efficaci per l'igiene. Per **Clean Service** sono questi i requisiti imprescindibili di un impeccabile servizio di pulizia professionale.

L'azienda - leader nel settore delle pulizie alberghiere e attualmente operativa in Lombardia, Veneto, Toscana, Emilia-Romagna, Lazio e

Campania - adotta da ormai molti anni la **disinfezione con ozono**, un gas che consente di raggiungere risultati ottimali, tanto da ottenere dal Ministero della Sanità il riconoscimento di presidio naturale per la **sterilizzazione** di ambienti infestati da virus, insetti, batteri.

Diversamente dai sistemi di disinfezione convenzionale, il gas riesce a raggiungere facilmente tutte le superfici per



una **potente e duratura sanificazione dell'ambiente**.

Studi in materia dimostrano infatti che la disinfezione con ozono è oltre duemila volte più potente di qualsiasi altro metodo tradizionale. Grazie ad un'équipe di **tecnici specializzati**, Clean Service è in grado di effettuare trattamenti di sanificazione non solo negli spazi abitativi ma anche su qualsiasi tipo di **tessuto di arredamento**, inclusi divani, poltrone, tendaggi,

materassi, moquette e tappezzerie murali.

Il procedimento, applicabile anche alle normali attività quotidiane di rifacimento camere, garantisce ad ogni check-in un ambiente sano e completamente igienizzato.

Clean Service, al fianco dell'hotel per il benessere degli ospiti.

PROGRAMMA HOTEL RE-START

Il servizio per la messa in sicurezza e sanificazione degli Hotel



Una scelta flessibile che dà garanzie alle aziende consentendo loro di essere sollevate da burocrazia e difese dai rischi di ogni tipo

Si chiama **Ospitalità Sicura** ed è frutto di un lavoro accurato di **Sonders Hotels**, brand unit dedicata alla gestione alberghiera e al facility management del gruppo turistico internazionale **Sonders&Beach**.

Ospitalità sicura nasce da ricerche in cui sono coinvolte le sedi italiane ed estere di **Sonders Hotels** attraverso sondaggi rivolti a direttori d'albergo e frequent traveller. I risultati, abbinati alla ventennale esperienza nella direzione e gestione in outsourcing di servizi per gli albergatori, hanno dato luogo all'**unicità** e **flessibilità** di questo protocollo.

L'albergatore potrà scegliere secondo le proprie esigenze e possibilità. Si può accedere dalla **sanificazione una-tantum**, fino alla **soluzione "chiavi in mano"**: ovvero un programma di consulenza Hotel Re-Start che si fonda sul protocollo Ospitalità in via di validazione definitiva da parte dell'Ente di certificazione internazionale RINA che prevede:

Protocollo Personalizzato | Covid Manager Dedicato 12 mesi | Formazione Staff Hotel Best Practice Sanificazione | Piano Gestione Emergenze | Attestazione Hotel "Ospitalità Sicura"



Sonders Hotels, inoltre, può affiancare gli albergatori **nell'acquisto dei Dispositivi di Protezione Individuale** e presidi raccomandati dal Ministero della Salute, o ancora, **formare il personale** sia per housekeeping che l'accoglienza in queste nuove, necessarie, pratiche anti-contagio. Sono scelte che consentiranno, in ogni caso, un'ottimizzazione dei costi. Basti pensare al valore della comparazione e garanzia riguardante i fornitori, compito già assolto da Sonders Hotels che ne ha in portfolio oltre 50.

Secondo la nostra mission, abbiamo posto attenzione alla **sostenibilità**, prevedendo l'impiego di attrezzature e macchinari che permettano di **limitare l'uso di prodotti sintetici**, sfruttando principi attivi naturali e riproducendo, **con tecnologie all'avanguardia, fenomeni chimici presenti in natura**.

Infine, questo protocollo dà **garanzie normative** consentendo agli albergatori di non **doversi districare nella giungla di norme e linee guida** già elaborate da Sonders Hotel adattando i parametri dell'hotellerie internazionale al mercato e alle regole italiane.

Ospitalità Sicura potrà permettere una riapertura serena, limitando i costi dei processi **per mettere in sicurezza il proprio staff e gli ospiti**. Siamo convinti che sia indispensabile **garantirsi dai rischi** senza trasformarsi in un presidio sanitario, preservare in questo cambiamento la propria **identità**, e tutelare la **reputazione** in vista di un domani che poggia i suoi più radicali pilastri su **sicurezza e sostenibilità**.

PROGRAMMA HOTEL RE-START

PROGRAMMA BASATO SUL PROTOCOLLO
VALIDATO "OSPITALITÀ SICURA"



SONDERS
HOTEL ADVISORY SERVICES



**RIPARTIAMO.
UNITI. PIÙ FORTI.
PIU' SICURI. PRONTI.**



**BEST PRACTICES,
FORMAZIONE,
MANUALI
OPERATIVI E
ATTESTATO**



**PROTOCOLLO E
SISTEMA DI
SANIFICAZIONE
INNOVATIVO**

del gruppo. Il documento è stato elaborato assieme a esperti del settore come Federalberghi e certificato per poter garantire la sicurezza. Tutto il personale è stato formato su nuovi standard e procedure anti-contagio. È stata predisposta una segnaletica per agevolare i percorsi all'interno degli hotel, riadattati per migliorare i flussi di spostamento e garantire il distanziamento sociale. Ogni cliente, all'arrivo, viene munito di un Travel Safely kit con mascherina e gel per mani. Dispenser con soluzioni disinfettanti sono dislocati nelle aree comuni, e gli ambienti vengono sanificati frequentemente e puliti in linea con i protocolli emanati; alla partenza del cliente le camere vengono sottoposte a un trattamento di sanificazione con

perossido di idrogeno nebulizzato da atomizzatore elettrostatico. Negli hotel Sina sono state ridisegnate le capacità delle sale convegni e introdotte tecnologie per meeting ibridi, con il supporto da remoto di videoconferenza e partecipazione limitata in loco; gli spazi dei ristoranti sono in linea con i protocolli di sicurezza, e il personale preposto alla preparazione dei pasti è munito di Dpi rafforzati; la prima colazione viene servita al tavolo o con servizio in camera.

Con il lancio della formula 'Una-Safe', Gruppo Una si dota di una serie di misure operative volte a garantire la sicurezza agli ospiti. La catena alberghiera ha creato questo marchio, che certifica le misure intraprese e promette un'esperienza di soggiorno "sicura, pu-

lita, sanificata e garantita". Le procedure si allineano al protocollo Accoglienza Sicura di Federalberghi e arricchiscono di ulteriori precauzioni le indicazioni contenute nelle linee guida dell'Oms, del Dpcm, del Ministero della Salute, dell'Iss. Sono state identificate 3 aree di intervento focalizzate su pulizia e implementazione dei presidi medico-sanitari, garanzia di distanziamento fisico e sociale e pratiche comportamentali e di sicurezza. Per esempio, al momento dell'arrivo agli ospiti viene offerto un kit di accoglienza gratuito, in busta sanificata contenente mascherina e guanti monouso. In fase di check-in schermi di plexiglass garantiscono un corretto distanziamento fisico e sociale, mentre le procedure online consentono operazioni di registrazione e pagamento più agevoli e sicure.

'Special Protection Bwh' è il programma di protezione dedicato a ospiti e personale degli alberghi Best Western Italia. Poggia su cinque pilastri, ognuno di essi cruciale per un produttivo e sicuro ritorno all'attività: sanificazione e igiene delle strutture; procedure per lo staff; dispositivi e suggerimenti utili al cliente; innovazione tecnologica; copertura assicurativa. E attraverso la tecnologia vengono ulteriormente potenziato il web check-in, arricchito il digital customer journey e implementate soluzioni di digital check out.



'ACCOGLIENZA SICURA', MARCHIO E KIT PER GLI ASSOCIATI

Federalberghi ha realizzato il marchio 'Accoglienza Sicura', che include un set di strumenti di comunicazione che le imprese associate possono utilizzare per sottolineare l'attenzione dedicata alla tutela della salute degli ospiti e dei collaboratori e per rammentare a tutti le precauzioni da adottare al fine di svolgere in sicurezza le normali attività quotidiane. Questi gli strumenti a disposizione: Bollo, per comunicare e valorizzare l'attenzione che l'azienda dedica alla tutela della salute; Depliant, per fornire informazioni sulle modalità di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale; Cartelli, per rammentare sinteticamente i comportamenti da tenere e le precauzioni da adottare; Firma/Web, da apporre in calce a tutte le email e da pubblicare sul sito internet della struttura. Il marchio 'Accoglienza Sicura' e gli strumenti per l'informazione a ospiti e collaboratori sono disponibili nelle associazioni territoriali, anche nelle versioni tradotte in inglese, francese, russa, spagnola, tedesca.



Fase 3, estate en plein air

Dalle escursioni naturalistiche ai picnic, dall'animazione per bimbi ai bike tour, gli hotel si organizzano per far vivere gli ospiti il più possibile all'aria aperta, nel pieno rispetto del distanziamento

L' estate 2020 sarà all'aria aperta. Outdoor sembra essere la parola d'ordine per affrontare al meglio questi mesi senza rinunciare alle vacanze. Dai pic-nic alle camminate, passando per le attività in spiaggia e le immersioni nella natura, anche le strutture alberghiere si stanno organizzando in questa direzione. In aggiunta alle misure di prevenzione igienico-sanitarie, è l'intrattenimento il tassello destinato a fare la differenza nell'offerta per i clienti.

Da nord a sud, il settore dell'hôtellerie ha deciso di non farsi trovare impreparato. E se questo implica qualche cambio di strategia, chissà che non rappresenti una vera e propria opportunità. Riorganizzare gli spazi, trasformare giardini e terrazze in luoghi d'incontro, sfruttare il territorio e le sue risorse: è questa la sfida degli hotel.

Chi ama la montagna può immergersi, ad esempio, nel paesaggio delle Dolomiti. L'hotel Lupo Bianco di Canazei propone esperienze uniche come ammirare l'alba insieme a Bruna, la padrona di casa della struttura, oppure andare alla scoperta delle cascate del Trentino, unirsi ad avventurose gite, cimentarsi nel trekking o semplicemente rilassarsi in giardino con solarium e vista panoramica sul Sella.

Sempre restando in quota, decisamente green è la proposta del Mirtillo Rosso in Valsesia: le escursioni sono il cuore pulsante dell'estate. Aria pulita, sole e spensieratezza dal mattino alla sera, e trattandosi di un family hotel, an-



Segue a pag. 44 ►

che i passeggini con i più piccoli a bordo sono i benvenuti. Gruppi in numero ridotto, orari flessibili, laghi e fiumi per foto memorabili e un nuovissimo parco giochi per lo svago dei bambini.

Anche il comprensorio Valtournenche e Breuil-Cervinia ha scelto di giocare le carte dell'energia e della cultura per accogliere al meglio i visitatori. Scenari da cartolina per dedicarsi al nordic walking e all'esplorazione di cime, borghi e alpeggi, ma anche giocare a golf o sciare sul ghiacciaio del Plateau Rosa insieme ai maestri della scuola di sci del Cervino, a disposizione dei meno esperti.

Aria di libertà anche al mare. L'Hotel La Baia di Diano Marina dedica tutte le attenzioni ai ciclisti, ai quali verranno forniti consigli sui percorsi più adatti a ogni singolo ospite, insieme a informazioni e mappe aggiornate. E siccome la colazione è il pasto più importante, ne verrà servita una particolarmente ricca abbinata a degli snack energetici. Il

Saracen Sands Hotel & Congress Centre di Isola delle Femmine, nel mare di Palermo, non mette da parte l'intrattenimento: lo staff di animazione è pronto a divertire con spettacoli serali di cabaret, danza e musica rispettando tutte le norme di distanziamento sociale previste nei protocolli. Lo stesso vale per l'Hotel San Giorgio Savoia di Igea Marina, in Romagna, dove tutto è progettato al servizio dei baby ospiti, garantendo la tranquillità di mamma e papà: laboratori creativi, gare di castelli di sabbia e pizza party. Infine, non bisogna dimenticare chi cerca qualcosa di esclusivo, da qui l'idea dell'Hotel Hermitage, sull'Isola d'Elba, dove è prevista una serie di tour speciali, tra cui spiccano quelli in barca a vela o in yacht privato per immergersi nell'incanto delle baie dell'arcipelago toscano.

Alessandro Cavaliere ha già da tempo un piano d'azione per i suoi Alpiissima Mountain Hotels: Cresta et Duc e Gran



HIGHLIGHTS

WEDDING AND MICE

LA PROPOSTA PHI HOTELS PER EVENTI DI SUCCESSO



La cornice di un evento è l'aspetto che più di ogni altro resta impresso nella memoria degli ospiti. PHI Hotels è sinonimo di luoghi incantevoli dove nulla è lasciato al caso: Dimore Storiche e Business Hotel in destinazioni ideali per ospitare eventi privati e corporate. Il **ricevimento di nozze** trova la sua ambientazione più suggestiva presso il



PHI Resort Coldimolino, il PHI Park Hotel Alcione o il PHI Hotel Canalgrande, capaci - insieme al PHI Hotel Milano e al PHI Hotel Astoria - di aggiungere valore anche all'organizzazione di **congressi** o **convention aziendali**, di **incentive** o **sessioni di team building**. Esclusivi, regali, romantici, versatili e

strategici, i PHI Hotels offrono ampi e curati spazi interni ed esterni, elegantemente arredati, sale meeting e saloni a geometria variabile con vista sulle terrazze o nei curatissimi giardini, aree living per incontri informali, SPA, piscine e spiaggia: diverse combinazioni di stile, arte e natura che incontrano gusti, esigenze e desideri differenti.

La **varietà dell'offerta** dei PHI hotels, la capacità di coniugare la **tradizione enogastronomica** del territorio con la più raffinata ed innovativa **cucina internazionale**, la dedizione di uno staff che si prende cura in modo impeccabile delle esigenze degli ospiti, permettono di cucire qualsiasi evento su misura, come un abito sartoriale.

www.phi-hotels.com



Baita a Courmayeur, Le Miramonti a La Thuile, per i quali sino a fine febbraio è stato un inverno record, che ha dato respiro, poi tutto si è cristallizzato con il lockdown. “Come imprenditore non mi preoccupa tanto quello che ho perso sinora, quanto quello che può accadere più avanti. Molte prenotazioni per l’estate sono state cancellate, specialmente dai gruppi esteri. Ma quando sei nella burrasca – dice tirando fuori il suo animo da velista – pensi solamente a riportare in salvo la barca e l’equipaggio”. L’offerta per l’estate 2020 mette così al centro tanta natura e tante attività all’aperto in montagna, per le quali i clienti possono avvalersi anche delle colazioni da picnic preparate in hotel: “Vendevo esperienze prima, adesso ancor più”.

‘Piemontescape’ è la nuova piattaforma web dedicata alle attività estive all’aria aperta, con informazioni su bike e escursionismo, percorsi e servizi turistici collegati, per scoprire la regione a ritmo lento. È stata inoltre definita una campagna di comunicazione per stimolare l’arrivo in Piemonte di appassionati di turismo attivo dall’Italia e

dall’Europa, promuovendo, oltre ad attività e sport, anche itinerari storico-artistici, percorsi enogastronomici, cammini storico-spirituali e piccoli borghi.

È iniziata durante il lockdown con un tour immaginario tra le bellezze naturali meno conosciute dell’Italia, per poi diventare realtà a giugno... L’iniziativa ‘Gita fuori porta’ di Gruppo Una è un elogio al turismo slow nella natura italiana, un invito a visitare i territori dove sorgono i suoi hotel. In Puglia si parte dall’UnaHotels Regina Bari per visitare il Parco Nazionale dell’Alta Murgia, territorio che custodisce l’ultimo esempio di steppa mediterranea in Italia e che ospita l’iconico Castel del Monte. In Campania il punto di partenza per le escursioni green è il palazzo storico che ospita l’UnaHotels Napoli: situate all’interno del massiccio dei Monti Alburni, le Grotte di Pertosa-Auletta sono una delle perle naturali del Cilento, le uniche in Italia in cui è possibile navigare un fiume sotterraneo, e la visita consente di addentrarsi all’interno per un inconsueto viaggio in barca tra stalattiti e stalagmiti e una ca-

scata sotterranea. Sicilia e Isole Eolie, invece, rispettivamente dal Palace Catania Una Esperienze e dall’Ariana Isole Eolie Una Esperienze: il tour nella città conduce tra l’architettura barocca, la tradizione gastronomica e il territorio, mentre sull’Isola di Salina è il trekking a far conoscere percorsi tra la natura selvaggia della Fossa delle Felci e del Monte Rivi, e poi ammirando il mare dalle terrazze dell’hotel.

Gita fuori porta anche lungo gli itinerari ciclabili italiani. In occasione della ‘Giornata mondiale della bicicletta’, infatti, Gruppo Una ha proposto destinazioni all’insegna dello slow tourism all’aria aperta. Soggiornando all’hotel family friendly Versilia Lido Una Esperienze si possono fare escursioni pedalando tra spiagge e boschi, percorrendo l’itinerario ciclabile sul lungomare che collega Forte dei Marmi a Viareggio, passando per Marina di Pietrasanta e Lido di Camaiore: 28 km di strada pianeggiante, ideale per gite con bambini. L’indirizzo Gruppo Una in Sicilia per questa iniziativa è l’UnaHotels Naxos Beach, a Giardini Naxos, da dove si può partire per un bike tour circolare di circa 20 km per raggiungere Taormina; un’altra escursione fa esplorare la Riviera dei Limoni sino ad Acireale, ma i biker più allenati possono raggiungere Catania per partecipare alla traversata dell’Etna lungo il sentiero promosso dal Parco dell’Etna e dal Club Alpino Italiano.

Riammirare il cielo sopra Torino rilassandosi su poltroncine e divani che vestono i 500 mq della Terrazza del Turin Palace Hotel, dove, su prenotazione, anche chi non soggiorna in hotel può accedere per l’aperitivo serale, prenotando. È la proposta estiva outdoor dell’hotel, che ha riaperto il 15 giugno dopo il lungo lockdown. “Siamo fiduciosi che le eccellenze del nostro territorio risveglieranno nei viaggiatori la voglia di muoversi, scoprire e stare insieme – commenta Piero Marzot, direttore del Turin Palace Hotel -. Mai come in questo periodo Torino può essere visitata con tranquillità, rilassatezza e sicurezza, sensazioni che vogliamo offrire, con tutte le accortezze necessarie”.

15^{MA} EDIZIONE

RIMINIWELLNESS

FITNESS WELLNESS & SPORT ON STAGE

 RiminiWellness

YOU NIQUE EXPERIENCE

28-31
AGOSTO
2020

#RW20

FIERA
E RIVIERA
DI RIMINI
ITALIA

Organizzato da

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

Providing the future



In collaborazione con

ITA[®]

ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e
l'informazione e l'assistenza delle imprese italiane

Sezioni speciali

FOODWELL EXPO
RIMINI STEEL
RIABILITEC
PILATES JUNCTION

f @ t v

#RW20

RIMINIWELLNESS.COM

Prodotti sotto il sole

Panoramica tra le novità delle aziende per accogliere al meglio gli ospiti nelle aree esterne degli hotel



RAMBERTI PENSA ALLE NORME ANTI-COVID

Prodotti pensati in tempi di coronavirus. Ramberti, azienda specializzata in arredi e attrezzature per esterni, stabilimenti balneari e spiagge, lancia una linea ad hoc per rispondere in maniera conforme alle normative anti-Covid. *Scigno*: soluzione per garantire la distanza sociale di un metro da un cliente all'altro. Si tratta di un modulo composto da due mattonelle autoportanti e rialzate di cm 100x100 (sotto le quali possono passare cavi elettrici o connessioni), di un tavolo di cm 80x100 e due panche contrapposte. Le pareti divisorie sono composte da telaio in alluminio e tessuto Ramfil; su richiesta il tessuto può essere serigrafato o arricchito con immagini personalizzate. I moduli possono essere collegati su tutti i lati per ottimizzare lo spazio nel miglior modo possibile. *Paravento divisorio*: con la nuova confezione a sacco è stato raddoppiato il tessuto in maniera tale da assicurare che non filtri nulla al di là dello stesso. Nel momento

in cui sarà finita l'emergenza coronavirus potrà essere utilizzato a protezione della brezza marina, allungando così la stagione nei momenti più freschi. I traversi di appoggio sono infulcrati al telaio per poter essere allineati al medesimo per il trasporto e sono dotati di foro per eventuale picchettaggio. Possibilità di fissaggio l'uno all'altro. Dimensione cm 200x140. *Colonna per gel igienizzante*: cm 10x10 e base 40x40 in alluminio anodizzato verniciato pensato per posizionare anche sulla sabbia il distributore di gel. Dotato di mensola porta-dispenser, può essere utilizzato anche come distributore di guanti o posacenere. *Vassoio*: cm 60x60, realizzato in multistrato fenolico trattato con impregnante, con asola per agevolarne il posizionamento al tavolino reggi-ombrellone. Pensato per ridurre gli assembramenti al bar e al ristorante: l'ordinativo viene posizionato sul vassoio e il cliente lo porta alla propria postazione.

Tra i prodotti di punta più classici di Ramberti si confermano: il maxiom-

brellone telescopico Goliath, il lettino a doghe in legno di frassino firmato Migani Industrie e il Lettone Big, creato per hotel, resort, piscine e stabilimenti balneari.

IL SALOTTO OUTDOOR DI GREENWOOD

Set Amburgo per il relax all'aperto: è una novità di punta per il 2020 firmata Greenwood. Il set è un combinato di alluminio e materiali dal fascino naturale, ma anche sobrietà stilistica e praticità funzionale per l'arredo outdoor. La soluzione, facilmente installabile in giardino e terrazze, è adatta a creare uno spazio relax ampio ed eclettico: un vero e proprio salotto all'aperto, composto da due poltrone e da un divano a tre posti, pronto, all'occorrenza, per essere trasformato in lettino. Cuore della composizione è il tavolino con piano in resin wood color rovere, trait d'union ripreso dai piani d'appoggio laterali che, in combinazione con la struttura in alluminio antracite, dona un tocco di naturalezza a tutto l'insieme. I cuscini sfoderabili, color grigio chiaro, completano le sedute.

Segue a pag. 48 ►





IL GIARDINO DI CORTEN

Design, materiali e forme ispirati alla natura, che si amalgamano idealmente nei giardini, negli spazi all'aria aperta. Il Giardino di Corten propone gli elementi necessari per creare ambienti outdoor. I tavoli Efeso e Adranos, la panca e gli sgabelli Venere sono complementi d'arredo in acciaio corten dal tocco contemporaneo, mentre la recinzione Afrodite presenta un design intrecciato che crea un gioco di luci e ombre, garantendo una zona relax sempre ventilata e protetta dal sole. Nell'arredamento di un giardino con piante e fiori l'elemento rinfrescante è la fontana Teti, progettata con una colonnina verticale, ma disponibile anche in versioni composte da vasca o bordo di contenimento; inoltre, grandi fioriere, dalle linee regolari e semplici, che si appoggiano direttamente a terra e possono essere accostate in linea per delimitare un perimetro.



POGGESI, JOINT

Un omaggio alla bellezza dell'Italia, un'iniziativa che ha colorato, grazie a tecniche digitali, celebri piazze rimaste vuote e desolate durante il lockdown. Poggesi ha invaso simbolicamente, con i suoi vivaci ombrelloni di design, Piazza della Signoria, Piazza San Marco, Piazza Duomo, Piazza Navona, per esaltare la bellezza dell'arte e della creatività. Un progetto virtuale che ora può prendere forma negli spazi outdoor degli hotel e negli stabilimenti balneari. Protagonista: Joint, l'ombrellone a palo laterale disegnato dall'art director dell'azienda, l'architetto Roberto Semprini, che racchiude in sé armonia estetica e tecnologia d'avanguardia nel sistema di coperture solari. Realizzato in alluminio verniciato e acciaio inox, è rivestito di polvere termoindurente a base di poliestere che assicura resistenza e durabilità, ma anche personalizzazione cromatica su richiesta; Joint permette, infatti, tante possibilità di realizzazioni, grazie alla facoltà di combinare strutture, forme e colori diversi, sia del telo che delle altre componenti.

CYCL-E AROUND PIRELLI

Esplorare in modalità green il territorio attorno alla struttura alberghiera. Sale il gradimento, ora più che mai, per le ecologiche e-bike, e gli hotel, soprattutto nelle località montane o in aree collinari, si attrezzano per soddisfare le richieste degli ospiti che vogliono vivere la vacanza open air. Non sempre, però, la struttura, per eventuale mancanza di spazio o per scelta, è dotata di mezzi propri da mettere a disposizione dei clienti, quindi può ricorrere a dispositivi tecnologici. È il caso di Cycl-e around, servizio di e-bike rental sviluppato da Pirelli attraverso una formula ad hoc per gli hotel, e che funziona tramite la App&Bike, per prenotare e gestire la bici a pedalata assistita. Nomades e Montagel by Stajvelo sono modelli progettati per vacanze attive e a basso impatto ambientale.

ph.joshua earle



TTG

TRAVEL
EXPERIENCE

SEE YOU THERE

14 - 16 October 2020
Italian Exhibition Group
Rimini Exhibition Centre



The Italian marketplace for travel & hospitality

organized by **ITALIAN EXHIBITION GROUP**
Providing the future



Meritato riposo

La produzione italiana mantiene fisso l'obiettivo sulla comodità per l'ospite. Materassi, reti, cuscini, tessuti e igiene sono le garanzie per le stanze degli alberghi

Letti versatili, materassi progettati da esperti e fabbricati con materiali di ricerca. Soffici piumini, cuscini anatomici, tessuti anallergici. La funzionalità e il comfort si incontrano nelle stanze d'hotel, si amalgamano al design, con un solo obiettivo: offrire un riposo rigenerante. E ora che il desiderio di gustare un'autentica ospitalità si fa sempre più forte, gli alberghi si preparano a offrire ancora il caldo abbraccio di una camera dove tutto sia pensato secondo i veri canoni dell'accoglienza. Perché il comfort in camera sarà sempre una delle carte vincenti per il settore alberghiero!

Benessere e raffinatezza si incontrano nel segno di **Simmons**: eleganti nella forma e pratici nell'utilizzo, i topper si adagiano su qualsiasi materasso Simmons incrementandone ulteriormente la comodità. Leggero e comodo, il topper aumenta il grado di comfort del materasso, migliora la distri-



HIGHLIGHTS

LINOVIVO, LA BIANCHERIA PEDERSOLI CHE CONQUISTA IL MONDO

Qualità dei materiali ed eccellenza delle lavorazioni sono alla base del successo di **PEDERSOLI**, società leader nella fornitura e nella produzione di biancheria per l'hôtellerie di alta gamma che da oltre mezzo secolo assicura un esclusivo servizio customer oriented a numerosi alberghi e catene sia in Italia che all'estero.

Oltre al servizio specializzato di lavanolo, **PEDERSOLI** propone un'alta gamma di prodotti studiata per il comfort e l'igiene dell'ospite, grazie a un ciclo di lavanderia industriale basato sull'elevata qualità della sanificazione e dell'igienizzazione dei tessuti.

Tra le prime aziende ad ottenere le



certificazioni di qualità igienica del prodotto UNI EN 14065 e di processo UNI EN ISO 9001, **PEDERSOLI** garantisce trattamenti di assoluta affidabilità, fra i più avanzati del settore.

A tutto questo si unisce la pregiata linea di biancheria LinoVivo: lenzuola

esclusivamente in lino e cotone che garantiscono la buona riuscita del riposo grazie alle loro naturali proprietà termoregolatrici e traspiranti. I prodotti LinoVivo sono anche anallergici, anti-irritanti e antistatici. Non caricandosi di elettricità, favoriscono una traspirazione sana e naturale. Gradevole al tatto e altamente confortevole, questo tessuto

non aderisce al corpo e non intralcia i movimenti. In più, sviluppa sulla pelle una sorta di micromassaggio favorendo la circolazione superficiale.

Lenzuola e tovaglie LinoVivo vengono prodotte e fornite agli alberghi da **PEDERSOLI**, nel pieno rispetto della filiera europea. www.pedersoli.com

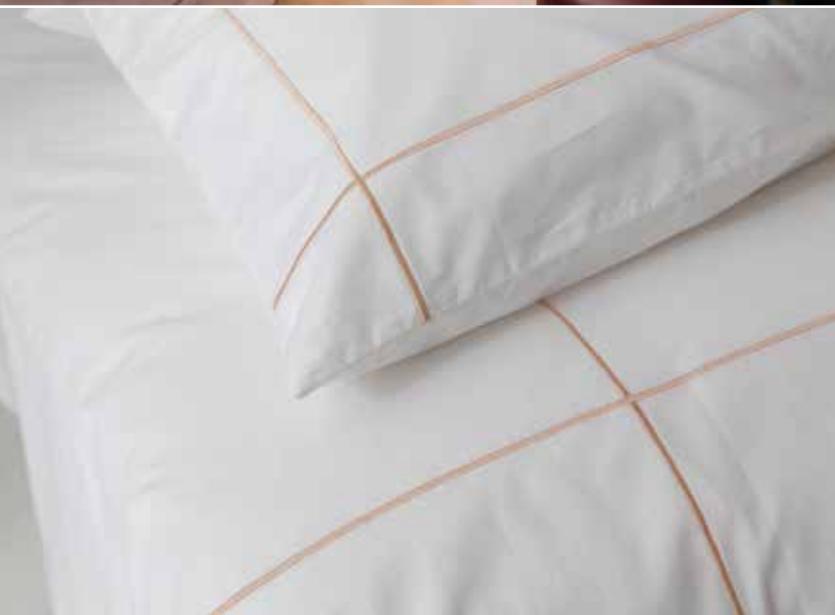
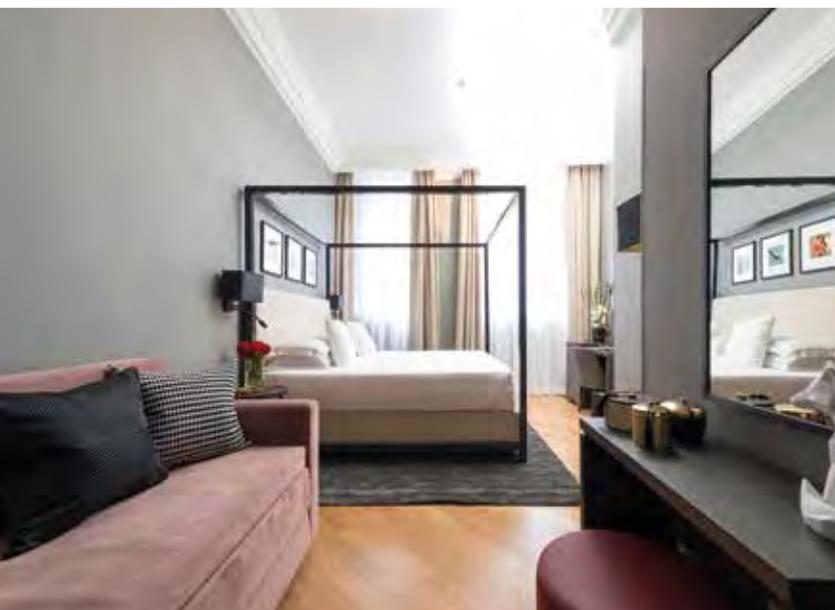
buzione del peso corporeo e riduce notevolmente i carichi pressori dei tessuti sottocutanei evitando la formazione dei dannosi punti di pressione al corpo adagiato. L'utilizzo del topper aiuta, inoltre, a mantenere più igienico il materasso. Sono quattro le linee della gamma tra cui scegliere: Topper Ignifughi Omologati Cl.1 Im (anallergici Soft, Extra-Soft, Elite Extra-Soft o Aer Memory); ZeroBugs contro le cimici del letto (nelle stesse quattro versioni); Ignifughi (Soft e Extra Soft anallergici) e Speciali (Soft Wp impermeabile e anallergico e Fill Memory anallergico). Ma la qualità del riposo dipende anche dal guanciale. Molti hotel propongono infatti il pillow menu, e Simmons ha pensato a guanciali adatti a ogni esigenza per soddisfare l'ospite. Tra i prodotti di punta il Guanciale Passion, per un comfort morbido, e il Guanciale anallergico con imbottitura a elevata accoglienza, in 100% microfibra siliconata con trattamento antistatico e sfioccatura, e fodera di rivestimento in 100% cotone a tenuta piuma.

La linea Pillow Top Renew – esclusiva Simmons in Italia – rappresenta l'ultima evoluzione del riposo firmato Simmons che risponde alle moderne esigenze di configurazione delle camere con una soluzione altamente innovativa. Il suo utilizzo garantisce all'albergatore una flessibilità totale. Permette di trasformare in pochi istanti e con pochi gesti, una camera twin a una matrimoniale e viceversa, con un elevato risparmio di tempo e lavoro. Le strutture dei due materassi singoli vengono unite con una cerniera e completate con un unico pillow top matrimoniale, evitando così la percezione di due materassi affiancati. Sono quattro i modelli della linea Pillow Top Renew.

Biancheria letto e bagno studiati per hotel esclusivi, prodotti collezioni tessili, su misura e personalizzazioni. La filosofia di **Gamba 1918** è tutto questo. Cinque le differenti collezioni di tessuti per creare e arredare le camere d'hotel. *Urban*: taffetà, tessuti tecnici double-face, ecopelle ricamata, matelasse e velluti sono gli ingredienti di questa collezione, nata per soddisfare le esigenze di un ambiente raffinato e moderno. *Country*: la natura è l'ispiratrice di questa collezione di morbidi tessuti, disegni classici con tante possibilità di abbinamenti, colori riposanti, il tutto per creare ambienti accoglienti e piacevoli. *Luxury*: i migliori filati si intrecciano nelle moderne lavorazioni di pregiati tessuti e velluti; accessori di lusso donano un tocco di calore all'ambiente. *Sea*: estate è sinonimo di leggerezza e divertimento, quando le atmosfere si scaldano nella vivacità dei colori ispirati alla stagione e i tessuti rievocano i profumi e le tonalità del mare. *Mountain*: velluti, ciniglie, disegni che rimandano ai segni della montagna, come le stelle di neve, gli abeti e i cervi, che caratterizzano questa collezione proposta sia nei colori classici, rosso verde e marrone, sia nei più attuali.

L'impegno a favore dell'innovazione è una prerogativa di **Pedersoli**, che vuole garantire eleganza e comfort con biancheria candida e igienicamente pronta ad accogliere l'ospite al suo arrivo. Oltre al servizio specializzato di lavanoio, l'azienda propone una gamma di prodotti studiata per il comfort e l'igiene, grazie a un ciclo di lavanderia industriale basato sull'elevata qualità della sanificazione e dell'igienizzazione dei tessuti, grazie alle certificazioni di qualità igienica Uni En 14065 e di processo Uni En Iso 9001. A tutto questo si unisce la linea di biancheria LinoVivo: lenzuola esclusivamente in lino e cotone che garantiscono la buona riuscita del riposo grazie alle loro naturali proprietà termoregolatrici e traspiranti. I prodotti LinoVivo sono anche anallergici, anti-irritanti e antistatici: non caricandosi di elettricità, favoriscono infatti una traspirazione sana e naturale. Gradevole al tatto e confortevole, questo tessuto non aderisce al corpo e non intralcia i movimenti e sviluppa sulla pelle anche un micromassaggio che favorisce la circolazione superficiale. Le lenzuola LinoVivo vengono prodotte e fornite agli alberghi nel rispetto della filiera europea.

Segue a pag. 52 ►



Pollini Contract realizza soluzioni ad hoc per l'arredo alberghiero e turistico utilizzando materiali 100% made in Italy. Arredi di design e materiali di qualità, come il tamburato di abete, che offrono garanzia di durata nel tempo, specialmente per spazi dove è fondamentale avere soluzioni resistenti e di facile gestione oltre che in un buon rapporto qualità-prezzo. "Essere da sessant'anni sul mercato vuol dire aver dato qualcosa di valido al cliente – commenta l'azienda –. Si continuerà a fare così, e sempre più nel segno dell'innovazione, stando al passo con le nuove tecnologie della falegnameria". Sono 15 le versioni delle camere proposte: Alpaca e Pietra; Grigio Cedro e Fiore; Noce Maloja e Fiore; Noce Maloja e Cemento; Pino Baltico; Noce Maloja e testata in ecopelle; Tortora Ares e Pino Baltico; Tortora Ares Maya Bronze; Camera Cemento con piani sagomati; Pino Baltico e pietra; Pembroke; Alpaca con testata ecopelle; Grigio Cedro e legno massello; Avorio Shanghai; Pembroke Maya Bronze; Caracalla, con testata in ecopelle e illuminazione led.

Custom-Me è il programma di interior design di **InstabileLab** che esce dagli schemi tradizionali della carta da parati, ed è dedicato ai professionisti dell'arredo per progettare ambienti fuori dai consueti cliché compositivi. Le numerose grafiche sono in grado di rivestire non soltanto le pareti, ma ogni singolo elemento di una camera, creando un ambiente quasi onirico, dalla fantasia floreale uniforme di straordinario impatto visivo. Ne è un chiaro esempio il Compo-Bed, un letto unico nel suo genere, una soluzione di continuità che parte dal pavimento sino al muro, per avvolgere ogni cosa in un unico disegno su materiali diversi. Stesso concept anche per Texfloor, rivestimento per pavimenti in Fibratex trattato con resina autolivellante; Beautiful Light, lampade dagli ampi paralumi; Klaus, tavoli e tavolini con struttura in metallo verniciato e piano rivestito in fibra di vetro resinata; Silla, comoda poltroncina; Re-Laxia, collezione di pouf; Carpetia, tappeto con sottofondo ignifugo, composto da filati in poliammide 100%,

antimuffa, antibatterico, antipilling e waterproof. Inoltre, **Textile** è la nuova gamma composta da tessuti ed ecopelle stampati proposta in una collezione di circa 1600 texture.

Ricerca e innovazione per i prodotti **Theta Bedding**, ignifughi, omologati e certificati. La gamma include letti sommier con testate in vari modelli, realizzabili in tutte le misure e con scelta di rivestimenti. Varie tipologie di reti e materassi, ai quali si aggiunge una rosa di accessori per il sistema letto, tutti ideati, progettati e realizzati esclusivamente per il settore alberghiero e ricettivo. La produzione artigianale italiana degli imbottiti permette la realizzazione di prodotti custom, creando così letti unici, ad hoc per ogni singolo progetto, per caratterizzare hotel di ogni categoria. La collezione Materassi propone gli Ignifughi Theta 4 Stelle, oppure Theta Soft, Memo Soft o 5 stelle Memo Top e Theta 3 Stelle e 3 Stelle Box. La gamma Sommier invece presenta il prodotto lusso Chester e i sommier Classic, Up e Scacco. Le Testate di Theta sono in otto differenti modelli racchiusi in tre linee: la Luxury e la Chester; la Sport, la Scacco e la Exclusive; la Smart, la Elegante e la Deluxe.

Camere e arredi progettati e costruiti per il settore ricettivo, con caratteristiche e dettagli in linea con le vigenti normative. È la produzione di **Fas Italia**, che utilizza soltanto materiali certificati a norma europea in classe E1, atossici ed ecologici, per realizzare testate, armadi, scrivanie e portavaligie su misura, rendendo l'arredo ben inserito nella stanza, pratico e confortevole per l'ospite. L'azienda di forniture alberghiere propone, in particolare, i mobili letto salvaspazio, che consentono di creare una camera d'albergo flessibile a seconda delle richieste che giungono, trasformando, ad esempio, una matrimoniale semplice in una camera con 2 letti aggiuntivi, senza che questo porti via spazio alla stanza. È possibile richiedere variazioni alle camere tipo, sia di misure che di finiture, ed è possibile acquistare anche i singoli mobili. Ecco alcuni esem-





più di possibili variazioni: camere con letti singoli, accoppiabili, o con letto matrimoniali; testate spessorate per passaggio cavi, canaline e alloggiamento prese; testate con imbottitura rivestita in ecopelle; armadi di diverse misure e con diverse configurazioni o con cassettiere; scrivanie in varie misure o con vano frigorifero; letti con reti con doghe o sommier rivestiti in tessuto o ecopelle ignifughi; mobili per arredi camera singola, doppia, tripla e quadrupla. Il catalogo 'Camere d'albergo offre soluzioni moderne e classiche e in un'ampia gamma di colori.

Un letto sospeso che arreda la Camera Volo, ideale per luxury hotel. Si chiama Ghost il nuovo sommier ideato da **Permaflex**. Struttura con telaio perimetrale in ferro e piano d'appoggio in legno certificato Compacmel Plus, disponibile

in due versioni: con attacco a parete o attacco a pavimento, entrambi con piede centrale.

Materassi, reti, letti, divani, cuscini, sistemi letto trasformabili per le strutture alberghiere. **Parma Reti** rinnova la progettazione e si concentra sui materiali utilizzati, realizzando una linea di prodotti modificata nel design e nelle forme, che va ad aggiornare lo stile e i materiali secondo le nuove tendenze dell'arredamento. Imbottiture più importanti, bordature bicolore, tessuti e velluti nei colori di moda, ampliano la gamma di soluzioni che i professionisti del settore e gli arredatori possono utilizzare per i loro progetti. La personalizzazione è infatti la caratteristica dell'ultima collezione per l'hotellerie, che va così ad ampliare la scelta di materiali e modelli dei sistemi letto, fissi o trasformabili, adattabili alle diverse esigenze.

Grazie alla formazione continua e all'utilizzo di macchinari e prodotti all'avanguardia, i tecnici **Clean Service** effettuano pulizie specifiche e accurate quali il lavaggio e la disinfezione ad ozono dei tessuti da arredo, quali moquette, divani, poltrone, materassi, testate letto, tappezzeria murale e qualsiasi altro tipo di arredamento in stoffa. L'ozono viene impiegato inoltre per la sanificazione degli ambienti, garantendo risultati ottimali nel contrasto dei cattivi odori e senza l'utilizzo di prodotti chimici dannosi.

HIGHLIGHTS

POLLINI CONTRACT COLLECTION: 60 ANNI FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE



Dal 1960 Pollini Contract realizza soluzioni ad hoc per l'arredo alberghiero e turistico utilizzando materiali ad alta garanzia di qualità per un **prodotto 100% Made in Italy**. Arredi di **design** e materiali di **qualità**, linee d'arredo contemporanee per la migliore hotellerie: è questo il tratto distintivo di ogni progetto firmato Pollini, azienda specializzata nella

produzione di arredi pratici, funzionali e accoglienti per piccole strutture come alberghi, agriturismo e b&b, o per ambienti più ampi come grandi hotel, villaggi, residence, foresterie e studentati. Un design elegante ma anche e soprattutto una elevatissima qualità di materiali, come il tamburato di abete, che offrono garanzia di durata nel tempo - per spazi dove è fondamentale avere soluzioni resistenti e di facile gestione - oltre che un ottimo rapporto qualità-prezzo. Pollini si caratterizza inoltre per l'attenzione ai dettagli, l'alta qualità e l'originalità delle finiture dei mobili dallo **stile italiano**, capace di soddisfare qualsiasi esigenza d'arredo, sia in caso di rinnovo che di nuova costruzione della struttura ricettiva.

In aggiunta, per andare incontro alle molteplici esigenze del ricettivo, Pollini ha affiancato alla tradizionale produzione di camere, reception e spazi comuni, innovativi prodotti funzionali come le cucine monoblocco salvaspazio, ideali per residence e studentati. Sul fronte customer care, l'azienda è **leader nella fornitura di servizi personalizzati**, che vanno dalla progettazione degli arredi al sopralluogo, fino alla consegna e al montaggio con proprio personale specializzato. **www.pollinimobili.it**



INNOVARE E RINNOVARE CON CUSTOM-ME

Il nuovo progetto di personalizzazione ai massimi livelli di ambienti e arredi firmato Instabilelab

CUSTOM-ME è un rivoluzionario programma di interior design che scardina gli stereotipi della semplice carta da parati. Le inedite e numerosissime grafiche disegnate da Instabilelab grazie a CUSTOM-ME sono in grado di rivestire non solo le pareti ma ogni singolo elemento d'arredo e dell'ambiente: camera, bagno, living ma anche hall e quant'altro.

Ne risultano realizzazioni dall'assoluto continuum grafico: immagini che combaciano perfettamente l'una all'altra, di oggetto in oggetto e di prodotto in prodotto, per un luogo quasi onirico e irrealista, dove non c'è né un inizio né una fine.

«Possiamo studiare e realizzare interi progetti coordinati per pareti, pavimenti, tessuti, lampade ma anche piccoli complementi d'arredo quali consolle, tavolini, poltroncine e persino tappeti» dichiara l'azienda, sottolineando che «tutti i prodotti a catalogo sono rigorosamente realizzati da artigiani italiani e a km 0, con tecniche che garantiscono un'altissima qualità di stampa e di colore». Perfetto e unico per il contract questo programma d'arredo permette di rinnovare con interventi limitati ogni spazio, creando ambienti assolutamente inediti aumentandone al contempo il valore. Il progetto **CUSTOM-ME** prevede la totale customizzazione degli ambienti e un ricco portfolio di prodotti a catalogo - tutti rivestibili con le innumerevoli grafiche Instabilelab adatte ad ogni gusto ed esigenza - tra i quali:

COMPO-BED, la proposta più completa per una camera coordinata in ogni particolare dal giroletto alla testiera imbottita; **TEXTFLOOR**, rivestimento per pavimenti in Fibratex trattato con resina autolivellante fornita dall'azienda; **BEAUTIFUL LIGHT**, lampade dagli ampi paralumi; **KLAUSS**, tavoli e tavolini con struttura in metallo verniciato e piano rivestito in fibra di vetro appositamente resinata; **SILLA**, una comoda poltroncina; **RELAXIA**, incantevole collezione di pouf; **CARPETIA**, tappeto con sottofondo ignifugo, composto da filati in poliammide 100%, antimuffa, antibatterico, antipilling e waterproof (i filati sono ritorti per la massima resistenza al calpestio). Infine **FLOORERO**: ideali per spazi outdoor o per colorare gli spazi interni, sono fioriere realizzate in polietilene bianco e rivestite artigianalmente con fibra di vetro, appositamente trattate con resine epossidiche che resistono all'acqua e all'umidità.

CUSTOM-ME è il nuovo strumento di lavoro dedicato ai professionisti dell'arredo per progettare ambienti in modo innovativo uscendo dai consueti cliché compositivi.

Un programma non solo in grado di innovare e rinnovare ma anche di creare atmosfere uniche che innalzano la percezione e il brand di ogni struttura alberghiera.

Creatività e Industrializzazione CUSTOM-ME è il risultato della ricerca Instabilelab costantemente improntata al design innovativo www.instabilelab.it





INSTABILELAB®



Un caffè per ripartire

A fronte delle misure anti Covid gli alberghi si trovano nella necessità di rivedere le formule di servizio nel f&b, in particolare per il breakfast, tema forte dell'ospitalità.

Dal webinar Federalberghi-GpStudios giungono nuovi spunti per la gestione, mentre dalle aziende arrivano novità di prodotto

“La colazione a buffet libero, così come l'avevamo conosciuta prima, non esiste più, e deve essere modificata. Ma non per questo passaggio obbligato sia da considerarsi negativo. È quindi tempo di ripensare il breakfast introducendo nuovi stili di proposta e offerta, nella piena osservanza del protocollo di igiene e sicurezza nell'ospitalità”. Lo afferma Giacomo Pini, ceo di GpStudios, con cui Fed-

ralberghi ha organizzato il webinar “Ripartire con il breakfast giusto. Casi e soluzioni pratiche” (link per rivedere il seminario online: https://www.youtube.com/watch?time_continue=3&v=Z_9tBq7_P-E&feature=emb_title).

La modalità più simile al vecchio stile di colazione d'hotel a buffet libero è rappresentata dal buffet assistito, che consente di recuperare il contatto umano in presenza del personale che assiste e serve l'ospite valorizzando la prima

colazione. Altra soluzione suggerita è quella che l'esperto definisce “buffet imbalsamato” e che prevede tutti i prodotti monoporzione sigillati: in questo caso il cliente, indossando i dispositivi di sicurezza, può anche servirsi da solo. La scelta del servizio al tavolo, invece, “ha un aspetto positivo perché implica una personalizzazione del rapporto con l'ospite, risultando però più complessa da gestire, soprattutto per quel che riguarda l'organizzazione e il co-

HIGHLIGHTS

BRAVILOR, LA COLAZIONE AUTOMATICA SALVASPAZIO... E ANCHE TEMPO

Che sia prima di una giornata di lavoro o di vacanza, tutti desiderano godersi il piacere di una colazione senza attese. Il tema è quotidiano per chi gestisce l'area breakfast in albergo e deve garantire un servizio veloce oltre che di qualità. Anche nell'ambito delle prime colazioni, le esigenze degli ospiti si fanno infatti sempre più sofisticate. La proposta deve quindi essere ricca, completa e di livello qualitativo sempre elevato. Ma come offrire una colazione che sia varia, veloce e sempre disponibile a buffet?



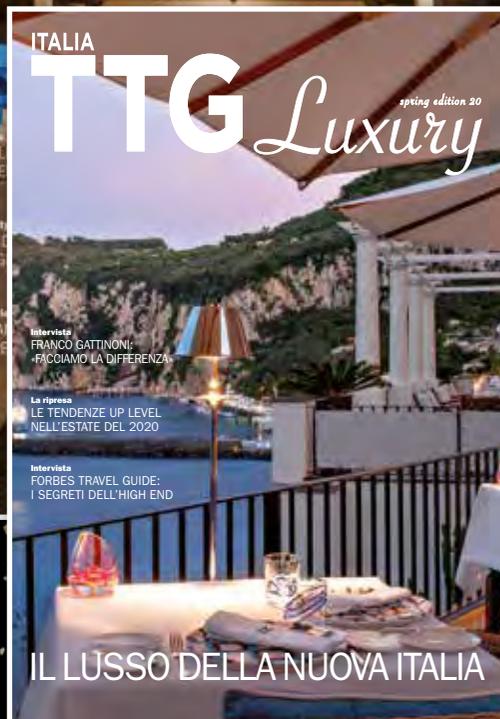
Minimo ingombro, velocità e varietà di bevande: i tre ingredienti Bravilor che trasformano la colazione nel momento più bello della giornata.

La superautomatica **Sego Bravilor Bonamat** può soddisfare in un'unica soluzione tutte queste necessità. In soli 31 cm di larghezza, può erogare tra gli 80 e i 100 espressi l'ora, con un semplice click e senza attese. Occorre solo il tempo per macinare i chicchi di caffè freschi. E per chi non si accontenta del solo caffè, **Sego Bravilor Bonamat** prepara anche ottimi cappuccini, cioccolate calde, tè e tisane.

Bravilor Italia S.r.l.
Via Palermo 22
20090 Assago (MI)
+39 02 8354 7208
info.it@bravilor.com

ITALIA

TTG *Luxury*



IL PIANETA LUSSO FIRMATO TTG ITALIA

TTG LUXURY MAGAZINE E TTG LUXURY NEWSLETTER
'IL LUSSO DEL MERCOLEDÌ'

APRI LE PORTE AL NUOVO BUSINESS UPPER LEVEL

Per informazioni: pubblicita@ttgitalia.com

È una pubblicazione

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future



ordinamento delle risorse umane”. Interessante anche la formula mista, mix tra offerta a buffet assistito e servizio al tavolo; ma sembra essere il servizio in camera la scelta più sicura, perché evita assembramenti e sposta il flusso di lavoro dalla breakfast room. “La rivoluzione del breakfast è cominciata – dice Pini –. L’importante è trovare una soluzione che rispetti la sicurezza, ma che soddisfi gli ospiti. Fondamentale è organizzarsi a seconda degli spazi e delle risorse umane a disposizione, tenendo sempre sotto controllo i numeri e la gestione dell’attività”.

Si allarga, intanto, la gamma della forniture proposte al settore Horeca dalle aziende specializzate: superautomatiche professionali, accessori per le sale colazione e ristorante, alta tecnologia e design, ecosostenibilità e novità ad hoc per le normative anti-Covid. L’hospitality è sempre più impegnata a offrire il meglio in termini di servizi e tendenze, investendo in prodotti e soluzioni di qualità. S. P.

GAGGIA: IL DESIGN VESTE LA FUNZIONALITÀ

Un’icona italiana reinterpretata in chiave moderna. Elegante, discreta nelle dimensioni e impeccabile nei risulta-

ti, *Dually* è la nuova macchina a capsule a due gruppi, per uso professionale, ideale per la sala colazione dell’hotel ma anche per lounge bar e piccola ristorazione. Eroga due bevande contemporaneamente ed è dotata di lance vapore e acqua calda. Il suo iconico design, forte richiamo al classico stile italiano, ha vinto il Good Design Award 2018. Massima versatilità, minimo ingombro: *Area* rappresenta una soluzione modulare per incrementare la produttività. È una macchina professionale a capsule compatta e caratterizzata da forme essenziali e particolari di alta gamma. Le specifiche: gestione di cialde in alluminio e materiali compostabili; possibilità di erogare caffè, tè, solubili e brodi; espulsione semiautomatica della cialda; 8 selezioni bevanda dirette; pulsante dedicato all’erogazione libera; possibilità di allacciamento a rete idrica.

BRVILOR: DAL CAPPUCCINO AL GEL IGIENIZZANTE

L’igienizzazione delle mani è importante e, soprattutto, è una delle regole base per contrastare la diffusione dei coronavirus, motivo per cui Brvilor Bonamat ha sviluppato un nuovo dispenser igienizzante da collocare anche all’ingresso delle sale breakfast e

ristorante per garantire maggiore salubrità e igiene negli ambienti, ma anche permettendo risparmio di acqua e carta.

Come offrire una colazione che sia varia, veloce e sempre disponibile? Brvilor Bonamat risponde a questa domanda con la superautomatica Sego, che può soddisfare in un’unica soluzione tutte queste necessità. Larga 31 cm, può erogare tra gli 80 e i 100 espressi l’ora, con un semplice click e aspettando soltanto il tempo che siano macinati i chicchi di caffè freschi. Sego Brvilor Bonamat prepara anche cappuccini, cioccolate calde, tè e tisane.

EVOCA: TECNOLOGIA DECLINATA PER DUE

Kalea Plus, a marchio Necta, consolidato brand di Evoca Group, garantisce prestazioni elevate, qualità e immediatezza di utilizzo. Con Kalea Plus si possono preparare con facilità bevande di qualità a base di caffè in grani e latte fresco. Disponibile nei colori bianco e nero, la macchina da caffè superautomatica è corredata da mobili d’arredo carrellati su cui è possibile posizionare la macchina abbinata al fridge a due piani con scaldatasse. Progettata con un’elettronica avanzata, oltre al modulo integrato per wifi e bluetooth e alla predisposi-

zione della connessione 3G, Kalea Plus può offrire un'esperienza vera e propria grazie alla tecnologia del gruppo caffè Z4000 brevettato, alle macine autoregolanti, al cappuccinatore Milk PerFoamer e all'intuitiva interfaccia touch screen, pensata per una facile personalizzazione del menù e per guidare il cliente nella selezione della bevanda desiderata.

La Radiosa rappresenta il gioiello tecnologico del mondo Gaggia Milano. Primo modello di superautomatica del brand, la macchina professionale si colloca bene in ogni ambiente alberghiero. Oltre a un touch screen Hd da 10 pollici, La Radiosa è dotata della tecnologia Evo Milk, grazie a cui è possibile preimpostare le dosi, la temperatura e la densità del latte. L'anima high tech della macchina permette una serie di personalizzazioni, tra cui la scelta del colore dei profili Led, rispondendo così alle esigenze di prestazione senza tralasciare l'estetica del vero stile italiano.

FAS RIORGANIZZA LA SALA COLAZIONI

Le nuove regole del distanziamento sociale per l'emergenza Coronavirus hanno fatto ripensare e riorganizzare il servizio della sala colazioni in albergo, adottando metodi diversi. Ad esempio, strutturare la sala in modo da garantire il distanziamento fra gli ospiti e dotandosi delle attrezzature che possono garantire la massima igiene: il servizio, in questo caso, può essere servito in sala con vassoi con cupola già pronti. L'alternativa è il servizio room service/room delivery, in cui si preparano i vassoi, in base alle scelte dell'ospite, per il consumo della colazione in camera. Fas Italia propone attrezzature per entrambe le soluzioni: coperture igieniche, vassoi suddivisi a compartimenti o con coperchio, copripiani, cartelli informativi, tovagliette, adesivi da pavimento. A completamento delle dotazioni necessarie: posate e stoviglie monouso e carrelli per il servizio in sala.

Segue a pag. 60 ➤



HIGHLIGHTS

SAECO DUALLY: STILE DI GUSTO.

Un'icona italiana reinterpretata in chiave moderna. Elegante, discreta nelle dimensioni ma sempre impeccabile nei risultati, la nuova macchina a capsule a due gruppi **Dually** è ideale per la sala colazione dell'hotel ma anche per lounge bar e piccola ristorazione.

Interamente made in Italy ed estremamente poliedrica, **Dually** è in grado di gestire vari tipi di capsule, anche a sistema chiuso. Attualmente è disponibile nelle versioni compatibili Espresso Point® e Nespresso®, ed eroga un'ampia varietà di bevande, oltre a vapore e ad acqua calda per tè e infusi. Grazie alle sue griglie reclinabili, può accogliere sia

tazzine da caffè che bicchieri per il latte macchiato. In particolare, i professionisti apprezzano la possibilità di erogare acqua calda e vapore,



e di settare dose e temperatura delle bevande dall'ampio display 7" touch. Quest'ultimo permette di accedere al menu tecnico protetto da password, sicuro perché gestibile esclusivamente dallo staff. La fornitura dell'acqua è garantita dal serbatoio autonomo o dalla rete idrica, nella versione dedicata. Lo svuotamento cassette e il riempimento della tanica sono agevolati dall'accessibilità frontale.

La praticità unita allo stile italiano, fanno di Dually un prodotto inconfondibile e d'eccellenza, premiato nel 2018 con il Good Design Award. Una garanzia di eleganza, solidità e affidabilità destinata a durare nel tempo.

Inoltre, vista la propensione a vivere la vacanza nella natura, gli alberghi si stanno attrezzando per fornire agli ospiti il necessario per i picnic durante l'escursione. A questo proposito, Fas annovera, tra i nuovi prodotti, la scatola per colazione da asporto personalizzabile, adibita al contenimento di pezzi dolci e salati + 4 alloggiamenti: 2 grandi + 2 piccoli per caffè, cappuccino o altri tipi di bevande. Realizzata in cartoncino, ha la parte interna in cartone plastificato alimentare certificato; dimensioni 22x15x8h cm. Grafica personalizzabile a partire da 1000 pezzi.



MINIDOLCEZZE FIRMATE DARBO

Per il settore Horeca le confetture Naturein e il miele millefiori Darbo sono disponibili anche in minivasetti, realizzati appositamente. Le confetture vengono prodotte secondo un'antica ricetta di famiglia: "Oggi come allora utilizziamo solo frutta di qualità, zucchero, succo di limone concentrato e gelificante pectina – racconta l'azienda produttrice -. Il contenuto di frutta sino al 55% assicura, inoltre, una piacevole esperienza gustativa". Branding personale e attenzione per i dettagli rappresentano la formula di Darbo per la personalizzazione dei prodotti da esporre sul buffet o sui tavoli della colazione: "Noi prepariamo le confetture e voi mettete il vostro nome o il vostro logo sul coperchio. Le confetture Naturein nei minivasetti con il logo a stampa sono l'ideale per tutti coloro che danno valore alle piccole cose. Cogliete l'opportunità di questo servizio e date risalto al carattere della vostra azienda". Questo tipo di servizio è gratuito a partire da una minima quantità d'ordine.

DÉLIFRANCE A TUTTO GREEN

Con "Go Clean" Délifrance inizia un nuovo percorso salute, che rappresen-

ta l'impegno bio assunto nei confronti dei clienti. "Per tutti i croissant vuoti e per i pain au chocolat abbiamo ridotto notevolmente il numero di ingredienti – spiega l'azienda -. Promuoviamo l'uso di materie prime provenienti da pratiche agricole sostenibili, riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente e sul benessere degli animali. Ci siamo impegnati affinché il 100% delle uova utilizzate da Délifrance nei suoi centri di produzione europei provenga da galline allevate a terra. Inoltre, entro il 2021, i prodotti avranno meno sale e zucchero, con una riduzione progressiva sino al 5% e, entro il 2025, del 10% di zucchero". Parallelamente l'azienda realizza una gamma di prodotti in linea con le tendenze attuali: bio, superfood, senza glutine, vegetariano, vegano, ma anche quinoa, mirtilli rossi, semi di chia, barbabietola, ceci, semi di lino, di zucca e girasole.

IL WARMER TURNTABLE DI VALGARDA BREAKFAST

Per mantenere caldi e fragranti i pancake di Popcake® Machine, Valgarda Breakfast aggiunge una novità: il Warmer Turntable. Si tratta di un piatto girevole integrabile alla macchina di cui l'azienda ha l'esclusiva nazionale. Grazie a una speciale lampada riscal-

Segue a pag. 62 ➤





**Caffè in grani
e latte fresco
per una colazione
autenticamente
italiana firmata
Necta e Gaggia
Milano**

L'ECCELLENZA DEL CAFFÈ IN UN TOCCO

Necta è un brand dal successo consolidato, che fa parte di Evoca Group, leader mondiale nella produzione di macchine professionali per il caffè e uno dei principali operatori internazionali nel settore Ho.Re.Ca.

Gaggia Milano è il brand simbolo del caffè espresso all'italiana nel mondo, che oggi racchiude in sé innovazione, design e funzionalità. «Le nostre nuove macchine superautomatiche garantiscono un'esperienza gustativa eccellente, grazie all'impiego di latte fresco e caffè in grani. Sono macchine che si avvalgono di tecnologie di ultima generazione e che rispondono alle esigenze degli ospiti delle strutture alberghiere sia durante il momento unico della prima colazione che una pausa caffè rigenerante.

Un solo tocco per provare il piacere di un espresso, un macchiato o un cappuccino serviti con Kalea Plus, a marchio Necta e con La Radiosa, a marchio Gaggia», spiega Roberto Soldani, Sales Manager del settore Ho.Re.Ca Superautomatiche, mercato Italia.

KALEA PLUS

Kalea Plus garantisce prestazioni elevate, alta qualità e immediatezza di utilizzo. Con Kalea Plus, gustare bevande a base di caffè in grani e latte fresco non è mai stato così facile. L'applicazione di tecnologie innovative, abbinate alla tradizione e alla cultura del caffè espresso all'italiana, permettono risultati impareggiabili anche per i palati più esigenti. Disponibile nei colori bianco e nero, corredata da eleganti mobili d'arredo carrellati, su cui è possibile posizionare la macchina abbinata al fridge a due piani con scaldatasse, la nuova superautomatica Necta vanta un'elettronica avanzata. Oltre al modulo integrato per Wi-Fi e Bluetooth e alla predisposizione della connessione 3G, Kalea Plus permette di offrire un'esperienza unica grazie alla tecnologia del gruppo caffè Z4000 brevettato, alle macine autoregolanti, al cappuccinatore Milk PerFoamer e all'intuitiva interfaccia touch screen, pensata non solo per una facile personalizzazione del menù, ma anche per guidare il cliente nella selezione della bevanda desiderata.

Per maggiori dettagli:
necta.evocagroup.com

LA RADIOSA

La Radiosa rappresenta a tutti gli effetti il gioiello tecnologico del mondo Gaggia Milano. Primo modello di superautomatica del brand, La Radiosa si colloca perfettamente in ogni ambiente, dall'hôtellerie all'intero mondo business e universo del "fuori casa". Oltre a un touch screen HD da 10 pollici, La Radiosa è dotata della tecnologia EVO Milk, grazie alla quale è possibile infatti preimpostare le dosi, la temperatura e la densità del latte, ottenendo bevande di alta qualità.

L'anima High Tech della macchina permette una serie di personalizzazioni, tra cui la scelta del colore dei profili LED, che rendono La Radiosa unica nel suo genere. La facilità d'uso e il mantenimento semplice della macchina sono poi una vera gioia per gli operatori. La Radiosa risponde così a tutte le esigenze di efficienza e prestazione, senza tralasciare l'estetica, nel vero stile italiano.

Per maggiori informazioni:
gaggiaprofessional.evocagroup.com



dante Warmer Turntable è in grado di mantenere caldi e morbidi i pancake per 20-25 min. Il piatto rotante è largo 34 cm e alto 39.

La Popcake® Machine si conferma intanto come prodotto che soddisfa le moderne esigenze del settore dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione. Il suo peso inferiore a 23 kg e le sue dimensioni ridotte la rendono un'attrezzatura poco ingombrante, posizionabile sul buffet o all'interno di una cucina professionale. Gestita da un software, permette all'operatore di regolare le dimensioni e il colore di ogni pancake, oltre a deciderne la quantità per porzione: impostando, infatti, la macchina in modalità hotellerie (servito), si può tenere nel back-office e far sì che sforni una quantità preimpostata di pancake pronti per essere esposti sul buffet. Sul piano salutare, invece, a differenza dei tradizionali pancake fritti, la tecnologia di cottura brevettata crea un dolce con solo il 3% di grassi, pur mantenendo tutto il sapore e la consistenza del dolce tradizionale.

ACQUA ALMA RENDE SOSTENIBILI I GRANDI CONSUMI

Acqua Alma, brand del Gruppo Celli, lancia una novità per cambiare i grandi consumi di acqua. Si tratta di

Acqua Alma Green Building, soluzione per l'erogazione dedicata agli edifici, ha la finalità di far risparmiare e di consentire un corretto approccio ambientale nel consumo. "Con la ripartenza abbiamo l'opportunità di sfruttare quanto è accaduto per costruire un mondo migliore – afferma Mauro Galavotti, ceo del Gruppo Celli -. Dobbiamo ripartire cambiando i nostri paradigmi, ancora di più all'insegna della sostenibilità, e la ripartenza deve essere green. Oggi nasce il progetto Acqua Alma Green Building, che consente di avere un'acqua buona e sicura, sempre disponibile, e che fa bene all'ambiente. Un servizio economico e pratico".

Grazie alla tecnologia professionale dell'erogatore Acqua Alma installato nell'edificio, si può disporre di diverse tipologie di acqua: naturale e frizzante, fredda o a temperatura ambiente. Grazie ai filtri al carbone attivo l'acqua di rete viene valorizzata, poiché viene resa priva delle sostanze indesiderate e del sapore di cloro, mantenendo pressoché inalterati i sali minerali e le caratteristiche organolettiche. Inoltre, tramite l'App Acqua Alma Refill è possibile creare un profilo personale, facendosi così riconoscere dall'erogatore, misurare il proprio risparmio economico e l'impatto ambientale delle proprie azioni.

MYCIA, MENÙ DIGITALE PER RISTORANTI D'HOTEL

Si chiama My Contactless Menu di MyCia il nuovo pacchetto di servizi messo a punto da HealthyFood per supportare il mondo dell'horeca nell'affrontare la ripartenza e a rispettare le norme anti-Covid anche all'interno del ristorante della struttura ricettiva. Attraverso la scansione di un Qr Code il cliente può consultare la proposta gastronomica direttamente dal proprio smartphone e conoscere i valori nutrizionali del piatto che ha ordinato. Alla funzione di menù digitale (disponibile in 60 lingue) si aggiunge inoltre la possibilità di prenotare il tavolo con l'assegnazione dell'orario e quella di effettuare l'ordine e pagare senza la necessità di interagire con il personale. "Abbiamo iniziato a disegnare My Contactless Menù in tempi non sospetti – spiega Pietro Ruffoni, fondatore di HealthyFood – e il Covid lo ha reso un bestseller: abbiamo anche catene internazionali che stanno pensando di implementarlo in tutto il mondo". A.D.A.

Receptionist in prima linea

Coraggiosi e disponibili, sempre pronti a risolvere problemi, gli addetti all'accoglienza messi a dura prova dall'emergenza coronavirus

DI GAIA GUARINO

Se Gabriel García Márquez fosse ancora tra noi, ci avrebbe forse regalato il sequel di un suo celebre romanzo... “Il turismo ai tempi del coronavirus”. Ma possiamo anche pensare a “La peste” di Camus, o ipotizzare un manzoniano “I promessi ospiti”, con un Renzo

e una Lucia dei giorni nostri pronti a dire addio ai monti per una vacanza, e invece bloccati in Lombardia. Il settore dell'hôtellerie soffre, gli alberghi si sono trovati a dover gestire un numero di disdette mai visto prima. “In questo genere di realtà – commenta Lorenza Rizzo, front office di AbanoRitz Thermae & Wellness Hotel di Abano Terme, in provincia di Padova – anche questa

è una delle classiche funzioni di receptionist, a cui si è aggiunta anche quella di tranquillizzare un p l'ospite”. Un mestiere che in uno stato di comprovata crisi diventa ancora più impegnativo e che richiede calma e lucidità di fronte ai molteplici eventi inusuali che si presentano: “Per esempio, rispondere in una sola giornata a decine di richieste di cancellazione, alcune delle quali tar-

Segue a pag. 65 ►

HIGHLIGHTS

OLIPURE, L'IGIENE GARANTITA PER I SANITARI DELL'HOTEL



OLIpure è il sistema rivoluzionario brevettato da OLI per la cura e la pulizia dei sanitari di qualunque tipologia di struttura ricettiva. Applicabile sui modelli **OLI74 Plus, Expert Plus e su tutte le cassette** esterne nuove o già installate di qualsiasi marca, igienizza automaticamente il sanitario ad ogni risciacquo, utilizzando i detergenti liquidi in commercio, con un'autonomia di circa 15 giorni. **L'unicità del sistema** è data dalla garanzia che il detergente non entri mai in contatto con l'acqua contenuta nella cassetta – come invece accade per gli altri sistemi in commercio – e che pertanto non venga mai compromesso il corretto

funzionamento dei componenti interni.

OLIPure, nascosto all'interno della cassetta, oltre a garantire una **perfetta igiene**, è la migliore **soluzione estetica** presente sul mercato. Inoltre, la versione per cassette da incasso è dotata dell'elegante placca di comando Narrow.

<https://www.oli-world.com/it/videos/video-tecnici-olipure>





the
jewellery
boutique
show

Where jewellery begins.

V I C E N Z A , I T A L Y

Organised by
ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

In collaborazione con



#safebusiness by IEG

iegexpo.it/it/safebusiness





dive, che quindi prevedono una penale con conseguente irritazione da parte dei clienti”, dice Massimo Pasini, capricevimento di Palazzo Galletti Abbiosi, a Ravenna. I telefoni scottano, e tra necessità di informazioni su quanto accade in loco e volontà di modificare le date del proprio soggiorno, è doveroso essere trasparenti e dimostrare comprensione. “Abbiamo applicato a ogni prenotazione la relativa policy di annullamento come prestabilito”, sottolinea Pasini. In quel di Abano Terme, la cui provincia è rientrata nella zona rossa individuata dal Dpcm dell’8 marzo 2020, le misure prese dalla struttura sono state rigorose. “La repentinità ha colto tutti di sorpresa e il non conoscere fa sempre paura – racconta il direttore commerciale Ida Poletto –. Una situazione grave e seria, in cui banalizzare o sottovalutare era impossibile”. Uno scenario imprevedibile... Calamità naturali, terrorismo, un allarme antincendio attivatosi per una sigaretta accesa in camera, o magari un cliente molto rumoroso, circostanze vissute da chi da anni piantona il front desk, ma non paragonabili all’epidemia di Covid-19. “Lavoro nel settore alberghiero da poco tempo, ma ho trascorso molti anni in Francia dove operavo come hostess ai

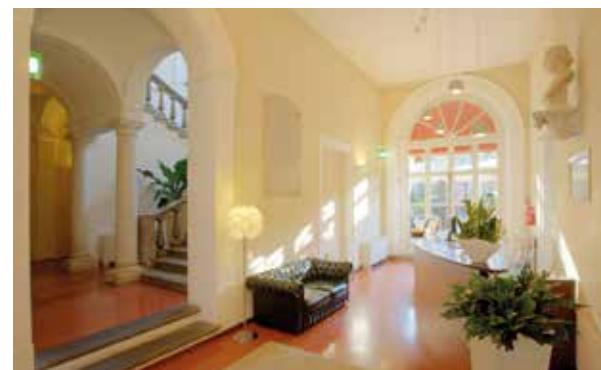
controlli di polizia aeroportuale durante l’allarme ebola nel 2014”, ricorda Rizzo. Vivere in reception e a contatto con il pubblico può diventare una missione, in condizioni estreme come quella attuale, ma anche nell’ordinarietà di tutti i giorni. Da chi si è avvicinato al comparto dell’hospitality con un impegno stagionale a chi invece ne fa una questione di Dna, quello che è certo è che di sfide non ne sono mai mancate. “Posso dire che la più difficile è quella di costruire intorno a sé un team affidabile, serio e soprattutto leale, che segua le istruzioni impartite, per il piacere di svolgere bene il proprio dovere in un clima amichevole e di fiducia”, sottolinea Pasini. “Per me è quella di continuare a credere in un turismo che oltre al business crei valore”, ribatte Poletto. E così, mentre continuiamo a scrivere le pagine di questo triste “romanzo”, dovremmo ricordarci, un domani, del valore aggiunto dato dalle persone. In un mondo dove si parla di automazione, forse è questo il momento giusto per domandarci se davvero un robot starebbe ricoprendo il medesimo ruolo nello stesso modo. “Sono dell’avviso che le macchine non potranno mai rimpiazzare l’umano, soprattutto non in una realtà come la nostra dove il clien-

SIAMO IN ASCOLTO!



Federalberghi ha predisposto il cartello *Siamo in ascolto! We wish to listen to you!*. Espresso in due lingue, italiano e inglese, gli alberghi possono utilizzarlo per invitare i clienti a rapportarsi con l’azienda in modo diretto e immediato. Il cartello, che può essere richiesto in associazione, è personalizzabile con l’indicazione del nome, del logo e dei contatti di ogni singola struttura.

te non è un numero”, conclude Rizzo. Avremo bisogno di risposte, tutto il settore dovrà rispondere. Ma, al momento, per citare Saramago e il suo “Cecità”, forse è solo il momento di attendere... in quanto “le risposte non vengono ogniqualevolta sono necessarie, come del resto succede spesso volte che il rimanere semplicemente ad aspettarle sia l’unica risposta possibile”.



Promessi sposi

Cerimonie rinviate a causa del Covid-19, ma il settore wedding è già pronto per la ripresa di un business sempre più importante, soprattutto nel Sud Italia

DI ORIANA DAVINI

Dalla Costiera Amalfitana alle masserie pugliesi, sino all'ultimo trend emergente: il matrimonio in spiaggia. Il Sud Italia incanta non solo i turisti, ma anche le coppie di fidanzati che sognano di sposarsi in un contesto scenografico, naturalmente o culturalmente unico al mondo e spesso di lusso.

La pandemia globale causata dal Covid-19 ha costretto l'intera industria degli eventi e dei viaggi a fermarsi: un colpo per la Penisola, visto che a scegliere l'Italia per pronunciare il grande sì non sono soltanto i connazionali, spesso provenienti anche da regioni diverse da quella prescelta per cerimonia e ricevimento. Molte sono infatti le coppie straniere, i vip dello spettacolo, nobili e manager dai nomi meno conosciuti ma dal conto in banca a diversi zeri.

Questo servizio è stato scritto qualche giorno prima che il Governo decretasse il lockdown in Italia: pochi, forse nessuno, immaginavano all'epoca che tutto il mondo era sulla soglia di uno stop che inizia solo ora ad allentarsi.

Eppure, dopo un primo momento di smarrimento, destinazioni, amministrazioni, operatori turistici, della ristorazione e del mondo wedding si sono rimboccati le maniche per cercare di analizzare la situazione, far fronte alle problematiche e prepararsi alla ripartenza delle attività. Probabilmente il 2020 si concluderà con numeri al ribasso rispetto alle aspettative di inizio anno, ma il fascino dell'Italia come location per il matrimonio non smetterà di brillare.

Per i futuri sposi, l'importante è garantire un'autentica esperienza Made in Italy, sia nella scelta della location che



nel menù servito agli ospiti e, talvolta, anche nelle esperienze offerte agli invitati prima o dopo le nozze. E soprattutto far fronte comune tra operatori, wedding planner e istituzioni, perché rafforzarsi come wedding destination significa attivare una serie di leve economiche e occupazionali sul territorio, portando benefici non indifferenti.

L'Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione, infatti, in relazione al Piano Strategico Regionale del Turismo si è prefissa lo scopo di "rafforzare un'offerta di prodotti orientati alla domanda, wedding destination inclusa – spiega Marilyn Desario, funzionario direttivo dell'ufficio Mice & Wedding di Pugliapromozione Agenzia Regionale del Turismo –. Questo ha significato nell'immediato più matrimoni, più occupazione, più economia e soprattutto internazionalizzazione del wedding". L'Agenzia ha messo in atto una serie di iniziative di placement del territorio, anche grazie al lavoro di Apulia Film Commission. Sfruttare la potenza del grande schermo per posizionarsi come location da matrimonio è una strategia che ha portato fortuna anche alla Campania, terza regione italiana più scelta dalle coppie straniere che sognano un matrimonio nella Penisola. Il film 'All you need is love', spiegano dall'assesso-

rato regionale al Turismo, ha rilanciato la moda di sposarsi tra Sorrento e la Costiera Amalfitana. Anche per questo motivo la Regione sta costruendo l'Atlante del Cinema in Campania, con l'idea di mettere in rete tutti i set che hanno lavorato sul territorio e le rispettive location.

E se in Campania vanno per la maggiore gli hotel di estremo lusso, soprattutto a Capri e Positano, in Puglia è il trionfo delle masserie. Spiagge, palazzi storici, castelli, selezionati in sinergia con tutte le figure professionali che compongono l'offerta, wedding planner in testa.

"Negli ultimi due anni è aumentata la richiesta dei matrimoni in spiaggia, soprattutto da quando alcune sono state riconosciute come case comunali, quindi adatte alla celebrazione di cerimonie civili riconosciute – dice Viola Tarantino, presidente Wedding Planner Puglia –. Chi si sposa in spiaggia, poi fa qui anche il ricevimento: alcune location sono già attrezzate per gli eventi e dotate di gazebo e allestimenti, in altre occorre noleggiare tutto e costruire un ambiente ad hoc in base alle richieste dei clienti". E da sottolineare è anche l'incremento di richieste dal mercato italiano extraregionale, con coppie che pur non avendo legami di parentela in Puglia, la scelgono per la sua offerta di alta qualità a fronte di prezzi competitivi.

Nel panorama dell'offerta wedding al Sud Italia trova un posto d'onore anche la Sicilia. Secondo un'indagine commissionata da Italy for Weddings, nuova divisione di Convention Bureau Italia, nel 2019 le regioni del Sud hanno ottenuto le migliori performance di crescita nelle preferenze degli sposi stranieri, in particolare la Sicilia ha visto aumentare esponenzialmente i contatti da parte di coppie estere interessate a sposarsi sull'isola.

Webin-Era

Formazione a distanza durante il lockdown grazie alla tecnologia. Operatori e professionisti del settore hanno messo a frutto la lunga pausa forzata per approfondire, con i seminari online, le conoscenze sulle nuove normative e per attuare strategie di ripartenza

Da sistema poco sfruttato ad alleato prezioso per l'aggiornamento. I webinar sono stati lo strumento principe che durante i mesi di lockdown ha permesso a tanti albergatori di confrontarsi e non spezzare il filo con la formazione. Uno strumento utile per conoscere, ad esempio, le linee guida anti Covid da adottare o le misure messe in campo dal Governo a sostegno del settore. Un modo per riprogettare la ripartenza e superare i tanti ostacoli che si frappongono al rilancio del business. "Per necessità siamo stati costretti a prendere confidenza con una tecnologia che prima del coronavirus avevamo utilizzato in maniera limitata – spiega il direttore generale di Federalberghi, Alessandro Nucara –. E tutti abbiamo dovuto svolgere, in questa modalità, attività che prima svolgevano prevalentemente offline".

Dalla responsabilità penali in caso di infezioni sul luogo di lavoro, al pro-

collo 'Accoglienza Sicura' per gestire al meglio il post emergenza, sono stati diversi gli argomenti trattati nel corso degli appuntamenti organizzati, sia a livello locale che nazionale, da Federalberghi. "Di webinar ne sono stati fatti tanti e con registri diversi – conferma Nucara –. In un momento in cui non era possibile muoversi fisicamente abbiamo cercato di soddisfare in questo modo il bisogno degli imprenditori di continuare a confrontarsi su temi e norme che spesso avevano bisogno di essere decifrate". Ecco perché un appuntamento come quello sul Decreto Rilancio – webinar nato per spiegare con il supporto di esperti le misure del provvedimento riguardanti le aziende del ricettivo – è stato seguito da oltre 7.600 imprenditori in diretta su YouTube. "Molti eventi online sono nati proprio dagli input degli stessi associati che avevano bisogno di tradurre in comportamenti concreti linee



guida di carattere generale". Necessità alla base, ad esempio, del seminario, anche questo trasmesso in tempo reale sulla piattaforma web, 'Ripartire con il breakfast giust, che, insieme al ceo di GpStudios, Giacomo Pini, ha esaminato casi e soluzioni pratiche per la gestione di un momento tanto centrale dell'accoglienza, ma oggi rivisto alla luce delle nuove regole.

Un uso intensivo della formazione online che, indica Nucara, potrebbe in futuro diventare regola: "La formula ci ha permesso di raggiungere un pubblico molto ampio e, probabilmente, sarà utilizzata ancora per il training e per le riunioni di primo livello". Ma, avverte il rappresentante di Federalberghi, "come noi abbiamo capito che il webinar online funziona, il pericolo è che anche nel cliente possa sorgere la tentazione di non rinunciare a questo strumento". Come prepararsi, dunque, alla possibile volatilizzazione di una parte della domanda? "Bisognerà capire – sostiene Nucara – come poter riorganizzare gli spazi degli hotel e destinarli ad altri usi. Penso, ad esempio, alla possibilità di trasformare le stanze in uffici temporali o a quella di svolgere su scala più ampia attività di smart working".

A.D.A.

IL PIANO DI BATTAGLIA FTOURISM

Piano di battaglia per le destinazioni turistiche durante e dopo il Covid-19. È il tema dei webinar di destination marketing e destination management organizzati da FTourism, con dirette Facebook. "Nei giorni difficili per il turismo abbiamo pensato di racchiudere in due webinar le nostre riflessioni e i nostri consigli per le destinazioni turistiche italiane - spiega Josep Ejarque, owner FTourism & Marketing -. Li abbiamo chiamati 'Il piano di battaglia' perché la ripresa non sarà facile: domanda indebolita, concorrenza tra destinazioni molto forte, nuove esigenze e caratteristiche dei turisti. Siamo davanti a un cambiamento epocale nel turismo, e, probabilmente, le formule e i metodi tradizionali non serviranno più. Per questo abbiamo pensato di portare il nostro Destinations&Tourism online, con una serie di webinar, con le nostre riflessioni e i nostri consigli per il restart delle destinazioni turistiche italiane". Una serie di 8 conferenze web con focus diversi: riapertura delle destinazioni turistiche; comunicazione e content marketing; linee guida per uffici di informazione e accoglienza turistica e per esperienze e attività; restart destinazioni balneari, destinazioni rurali e piccoli borghi, città d'arte; e restart per il turismo food&wine.

Hotel Mag.it è il magazine on line (ottimizzato per mobile) di *Turismo d'Italia*, organo ufficiale Federalberghi.

Un magazine ricco di news e approfondimenti di grande interesse e attualità per tutti gli operatori dell'hôtellerie, che con aggiornamenti giornalieri ha l'obiettivo di diventare a breve il primo portale dell'ospitalità, punto di incontro e community on line che coinvolgerà gli utenti su più livelli di interesse, abituandoli a una consultazione costante, con un elevato livello di fidelizzazione.

CONTENUTI

NEWS E ATTUALITÀ, EVENTI,
FIERE, MERCATO,
OSSERVATORIO
FEDERALBERGHI, INDAGINI E
RICERCHE,
HOTEL DESIGN, CONTRACT:
PRODOTTI E AZIENDE,
INTERVISTE AI PROTAGONISTI
DELL'INTERIOR DESIGN,
TENDENZE, GESTIONE,
MARKETING & MANAGEMENT,
TECNOLOGIE E HOTEL 2.0,
HOTEL BREAKFAST, FOOD
& BEVERAGE, RISTORAZIONE



Ritorno al business

Cambia lo scenario e crescono le incertezze, ma non mancano i giusti strumenti per far ripartire l'impresa alberghiera e il turismo

Ci fu un tempo in cui... Potrebbe essere l'inizio di una favola mentre si tratta del nostro modello turistico, fino a qualche mese fa funzionante, imperfetto, obsoleto, può darsi, ma funzionante mentre ora ci troviamo in una nuova era quella del post Covid-19. Nuovi scenari, nuovi paradigmi, nuove regole tutte da scrivere e da testare, ma soprattutto un mercato completamente differente.

Ma partiamo dal principio. È evidente che questo tragico evento, poco o quasi impossibile da prevedere, ci ha colti "NOI del Turismo", profondamente e economicamente impreparati. Basti pensare che, nel momento più buio, gli hotel di Milano collettivamente perdevano 5 milioni di euro al giorno, e la stima del primo trimestre effettuata da Federalberghi, indica una perdita che supera abbondantemente i 130 milioni di prenotazioni perse. È evidente che, rispetto a questi numeri, nessuna struttura indipendente o di catena era preparata, ma soprattutto capitalizzata per poter reggere un colpo di questa portata. Come si dice in questi casi, però, quel che è successo è successo, per cui dobbiamo concen-

trarci e pensare a come ripartire in uno scenario complicato con uno strascico lungo, tortuoso che coinvolge tutto il mondo con tempi diversi visto il propagarsi in tempi differenti del virus, e, di conseguenza, anche la ripresa in particolare del turismo straniero verso l'Italia seguirà le stesse logiche. Ora la domanda più importante da farsi è: che cosa cercheranno i turisti, a quali servizi daranno più attenzione, la leva del prezzo inciderà nello stesso modo, la promozione sarà sempre efficace e in che modo, e questo solo per gli aspetti legati a far ripartire la domanda, al fare arrivare i turisti c'è poi tutto quello che riguarda l'organizzazione interna, ma vediamo di rispondere al primo tema, "come far arrivare i clienti".

IL 'MUST' ITALIA: META IRRINUNCIABILE

I turisti, soprattutto quelli stranieri, continueranno a cercare l'Italia perché è il luogo più bello e ricco di arte e cultura al mondo insieme all'ottimo cibo: questo non cambierà, e il desiderio di visitare l'Italia rimarrà un must, ma il servizio sarà certamente una delle variabili alle quali prestare attenzione, se fino ad oggi il mood in alcuni casi



Hotel Hub è la rubrica di *Turismo d'Italia* che tratta di "marketing e dintorni", a cura di **GIACOMO PINI**, oltre vent'anni d'esperienza di marketing del turismo e della ristorazione. Consulente di strutture ricettive, catene alberghiere e holding internazionali, ha fondato **GP Studios** (www.gpstudios.it, info@gpstudios.it) e insieme al suo staff cura start up, marketing strategico, formazione del personale e attività di lancio e posizionamento commerciale. È anche formatore per aziende, università e istituti professionali di alta formazione, nonché autore di *Il nuovo marketing del prodotto turistico* (Franco Angeli), *Il Marketing del Bed & Breakfast* (Agra Edizioni), *Il servizio d'eccellenza per gli operatori del fuori casa* (Seac Editore) e di audiovisivi per la formazione a distanza.

Segue a pag. 70 ►



è stato “tanto vengono lo stesso”, da qui in avanti dovremo lavorare molto sul valore del servizio, servire l’ospite facendolo sentire davvero al centro dell’esperienza. Sempre in tema di servizio cambieranno le priorità per chi le riceve, quello che sembrava scontato, il pulsante dell’ascensore piuttosto che il telecomando o le posate a tavola diventano hot point per l’ospite, elementi ai quali porre attenzione rispetto alla sanificazione degli stessi, per questo chi prima capterà questo segnale e si at-

trezzerà in tal senso si muoverà con un vantaggio competitivo sul nuovo ospite (lo stesso ospite di prima con esigenze differenti). Per tutto questo ci sono protocolli, informazioni, prima fra tutti Federalberghi si è mossa con una task force per creare delle linee guida, poi le Regioni fino a renderle applicative. Lo stesso per la comunicazione interna e esterna di tutti questi elementi diventa integrante nel nuovo modello di servizio. Comunicare, comunicare, comunicare sempre e tutto all’ospite: con

cosa sanifichiamo i piatti, quante volte laviamo il bagno, un bel video della lavanderia, tutto quello che fino a ieri non si vedeva oggi sale alla ribalta.

BUFFET BREAKFAST IL GRAN DILEMMA

E il buffet? come gestiremo il buffet, antispunto, antitocco, antitutto... ma allora, serve davvero un buffet o dobbiamo ripensare anche questo? Non facile e immediato per tutti, sono cambi importanti ma dovremo abituar-

Best practices **QUATTRO REGOLE DI VALORE**

Riorganizzare internamente significa anche modificare le dinamiche di servizio, di organigramma senza far perdere valore al modello di business. Ecco alcuni suggerimenti in termini operativi:

1 Rivedere le dinamiche di servizio: tempi, presa delle comande, logistica operativa. Obiettivo asciugare risorse dove possibile.

2 Rivedere l’organigramma interno, in particolare la rotazione delle risorse umane rispetto alle coperture turni.

3 Dimezzare le scorte di magazzino a tutti i livelli e reparti, costo certo.

4 Standardizzare le procedure operative per far sì che i punti 1 e 2 funzionino dopo le revisioni organizzative.

In conclusione, ci aspetta un futuro incerto, ma la nostra certezza è che ci chiamiamo Italia, il Paese più bello del mondo e dove tutti vorrebbero vivere. Il Turismo è la nostra più grande risorsa, e sappiamo bene che il nostro è un settore capace di rapidi rilanci e riposizionamenti importanti. Che sia una grande estate, e buon business a tutti!

In conclusione, ci aspetta un futuro incerto, ma la nostra certezza è che ci chiamiamo Italia, il Paese più bello del mondo e dove tutti vorrebbero vivere. Il Turismo è la nostra più grande risorsa, e sappiamo bene che il nostro è un settore capace di rapidi rilanci e riposizionamenti importanti. Che sia una grande estate, e buon business a tutti!



ci e proporre alternative, nessuno sarà più disposto a non fare caso a questi elementi, e il buffet è uno di questi. Meno del 15% delle strutture ricettive ha un buffet breakfast o per lunch e dinner in regola al 100% con tutte le norme sanitarie, e questo già prima del Covid-19, e mi riferisco alle temperature dei prodotti, i contenitori scoperti, la promiscuità, le altezze... tutto questo dovrà cambiare. Passiamo al prezzo: scottante da qualsiasi punto di vista lo si osservi, il calendario corre veloce ed è chiaro che per un albergatore significa solo una cosa, costi certi a fronte di un'incertezza di fatturato, per questo è facile scivolare nella leva del prezzo e correre ai ribassi mentre strategicamente la cosa migliore è reggere il prezzo, non scendere, ma diventare flessibili sia nella formula che nella sostanza significa alleggerire le politiche di cancellazione, ridurre il tempo di invio delle caparre per il mercato leisure, in particolare per chi prenota la settimana, dare valore ai servizi che sono compresi con l'effetto sandwich. Per quanto riguarda la promozione invece il cambio di modello è essenziale, non singoli ma collettività: è necessario ripensare la promozione come sistema Italia e questo neces-

siterà di un tempo un p più lungo di quello che pensiamo, per questo le singole strutture dovranno organizzarsi pensando per segmenti.

RICOMINCIARE DAI BUDGET E DISINTERMEDIARE

Tornando all'inizio della storia abbiamo capito che il Covid-19 si è mosso in modo disuniforme a livello Mondo, per questo la logica ci insegna chi comincia prima finisce prima e di conseguenza seguendo il concetto della segmentazione il mercato principe sul quale puntare per la prossima estate è l'Italia, mercato interno. C'è poi una seconda domanda che un albergatore si pone rispetto al nuovo scenario: come riorganizzare internamente la struttura, tutto sarà come prima e tutto quello che è stato perso come recuperarlo? Partiamo dai numeri: è evidente che il 2020 verrà ricordato da tutti noi, ma difficilmente per le performance economiche, eppure questo non deve scoraggiare... con un'ottima estate è possibile recuperare qualcosa, ma i budget vanno rivisti e il focus va posto nell'attenzione ai costi, nella revisione dei processi interni e nella spinta commerciale che il più possibile deve essere disintermediata per poter recuperare punti percentuali dalle commissioni ai portali.

È facile scivolare nella leva del prezzo e correre ai ribassi, mentre strategicamente la cosa migliore è reggere il prezzo e diventare flessibili



Door to door

Sono un segno distintivo dello stile di un hotel, proteggono la privacy e dai rischi di un incendio: il ruolo importante delle porte. Panoramica sulla produzione italiana



Interne, tagliafuoco, scorrevoli, modulari. Design contemporaneo, oppure in stile d'epoca, luxury o minimalista. Elemento essenziale per conferire funzionalità a ogni singola parte della struttura, ma anche per arredarla, la porta è la silenziosa, discreta protagonista in ogni hotel, dall'ingresso sino alla camera. In albergo è importante scegliere soluzioni che garantiscano requisiti tecnici e, nel contempo, risparmio economico. Ma, altrettanto importanti sono la sicurezza e la conformità alle normative, la durevolezza, la manovrabilità, l'estetica.

Le aziende offrono una gamma di prodotti ampia e diversificata, con l'obiettivo di soddisfare le richieste di albergatori e progettisti, sotto vari punti di vista.

Segue a pag. 74 ►

Federalberghi offre ai propri soci

una tutela a 360° che comprende rappresentanza istituzionale, relazioni sindacali, consulenza, informazione, opportunità di business, convenzioni per ottenere sconti e agevolazioni, finanziamenti per la formazione, studi e ricerche, sicurezza sul lavoro, assistenza sanitaria, previdenza complementare ... e tanto altro.



www.ebnt.it



www.federalberghi.it



www.hotelmag.it



www.confiturismo.it



www.confcommercio.it



www.hotrec.org



www.10q.it



www.siaexpo.it



www.conventionbureau.com



www.iccitalia.org



www.conorzioconoie.it



www.cfmt.it



www.federalberghi.it



www.fondir.it



www.fondomarinegri.it



www.fondofonte.it



www.fasdac.it



www.fondomariopastore.it



www.fondofast.it



www.fondoforte.it



www.quas.it



www.adapt.it



www.unibocconi.it/met



www.siae.it



www.zurich.it



www.scfitalia.it



www.unogas.it



www.unilever.it



www.daikin.it



www.nuovoimaie.it



www.grohe.it



www.mcwatt.it



www.hoistgroup.com



www.confindustriadm.it



www.resabd.com



www.unicredit.it



www.verticalbooking.com



www.fulcri.it



www.tinaba.it



www.alipay.it



www.intesasanpaolo.com



www.dualtrend.it

Vuoi saperne di più sul sistema Federalberghi?

Rivolgiti con fiducia ad una delle 145 associazioni territoriali e regionali degli albergatori aderenti a Federalberghi.

I recapiti sono disponibili sul sito www.federalberghi.it



www.quasarinstitute.it



www.sospediatra.org



www.mediahotelradio.com

LE VERSIONI DI VERTAGLIA

Per resistere agli urti, esaltare l'arredo di stanze e corridoi e per proteggere. Nasce così la collezione di porte interne per alberghi di Vertaglia, una linea di prodotti personalizzabili nello stile, nelle dimensioni e negli accessori. Sono tante le versioni proposte. Tra queste, la Porta scavata con effetto bugnato, che si integra sia in contesti classici che in stili di arredo moderni: ad esempio, il modello Trieste mostra una laccatura bianco opaco e luminosa, che ben si accosta a pavimenti e superfici più scure. La Porta pantografata con effetto bugnato ha un taglio "a onda" nel modello Hawaii, una maniglia vistosa e curva, il tutto pensato per hotel moderni e non convenzionali. E ancora, la Porta liscia senza decori, dal design minimale, ma funzionale. La Porta scanalata con disegno bugnato, invece, è adatta a hotel con arredi classici o antichi: ha un layout pantografo lusso ed è laccata a mano, con un risultato finale color crema. Originali le Porte intarsiate, con una lavorazione in diagonale, trame color legno pennellate e paraspigoli in acciaio inox satinato. Design inusuale per la Porta con pannello pantografato inciso, con il numero della stanza incastonato direttamente grazie a inserti intagliati in alluminio argento satinato. Nel ventaglio di proposte anche la Porta con fascia in acciaio filo anta, progettata con legni pregiati e caratterizzata dalla presenza di una fascia in acciaio inox che percorre la facciata in rovere sbiancato e da una maniglia geometrica.



BLUINTERNI, BINOMIO DI MATERIALI

La particolarità di Anta Quadro, progettata da BluInterni, è l'unione di due materiali: a combinazione tra vetro e alluminio. L'anta in vetro e i profili alluminio, disponibili in varie finiture, danno vita a una porta leggera e funzionale. L'Anta Quadro può avere l'apertura a tirare, è disponibile con traverso superiore e l'anta in vetro è completamente incorniciata da profili. BluInterni propone delle diverse varianti di finiture per l'alluminio, dall'argento al bianco, dal moro al nero. È disponibile nelle versioni Line, Move Basic e Bilico.



LE SCORREVOLI VERSATILI DI HÄFELE

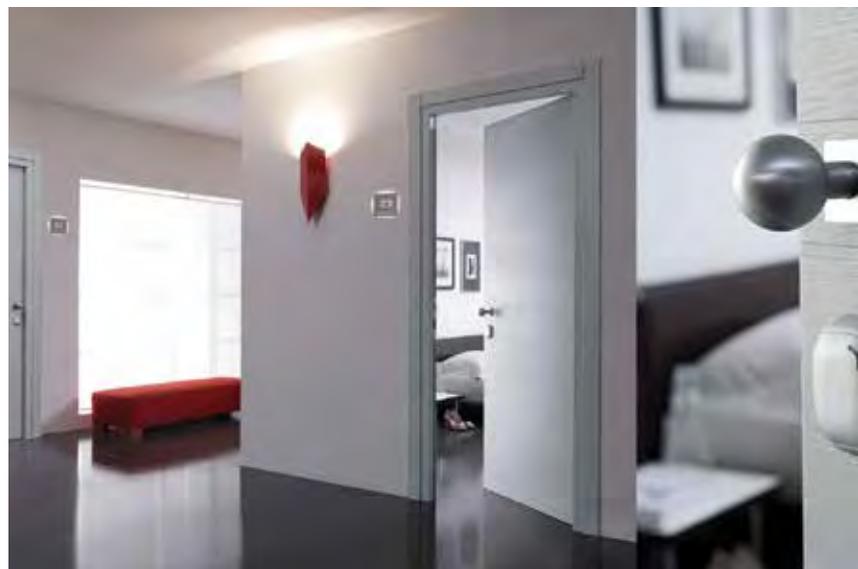
Elementi divisori, soffitti obliqui o armadi: sono diverse le soluzioni con ante scorrevoli realizzabili con il sistema Slido di Häfele, e consentono di sfruttare al meglio gli spazi, offrendo funzionalità e personalizzazione nell'allestimento, tramite elementi in vetro o legno. Da standard a Premium, la configurazione è semplice e avviene rapidamente. Slido Wall è, invece, lo specifico sistema di pareti manovrabili realizzato dall'azienda, che spiega: "I nostri sistemi aprono a nuove opportunità di design, in special modo nel campo della progettazione di soluzioni salvaspazio per hotel, centri congressuali, ristoranti. Soluzioni customizzate, a misura di progetto, sono la principale caratteristica delle Slido Wall, che possono ridurre o aumentare lo spazio a disposizione in modo semplice e intuitivo: suddivisione flessibile degli ambienti; pareti trasparenti o opache, con o senza isolamento acustico; funzionamento manuale o semiautomatico; larghezza elemento parete sino a 1350 mm e altezza di montaggio sino a 15 metri". Oltre ai modelli standard Slido Wall 550-Z, 400-Z e Slido Wall 150-R, Häfele propone anche soluzioni funzionali e con caratteristiche tagliafuoco, se richiesto.

IL CRISTALLO GIREVOLE FIRMATO PONZI

L'ingresso automatico Ponzi è un concept architettonico destinato all'accoglienza e all'ospitalità, che coniuga funzionalità, sicurezza e contemporaneità. L'ingresso dell'hotel viene progettato su misura e realizzato interamente, a partire dal sopralluogo del personale tecnico alla produzione, all'installazione sino all'assistenza post-vendita. Le porte girevoli PgLignum sono adatte alle grandi hall di prestigio, mentre le porte girevoli PgVitrum sono ideate per ingressi trasparenti e luminosi. Vari i materiali utilizzati: alluminio, acciaio inox, bronzo, ottone e legno con diverse possibilità di personalizzazione. Inoltre, una tipologia di porte di grandi dimensioni a due ante, che abbinano alla funzione girevole quella scorrevole, per passaggi misti di persone e bagagli. L'azienda produce anche porte scorrevoli curve per ingressi semicircolari e circolari curvi, porte scorrevoli veloci Asd e telescopiche Tsa.

BERTOLOTTO IN SEI LINEE

Quando i contesti richiedono una particolare attenzione alla sicurezza si rende necessaria l'installazione di porte Rei tagliafuoco che impediscano alle fiamme di propagarsi all'interno dell'edificio e che garantiscano una sicura via di fuga. È il credo di Bertolotto, che propone la collezione Dakar di porte speciali certificate, progettate e realizzate per garantire sicurezza negli ambienti contract. Le porte Rei aggiungono, alla protezione tagliafuoco, una valenza estetica, e possono essere personalizzate per adattarsi allo stile di ogni albergo. Sono sei le differenti linee: Bievo, per piccoli hotel; Bistar, dal design personalizzabile; Bisuper, linea dalle elevate prestazioni di protezione e dal design esclusivo; Biwall, linea di porte antincendio filomuro; Bifull, per hotel esclusivi, dal design ricercato in stile classico o contemporaneo e dalle elevate prestazioni tecniche; Birever, che va incontro alle esigenze di tutte le categorie di hotel.



Coprirsi bene da tutti i rischi!



FAST

FONDO ASSISTENZA
SANITARIA TURISMO

ALLA TUA ASSISTENZA SANITARIA CI PENSIAMO NOI

Assistenza sanitaria per i dipendenti da aziende alberghiere, campeggi, residence, villaggi turistici, ostelli, colonie, porti turistici e strutture ricettive complementari.

PRESTAZIONI RIMBORSATE DIRETTAMENTE DA FAST

- Ticket sanitari
- Pacchetto maternità

Consulta il sito www.fondofast.it
e prestazioni@fondofast.it

PRESTAZIONI RIMBORSATE ATTRAVERSO UNISALUTE

- Odontoiatria implantologia
ricovero per intervento chirurgico
- Visite specialistiche
- Diagnostica e terapia
- Pacchetti di prevenzione

CONSULENZA DIPENDENTI ISCRITTI AL NUMERO VERDE 800.016.639

Via Toscana, 1 - 00187 Roma - Tel. 06 42034670 - Fax 06 42034675
www.fondofast.it - info@fondofast.it

FEDERALBERGHI
Federazione delle Associazioni Italiane Alberghi e Turismo



Passepartout Reaction

Un evento online per la convention 2020 della software house che durante il lockdown ha lavorato a nuovi prodotti Welcome per la ripartenza delle strutture ricettive



Il turismo è tra i settori che hanno subito gli effetti più negativi dall'epidemia da Covid-19, e a fronte di previsioni incerte occorre mettere in campo azioni e strategie per favorire la ripresa". Rudy Ricci, direttore ricerca & sviluppo software Horeca Retail Passepartout, apre così il proprio intervento nel corso di 'Reaction 2020', convention realizzata quest'anno in versione virtuale. La software house non si è fermata nel periodo di lockdown, lavorando a nuovi prodotti. Sin dalle prime fasi dell'epidemia la divisione Horeca si è infatti attivata per analizzare la situazione e intercettare i cambiamenti in corso nei mercati presidiati, reagendo attraverso la proposta di soluzioni efficaci. "In occasione di questo meeting – spiega Ricci – abbiamo rilasciato Welcome 2020C, nuova versione dei software per strutture ricettive e ristoranti, che si adatta anche a tutte le revisioni di configurazione dei

servizi per l'adeguamento ai protocolli di sicurezza negli alberghi, nelle sale ristorante o negli stabilimenti balneari".

Passepartout ha così lanciato la nuova App Myself, utilizzabile da tablet e smartphone, che permette ai clienti delle strutture ricettive di tenere sotto controllo il proprio soggiorno ed effettuare self check-in e check-out. In questa versione la App Myself è riscritta, integrata nativamente con il gestionale, e presenta funzioni per la prenotazione dei pasti in hotel, del room service o altri servizi.

Ma nel futuro prossimo di Welcome ci sono altri aggiornamenti funzionali, come il progetto Dms, con cui sarà possibile strutturare portali di prenotazione multiproprietà o iniziative di marketing territoriale. "Stiamo già pensando a tutte le future strategie post Covid", sottolinea Rudy Ricci. Nei prossimi mesi avverrà il debutto del Crm nella versione light per hotel sino a 15 camere: Welcome Smart Cloud. Importante anche il

restyling grafico dell'extranet e dell'interfaccia web del booking engine, con l'obiettivo di innalzare la qualità dell'esperienza utente nel percorso di una prenotazione diretta, adottando meccanismi e layout consolidati e facilmente riconoscibili; la nuova veste grafica del booking sarà disponibile dall'autunno.

Sul fronte sicurezza, il gestionale di Passepartout è dotato di funzioni che aiutano gli albergatori a far osservare le distanze obbligatorie e proteggere così dipendenti e ospiti. Le funzionalità riguardano l'app nativa MySelf per smartphone e tablet, che consente di controllare l'estratto conto di una prenotazione, visualizzare lo storico prenotazioni e preventivi, eseguire il check-in in autonomia evitando la coda alla reception; ma anche monitorare promozioni e offerte messe a disposizione dalla struttura, inserire la firma digitale utilizzata poi dall'hotel per autorizzare i dati inseriti al check-in. Il check-out online, invece, si effettua con @PayMail e modulo 3D Secure: si invia al cliente, tramite email, l'estratto conto insieme al link della pagina di pagamento XPay, e con il modulo 3D Secure si paga senza doversi recare alla reception. Dedicata al personale dell'hotel è la app Welcome Mobile, che consente di avere sotto controllo da smartphone la gestione dello staff e degli addebiti sul conto per i servizi extra. Tramite l'app i camerieri ai piani possono aggiornare lo stato della camera una volta riordinata, segnalandola come pulita e disponibile; facilita la comunicazione in tempo reale tra componenti dello staff, addebita extra dal minibar durante il servizio in camera; e i manutentori possono inserire i guasti senza recarsi alla reception. **S.P.**

Turismo d'Italia è Organo Ufficiale di Federalberghi, l'associazione nazionale degli albergatori. È l'unica rivista specializzata che raggiunge in modo capillare tutte le strutture ricettive a 5, 4 e 3 stelle con una tiratura di 15mila copie e una readership online di oltre 75mila contatti.

Il magazine si presenta con una grafica innovativa e accattivante, studiata per dare ampio spazio a nuovi contenuti di attualità, agli approfondimenti e alle tendenze ed eccellenze dei settori Contract e Horeca: dai prodotti alla tecnologia, dalla progettazione ai servizi, dal food&beverage al design.

LA RIVISTA DELL'OSPITALITÀ ORGANO UFFICIALE FEDERALBERGHI

turismo

d'Italia

TIRATURA E DIFFUSIONE

Turismo d'Italia è un bimestrale distribuito in **15mila copie**. Ogni numero viene spedito a 6.000 hotel 4 e 5 stelle e a 9.000 3 stelle selezionati.

Inoltre, la versione **sfogliabile in pdf** viene ogni volta inviata a una mailing list di **oltre 75.000 nominativi** (alberghi, catene, società di servizi, progettisti, giornalisti, ecc.), raggiungendo così una diffusione davvero straordinaria per l'editoria specializzata.



La rivista è sfogliabile anche online all'indirizzo www.turismoditalia.it

Percorso a ostacoli

Dal Gdpr alla Sca, come orientarsi nella giungla delle direttive



Abbiamo dovuto formare il personale sulle procedure corrette da seguire

DI AMINA D'ADDARIO

Prima è arrivato il Regolamento generale sulla protezione dei dati, il cosiddetto Gdpr, che ha obbligato gli hotel ad adottare policy adeguate per il trattamento delle informazioni sensibili e ridurre così il cyber risk. Poi è arrivata la fatturazione elettronica, che ha introdotto la digitalizzazione degli scontrini e delle ricevute fiscali. E, ultima, la direttiva Psd2 per i servizi di pagamento digitale. Una novità che ha già costretto gli addetti ai lavori a fare i conti con la Strong Customer Authentication, sigla dietro cui si cela un nuovo aggiornamento delle procedure di gestione delle prenotazioni e degli incassi da affrontare tassativamente entro la fine dell'anno. Per gli albergatori si sta per chiudere un triennio particolarmente

intenso sotto il profilo dei nuovi adempimenti fiscali e contabili. Gli operatori hanno infatti dovuto rivedere processi e metodologie di certificazione invalsi nel tempo e imparare procedure nuove per non incorrere in passi falsi. Ad esempio, passare alla nuova normativa di digitalizzazione delle fatture ha significato, per gli alberghi, dotarsi di apposite apparecchiature – registratore telematico o stampante fiscale – in grado di memorizzare elettronicamente i dati, “sigillarli” garantendone l'autenticità e l'inalterabilità per la trasmissione telematica all'Agenzia delle Entrate. Processi nuovi che, oltre all'aggiornamento, quando non all'introduzione ex novo, di software gestionali (Pms) hanno spesso richiesto dei percorsi di formazione per il personale, sia di quello impegnato dietro le quinte a ge-

stire la contabilità, sia di quello a più diretto contatto con il pubblico. Oneri in più che, assicura il general manager dell'Hotel Royal Santina di Roma, Giuseppe Ippolito Roscioli, una volta superato il disorientamento iniziale, gli addetti ai lavori sono stati in grado di superare: “Nel nostro caso l'adeguamento a tutte le ultime novità fiscali ci ha portato a cambiare il programma di contabilità. Inoltre, abbiamo dovuto formare il personale sulle procedure corrette da seguire, ma non abbiamo affrontato problematiche insormontabili”. E anche sotto il profilo delle attività svolte al front desk, aggiunge Roscioli, “la quotidianità con la clientela non è cambiata poi molto, le procedure sono rimaste fluide, così come la mole dei dati richiesti che è quasi la stessa”. Insomma, aggiunge, “l'investimento è stato più che altro economico”. Ma perché il percorso di adeguamento alle nuove direttive possa dirsi completo, l'ultimo scoglio è ora rappresentato dalla Strong Customer Authentication, la novità principale introdotta dalla direttiva europea sui servizi di pagamenti per mettere il cliente al riparo da frodi bancarie e furti di dati. Le misure da adottare tassativamente entro il 31 dicembre 2020 riguardano sia le prenotazioni ricevute direttamente dalle strutture ricettive, sia quelle veicolate attraverso i portali.

Firmato Zaha Hadid

L'Opus by Omnyat apre le porte con l'hotel lusso Me Dubai



Il design più avveniristico e uno straordinario valore architettonico per l'hotel di lusso più atteso a Dubai. Ha aperto le porte il Me Dubai, progettato dalla grande Zaha Hadid. Realizzato all'interno dell'Opus by Omnyat, struttura situata nel cuore del quartiere Burj Khalifa, è la nuova icona dello skyline di Dubai. Si tratta anche dell'unico hotel di cui l'architetta irachena-britannica ha disegnato sia l'esterno che l'interno, ed è caratterizzato da curve, angoli acuti e materiali audaci.

Con un'originalità sbalorditiva, il design di Hadid reinventa l'equilibrio tra solido e vuoto, opaco e trasparente, interno ed esterno. L'Opus – che complessivamente si sviluppa su 20 piani verso l'alto e 7 interrati – è composto da due torri separate che si collegano a forma di cubo e che creano un vuoto centrale "sculpito". Le due torri sono

collegate tra loro da un atrio a quattro piani al livello terra e connesse anche da un ponte asimmetrico a tre livelli lungo 38 metri e alto 71 metri da terra. La fluidità delle forme libere dell'Opus contrasta con la precisione della geometria ortogonale del cubo che lo circonda.

Durante il giorno la superficie della struttura è luminosa, poiché riflette il sole abbagliante di Dubai, mentre la

sera l'illuminazione a Led evidenzia il carattere vivido dell'edificio.

Gli interni sono arredati con mobili e complementi di design, in tutta la hall, nei saloni e nelle aree reception, tutti progettati o selezionati personalmente da Zaha Hadid.

Il Me Dubai presenta 74 camere e 19 suite, realizzate nelle combinazioni di colori blu notte o grigio deserto: in due versioni la prime, in quattro diverse tipologie le suite.

E poi ancora, la palestra/centro benessere di 650 mq di superficie e le tre sale riunioni tra cui uno spazio che consenta la creatività e l'innovazione, ovvero una sala versatile e 'ultra-collegata', che può essere usata come un tradizionale spazio per riunioni ed eventi o, in alternativa, come un hub per pensatori innovativi e creativi, fuori dagli schemi.

L'offerta f&b consente, agli ospiti dell'hotel e ai visitatori esterni, di scegliere tra il Central, il bar a bordo piscina Refuel & Relax e The Opus Studio, ma anche il Roka, moderno ristorante giapponese e la Maine Land Brasserie. S.P.



KALEA
PLUS



CARE FOR YOU

Per milioni di persone un caffè o un cappuccino sono un piacere quotidiano, anche nei momenti di assoluto relax. Un piacere che merita di essere gustato al meglio, prendendosi il giusto tempo per assaporare la tranquillità di quei momenti. Per questo dedichiamo attenzione ad aspetti, come l'igiene, che spesso vengono dati per scontati.

KALEA PLUS è realizzata secondo requisiti igienico-sanitari testati e certificati. L'automazione del ciclo di confezionamento della bevanda - basta un tocco per avviarlo! - e la pulizia dei circuiti latte e caffè mediante cicli di risciacquo automatico a 90°C previsti dopo ciascuna erogazione, sono simbolo della qualità e della sicurezza dei nostri prodotti.





PEDERSOLI®

www.pedersoli.com

*Attrazione
Profonda*



LinoVivo



InPiuma

MILANO • GENOVA • TORINO • VENEZIA • FIRENZE • ROMA • NAPOLI • COSTA SMERALDA • COSTA AZZURRA • GINEVRA • FRANCOFORTE • BERLINO