

LA RIVISTA DELL'OSPITALITÀ ORGANO UFFICIALE FEDERALBERGHI

# turismo

*d'Italia*

*Assicurazioni*

ECCO LE POLIZZE  
TUTTO INCLUSO

*Terme*

UN PATRIMONIO  
DA SALVARE

*Software house*

L'AVANZATA  
DEL DIGITALE

## PROGETTI DIVERSI

Stili a confronto nell'hotellerie che si rinnova  
Misure e risorse per le imprese che ristrutturano  
L'edilizia alberghiera sceglie l'energia pulita

# LinoVivo®

*è solo Pedersoli Milano*

LinoVivo®  
PEDERSOLI

L'avvolgente rivoluzione del confort nell'hotellerie di lusso: una linea di biancheria in puro lino che esalta tutte le caratteristiche di questa nobile materia, unite alla maniacale cura del dettaglio nella selezione, nel confezionamento e nella manutenzione che ci contraddistingue. Tutto questo è LinoVivo, la nuova frontiera del confort eco-luxury.

Per contatti e informazioni: [info@pedersoli.com](mailto:info@pedersoli.com)



**PEDERSOLI**  
MILANO



L'arredotheta®  
arrediperhotel.com





# ITALIAN EXHIBITION GROUP

Providing the future

IEG - Italian Exhibition Group S.p.A.,  
società con azioni quotate su Euronext Milan,  
mercato regolamentato organizzato  
e gestito da Borsa Italiana S.p.A.,  
è da decenni a fianco di migliaia di imprese  
che si affidano alla sua esperienza  
di organizzatore fieristico e congressuale  
per moltiplicare il business internazionale.  
Un ruolo di responsabilità e impegno costante,  
a fianco delle aziende per il loro successo.

RIMINI  
VICENZA  
MILANO  
AREZZO  
LAS VEGAS  
NEW YORK  
LEON  
SAN PAOLO  
DUBAI  
MUMBAI  
CHENGDU

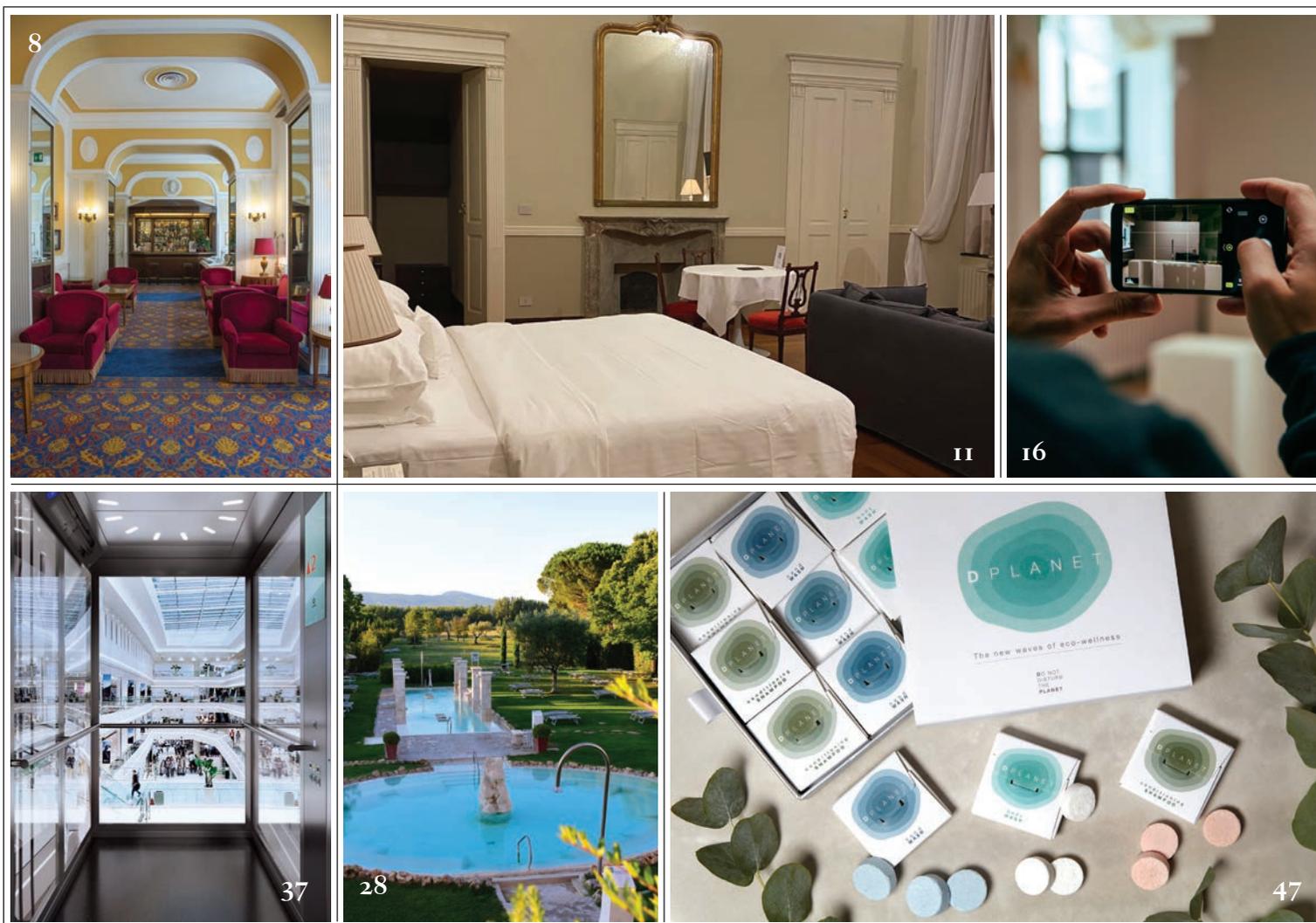
---

ITALIAN EXHIBITION GROUP SPA  
[iegexpo.it](http://iegexpo.it)

---

per date sempre  
aggiornate





## Sommario **TURISMO D'ITALIA**

N. 61 - Febbraio 2022

- 5** L'editoriale  
**BUTTIAMO IL CUORE  
OLTRE L'OSTACOLO**  
*di Bernabò Bocca*
- 6** Polizze assicurative:  
l'era del tutto-incluso  
*di Alberto Caspani*
- 8** Contemporaneità e tradizione  
*di Amina D'Addario*
- 11** Torino: lusso e glamour  
*di Cristina Peroglio*

- 12** "Il modello di business  
non sarà quello di prima"  
*di Remo Vangelista*
- SPECIALE RISTRUTTURAZIONI**
- 14** Incentivi per le imprese
- 16** Lavori in corso per la qualità  
**Federalberghi**
- 19** Decreto sostegni-ter:  
le richieste per le imprese
- 21** Decontribuzione Inps:  
modalità operative
- 24** Le quote del decreto flussi

- 27** Albergatore Day 2022
- 28** Il Bonus Terme agita le acque  
**Hospitality**  
**SPECIALE SANIFICAZIONI**
- 37** Ospitalità e igiene: i 'must' in hotel
- 43** **HOTEL HUB**  
La colazione cambia: un salto nel futuro  
*di Giacomo Pini*
- 47** Amenities e ospitalità  
L'impegno delle aziende  
*di Gaia Guarino*

## CAMERA EASY: LA NUOVA CAMERA ACCESSIBILE

MODELLO  
DI DESIGN  
BREVETTATO



Fas Italia presenta la nuova **Camera Easy** destinata a rendere lo spazio **accessibile**, ma sempre ricco di comfort. Come sappiamo gli ospiti con necessità speciali hanno bisogno di spazi ad hoc, sicuri e ampi, in cui muoversi in tutta tranquillità.

La Camera Easy è stata pensata per **coniugare estetica e funzionalità. Arredare lo spazio in maniera razionale rendendolo fruibile a tutti**, senza far sentire nessuno fuori posto è stata la sfida che Fas Italia ha accolto con grande entusiasmo e con spirito di innovazione.

La Camera Easy, quindi, è stata pensata per accogliere in maniera confortevole tutti gli ospiti, compreso quelli con capacità motoria ridotta. Trovare tutto all'altezza giusta, usufruire degli accessori e degli arredi in tutta tranquillità deve essere uno degli obiettivi primari quando si offre un servizio di ospitalità attento alle esigenze dei clienti.

Come devono essere i mobili per una camera accessibile? Se da un lato le camere d'albergo e i relativi bagni, dedicate a queste persone, devono avere spazi di manovra che consentono l'uso agevole dei vari arredi e suppellettili, allo stesso tempo non devono essere sacrificati design e uno stile curato nei minimi dettagli.

La Camera Easy rappresenta un investimento per l'albergatore sul comfort e sull'allestimento di spazi sempre più accoglienti, in grado di **rendere piacevole il soggiorno di tutti gli ospiti**.

Migliorare l'ospitalità attraverso soluzioni moderne e al passo con le esigenze di qualsiasi tipo di viaggiatore, rappresenta l'impegno che Fas Italia ogni giorno onora, per garantire forniture alberghiere d'eccellenza.

Maggiori informazioni su [www.mobiliperalberghi.it](http://www.mobiliperalberghi.it)

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,  
Alberto Caspani, Amina D'Addario,  
Gaia Guarino, Cristina Peroglio,  
Giacomo Pini

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)



Febbraio 2022, Numero 61

*In copertina*  
Lo scalone monumentale d'ingresso  
del nuovo Royal Palace Luxury  
Suites di Torino, realizzato su  
progetto di ristrutturazione di un  
palazzo storico per una fascia di  
mercato upper-scale

BERNABÒ BOCCA  
Presidente Federalberghi



*Editoriale*

# BUTTIAMO IL CUORE OLTRE L'OSTACOLO

Non sarà la prima volta... È un pensiero ricorrente che coltiviamo in cuor nostro: non sarà la prima volta che il mondo della ricettività si trova di fronte a una difficoltà estrema, e dunque anche nella necessità di compiere sforzi e scelte importanti.

Con il dramma della pandemia stiamo ormai convivendo da tempo, tanto da sentirci degli autentici sopravvissuti. Tuttavia ci stiamo avvicinando alla meta: dal Governo arrivano messaggi rassicuranti, sembra che a fine marzo si possano dimenticare mascherine e green pass, che la spinta propulsiva verso la crescita bussi alle porte, che con la stagione primaverile e la Pasqua in arrivo si possa finalmente visualizzare concretamente una ripartenza..

Il comparto turistico oggi è come spezzato. Che piaccia o no, i tempi per tornare a regime non saranno brevi. Abbiamo tutti bisogno di ripartire con la consapevolezza degli strumenti che avremo a disposizione, e con una rotta chiara. Anche perché, nel panorama alberghiero italiano, purtroppo molti non hanno retto l'urto delle conseguenze del covid-19.

Facendo una breve disamina, abbiamo avuto un 2020 disastroso, un 2021 di grande sofferenza e un inizio 2022 duro: secondo il nostro osservatorio, in media nel mese di gennaio i pernottamenti negli alberghi sono diminuiti del 35,2% rispetto al gennaio 2019. Nelle grandi città, il calo è dell'80%. Molti alberghi sono chiusi ininterrottamente dal mese di marzo 2020. Mancano gli stranieri, mancano riunioni e congressi, è ridotto al minimo il turismo d'affari. Gli ultimi dati della Banca d'Italia ci dicono che nei primi undici mesi del 2021 la spesa dei viaggiatori stranieri in Italia è diminuita di oltre 21 miliardi di euro, con un calo del 51,7% rispetto al 2019.

Ma rimetteremo le forze in campo per ripartire a pieno regime, orientando le vele verso una luminosa stagione estiva, buttando il cuore oltre l'ostacolo per il turismo del post pandemia.

Nella corsa verso la ripresa, rimboccandoci le maniche, proseguiamo la nostra azione di sensibilizzazione nei confronti di istituzioni e Governo per sottolineare le nostre urgenze riguardo i provvedimenti che dovranno essere presi a difesa del comparto: il credito, la tassazione sugli immobili, il costo dell'energia elettrica e del gas, il costo del lavoro e le certificazioni verdi.

Intanto, però, guardiamo anche oltre: il nostro attuale accordo di collaborazione con Faita, organismo che tutela le imprese turistico-ricettive dell'aria aperta, è già nel segno di un passaggio nuovo che rende ancora più forte la massa critica di due profili affini nel mondo confederativo.

E ancora, puntiamo con entusiasmo a rivederci e riabbracciarci – tutti in presenza – il prossimo maggio a Parma, per la nostra 72a Assemblea Nazionale.



# Polizze assicurative: l'era del tutto-incluso

Come cambiano coperture e pacchetti sotto l'effetto pandemia. La nuova offerta per il settore dell'ospitalità, ormai da lungo tempo sotto pressione e in balia delle incertezze

DI ALBERTO CASPANI

Il servizio, innanzitutto. A causa dell'evoluzione imprevedibile della pandemia, cui si sommano misure governative d'emergenza altrettanto mutevoli, l'obiettivo principale delle compagnie assicurative consiste oggi nell'offrire alle strutture alberghiere un modello di gestione necessariamente duttile, ma allo stesso tempo ben consolidato nei suoi automatismi.

“Mettiamo a disposizione il nostro expertise sui rischi specifici del comparto alberghiero – spiega Elena Rasa, chief underwriting officer di Zurich

Italia –, con una copertura completa e flessibile, che risponda alle esigenze degli operatori anche in termini di sostenibilità dei costi. Rivolta ad alberghi, b&b, residence e agriturismo, la nostra Zurich Relax si configura infatti come polizza multirischio strutturata secondo sei tipologie di coperture combinabili fra loro. Non dobbiamo però dimenticare che le polizze per il settore ricettivo hanno due anime: la prima dedicata all'albergatore e ai suoi beni di proprietà, la seconda focalizzata sull'ospite, che si aspetta un soggiorno sereno e ricco di servizi. Per questo è per noi prioritario resta-

re in contatto con tutte le tipologie di clientela, onde cogliere sul nascere le tendenze in atto”.

Sulla spinta della pandemia, la polizza alberghiera è diventata sostanzialmente un prodotto a 360 gradi: prevede coperture per incendio e danni alla proprietà, rottura lastre, furto, responsabilità civile, tutela legale, ma anche supporto in caso di furto o rapina di bagagli dei clienti, così come il rimborso spese per i servizi turistici non usufruiti per infortunio o malattia (con possibilità di godere di un servizio di consulenza medica, l'invio di un medico presso la propria struttura di permanenza, l'anticipo



dell'albergatore in base a una scaletta di penali, così da recuperare il dovuto, in caso di annullamento, senza creare danno al cliente. Grazie alla polizza, quest'ultimo recupera infatti quanto paga a titolo di penale”.

Un modello virtuoso adottato originariamente nell'area dell'Alto Adige, ispirandosi alla gestione alberghiera tedesca e austriaca, ma in grado di attecchire piano piano in Trentino e

simo Borelli, direttore commerciale – l'ospite ha diritto a una videovisita di consulto attraverso l'app Doc24, monitoraggio dei propri parametri sanitari da remoto e accesso al network sanitario convenzionato. L'adesione a un piano mutualistico che include Stay-Safe permette ora all'hotel di avere un servizio ad alto valore aggiunto e, allo stesso tempo, a un prezzo vantaggioso rispetto agli eventuali costi da sostenere in autonomia”.

“Essendo stati fra i primi a offrire un supporto alle strutture ricettive messe in crisi dalla pandemia – osserva anche Stefano Pedrone, responsabile divisione turismo per *Nobis Assicurazioni* –, non prevediamo nuove soluzioni nel breve-medio termine. Lanciata nel 2020, la polizza Filo Diretto Hotel è stata pensata in un'ottica esaustiva rispetto a ogni possibile casistica, tant'è che può essere sottoscritta all'atto di prenotazione in modalità inclusiva (estesa cioè a tutti i clienti che acquistano un soggiorno), o facoltativa (soltanto ai clienti che la desiderano)”.

Oggi l'unione di flessibilità e garanzie dà dunque vita a 'moduli' facilmente adattabili, formula prediletta pure dal *Allianz Global Assistance*. “La polizza base Booking Protection – spiega la compagnia – prevede, dal 2021, una versione plus nella quale sono incluse assistenza in viaggio, rimborso delle spese mediche e pro rata del soggiorno non goduto, oltre che prolungato per necessità, anche in caso di epidemie o malattie pandemiche”. Grazie a un kit di strumenti a supporto della vendita, è poi disponibile una piattaforma web che permette alle strutture alberghiere di integrare Booking Protection nei form di prenotazione, con una pagina web personalizzata e collegabile al proprio sito mediante un link.



delle spese di prima necessità o ancora l'invio di una baby sitter o il supporto nel rientro al proprio domicilio).

### **GUADAGNO SICURO**

Anche *Ergo Assicurazione Viaggi* punta a garantire, nel 2022, lo stesso prodotto distribuito con successo nelle fasi più critiche della pandemia: la polizza Stornohotel, a garanzia di annullamento o interruzione del soggiorno a seguito di motivi improvvisi e documentabili. “Riscontriamo con piacere una sempre più larga adesione delle strutture al nostro prodotto – conferma Daniela Panetta, direttore commerciale *Ergo Assicurazioni Viaggi* –, dal momento che viene finalmente utilizzato come modalità per tutelare il guadagno

nel comparto turistico del Lago di Garda: qui la prenotazione prevede pagamenti a 30 giorni dal soggiorno, anziché la semplice accettazione di richiesta, definendo automaticamente un meccanismo compensativo per cliente e albergo. Grazie al lavoro di raccordo dei broker, che stanno consolidando in Italia reti di alberghi interessati a questa formula, l'offerta assicurativa di regioni ad alta domanda ricettiva, quali Emilia Romagna e Veneto, potrebbe presto andare incontro a una significativa rivoluzione. Proprio come testimonia la svolta digitale della polizza Covid-19 StaySafe di *Ami Assistance*, rivolta a strutture dalle 20 camere in su, così come ai loro ospiti. “In caso di adesione al piano – evidenzia Mas-

**Un servizio ad alto  
valore aggiunto  
e a un prezzo  
vantaggioso**

# Contemporaneità e tradizione

Le tante facce dell'hotellerie italiana per diversificare l'offerta alberghiera e rispondere ai target emergenti



DI AMINA D'ADDARIO

**N**on importa se di lusso o low budget. Esclusivo o contemporaneo. Che si tratti di un edificio storico dove regna la tradizione o di un hub moderno, dove convergono ospitalità, co-working e attività commerciali. L'hotel del futuro non offre un'esperienza neutra o incolore, adatta a tutti i gusti. È piuttosto uno spazio connotato in maniera chiara che, giocando le carte della qualità e dell'offerta strutturata, sa rispondere alla nuova domanda turistica che si contraddistingue per flessibilità, segmentazione, richiesta di personalizzazione ed esperienze



diverse. “Se guardiamo alle aperture degli ultimi anni – spiega **Marco Coppola**, co-fondatore di YellowSquare e presidente di Federalberghi Extra –, queste riguardano o quattro e cinque stelle oppure format nuovi progettati fin nei minimi aspetti, che a prezzi contenuti offrono però esperienze e servizi di qualità”.

E i dati Istat lo confermano: anche in Italia gli investimenti nel settore alberghiero spingono verso strutture di

maggior qualità a scapito degli esercizi di categoria più bassa. Nel decennio che va dal 2007 al 2017, i posti letto nelle strutture a quattro e cinque stelle sono cresciuti rispettivamente del 54 e del 33%, mentre il numero dei posti letto negli esercizi a due e una stella si è ridotto di circa 5,6 punti in termini di quota sul totale, dal 16,5% del 2007 all'11 del 2017.

Insomma, sempre meno spazio alle strutture di fascia inferiore, quelle che

per abbattere i costi tagliano voci di spesa e servizi e largo a quelle dove la qualità e la cura di ogni aspetto sono la regola. Il mercato oggi offre format consolidati oppure innovativi che hanno, però, come denominatore comune quello di offrire un'esperienza distante anni da luce dall'omologazione. Ci sono, ad esempio, gli alberghi storici, quegli indirizzi iconici e ricchi di fascino che sono stati disegnati per essere opere d'arte senza tempo. Sog-

*Segue a pag. 10* ➤



## Due modi di fare accoglienza all'apparenza agli antipodi ma accomunati dall'esigenza di non lasciare nulla al caso

giornare in queste strutture è come fare un viaggio all'interno della storia. Storia che si respira nella hall, negli arredi e negli oggetti d'epoca, ma anche nell'atmosfera e nella ricerca dei viaggiatori più attenti delle tracce e dei segni del passato. Il servizio, qui, esclusivo e vecchio stile, ruota attorno a esperienze personalizzate, in grado di trasformare la permanenza anche in un'occasione di arricchimento culturale. E poi, dall'altra parte, ci sono i nuovi spazi ibridi dalla natura polivalente, le strutture low budget sulle quali anche le catene più blasonate così come le realtà nuove hanno deciso di investire. Edifici progettati ex novo che mescolano servizi di hotellerie tradizionale a ristorazione, co-working ed eventi, attività commerciali e occasioni di condivisione.

Ma, si badi, non sono universi distinti, sono piuttosto le due facce dell'ospitalità. Due modi di fare accoglienza all'apparenza agli antipodi ma accomunati dall'esigenza di non lasciare nulla al caso e di accontentare un turista che rifiuta un'esperienza standardizzata o ripetitiva. Un trend, questo, che ha ormai ridisegnato anche il vecchio concetto di lusso.

“Il servizio di fascia alta – sottolinea **Maurizio Bettoja**, alla guida della catena omonima – non si identifica soltanto con ricchezza, sfarzo, magnificenza fine a se stessa. A lasciare il



segno in un turista sempre più esigente sono soprattutto l'eleganza e lo stile, un'atmosfera evocativa e un passato che sappia sorprendere. Quell'atmosfera che si ritrovano, ad esempio, in alberghi come il Mediterraneo, che è esso stesso opera d'arte di valore storico, il cui restauro conservativo ha permesso di mantenere intatta la collezione d'arte e di oggetti di design”.

Sull'altro versante dell'ospitalità, si posizionano invece le strutture low budget di nuova generazione che, come si diceva all'inizio, si rivolgono a esploratori metropolitani attenti alle tariffe

economicamente più vantaggiose, ma desiderosi di fruire di spazi comuni e servizi accessori di buon livello. “I budget hotel, così come gli studentati e gli ostelli di nuova generazione – aggiunge Coppola – sono tutti format che negli ultimi anni hanno vissuto un boom clamoroso. La loro forza sta nella capacità di soddisfare quella generazione meno attenta alle caratteristiche della stanza e più ai servizi delle aree comuni. Quella fascia che cerca strutture che sono anche degli hub aperti verso le comunità e non delle torri d'avorio dove rifugiarsi”.

# Torino: lusso e glamour

La formula del nuovo Royal Palace Luxury Suites, ricavato in un palazzo storico del centro città. Dal maggiordomo personale al cellulare di cortesia, i servizi upper level per una clientela internazionale

DI CRISTINA PEROGLIO

**F**ar convivere l'opulenza di un palazzo reale e l'understatement è una sfida per veri torinesi. Ed è quello che riesce a fare il Royal Palace Luxury Suites, ultima creatura della famiglia Buratti, che ha pensato di aggiungere all'accoglienza 5 stelle dello storico Grand Hotel Sitea nel centro di Torino un palazzo all-suite per ospitare clienti upper level che desiderano privacy assoluta e un'esperienza di ospitalità più glamour.

Il Royal Palace, che mette a disposizione 6 suite da 50 a 83 metri quadrati, dalle junior alle Royal suite, offre infatti la possibilità di vivere un soggiorno nella capitale subalpina in totale riservatezza: la struttura è collocata fronte Grand Ho-

tel Sitea, ma ha un ingresso riservato e gli ospiti usufruiscono di un unicum sulla piazza torinese, la presenza discreta di un butler completamente dedicato, a disposizione dei clienti per ogni tipo di servizio.

Le camere sono regali, nel vero senso della parola. Realizzate in un palazzo storico, fra soffitti affrescati e specchiere, ricordano fin dallo scalone d'ingresso il Palazzo reale di Torino. L'arredamento scelto è classico ma essenziale, con pezzi d'epoca di grande appeal che provengono principalmente da collezioni private. Ogni camera dispone di un telefono di cortesia con il quale si possono effettuare chiamate internazionali, contattare il butler e girare per la città utilizzando come il proprio mobile. Caratteristica interessante delle stanze è la possibilità

di collegare più ambienti insieme: le sei stanze sono, infatti, interconnesse tre alla volta, consentendo di ospitare piccoli eventi o gruppi di viaggiatori più numerosi, come ad esempio i turisti stranieri che effettuano viaggi multigenerazionali.

Aperto alla vigilia della pandemia, nei primi mesi di vita il Royal Palace ha accolto principalmente traffico internazionale. "Abbiamo avuto mesi molto positivi, soprattutto dagli Stati Uniti – spiega Niccolò Buratti, che con il fratello Federico amministra il Sitea e il Royal Palace –. Poi,



nel corso della pandemia, siamo riusciti ad avere sempre traffico sulla struttura, forse addirittura di più che sull'hotel, e speriamo in una riapertura dei mercati stranieri e in una decisa ripresa".

L'elevata metratura permette di creare ambienti nei quali è possibile trascorrere un soggiorno in completa autonomia: sia la colazione che i pasti, infatti, possono essere ordinati in camera e vengono serviti dalle strutture del Grand Hotel Sitea.

La struttura dispone di spa prenotabile dal tramite il maggiordomo.





# “Il modello di business non sarà quello di prima”

La vision di Palmiro Noschese su presente e futuro dell'hotellerie davanti alle sfide mercato



**P**reparato, ambizioso e con un occhio sempre proiettato verso il futuro. Palmiro Noschese è un manager che studia e cerca di capire dove andrà a finire questo complesso e affascinante mondo alberghiero.

In questa intervista con Turismo d'Italia racconta la sua esperienza, il passato da manager di alto livello, la nuova vita e il piacere di dialogare con il mercato attraverso il suo blog.

**Parlare di alberghi e albergatori non è facile in questo momento. Bisogna però capire che cosa hanno vissuto negli ultimi due anni. Si riprenderanno?**

Intanto dobbiamo dire che in questi due anni il mestiere dell'albergatore è cambiato. Perché chi ha accettato la sfida si è visto costretto a trasformare la professione. Ma oggi ha una carta vincente in mano. Per andare avanti serviranno sempre più trasformazione e adattamento.

### **E gli altri?**

Non sappiamo quanti ma è certo che una parte si è accontentata di sostegni e cassa integrazione. Questi non avranno molte carte da giocare. Credo sia necessario uscire dalla comfort zone, anche se in questa fase può sembrare strano dire una cosa del genere. Ma è l'unica via.

### **Nelle grandi città molte strutture non hanno riaperto. Cosa lascerà questa lunga pandemia?**

La realtà dei fatti è nota, perché, se guardiamo Roma e Milano, possiamo dire senza dubbio che una parte non ha ancora aperto. A Milano amici imprenditori viaggiano con tassi di occupazione del 20%. Ma dove vogliamo andare? Fanno salti mortali e non bastano. Pochi giorni fa ero a Roma in un hotel di lusso per lavoro e anche in questo caso le camere occupate non superavano le 20 unità.

### **Perché allora tenere aperti i battenti?**

Per esempio perché aprire e chiudere a seconda del periodo non è conve-

niente sotto alcuni aspetti, immagini il lato organizzativo. A volte si perdono soldi, ma è l'unica strada per presidiare quel poco di market presente.

**In questa fase ammetterà però che non è semplice parlare di rinnovamento. Più facile vendere l'albergo?**

Senza dubbio il modello di business non sarà mai più quello di 2 o 3 anni fa. Serve rinnovare il team ma allo stesso tempo bisogna pensare a manager e albergatori con un approccio diverso. Ma negli ultimi mesi mi pare di assistere a un sussulto di orgoglio perché sbocciano esperienze diverse.

**Mentre i fondi piombano in forze sulle piazze d'Italia alla ricerca di occasioni. Continuerà anche nel 2022?**

Credo proprio di sì. Personalmente ho contatti con fondi di investimento che hanno intenzione di acquistare in Italia. Ma non è tutto semplice perché chi vende si basa sul giro d'affari del 2019 mentre la finanza che mette il denaro chiede di vedere i numeri del 2020 e 2021. Così si crea la distanza tra le parti.

**Quindi nel 2022 cosa vedremo?**

Al momento vedo trattative avanzate su alcune strutture di rilievo e penso che assisteremo a una stagione di transazioni.

**Mestiere complicato il manager d'albergo?**

Sempre di più, perché arriviamo da due anni che hanno lasciato cicatrici anche sul lato sociale. Tanti dirigenti hanno cambiato settore perché il turismo si è fermato per tanto tempo. Inevitabile.

**Chi rimane ha una grande responsabilità anche con il team. Cosa deve fare per reagire?**

Deve saper educare il team e trascinarlo con la giusta competenza. Cercando anche di condividere gli obiettivi, che non vuole dire allentare le attenzioni per il consenso. Ma impegno da parte di tutti. In Italia dedichiamo poco tempo alla formazione.

La realtà dei fatti è che molti imprenditori fanno i salti mortali ma non bastano



**Non crede che in Italia vi sia una certa penuria di manager di livello?**

Concordo, vedo da tempo questa sofferenza. Manca anche un certo tipo di cultura e poi non dimentichiamo che la nostra generazione si è formata sul campo. Cosa oggi più complicata rispetto al passato.

**E sul fronte degli imprenditori nota qualche differenza rispetto a un tempo?**

Vedo che le ambizioni in generale si sono affievolite, non tutti per carità. Ma una parte ha diminuito le attese. Forse anche nel passaggio generazionale delle strutture di famiglia si perde lo slancio.

**Non facciamo discorsi da anziani... I giovani vanno lasciati liberi di sbagliare, non crede?**

Non vorrei essere frainteso. Io credo nei giovani e sottolineo sempre che abbiamo molto da imparare da loro. Sono una generazione digital che ha bisogno di esprimersi senza troppi freni. Il mio riferimento generazionale è un tema diverso.

**Cosa pensa del piano ambizioso di Th Resorts?**

Direi che Th ha le carte in regola per diventare il punto di riferimento

nazionale, a patto che metta in campo una mentalità nuova. Bisogna guardare e analizzare gli spagnoli come Melià, Riu o Barcelò. Oggi per contare qualcosa a livello internazionale devi avere oltre 100 alberghi.

**In Italia siamo ben distanti...**

Pensi, però, se Th decidesse di unirsi a Una, Starhotels e Voi di Alpitour. Una bella aggregazione è la carta vincente per contare qualcosa nello scacchiere internazionale.

**Siamo in dirittura d'arrivo nella nostra intervista. Ma lei non ha mai pensato di acquistare un albergo e fare l'imprenditore?**

Qualche volta ho accarezzato questo pensiero, come negarlo. Ma voglio restare manager e fare tante cose. Mi piace godermi la vita e con il mio blog posso spaziare e dialogare con giovani ed esperti. Una bellissima esperienza. Piuttosto accetterei di fare il ministro del Turismo (e scoppia a ridere n.d.r.), ma non mi faccia passare per uno con un ego spropositato.

**Chiudiamo. Come definirebbe Palmiro Noschese?**

Ambizioso, tenace e con una curiosità infinita.

# Incentivi per le imprese

Le misure per attuare gli interventi di riqualificazione

Il decreto-legge n.152 del 2021 ha istituito: un contributo riconosciuto in forma di credito d'imposta e un contributo a fondo perduto, finalizzate a migliorare la qualità dell'offerta ricettiva, in coerenza con gli obiettivi del Pnrr.

Di seguito uno stralcio del manuale realizzato da Federalberghi.

Il contributo a fondo perduto e il credito d'imposta sono concessi nel limite di spesa di 100 milioni di euro per l'anno 2022, 180 milioni di euro per ciascuno degli anni 2023 e 2024 e 40 milioni per l'anno 2025. Il limite di spesa complessivo è pari a 500 milioni di euro, eventualmente integrabili sulla base della sopravvenienza di ulteriori risorse unionali, statali e/o regionali. Il 50% delle risorse è destinato a supportare investimenti di riqualificazione energetica e innovazione digitale. Il 40% delle risorse è destinato a interventi nelle regioni Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna e Sicilia.

Possono beneficiare dei due incentivi le imprese alberghiere, le strutture che svolgono attività agrituristica, le strutture ricettive all'aria aperta, le imprese del comparto turistico, ricreativo, fieristico e congressuale, gli stabilimenti balneari, i complessi termali, i porti turistici, i parchi tematici. I soggetti beneficiari devono gestire un'attività ricettiva o un servizio turistico in immobili o aree di proprietà di terzi in virtù di un contratto regolarmente registrato, da allegare obbligatoriamente alla domanda; devono essere proprietari degli immobili oggetto di intervento in cui sono esercitate attività ricettiva o servizio turistico.

Il credito di imposta è riconosciuto fino all'80% delle spese sostenute per gli interventi ammissibili, realizzati a decorrere dal 7 novembre 2021 e fino al 31 dicembre 2024, ma è riconosciuto anche per gli interventi avviati dopo l'1 febbraio 2020 e non ancora conclusi, a condizione che le relative spese siano sostenute a decorrere dal 7 novembre 2021.

Il contributo a fondo perduto non può essere superiore al 50% delle spese sostenute per gli interventi ammissibili realizzati a decorrere dal 7 novembre 2021 e fino al 31 dicembre 2024, ed è fruibile per un importo massimo di 40mila euro, fruibile anche indipendentemente dal credito di imposta. Inoltre, può essere aumentato cumulativamente sino a ulteriori 30mila, 20mila o 10mila euro, a seconda di quanto previsto dall'intervento. In ogni caso, la misura massima non può superare i 100mila euro per ciascun beneficiario. Nel caso di esaurimento delle risorse disponibili prima del raggiungimento dell'obiettivo del numero minimo di 3.500 imprese beneficiarie, gli incentivi verranno comunque concessi alle prime 3.700 imprese turistiche e l'incentivo riconoscibile verrà di conseguenza ridotto in misura proporzionale.

Sono considerati ammissibili gli interventi di: incremento dell'efficienza energetica delle strutture; riqualificazione antisismica; eliminazione delle barriere architettoniche; manutenzione straordinaria, di restauro e risanamento conservativo, ristrutturazione edilizia e installazione di manufatti leggeri; realizzazione di piscine termali, e acquisizione attrezzature per le attività termali; acquisto di mobili, componenti d'arredo e illuminotecnica; digitalizzazione con sistemi informatici per la vendita diretta di servizi e pernottamenti; pubblicità per promozione e commercializzazione di servizi e pernottamenti su siti specializzati; strumenti per la promozione digitale di proposte e offerte innovative in tema di inclusione e di ospitalità per persone con disabilità; servizi di formazione.

Il ministero del Turismo ha integrato, nell'elenco delle spese ammissibili per gli interventi sull'efficienza energetica, l'installazione di impianti solari fotovoltaici connessi alla rete elettrica su edifici e munifici di sistema di accumulo, e di infrastrutture per la ricarica di veicoli elettrici, a uso esclusivo della struttura turistica in oggetto.

**Il limite di spesa complessivo è pari a 500 milioni di euro**

# SUPERBONUS DIGITALIZZAZIONE: CREA LA RETE WI-FI SU MISURA PER IL TUO HOTEL CON TP-LINK

**Approfitta del superbonus per la digitalizzazione delle imprese turistiche. Detrazione dell'80% per l'ammodernamento delle strutture ricettive e contributo a fondo perduto fino a 100mila euro.**

**P**ubblicato in gazzetta ufficiale il 6 novembre 2021, il decreto legge su "Contributi e credito d'imposta per le imprese turistiche" mira a fornire alle imprese del settore i fondi necessari migliorare la qualità dell'offerta ricettiva. Oltre alla detrazione dell'80%, è previsto un contributo a fondo perduto, che non può eccedere il 50% delle spese ammissibili. In pratica, alle imprese del turismo è riconosciuto un CFP di importo massimo di 40mila euro, elevabile fino ad ulteriori 30.000 euro, qualora l'intervento preveda una quota di spese per **la digitalizzazione e l'innovazione delle strutture in chiave tecnologica** ed energetica di almeno il 15 % dell'importo totale dell'intervento.

Tra le spese ammissibili troviamo infatti l'ammodernamento delle infrastrutture di rete, in quanto le tecnologie stanno giocando un ruolo da protagonisti nell'industria dell'ospitalità. Oggi un hotel deve offrire un servizio **wireless di ultima generazione**, capace di supportare la connessione simultanea di staff e ospiti garantendo performance elevate in ogni situazione. Sempre più spesso, infatti, il digitale entra in gioco in operazioni come il check-in e il check-out senza contatto, l'accesso alla camera tramite QR code, la prenotazione di servizi come l'accesso alla SPA, al ristorante o in palestra, ma anche per lavorare a bordo piscina così come nella quiete della propria suite.

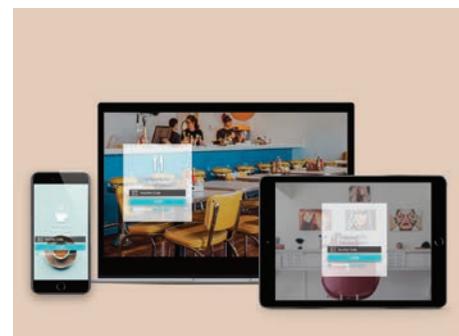


È quindi indispensabile avere al proprio fianco un partner esperto nel campo della connettività.

**TP-Link** propone un ecosistema di prodotti professionali studiati su misura per il settore alberghiero. La **soluzione business wireless & networking Omada SDN**, infatti, permette di creare una rete diffusa con gestione centralizzata, garantendo semplicità di installazione e i servizi wireless di qualità.

## TP-LINK OMADA SDN

La gamma Omada SDN comprende Access Point Wi-Fi 6 e Wi-Fi 5, Switch e Gateway gestibili da un'unica piattaforma centralizzata con accesso Cloud. Gli **Access Point Wall di TP-Link** sono la soluzione ideale per offrire rete wireless e cablata all'interno delle stanze degli ospiti, in quanto integrano uno switch che consente di connettere via cavo Smart TV, telefoni VoIP, computer e altri dispositivi. La soluzione è molto apprezzata dalla **clientela business** che desidera lavorare in **smart working** sfruttando



la velocità e la stabilità di una connessione cablata. Un'altra esigenza in crescita, anche a causa della pandemia, è la possibilità di sfruttare maggiormente gli spazi esterni delle strutture. Poter godere di una connessione di alta qualità anche nelle aree outdoor di piscine, bar, ristoranti, giardini e spiagge private, è sicuramente un servizio apprezzato dagli ospiti. Grazie all'installazione di **Access Point Outdoor di TP-Link** è possibile portare una rete wireless stabile e performante anche negli spazi esterni.

Contatti:  
[sales.it@tp-link.com](mailto:sales.it@tp-link.com)  
[smb.support.it@tp-link.com](mailto:smb.support.it@tp-link.com)  
[www.tp-link.com/it](http://www.tp-link.com/it)

# Lavori in corso per la qualità

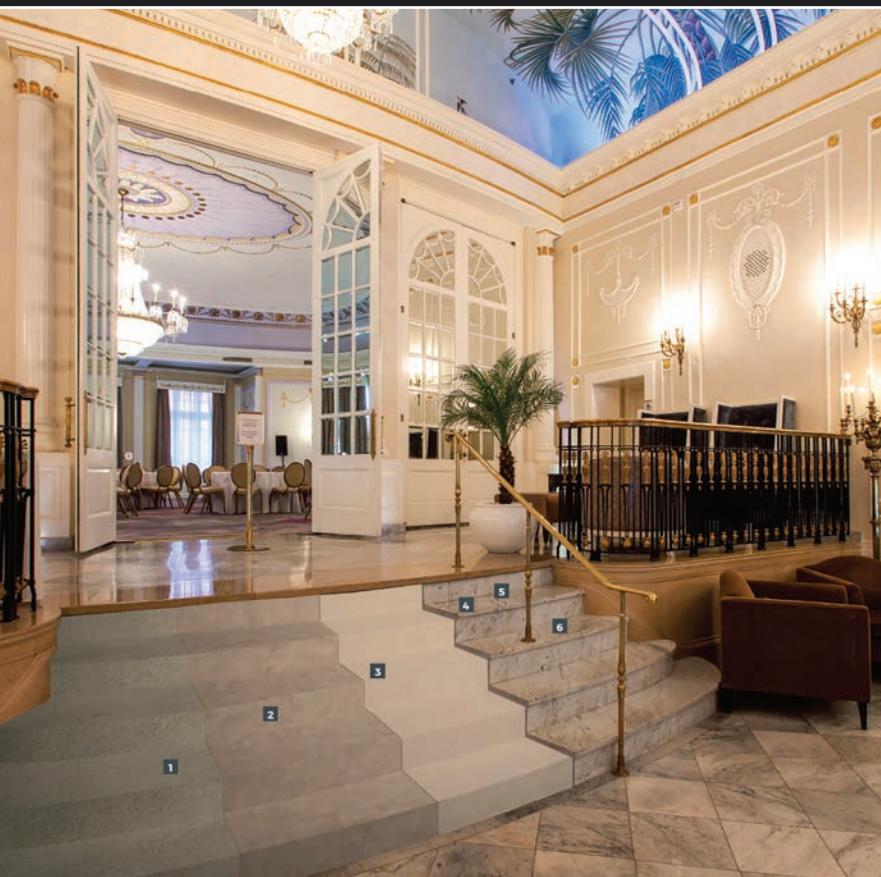


## IL NUOVO SOFTWARE MAPEI PER PROGETTARE

Mapei Structural Design è il software ideato da Mapei e sviluppato in collaborazione con Eucentre, centro d'informatica e ricerca internazionale nel settore dell'ingegneria sismica e strutturale, che consente di ottenere calcoli precisi e affidabili nei progetti di rinforzo strutturale. Disponibile gratuitamente sul sito web dell'azienda e accessibile da pc, tablet o smartphone, senza necessità di installazione, il sistema è pensato per favorire professionisti e operatori. I calcoli sono basati sulle più recenti normative di riferimento internazionali e possono essere eseguiti in ufficio e salvati all'interno del proprio account personale. In ogni momento, il progetto può essere modificato o revisionato in cantiere tramite smartphone o tablet; sul sito web è anche possibile scaricare la versione aggiornata, disponibile in italiano, inglese e spagnolo.

## IL LEGNO SECONDO RUBNER

Strutture in legno lamellare, pannelli prefabbricati per tetti e pareti, facciate in legno e vetro o involucri edilizi completi. Sono le soluzioni costruttive di Rubner Holzbau, che si occupa della progettazione completa, dal sistema portante alla struttura complessa, dal kit di montaggio alla soluzione chiavi in mano, inclusi i dettagli e la programmazione dei lavori, del coordinamento dei cantieri con i relativi specialisti o anche solo della produzione, della fornitura e del montaggio. Grazie al livello di prefabbricazione dei componenti in legno, viene assicurata la realizzazione di ogni progetto nel più breve tempo possibile. Progettisti strutturali, ingegneri, responsabili di progetto e personale esperto sono impegnati in tutte le fasi del lavoro, dal taglio della materia prima all'assemblaggio fino al trasporto.



## TP-LINK, PROGETTO DI RETE

Soluzioni di connettività a tutto tondo a supporto delle attività di alberghi, spa e centri benessere. A fronte di un progetto di rete da realizzare, un team tecnico Tp-Link Italia specializzato guida il cliente in ogni fase di progettazione dell'infrastruttura, dalla scelta dei dispositivi più adatti alle esigenze di rete alla prima configurazione, fornendo supporto pre e post vendita e la collaborazione di partner presenti sul territorio nazionale. L'obiettivo è offrire: sicurezza e stabilità della rete per garantire la continuità delle attività e la protezione dei dati degli ospiti; possibilità di customizzare la pagina di log-in alla rete wi-fi; prodotti tecnologici di design che possano integrarsi armoniosamente con lo stile architettonico della struttura. Gestione intuitiva della rete con costi di mantenimento contenuti.

## I PANNELLI FONOASSORBENTI ROCKFON

Rockfon Blanka ha una superficie in bianco estremo, liscia e matt, che garantisce una diffusione della luce naturale nell'ambiente superiore al 99%, contribuendo al risparmio energetico e alla realizzazione di ambienti interni salubri e confortevoli. I pannelli sono multidirezionali e consentono una messa in opera facile e veloce. Resistente alla polvere e alle manipolazioni, per una buona tenuta nel tempo dell'aspetto estetico, è lavabile con panno umido o aspirapolvere. Ha inoltre una resistenza all'umidità relativa del 100%. Per un'estetica ideale, è suggerito l'abbinamento del pannello alla struttura Chicago Metallic Matt White, bianca, opaca e minimal. Le soluzioni fonoassorbenti in lana di roccia proposte hanno l'obiettivo di contribuire, in ambito Horeca, alla creazione di ambienti confortevoli e in armonia con il progetto architettonico.

## ABITO HOLZ: COSTRUZIONI ANTISISMICHE

Il legno si caratterizza per un elevato rapporto di resistenza specifica, e tale caratteristica permette alle costruzioni di essere particolarmente adatte per le zone sismiche, dove la sollecitazione è proporzionale alla massa dell'edificio. È quanto evidenzia l'Abito Holz, che studia e sviluppa le strutture ricettive alberghiere per garantire buoni risultati a livello di costo-beneficio, oltre che flessibilità degli spazi architettonici dell'opera. Le strutture vengono realizzate prevalentemente con orditura portante in legno costituita da solai in x-lam e da elementi verticali misti con parete in legno e orditura lamellare a travi e pilastri. Le impostazioni strutturali vengono ingegnerizzate a seguito dell'approfondimento e del coordinamento di tutte le tematiche tecniche sensibili, e anche in corso d'opera l'azienda monitora costantemente il cantiere eseguendo prove con termocamera.

Segue a pag. 18 ►

### LE SUPERFICI DECORATIVE ISOPLAM

Terrazzooverlay è la superficie decorativa che permette di riprodurre in un basso spessore, di soli 4-8 mm, la tipica texture del terrazzo alla veneziana. Un classico della creatività nell'architettura e decorazione di interni interpretato da Isoplam in una soluzione versatile: la possibilità di personalizzare la miscela di marmo italiano, anche con l'aggiunta di inserti in madreperla e pietre naturali, permette di realizzare pavimenti ogni volta diversi e unici, moderni e ricercati ma al tempo stesso resistenti. Disponibile sia in versione levigata e lucida che ruvida, satinata, bocciardata e antiscivolo, la superficie resiste anche al traffico intenso, richiede una minima manutenzione ed è facile da pulire, perché a superficie continua, senza fughe o giunti.



### ARTE BROTTO: BOISERIE MODULARI 3D

Soluzioni modulari per rivestire pareti ed elementi di arredo con effetti tridimensionali, in solo legno o in abbinamento con altri materiali, come marmo e metalli. La boiserie modulare Azalea 3D è il risultato creativo, di Arte Brotto, della simbiosi fra le trame di Tribeca 3D e il pavimento Azalea di Foglie d'Oro. Il design, astrazione geometrica di forme naturali, può essere scelto nella sua versione in solo legno di noce o rovere o nella versione Art, che gioca con l'incontro tra il legno e gli inserti in marmo. La ricchezza estetica permette di ottenere composizioni ogni volta personalizzate, garantendo al tempo stesso facilità di progettazione e installazione. Gli elementi sono costruiti con uno strato di massello nobile con lavorazione a bassorilievo. Vengono forniti a elementi a petalo singolo, e ogni elemento floreale completo è composto da 6 petali. Il fissaggio a muro può essere fatto su listelli di legno che consentono di distanziare le pannellature, agevolando il normale passaggio di aria e nascondendo possibili cavi esterni al muro, oppure ad incollaggio diretto.

### LA REGIA UINICA DI STP

Bioedilizia in incremento, che alza il valore della struttura, abbinata a una regia unica. È la regola di Stp. "Gli albergatori chiedono che ci occupiamo noi di tutto e nei tempi dovuti - afferma Alessandro Magnaguagno, marketing e brand reputation -. Apprezzano che ci sia sintonia tra i vari fornitori che lavorano sull'albergo". Le strutture multipiano in legno sono fra le protagoniste di molte località turistiche, e l'azienda realizza e amplia hotel in legno. Per le costruzioni utilizza pannelli multistrato di abete incollati tra loro con colle naturali e prive di formaldeide; le proprietà strutturali del pannello in Clt permettono la realizzazione di qualsiasi tipo di struttura in legno, compresi gli edifici multipiano e di grandi dimensioni.

# Decreto 'sostegni-ter': le richieste per le imprese

Una sintesi dell'Audizione in Senato, con gli appelli più urgenti della Federazione degli albergatori



**S**i è svolta, il 14 febbraio, alla 5a Commissione del Senato, l'Audizione Federalberghi sul decreto legge sostegni-ter, recante le misure per le imprese e gli operatori economici, di lavoro, salute esercizi territoriali, connesse all'emergenza da Covid-19, nonché per il contenimento degli effetti degli aumenti dei prezzi nel settore elettrico.

“Dopo un 2020 disastroso, il 2021 è stato fonte di grande sofferenza e purtroppo anche il 2022 nasce sotto una cattiva stella – ha esordito, nella presentazione, il direttore generale Alessandro Nucara –. Fornisco in anteprima un dato, rilevato dall'osservatorio Federalberghi, che monitora il mercato in tempo reale: a gennaio 2022, i pernottamenti negli alberghi sono diminuiti del 35,2% rispetto a gennaio 2019. Si tratta di una media, ma ci sono località e imprese in cui la perdita è molto più consistente. Nelle grandi città, il calo è dell'80%. Molti alberghi sono chiusi ininterrottamente dal mese di marzo 2020. Mancano gli stranieri, mancano riunioni e congressi,

è ridotto al lumicino il turismo d'affari”.

Inoltre, gli ultimi dati della Banca d'Italia indicano che, nei primi undici mesi del 2021, la spesa dei viaggiatori stranieri in Italia è diminuita di oltre 21 miliardi di euro, con un calo del 51,7% rispetto al 2019.

“In questo scenario – ha proseguito il direttore generale di Federalberghi –, le misure adottate con il decreto sostegni-ter, ancorché apprezzabili e apprezzate, si rivelano purtroppo insufficienti a fronteggiare una situazione di emergenza economica che è ben lontana dall'essersi conclusa. Concentriamo, quindi, l'attenzione sulla necessità di irrobustire alcuni interventi, segnalando, inoltre, la necessità di riattivare ulteriori misure di sostegno, che sono venute meno nei mesi scorsi o che stanno per esaurirsi”.

Di seguito, alcuni dei passaggi principali dell'Audizione.

## ESONERO CONTRIBUTIVO

Il comma 2 dell'articolo 4 ripropone il meccanismo del decreto “agosto”, che era

rivolto alle assunzioni effettuate dopo l'entrata in vigore del decreto stesso. Come già sperimentato in passato, la norma rischia di non produrre gli effetti auspicati, in quanto da qui al 31 marzo sarà ancora vigente lo stato di emergenza, ed è improbabile che le imprese del turismo e gli stabilimenti termali effettuino nuove assunzioni stagionali. Occorre riconoscere il beneficio anche in relazione ai lavoratori assunti prima del 1° gennaio, per i quali le aziende stanno pagando retribuzioni e contributi pur in mancanza dei flussi di lavoro attesi, che si sono notevolmente contratti a causa dell'andamento pandemico e delle misure di contenimento adottate. “Si propone – ha detto Nucara – di affermare esplicitamente che lo sgravio compete per tutti i rapporti di lavoro stagionale attivi nel corso del primo semestre. La decontribuzione è necessaria anche in relazione ai lavoratori assunti a tempo indeterminato, al fine di favorire il rientro dalla cassa integrazione e scongiurare l'attivazione delle procedure di riduzione degli organici”.

## CREDITO D'IMPOSTA LOCAZIONE IMMOBILI

Il credito d'imposta sui canoni di locazione costituisce un segnale importante. Le imprese in affitto sono gravate da costi fissi incompressibili di grande entità. “Chiediamo pertanto che la misura venga riconosciuta anche per i mesi di aprile, maggio e giugno, oltre che per il primo trimestre. Al riguardo, va ricordato che la misura è destinata alle imprese che subiscono un calo di fatturato del 50%, e, ciò nonostante, il credito d'imposta non è stato riconosciuto nel secondo semestre del 2021”.

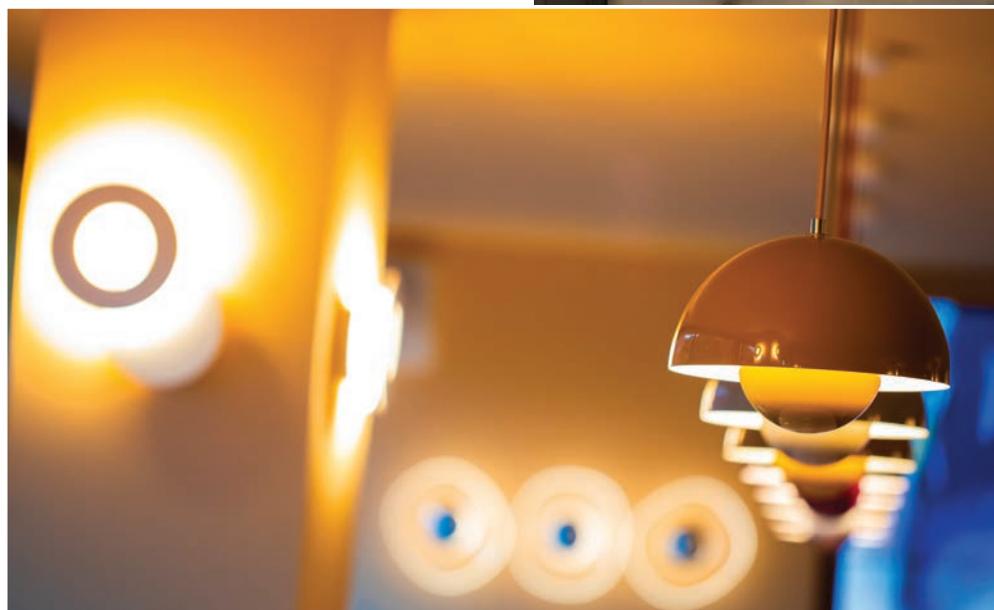
## ESONERO IMU

Un'esigenza analoga riguarda le imprese proprietarie dei muri. La pressione fiscale sugli immobili, in primis Imu e Tari, opera a prescindere dall'esistenza di ricavi. Anche in questo caso, “chiediamo

di ripristinare l'esonero dal pagamento dell'Imu per chi ha operato solo nel primo semestre 2021".

### **CEDIBILITÀ CREDITI**

*"Chiediamo di ribadire espressamente la possibilità di cedere il credito d'imposta sugli affitti, in favore del locatore, di istituti di credito o di soggetti terzi. Segnaliamo inoltre la necessità di consentire la cessione dei crediti d'imposta per la riqualificazione delle strutture ricettive e degli stabilimenti termali". È imminente la pubblicazione del bando relativo alle spese sostenute negli anni 2020 e 2021,*



che è stato esaminato in Conferenza unificata il 9 febbraio. Si tratta di investimenti effettuati dalle imprese nel pieno della pandemia, per i quali c'è urgente necessità di rientrare in possesso della liquidità.

### **INTEGRAZIONE SALARIALE**

Dall'inizio della pandemia, l'Inps ha autorizzato oltre un miliardo di ore di 'cassa covid' per alberghi e ristoranti, per una media di 53 milioni di ore al mese, e il perdurare della crisi rende necessario continuare a utilizzare lo strumento. Il passaggio in corsa a un nuovo sistema ha provocato rilevanti difficoltà gestionali, che hanno indotto Federalberghi, insieme alle organizzazioni sindacali dei lavoratori e ad altre ventuno organizzazioni imprenditoriali, a chiedere un intervento urgente del ministro del Lavoro per chiarire la procedura da seguire. *"Il chiarimento è necessario, in quanto l'accavallamento delle*

*norme rischia di dar luogo a un'interpretazione paradossale, che consentirebbe di usufruire della tutela prevista del decreto sostegni-ter, entrato in vigore il 27 gennaio 2022, solo alle imprese in possesso di capacità divinatorie, che abbiano inviato una comunicazione alle organizzazioni sindacali prima del 31 dicembre 2021. Né può aver senso la circostanza che si chieda a imprese sull'orlo del fallimento, chiuse da ventiquattro mesi, di dimostrare la sussistenza dello stato di crisi e l'incapacità di anticipare il pagamento per conto dell'Inps. Intanto il tempo passa, siamo giunti a metà febbraio e a causa di questi cavilli 500mila lavoratori e le loro famiglie ancora non sanno se e quando percepiranno la cassa integrazione di gennaio".* La proposta di Federalberghi è di "emendare l'articolo 7, sia in relazione alle esigenze connesse all'emergenza pandemica che sicuramente permarranno dopo il 31 marzo –

ha affermato il direttore generale –, sia per promuovere adattamenti di carattere strutturale, che evitino il riproporsi di problemi analoghi ogni qualvolta ricorrano calamità naturali e altre situazioni di emergenza che purtroppo nel nostro Paese non sono rare".

### **MORATORIA MUTUI E GARANZIE CREDITI**

Secondo gli ultimi dati resi disponibili dalla task force per le misure a sostegno della liquidità, la mappa degli aiuti di Stato sui prestiti bancari ha una dimensione di circa 297 miliardi di euro, comprensivi di 44 miliardi di moratorie ancora attive, 221 miliardi di prestiti garantiti da Mediocredito Centrale e 32 miliardi erogati attraverso Sace. Alcune misure di sostegno non sono più in vigore e altre stanno per scadere. Le imprese del settore turismo continuano a soffrire a causa della mancanza di liquidità e non sono in grado di riprendere i pagamenti. *"Si rende pertanto necessario prorogare le moratorie sui finanziamenti in essere ed estendere le garanzie sui nuovi finanziamenti oltre il termine attuale del 30 giugno 2022".*

### **BOLLETTA ENERGETICA**

Il costo della bolletta energetica è raddoppiato. Si tratta di una voce rilevante nel bilancio degli alberghi. Energia elettrica e gas servono per illuminare, ma anche per condizionare l'aria, riscaldare gli ambienti d'inverno, raffreddarli d'estate, assicurare l'acqua calda, far lavorare le cucine etc. La riduzione degli oneri di sistema costituisce un passo nella direzione giusta. Adesso occorre proseguire, accelerando.

# Decontribuzione Inps: le modalità operative

Alle richieste della Federazione degli albergatori l'Istituto ha risposto con le indicazioni utili

**L'**Inps ha diramato le istruzioni che rendono operativa la decontribuzione per i settori del turismo, degli stabilimenti termali e del commercio prevista dal decreto sostegni bis. Secondo l'articolo 43 del decreto, l'esonero può trovare applicazione nel limite del doppio delle ore di integrazione salariale già fruita nei mesi di gennaio, febbraio e marzo 2021, con esclusione dei premi e dei contributi dovuti all'Inail.

**SGRAVI  
PER I SETTORI  
TURISMO,  
STABILIMENTI  
TERMALI  
E COMMERCIO**

La dotazione finanziaria della misura di incentivo è pari a 770 milioni di euro per l'anno 2021.

Si tratta di una misura fortemente voluta da Federalberghi, che, nei mesi successivi all'adozione, ha ripetutamente sollecitato l'adozione delle istruzioni per la fruizione del beneficio. Riscontrando queste pressanti richieste della Federazione, l'Inps ha comunicato che le istanze telematiche di decontribuzione pervenute all'istituto tra l'11 novembre 2021 e il 16 dicembre 2021 sono state elaborate,

fornendo le relative istruzioni con riferimento alle modalità di compilazione delle dichiarazioni contributive da parte dei datori di lavoro che hanno ricevuto un esito di accoglimento della richiesta di esonero.

## **IMPORTO AUTORIZZATO E ISTANZA DI RIESAME**

Qualora l'importo richiesto per ogni singola istanza di esonero sia risultato coerente con l'ammontare dell'agevolazione calcolata dall'istituto, è stata autorizzata la fruizione dell'esonero nei limiti del doppio delle ore di integrazione salariale fruita nel periodo compreso tra gennaio 2021





e marzo 2021. Nelle diverse ipotesi in cui, invece, l'importo richiesto nell'istanza sia risultato superiore rispetto all'ammontare dell'esonero calcolato dai sistemi informatici dell'Inps, è stato autorizzato il solo importo calcolato dall'istituto. Il datore di lavoro che ritenga l'importo dell'agevolazione, nella misura autorizzata dall'istituto, non corrispondente a quanto effettivamente spettante, potrà proporre, entro 30 giorni dalla data di pubblicazione delle istruzioni in esame, una richiesta telematica di riesame, volta a una nuova valutazione (da parte della sede Inps territoriale) dell'ammontare dell'esonero. La

richiesta di riesame potrà essere proposta accedendo direttamente al modulo di domanda presente sul Portale delle Agevolazioni. Per le istanze per le quali sarà presentata richiesta di riesame da parte dei datori di lavoro interessati, le sedi territoriali potranno ricalcolare gli importi spettanti ed eventualmente rideterminare l'ammontare dell'esonero nei limiti di quanto richiesto nell'istanza.

I datori di lavoro autorizzati, che intendono fruire dell'esonero contribu-

tivo in esame valorizzeranno il codice causale di nuova istituzione, che potrà essere esposto nelle denunce relative ai periodi di competenza decorrenti da dicembre 2021 a maggio 2022. Qualora la capienza disponibile non si esaurisca nel mese di maggio, nello stesso mese potrà essere esposto il complessivo importo residuo. I datori di lavoro

che hanno sospeso o cessato l'attività, per recuperare lo sgravio spettante, dovranno avvalersi della procedura delle regolarizzazioni contributive (Uniemens/vig).

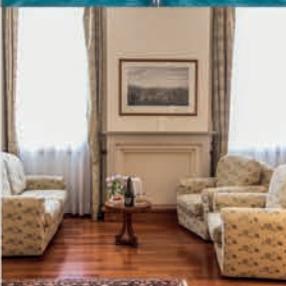
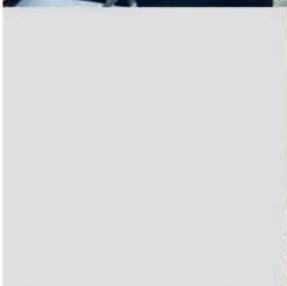
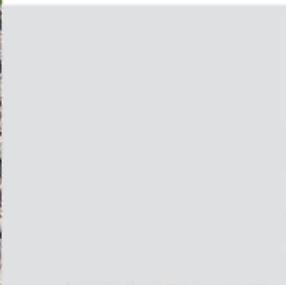
**IL DATORE  
DI LAVORO  
POTRÀ  
PROPORRE  
UNA RICHIESTA  
DI RIESAME**

## ESONERO VERSAMENTO CONTRIBUTI

**Nel prevedere nuovi trattamenti di integrazione salariale, la legge di bilancio 2021, ha disposto, in favore dei datori di lavoro che non richiedano tali trattamenti, il riconoscimento dell'esonero dal versamento dei contributi previdenziali a loro carico per un ulteriore periodo massimo di otto settimane. L'agevolazione è fruibile entro il 31 marzo 2021, nei limiti delle ore di integrazione salariale già fruite nei mesi di maggio e/o giugno 2020, con esclusione dei premi e dei contributi dovuti all'Inail, riparametrato e applicato su base mensile. I datori di lavoro devono inoltrare all'Inps, tramite la funzionalità "Contatti" del Cassetto previdenziale, l'istanza "Az. beneficiaria sgravio art.1 c. 306 L.178/2020" per l'attribuzione del codice di autorizzazione 2Q, in cui dichiarare di aver usufruito, nel periodo maggio e/o giugno 2020, delle specifiche tutele di integrazione salariale con causale Covid-19.**



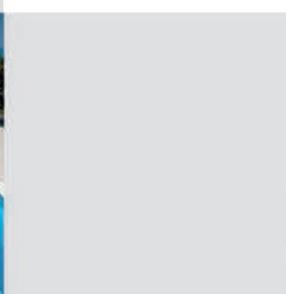
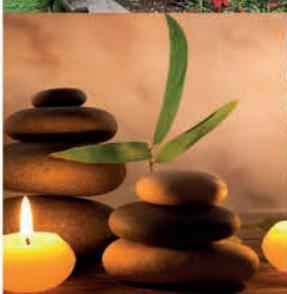
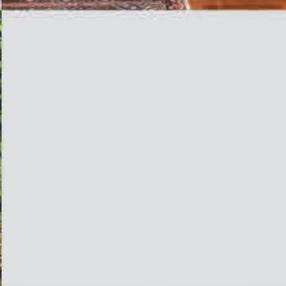
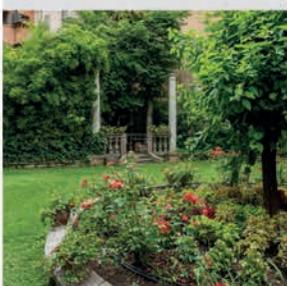
PHI HOTELS



## 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](http://www.phi-hotels.com) | follow us  



# Le quote del decreto flussi

Fissato il tetto massimo di lavoratori non comunitari per il settore turistico-alberghiero

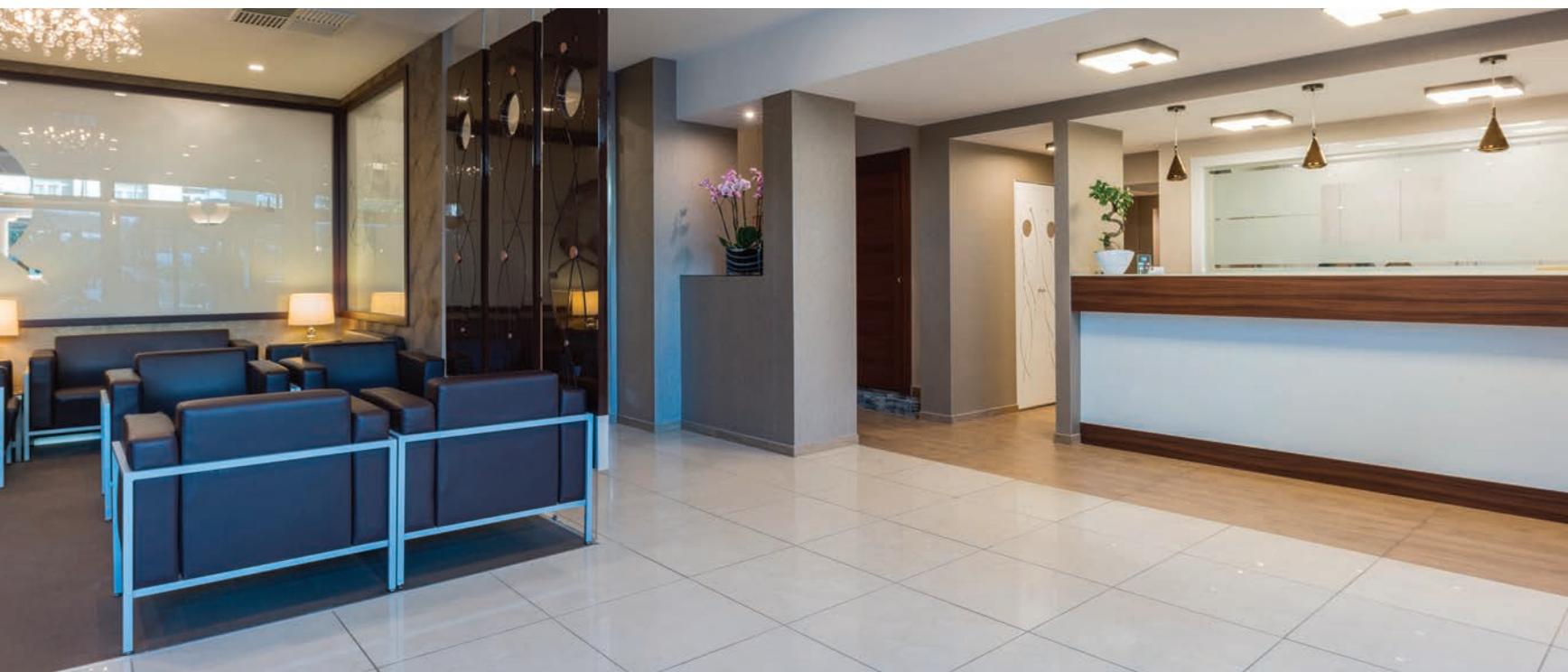
**È** pubblicato in Gazzetta Ufficiale il decreto di programmazione dei flussi, con cui sono state fissate le quote dei lavoratori stranieri che possono fare ingresso in Italia per lavorare. La quota massima di ingressi è pari a 69.700 unità, 42mila delle quali riservate agli ingressi per motivi di lavoro stagionale.

Le quote stabilite per gli ingressi per motivi di lavoro non stagionale e autonomo sono 27mila e, tra queste, 20mila riservate per lavoro subordinato non stagionale nei settori turistico-alberghiero, dell'autotrasporto, dell'edilizia e per cittadini dei Paesi che hanno sottoscritto o stanno per sottoscrivere accordi di cooperazione in materia migratoria con l'Italia.

L'inoltro da parte di un datore di lavoro – spiega un comunicato del ministero del Lavoro e delle Politiche sociali –, italiano o straniero regolarmente residente in Italia, della richiesta di nullaosta per l'assunzione di un lavoratore extracomunitario rappresenta il momento di avvio dell'intera procedura. A partire dal 12 gennaio 2022 è disponibile l'applicativo per la precompilazione dei moduli, e le domande possono essere inviate per l'assunzione di lavoratori non stagionali, per i lavoratori autonomi e per le conversioni. Rientrano, tra queste domande, anche quelle per i lavoratori non stagionali nel settore dell'edilizia del turismo relative ai cittadini dei Paesi che hanno sottoscritto

accordi di cooperazione in materia migratoria con l'Italia. Tutte le domande potranno essere presentate sino al 17 marzo 2022 e saranno trattate sulla base del rispettivo ordine cronologico di presentazione.

Delle 27.700 quote per le assunzioni nei settori tra cui il turistico-alberghiero, 17mila sono riservate a lavoratori cittadini di: Albania, Algeria, Bangladesh, Bosnia - Herzegovina, Repubblica di Corea, Costa d'Avorio, Egitto, El Salvador, Etiopia, Filippine, Gambia, Ghana, Giappone, Guatemala, India, Kosovo, Mali, Marocco, Mauritius, Moldova, Montenegro, Niger, Nigeria, Pakistan, Repubblica di Macedonia del Nord, Senegal, Serbia, Sri Lanka, Sudan, Tunisia, Ucraina.



## TURISMO ACCESSIBILE: NUOVI PROGETTI

La presidenza del consiglio dei ministri ha pubblicato un avviso pubblico per promuovere progetti per il turismo accessibile e inclusivo. In attuazione del decreto del ministro per le Disabilità – precisa una nota su [governo.it](http://governo.it) –, di concerto con il ministro dell'Economia e delle Finanze, del Lavoro e delle Politiche sociali e del Turismo, recante il riparto delle risorse afferenti il 'Fondo per l'inclusione delle persone con disabilità', l'Ufficio per le politiche in favore delle persone con disabilità, della presidenza del consiglio dei ministri, intende promuovere l'attuazione di progetti volti a favorire il turismo accessibile attraverso azioni finalizzate: allo sviluppo del turismo accessibile e inclusivo, volto a favorire la presenza di turisti con disabilità e dei loro familiari; alla realizzazione di infrastrutture e all'organizzazione di servizi accessibili; all'offerta turistica accessibile e inclusiva, anche attraverso tirocini lavorativi per persone con disabilità.

# Green Pass: aggiornamenti

Le regole per entrare negli alberghi, nei centri termali o ai convegni, e per i turisti dall'estero



**F**orniamo un riepilogo delle misure anti-Covid e le disposizioni sul Green Pass Rafforzato, vigenti sul territorio nazionale, secondo quanto pubblicato dalla Farnesina a seguito del decreto legge del 4 febbraio 2022.

Dal 1° febbraio 2022 le certificazioni rilasciate a seguito di completamento del ciclo vaccinale e le certificazioni di guarigione (Green Pass da vaccinazione o guarigione), in Italia, hanno una validità di sei mesi.

A coloro che provengono da uno Stato estero e sono in possesso di un certificato di avvenuta guarigione o avvenuta vaccinazione con un vaccino autorizzato o riconosciuto come equivalente in Italia, nel caso in cui siano trascorsi più di sei mesi dal completamento del ciclo vaccinale o dalla guarigione, è consentito l'accesso ai servizi e alle attività per i quali è previsto il Green Pass Rafforzato previa effettuazione di un test antigenico rapido o molecolare. Questo vale anche per coloro che hanno effettuato vaccinazioni con vaccini non autorizzati o non riconosciuti come equivalenti in Italia, sempre previa effettuazione di un tampone.

Dal 10 gennaio scorso sino al 31 marzo 2022 è consentito, soltanto ai soggetti in possesso di Green Pass Rafforzato, l'accesso a: Alberghi e altre strutture ricettive,

ivi inclusi i servizi di ristorazione interni riservati ai clienti; aerei per voli nazionali, treni sul territorio nazionale, navi e traghetti adibiti a servizi di trasporto interregionale, autobus, funivie, cabinovie, seggiovie; Convegni, congressi, sagre, fiere; Feste conseguenti a cerimonie civili e religiose; Musei e mostre o altri luoghi della cultura; Centri termali (eccetto le prestazioni essenziali a fini riabilitativi e terapeutici), centri culturali, sociali e ricreativi, parchi tematici e di divertimento. Sono esenti i minori di 12 anni e i soggetti esenti dalla campagna vaccinale sulla base di idonea certificazione medica.

Sino al 31 marzo 2022 gli Uffici di Sanità marittima, aerea e di frontiera e di assistenza sanitaria al personale navigante del ministero della Salute effettuano, a campione, test antigenici o molecolari dei viaggiatori che fanno ingresso nel territorio nazionale negli scali aeroportuali, marittimi e terrestri. In caso di esito positivo al test molecolare o antigenico, al viaggiatore vengono applicate, con oneri a proprio carico, la misura dell'isolamento fiduciario per un periodo di 10 giorni, ove necessario presso i Covid hotel, previa comunicazione al Dipartimento di prevenzione dell'azienda sanitaria competente per territorio in modo da garantire la

sorveglianza sanitaria per tutto il periodo necessario.

Fino al 31 marzo prossimo, nei servizi di ristorazione, la consumazione di cibi e bevande al banco o al tavolo, al chiuso o anche all'aperto, è consentita solamente a coloro che sono dotati di Green Pass Rafforzato (ottenuto a seguito di vaccinazione, guarigione o una sola dose di vaccino a seguito di guarigione). Sono esenti i minori di 12 anni e i soggetti esenti dalla campagna vaccinale sulla base di idonea certificazione medica.

Inoltre, sempre sino alla fine di marzo, per l'utilizzo dei mezzi di trasporto pubblico sul suolo nazionale (inclusi treni, traghetti e aerei), per gli spettacoli aperti al pubblico che si svolgono al chiuso o all'aperto, nelle sale teatrali, sale da concerto, sale cinematografiche, locali di intrattenimento e musica dal vivo e in altri locali assimilati, nonché per le competizioni e gli eventi sportivi che si svolgono al chiuso o all'aperto, è obbligatorio indossare mascherine di protezione delle vie respiratorie di tipo Ffp2.

## Assemblea 2022 Federalberghi

La città di Parma sarà la sede che farà da scenario alla prossima Assemblea nazionale della Federalberghi, che si svolgerà dal 12 al 14 maggio 2022 in occasione della sua 72a edizione.

Nel corso dell'appuntamento annuale della Federazione, guidata dal presidente Bernabò Bocca, gli albergatori di tutta Italia si confronteranno, analizzando i temi di maggior rilievo per lo sviluppo e la ripresa del comparto turistico-ricettivo.

Accanto agli albergatori parteciperanno all'evento imprenditori, comunicatori, operatori del settore, personalità istituzionali del territorio e protagonisti del comparto, contribuendo con la notevole massa critica a rendere corale il supporto e l'impulso indirizzato al turismo.

# Clients in hotels: tutti i dati sotto la lente

Avviata da Istat l'indagine 2022 su arrivi e presenze negli alberghi, finalizzate alle statistiche dell'Unione europea



L'Istat effettua, anche nel corso del 2022, la rilevazione sul "Movimento dei clienti negli esercizi ricettivi", in attuazione del Regolamento Ue n.692/2011 del Parlamento e del Consiglio, relativo alle statistiche europee sul turismo.

La rilevazione è inserita nel Programma statistico nazionale 2017-2019 Aggiornamento 2019. Per la realizzazione dell'indagine l'Istituto nazionale di statistica si avvale di organi intermedi, quali gli uffici del Sistema statistico nazionale e/o gli enti territoriali competenti in materia di turismo.

L'obiettivo principale della rilevazio-

**INFORMAZIONI  
PER CIASCUN  
MESE DELL'ANNO  
E PER CIASCUN  
COMUNE**

ne sul movimento dei clienti è raccogliere informazioni, per ciascun mese dell'anno e per ciascun comune, sugli arrivi e sulle presenze nelle strutture ricettive dei clienti residenti e non residenti in Italia, distinguendo i primi in base alla regione italiana di residenza e i secondi in base al Paese estero di residenza.

Costituiscono unità di rilevazione gli esercizi ricettivi, classificati per categoria e tipo di struttura, in conformità alla normativa nazionale e alle diverse normative regionali.

I risultati finali della rilevazione saranno consultabili sul datawarehouse Istat e sul sito Eurostat.

## Nuovo portale Servizio Alloggiati

È stato istituito il nuovo portale nazionale Servizio Alloggiati Polizia di Stato, che, secondo quanto stabilito dal decreto del ministero dell'Interno del 16/9/2021, introduce modifiche e integrazioni al decreto 7 gennaio 2013 recante "disposizioni concernenti la comunicazione alle autorità di P.S. dell'arrivo di persone alloggiate in strutture ricettive".

Per accreditarsi sul portale non è più necessario il certificato digitale, che viene sostituito da un'autenticazione forte attraverso password e Otp.

Le strutture ricettive che, alla data di entrata in vigore del nuovo decreto, sono abilitate alla trasmissione dei dati attraverso la certificazione digitale possono continuare a trasmettere con tale modalità i dati delle persone alloggiate, sino alla scadenza di validità del certificato digitale. Entro la data di scadenza di quest'ultimo, le utenze dovranno migrare in autonomia al nuovo sistema di autenticazione, senza l'intervento della Questura competente, avendo come unica condizione obbligatoria la conoscenza delle proprie credenziali di accesso e la corretta importazione del certificato su un proprio browser.

Inoltre, a decorrere dal 12 gennaio 2022 è entrata in vigore la disposizione del decreto "sicurezza bis" che prevede, per i soggiorni non superiori alle 24 ore, che la comunicazione alla Questura delle generalità delle persone alloggiate debba avvenire entro 6 ore dall'arrivo, anziché 24.



# Albergatore Day 2022

Ad aprile ritorna l'evento di Federalberghi Roma dopo la pausa forzata dello scorso anno

**L**a 18esima edizione dell'Albergatore Day, organizzato da Federalberghi Roma, si terrà giovedì 14 aprile 2022, e avrà come sede il Parco dei Principi Grand Hotel & Spa.

“Dopo un anno di assenza, poiché l'edizione 2021 non si è svolta a causa dell'emergenza sanitaria – sottolinea Federalberghi Roma –, il ritorno dell'Albergatore Day rappresenta un segnale di ripartenza per le aziende alberghiere e per le aziende espositrici che potranno contare di nuovo su una manifestazione in grado di favorire tra di loro un contatto diretto al fine di tornare a fare business. Ancor di più, quindi la prossima edizione dell'evento sarà occasione di incontro e confronto per ripartire insieme”.

Il settore turistico ricettivo romano sta affrontando la situazione più grave di sempre, con lo spettro costante delle chiusure e dell'assenza di visitatori internazionali, che costituivano circa il 70% del totale. Per una ripresa duratura bisognerà attendere ancora, ha avvertito di recente Giuseppe Roscioli, presidente di Federalberghi Roma, aggiungendo che anche il turismo business è fermo. “Se dovessero arrivare segnali incoraggianti nella prossima primavera – ha ipotizzato –, una ripresa vera sarebbe comunque rimandata al 2023”.



## Canone Speciale Rai differito

*Il cda Rai ha approvato il differimento, senza oneri aggiuntivi, del termine per il rinnovo del canone di abbonamento radiotelevisivo speciale relativo all'anno 2022. Pertanto il termine slitta dal 31 gennaio al 31 marzo 2022, “in considerazione del fatto – puntualizza la Rai in un comunicato – che molti abbonati speciali sono tra i soggetti che hanno subito e stanno ancora subendo le maggiori ripercussioni economiche causate dal protrarsi della pandemia”. Precedentemente l'Agenzia delle Entrate, accogliendo la segnalazione di Federalberghi e Confindustria, aveva diramato le istruzioni*

*per consentire a hotel, bar e ristoranti di recuperare il canone Rai relativo all'anno 2021. L'intervento di compensazione vale 83 milioni di euro. Le strutture ricettive, nonché di somministrazione e consumo di bevande in locali pubblici o aperti al pubblico, comprese le attività similari svolte da enti del Terzo settore, sono state, infatti, esonerate dal versamento del canone di abbonamento speciale radiotelevisivo per il 2021. Qualora il canone sia stato comunque già pagato, i versamenti effettuati entro il 22 marzo 2021 possono essere recuperati mediante compensazione tramite modello F24, da presentare attraverso i*

*servizi telematici dell'Agenzia. Per coloro che hanno effettuato il versamento del canone speciale 2021 entro il 22 marzo 2021, per l'utilizzo in compensazione del credito d'imposta tramite modello F24 è istituito il codice tributo 6958 'Credito d'imposta canone speciale Rai'. Se, invece, il versamento è avvenuto dal 23 marzo 2021, l'importo viene imputato all'anno 2022, salvo che sia stata presentata istanza di rimborso nel corso del 2021. In caso di cessazione dell'abbonamento con decorrenza 1 gennaio 2022, la Rai ammette presentazione di istanza di rimborso dell'importo versato per il 2021.*

# Il Bonus Terme agita le acque

La proroga al 31 marzo 2022 della misura lanciata per far recuperare terreno al settore non soddisfa gli operatori, che chiedono l'accesso alle risorse residue



**B**onus per l'acquisto di servizi termali prenotati e non fruiti entro l'8 gennaio scorso, sono utilizzabili entro il 31 marzo 2022. La proroga è contenuta nell'art.6 del Decreto Sostegni-Ter del 27 gennaio. La decisione rientra nel provvedimento recante "Misure urgenti in materia di sostegno alle imprese e agli operatori economici, di lavoro, salute e servizi territoriali, connesse all'emergenza da Covid-19, nonché per il contenimento degli effetti degli aumenti dei prezzi nel settore elettrico", in considerazione della permanente situazione di emergenza epidemiologica. Viene dunque prolungata la validità dei Bonus Terme sino all'ultimo giorno di marzo, data entro cui l'utente potrà iniziare le cure.

È tuttavia negativa la posizione di Federalberghi Terme. "A poco è servito il Bonus, e a meno servirà il suo prolungamento. Era prevedibile che ne avrebbero beneficiato le aziende in grado di inviare il maggior numero di dati sulla piattaforma di Invitalia, anche ben oltre la loro capacità di accettazione nei 60 giorni concessi per il loro utilizzo – afferma il presidente Emanuele Boaretto –. E questo sbilanciamento si era

concretizzato con la richiesta di prorogare la fruizione oltre i tempi stabiliti in origine. La proroga della misura può penalizzare ulteriormente le aziende che, a causa del farraginoso meccanismo di utilizzazione, non hanno potuto usufruire del Bonus Terme, compreso il 60% delle aziende termali stagionali che, nel periodo di validità dello strumento, erano in chiusura. Federalberghi Terme propone che i residui di bilancio eventualmente disponibili alla data del 31 marzo vengano utilizzati per una revisione del livello delle tariffe termali, che sono di fatto ferme a quanto stabilito dall'Accordo per gli anni 2016-2018.

## LA MAPPA NAZIONALE

Secondo i dati forniti da Invitalia, le terme accreditate sul territorio nazionale sono, complessivamente, 192. La maggior parte si trova in Veneto (75), seguito da Campania (27), Emilia-Romagna (21), Toscana (16), Lombardia (10), Trentino-Alto Adige (8), Lazio (7). Nelle altre regioni si va da un minimo di una (Basilicata, Liguria e Piemonte) a un massimo di quattro (Marche).

ITALIA

TTG

Luxury



IL MAGAZINE LUSO FIRMATO TTG ITALIA  
VI DÀ APPUNTAMENTO IN PRIMAVERA

PER INFORMAZIONI: PUBBLICITA@TTGITALIA.COM

È una pubblicazione  
ITALIAN EXHIBITION GROUP



# Patrimonio da rivalutare

Nuovi investimenti per trasformare le terme in un sistema che genera economia turistica sui territori

“Il settore termale è fra i più colpiti dalla pandemia e le risorse ad esso dedicate sono state purtroppo insufficienti”. Daniele Barbetti, presidente Federalberghi Toscana, descrive l’articolata situazione che le terme e le città termali si trovano ad affrontare a valle di una situazione che vive criticità pregresse e che si sono acuite negli anni, anche per la scarsa attenzione che le istituzioni hanno riservato al settore. “Non possiamo rimandare oltre la necessità di affrontare la riforma degli strumenti legislativi come la legge 323 per il settore termale – avverte Barbetti –, rivedere gli accordi con le Regioni e il ministero della Salute per il ruolo sanitario del termalismo, aprire un confronto sulla necessità di rafforzare la ricerca scientifica nel settore. Dobbiamo, in sostanza, rifondare le basi del sistema termale in Italia. E in attesa che

il percorso di riforme trovi la sua strada, registriamo positivamente che nel Pnrr si espliciti il supporto agli investimenti a sostegno del settore, così come è positiva la scelta di aver promosso un Bonus anche a favore della fruizione dei servizi termali, ma è necessario che non siano semplici misure occasionali, bensì che rappresentino l’inizio di un percorso di valorizzazione del patrimonio termale italiano”.

Il valore moltiplicatore delle terme trova, nei vari territori del Paese, un’evidenza incisiva, e per questo le imprese turistiche hanno vissuto, con la pandemia, un’esperienza drammatica, con problemi nella fruizione di alcune cure termali. “Anche per questo – prosegue il presidente di Federalberghi Toscana – la nostra categoria aveva richiesto regole diverse per l’attivazione del bonus che doveva servire piuttosto come

esperienza di cura termale con i territori e non una fruizione di benessere mordi e fuggi senza pernottamenti. La sfida è riuscire a cogliere l’opportunità di una economia turistica del benessere”.

## PROGETTO BENESSERE

Secondo un report della Global Wellness Institute, che raccoglie i dati sul segmento benessere di tutto il mondo, il progetto per uscire dalla crisi deve cogliere e coniugare le esigenze di una destinazione davvero salutare. “Ci vogliono investimenti – spiega Barbetti –, ci vogliono scelte politiche coraggiose che portino i territori termali non soltanto a disporre di tutte le strutture e le infrastrutture necessarie al soggiorno (trasporto, alloggio, ristorazione, attività ecc.), ma, piuttosto, territori che sviluppino nuove motivazioni. Il tema della prevenzione per la salute, o combattere gli effetti del long covid sono soltanto alcuni spunti per una nuova mappa del futuro delle nostre comunità. Ma per farlo c’è la necessità di rifondare il settore termale aprendo a scelte innovative e di ampio respiro”.

**“Rivedere gli accordi con le Regioni e il ministero della Salute per il ruolo sanitario del termalismo”**

# Birò conquista gli hotel

La microcar 100% elettrica di Estrima arriva nel centro di Roma per facilitare gli spostamenti degli ospiti degli alberghi. Arriva anche la nuova versione in plastica riciclata



**È** il più piccolo veicolo a quattro ruote totalmente elettrico del mondo. Si chiama Birò la microcar prodotta da Estrima, progettata per offrire l'agilità di uno scooter nel traffico e nel parcheggio, ma con la protezione e la sicurezza di un'auto, e che può rappresentare un valido plus per le strutture ricettive. Larga un metro e lunga 1.74, è omologata per il trasporto di due persone; può circolare nelle Ztl, è esente dal pagamento delle strisce blu ed è au-

torizzata a parcheggiare negli stalli dei dure ruote. Dopo aver conquistato la piazza di Milano, ora l'obiettivo è imporsi sul mercato romano, mirando ai punti di forza della città, ovvero il turismo e le strutture ricettive. L'idea dell'azienda è proporre non soltanto i veicoli, ma anche la tecnologia per gestirli in formula private car-sharing, affinché gli albergatori dispongano di un servizio comodo e utile da offrire alla clientela, nella formula che ritengono più opportuna, e senza dover im-

pegnare particolari risorse di personale per farlo funzionare.

È ragguardevole la crescita che sta registrando la domanda di mercato per le minicar nelle città e, in particolar modo, nel settore alberghiero: le immatricolazioni dei quadricicli, nel 2021, hanno segnato un aumento del 450%, ma le attese sono di un'ulteriore crescita nell'immediato, grazie ai vantaggi offerti. "Le persone non amano perdere tempo in coda o alla ricerca di un parcheggio invece di vivere in libertà la città – evidenzia Matteo Maestri, founder e chairman di Estrima Birò –. La nostra microcar è nata per migliorare la vita alle persone, facilitando la loro mobilità. Entra in quasi tutte le zone a traffico limitato, e trova parcheggio ovunque. È il più piccolo quattro ruote elettrico urbano e permette di avere una grande agilità nel traffico, restituendo così alle persone tempo prezioso e diminuendo la stress".

Ci sono diverse versioni, ma un solo e unico modello, perché anche la scelta deve essere semplice, è completamente trasparente permette di vedere tutto attorno a sé: "Per questi motivi – aggiunge Maestri – riteniamo che sia un veicolo molto utile alle strutture alberghiere per permettere ai propri ospiti di vivere la città con libertà e con semplicità. Inoltre, viene proposto in vendita, in noleggio a breve o a lungo termine".

La gamma di veicoli si è intanto arricchita del modello Birò 02, doppiamente innovativo: elettrico e coerente con i canoni del recycling. "Abbiamo deciso che la plastica utilizzata per comporre il corpo del Birò potesse provenire da riciclo – spiega –. Ci abbiamo provato e ci siamo riusciti con successo. Oggi siamo a Roma e a Milano, e al momento vogliamo concentrarci in queste due città, anche perché la domanda sta salendo".

S.P.

## La ricarica Bwh-Free2Move

Bwh Italia ha stretto una partnership con Free2Move eSolutions per dotare gli alberghi di un sistema rapido di ricarica per veicoli elettrici. Gli hotel possono così fornire ai clienti la eProWallBox, dispositivo che funziona con connettore Type-2, per la ricarica delle vetture in sosta nei parcheggi degli hotel, grazie a una gestione tramite app. Free2Move eSolutions fornisce le eProWallBox con pacchetti di installazione 'chiavi in mano' e servizio di assistenza sia per gli albergatori che per i clienti. Inoltre, i Best Western possono usufruire del supporto intelligente alle infrastrutture di ricarica, controllando il sistema da remoto attraverso una piattaforma digitale che assicura la gestione degli utenti autorizzati, il monitoraggio dei punti ricarica, l'aggiornamento, la reportistica, la gestione delle manutenzioni e l'integrazione dei dati di ricarica con il backoffice aziendale.



# Hotel Mag

LA RIVISTA DELL'OSPITALITÀ ORGANO UFFICIALE FEDERALBERGHI

## turismo

d'Italia

**LA NEWSLETTER  
DI TURISMO D'ITALIA**  
La Newsletter di Turismo  
D'Italia viene inviata  
mensilmente a una mailing list  
altamente qualificata e profilata  
di **75.000 nominativi/contatti**  
che comprendono:

■ **TUTTI I 32.000 hotel italiani,**  
direttori, responsabili acquisti  
e proprietari  
**(65.000 NOMINATIVI)**

■ **Operatori, enti, iscritti**  
newsletter sito internet, fornitori  
di prodotti/servizi, giornalisti  
e consulenti che a vario titolo  
operano nel settore  
dell'hôtellerie

NEWSLETTER Hotel Mag - gennaio 2022

[www.turismoditalia.it](http://www.turismoditalia.it)



NEWSLETTER  
Hotel Mag  
gennaio 2022

LA RIVISTA DELL'OSPITALITÀ ORGANO UFFICIALE FEDERALBERGHI

## turismo

d'Italia

### Decreto sostegni-ter: dall'integrazione salariale all'energia elettrica, le nuove misure

Il Consiglio dei ministri ha approvato un decreto-legge recante misure urgenti in materia di sostegno alle imprese e ai lavoratori connesse all'emergenza da Covid-19, e per il contenimento degli effetti degli aumenti dei prezzi nel settore elettrico. Ecco le disposizioni di maggiore interesse per le imprese turistico-ricettive e gli stabilimenti termali.

**Trattamenti di integrazione salariale:** per le imprese turistico-ricettive e gli stabilimenti termali che sospendono o riducono la propria attività dal 1° gennaio 2022 al 31 marzo 2022, possibilità di fare ricorso ai trattamenti del fondo di integrazione salariale senza pagare la contribuzione addizionale. Non viene prorogata l'integrazione salariale con causale Covid-19, ma è previsto il ricorso agevolato ai trattamenti ordinari di integrazione salariale, estesi dalla legge di bilancio 2022 alla generalità dei datori di lavoro con dipendenti. La misura è finanziata con 80,2 milioni di euro.

**Esonero contributivo lavoratori stagionali:** dal 1° gennaio al 31 marzo 2022, per le assunzioni a tempo determinato o con contratto di lavoro stagionale nei settori del turismo e degli stabilimenti termali, è riconosciuto, limitatamente al periodo dei contratti stipulati e sino a un massimo di tre mesi, l'esonero totale dal versamento dei contributi previdenziali, con esclusione dei premi e contributi dovuti all'Inail. La misura è finanziata con uno stanziamento di 40 milioni di euro.

**Credito d'imposta canoni di locazione immobili:** è prevista l'applicabilità, alle imprese del settore turistico, di un credito d'imposta per i canoni di locazione degli immobili a uso non abitativo e di affitto d'azienda anche in relazione ai canoni versati con riferimento a ciascuno dei mesi da gennaio 2022 a marzo 2022; il credito spetta a condizione che gli interessati abbiano subito una diminuzione del fatturato o dei corrispettivi nel mese di riferimento del 2022 di almeno il 50% rispetto allo stesso mese del 2019.

**Costi energia elettrica:** per ridurre gli effetti degli aumenti dei prezzi nel settore elettrico, l'Autorità di regolazione per energia, reti e ambiente provvede ad annullare, per il primo trimestre 2022, con decorrenza dal 1° gennaio 2022, le aliquote relative agli oneri generali di sistema applicate alle utenze con potenza disponibile pari o superiore a 16,5 kw, anche connesse in media e alta/altissima tensione o per usi di illuminazione pubblica o di ricarica di veicoli elettrici in luoghi accessibili al pubblico.

### Arrivi in Italia: stop ai tamponi, basta il Green Pass



Il ministro della Salute, Roberto Speranza, ha emanato una nuova ordinanza, in vigore dall'1 febbraio 2022, sulle misure per gli arrivi dall'estero.

Pertanto, per i viaggiatori provenienti dai Paesi dell'Unione europea, viene eliminato - ai soli fini dell'ingresso in Italia - l'obbligo di sottoporsi al tampone prima dell'ingresso in Italia, e viene richiesto soltanto il Green Pass base, al posto di quello rafforzato.

### Esonero Cig, le indicazioni Inps

Il pagamento diretto della Cassa integrazione, direttamente dall'Inps al lavoratore, è possibile anche per la Cig prevista dal nuovo decreto-legge. L'Inps ha fornito ulteriori chiarimenti rispetto all'ambito di applicazione, nonché le indicazioni operative per la fruizione dell'esonero dai contributi per chi non richiede trattamenti di integrazione salariale. Pertanto i datori di lavoro devono inoltrare all'Istituto nazionale di previdenza sociale l'istanza in cui dichiarare di avere usufruito, nel periodo maggio e/o giugno 2020, delle specifiche tutele di integrazione salariale con causale Covid-19, e dovranno indicare l'importo dell'esonero di cui intendono avvalersi. Inoltre, i datori di lavoro interessati, per esporre nel flusso UniEmens di competenza dei mesi di gennaio, febbraio e marzo 2022 le quote di sgravio spettanti, inseriranno il nuovo codice causale L906 e il relativo importo. I datori di lavoro che hanno sospeso o cessato l'attività, per recuperare lo sgravio spettante, dovranno avvalersi della procedura delle regolarizzazioni contributive, chiedendo l'attribuzione del codice 2Q in relazione ai mesi di regolarizzazione.

# L'avanzata del digitale

Software sempre più completi e in grado di supportare gli albergatori nella ripresa del business, in un'ottica tecnologica che guarda al futuro e alle reali necessità del comparto

DI GAIA GUARINO

L'emergenza sanitaria si sta dimostrando una dura sfida per il settore dell'hospitality. Incertezze, restrizioni e disdette last minute mettono il mercato sotto pressione, pertanto diventa ogni giorno più importante riuscire a evolversi per rimanere a galla. Sarebbe utile poter leggere il futuro in una sfera di cristallo così da pianificare al meglio tutte le mosse e tracciare una strategia vincente, eppure a voler essere lungimiranti anche senza alcun potere magico, la risposta alla situazione attuale la si può trovare nella tecnologia. Il nuovo Pnrr prevede di destinare una fetta sostanziosa dei fondi stanziati dall'Unione europea per la digitalizzazione delle strutture ricettive, un'opportunità per gli albergatori che vogliono dare un tocco di novità ai propri sistemi gestionali.

Si tratta di un'occasione da cogliere soprattutto per le piccole realtà che oggi faticano a superare gli effetti della pandemia.

“Dal nostro punto di osservazione privilegiato – racconta Rudy Ricci, direttore r&s area Horeca retail di Passepartout – vediamo come in tante situazioni si riscontri addirittura il desiderio di cedere l'attività magari avviata da tempo e con un discreto numero di clienti fidelizzati”. Situazione opposta per il turismo open air che continua a mostrare un trend positivo innescato dalla crescente domanda di vacanze sicure e a contatto con la natura. “Le richieste del nostro mercato evidenziano una maggiore attenzione al cross-selling da parte degli albergatori – prosegue Ricci –. Il gestionale prevede la possibilità di vendere facilmente

Segue a pag. 35 ►



**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.

Home | Highlights | Prodotti | Aziende e prodotti | Marketing & Management | Overview | Food & Beverage | 🔍

## Hotel Mag

IL MAGAZINE ONLINE DI **turismo** d'Italia ORGANO UFFICIALE FEDERALBERGHI

### HIGHLIGHTS



**Circolazione stranieri in Italia, nuove aperture**  
Il Consiglio dei ministri ha approvato un decreto-legge che consente agli stranieri che provengono da Paesi che hanno regole vaccinali diverse da quelle vigenti in [...]

### PRIMO PIANO



**Audizione decreto sostegni-ter: i primi dati 2022 e le richieste per le imprese**  
Si è svolta, alla V Commissione del Senato, l'Audizione Federalberghi sul decreto legge sostegni-ter, recante le misure per le imprese e gli operatori economici, di lavoro, salute esercizi territoriali, connesse all'emergenza da Covid-19, nonché per il contenimento degli effetti degli aumenti dei prezzi nel settore [...]

### MARKETING & MANAGEMENT

**Trentino Marketing, nuovo Piano strategico**  
Via libera al Piano triennale 2022-2024 di Trentino Marketing, il programma st...

**Piemonte Regione Europea dello Sport 2022**  
Piemonte Regione Europea dello Sport 2022: è il titolo assegnato da Aces-Euro...

**Le top influencer per promuovere l'Italia**  
#Protagonistell'Italia è la campagna di influencer marketing realizzata da Eni...

### AZIENDE E PRODOTTI



**Scalapay: cresce il gradimento per la formula 'buy now, pay later'**



**Polti: con Sda Bocconi un percorso strategico per la sostenibilità**

### TURISMO D'ITALIA



Sfoggia l'ultimo numero <<

### NEWSLETTER

ISCRIVITI

### OVERVIEW



**Garavaglia in audizione alla Camera: "Essenziale una semplificazione amministrativa"**  
Il ministro del Turismo, Massimo Garavaglia, ha tenuto due audizioni parlamentari, in tema di semplificazione

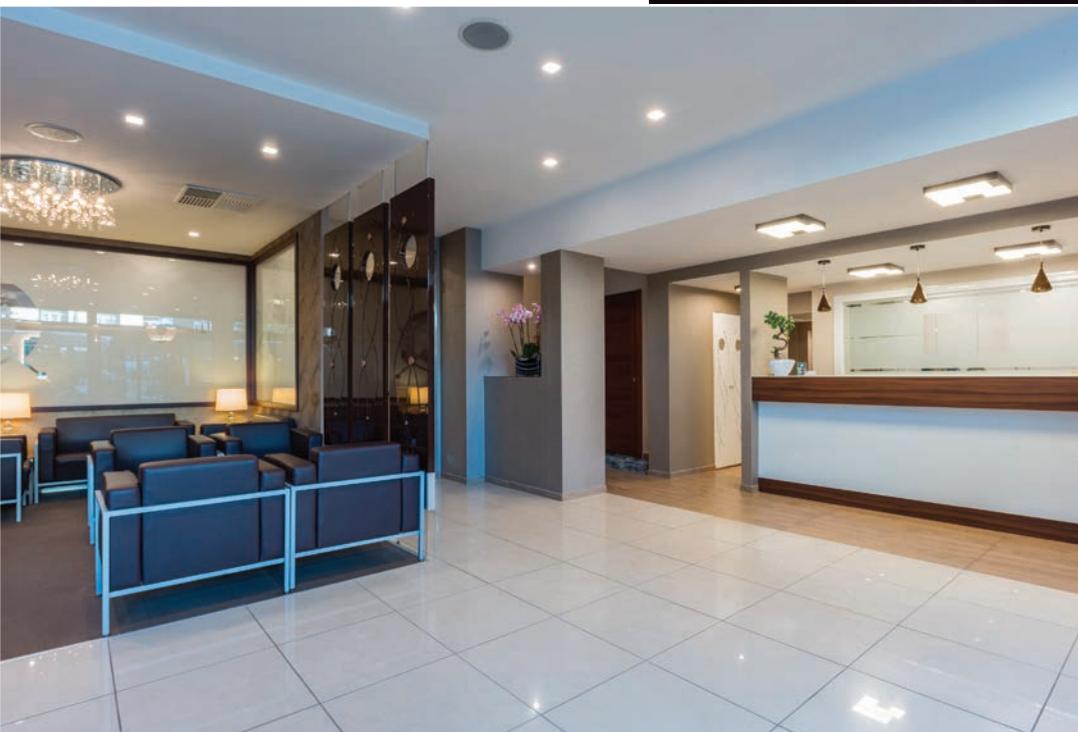
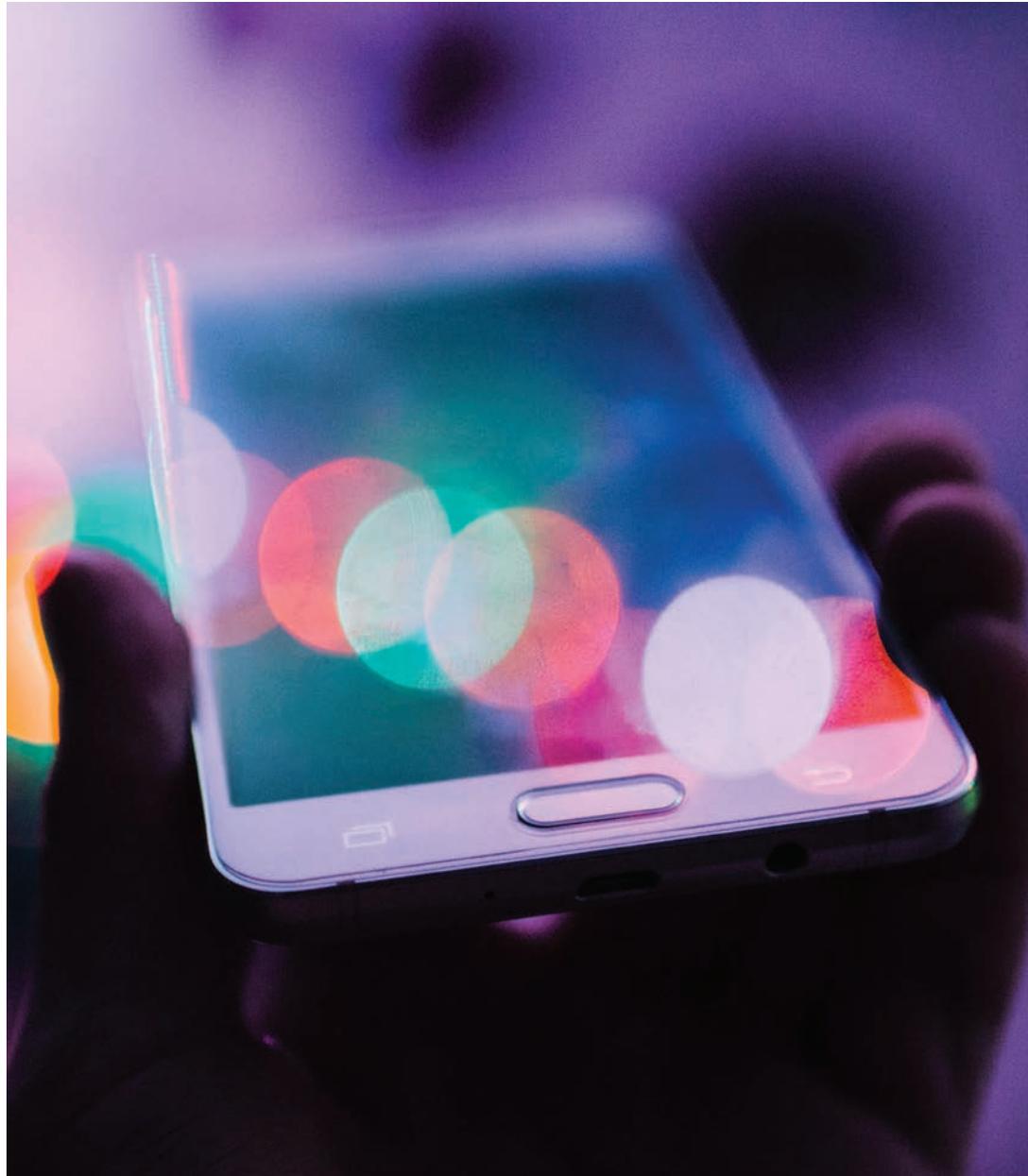
**CONTENUTI**  
NEWS E ATTUALITÀ, EVENTI, FIERE, MERCATO, OSSERVATORIO FEDERALBERGHI, INDAGINI E RICERCHE, HOTEL DESIGN, CONTRACT: PRODOTTI E AZIENDE, INTERVISTE AI PROTAGONISTI DELL'INTERIOR DESIGN, TENDENZE, GESTIONE, MARKETING & MANAGEMENT, TECNOLOGIE E HOTEL 2.0, HOTEL BREAKFAST, FOOD & BEVERAGE,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

ulteriori servizi dopo la prenotazione e prima dell'arrivo”.

Ma che cosa sta accadendo nel turismo? Quale scenario si palesa oltre la finestra? Sono ancora le città d'arte a vivere la situazione più tragica, con numerosi hotel che non hanno riaperto per via dell'azzeramento dei flussi turistici esteri e del ridotto giro d'affari collegato al business travel. Dai dati analizzati da Passepartout, però, emerge un barlume di speranza per la stagione estiva 2022, con una booking window più ampia rispetto al biennio 2020-2021.

Se questo è il panorama che si apre davanti al nostro sguardo in vista dei prossimi mesi, è interessante domandarsi in quale direzione stiano lavorando le software house per rispondere in maniera efficiente alle necessità del comparto.

Serenissima Informatica, per esempio, offre un ecosistema completo dedicato all'hospitality per dare supporto, assistenza e vitalità al business. Grazie alla nuova suite SI Cloud, l'azienda propone un prodotto che gestisce a 360° l'hotel integrando tutti i software in cloud. Il 2022 sarà, per Serenissima Informatica, ricco di novità, con implementazioni che puntano a velocizzare i



processi gestionali attraverso tecnologie avanzate come protel Digital Signature, per digitalizzare la firma della privacy su dispositivi tablet, ID Scanner, per compilare automaticamente i dati degli ospiti dalla foto del documento d'identità, e il controllo vocale per inserire note nel Pms, proprio come si fa con Siri o Alexa.

“Negli ultimi due anni abbiamo concentrato i nostri interventi sui sistemi di data warehouse che ci consentono di poter archiviare ed elaborare grandi quantità di dati – aggiunge Andrea Delfini, founder e ceo di Blastness –. Stiamo lavorando alla nuova release di alcuni nostri fiori all'occhiello come il Bms, l'Rms e l'Imms. Tre sistemi distinti, ma molto importanti, che permettono rispettivamente di gestire le cam-

Segue a pag. 36 ►



pagne di advertising online in modo automatizzato, di ottimizzare le strategie tariffarie e di disporre di un singolo pannello di controllo interattivo che rappresenta e processa i dati dei diversi sistemi alberghieri”.

Velocità, semplificazione e proattività suonano dunque come un mantra per fronteggiare a testa alta il domani. Si investe sulla formazione, lo fa Serenissima Informatica attraverso webinar gratuiti disegnati per cogliere gli aspetti cruciali nello sviluppo e nel lancio di business di successo, ma lo fa anche Passepartout con il ciclo di Live Demo sui propri gestionali. E allora,

## Velocità, semplificazione e proattività suonano come un mantra per il domani

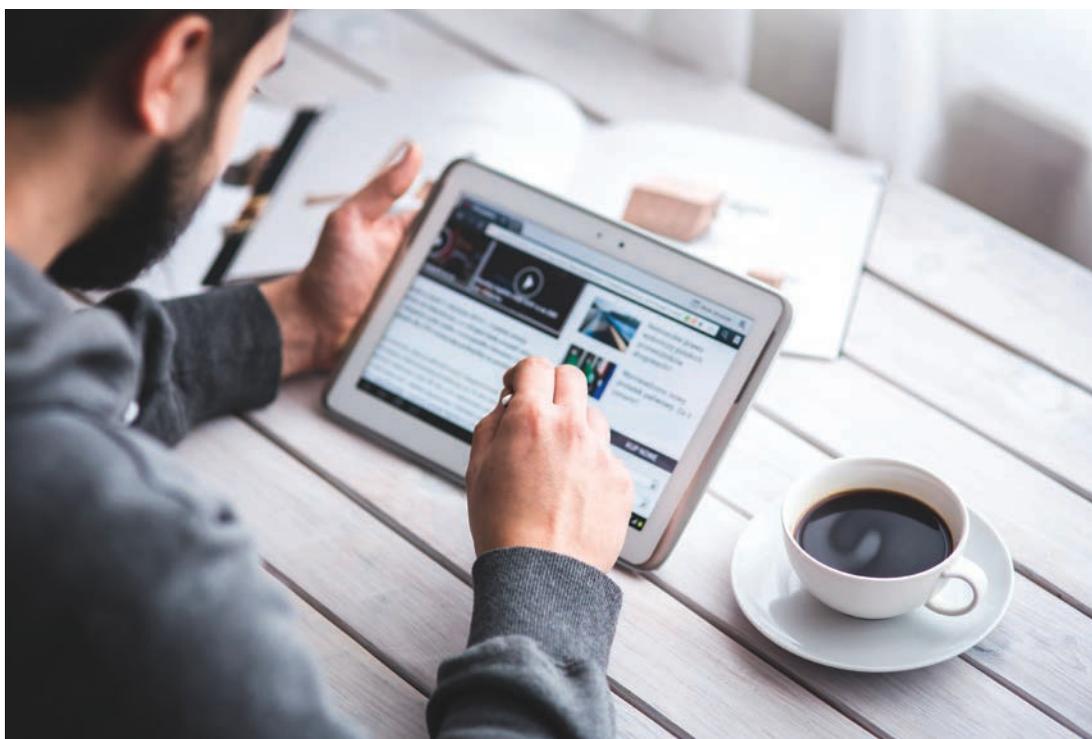
quali prospettive per l'avvenire più imminente? “I dati di pickup di gennaio 2022 sono sorprendenti – fa sapere Delfini –. Il volume di prenotazioni transate dai siti web ufficiali supera i record storici e segna una crescita del 37% rispetto allo stesso mese del 2019. Nonostante tutte le difficoltà, i canali

online, e in particolare il canale diretto di vendita, continuano a crescere a ritmi sostenuti”.

Un backoffice per supportare gli albergatori nel gestire le prenotazioni: è la novità che caratterizza il nuovo sito di Adrias Online, digital agency verticale dedicata al turismo. Si tratta di un editor cui si accede con credenziali, che consente di creare offerte personalizzate. Tra gli strumenti a disposizione, un sistema che permette di duplicare eventuali offerte considerate vincenti.

Inoltre, nella sezione ‘Gestisci la tua presenza online’ del backoffice è possibile anche definire listini, camere e trattamenti, creando nuove possibilità o modificando quanto già pubblicato. Le offerte e tutti i testi, tramite un software di intelligenza artificiale, possono essere tradotti in inglese, spagnolo, e tedesco.

La digitalizzazione è ormai un processo inarrestabile... che sia proprio questa la chiave di volta per fare sbocciare la primavera dell’hotellerie?



# Ospitalità e igiene I 'must' in hotel



**S**chindler Hygienic è la linea di prodotti appositamente studiata per garantire igiene e sicurezza agli utenti degli ascensori. In particolare, Uv CleanCar è la soluzione disinfettante le superfici di cabina: il dispositivo sfrutta le proprietà germicide dei raggi ultravioletti emessi da una speciale lampada, e si attiva tra un intervallo di utilizzo e l'altro. Uv CleanAir, invece, ricicla l'aria e la reimmette pulita nell'ambiente, attivandosi in modo automatico e in diversi momenti della giornata. Il suo design italiano è elegante e si armonizza con qualsiasi interno di cabina. Sempre per gli ascensori, CleanCover è la pellicola antibatterica per rivestire le pulsantiere di piano e di cabina, efficace nell'abbattere i più comuni microrganismi diffusi sulle superfici.

Segue a pag. 39 ►



**DISPOSITIVO  
DI DISINFEZIONE  
A VAPORE**

(rif. AFNOR NF T72-110)



**POLTI**  
**SANISYSTEM®**

**IL NOSTRO VAPORE  
PROTEGGE IL TUO LAVORO**

Politi Sani System è un **Dispositivo di Disinfezione a Vapore (DDV)** brevettato e conforme alla norma AFNOR NF T72-110\* - **ambito medicale** e ha dimostrato **effetto virucida, battericida, sporicida, fungicida e levuricida**.

#### I VANTAGGI DEL VAPORE DI POLTI SANI SYSTEM

- + **Disinfetta in pochi secondi** le superfici e i tessuti e **asciuga rapidamente**
- + **Tecnologia Brevettata Superheated Chamber** vapore secco surriscaldato fino a 180°C
- + **No cross-infection:** nessun contatto con le superfici trattate
- + **Rispettoso dell'ambiente** e utilizzabile in presenza di **persone**



Scansiona il QR Code  
per scoprire la **gamma completa**

\*Test e/o studi di laboratori terzi e indipendenti attestano che Polti Sani System uccide fino al 99,999% di microrganismi (virus, germi, batteri, funghi, spore e lieviti).

 **POLTI®**



**POLTISANISYSTEM.IT**

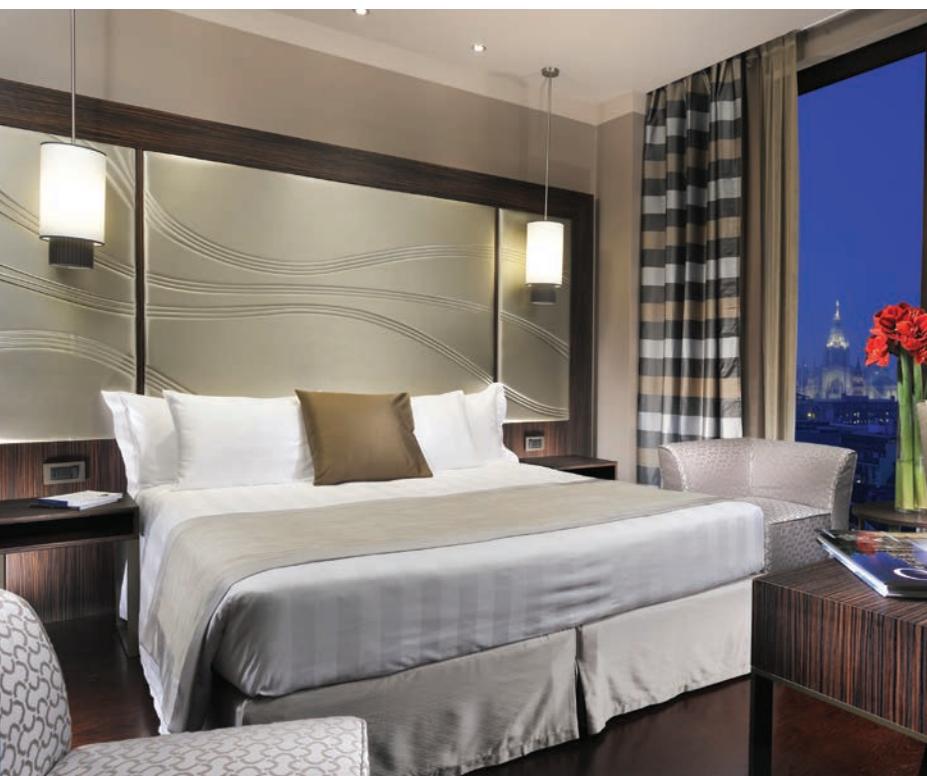


### REAIR

Le conseguenze dell'emergenza sanitaria mondiale hanno portato a un sensibile incremento della domanda di sistemi di sanificazione per gli hotel. Un quadro complesso e delicato in cui si inserisce Reair, nata dall'esperienza di professionisti e ricercatori, che, per far fronte alle nuove esigenze degli albergatori, ha creato un coating trasparente eocompatibile privo di additivi chimici per il trattamento di tutte le superfici indoor e outdoor. Reair Original è un prodotto tecnologico fotocatalitico di ultima generazione, particolarmente indicato come soluzione tecnica volta a migliorare la salubrità e la sicurezza microbiologica degli ambienti di vita. È applicabile su pareti in muratura e superfici porose in genere. "La nostra formula brevettata consiste in una soluzione di ultima generazione - spiega la ceo e founder, Raffaella Moro - : le sue molecole fotosensibili, una volta colpite dalla luce, naturale o artificiale, a contatto con l'umidità dell'aria, accelerano la decomposizione delle sostanze organiche nocive. Questo consente una continua attività igienizzante".

### POLTI

Polti Vaporetto Mv 40.20 è un generatore di vapore professionale multifunzione per la pulizia e la disinfezione delle camere d'albergo. Grazie alla sua multifunzionalità e all'autonomia illimitata è ideale per una pulizia profonda, naturale e immediata di tutte le superfici. Gli accessori compatibili lo rendono versatile e componibile a seconda delle esigenze; risulta particolarmente efficace anche sugli imbottiti. Polti Vaporetto Mv 20.20 è, invece, un generatore di vapore professionale con funzione di aspirazione e lavaggio. Le dimensioni compatte, il peso contenuto e l'autonomia illimitata lo rendono ideale anche per la pulizia di ambienti dove lo spazio di manovra è limitato. Made in Italy, personalizzabile e componibile a seconda delle esigenze, con gli accessori compatibili è in grado di trattare tutti gli ambienti, i tessuti e le superfici lavabili.



### PEDERSOLI

Sicurezza e massima igiene sono sempre al centro dell'attenzione in ogni parte degli hotel e su ogni sua componente, a cominciare dai capi di biancheria, che richiede una corretta gestione. All'interno delle lavanderie la biancheria pulita non entra mai in contatto con quella sporca, mentre il controllo sulle operazioni di sanificazione si estende anche ai mezzi utilizzati per il trasporto e al personale: grazie a un sistema esclusivo che previene qualsiasi pericolo di contaminazione batterica, ogni roll di biancheria viene coperto prima della consegna, così la biancheria, sanificata e igienizzata, arriva ai clienti sicura al 100%. Pedersoli realizza un servizio customer oriented: alla produzione in esclusiva di biancheria e alla fornitura affianca un servizio di lavatura e stiratura.

Segue a pag. 40 ►

### MY SAFE HOTEL

Un nuovo dispositivo che viene fornito all'hotel e che eroga un prodotto sanificante all'interno delle camere, con un disinfettante che elimina, in 60 secondi di esposizione, batteri e virus, ed è certificato contro Sars-Cov-2. My Safe Hotel è una app che consente di gestire direttamente la sanificazione: il dispositivo viene alimentato a batteria o con una normale presa in camera; si esce e si attende l'erogazione, e, dopo pochi minuti, si può accedere nuovamente alla stanza. Si può avviare, comunque, quando si vuole e ovunque ci si trovi: il video della sanificazione viene registrato sull'app, così è possibile verificarne l'avvenuta operazione a distanza. Il dispositivo, inoltre, tiene traccia di tutte le sanificazioni effettuate.



### NATURALWASH

I luoghi che offrono servizi di ristorazione e benessere, dagli hotel alle spa o alle strutture d'impronta culinaria, impongono livelli di pulizia e sanificazione impeccabili, al fine di mantenere standard di comfort e igiene elevati in ambienti dove l'afflusso di persone è più intenso. Per raggiungere questi obiettivi, bilanciando le esigenze di pulito con quelle legate al rispetto ambientale, NaturalWash sfrutta una sorgente ecologica alternativa: il vapore. Rilasciato a una temperatura di 130°, non lascia, infatti, tracce chimiche residue e soddisfa i canoni Haccp. Su alcuni macchinari, invece, è stato inserito un generatore di ozono, molto richiesto per le aree pubbliche. I macchinari consentono di eseguire tutti i tipi di lavaggi esterni senza produrre acque reflue di scarico, e i detersivi sono totalmente biodegradabili. Inoltre, l'azienda supporta i clienti con la Academy NaturalWash, che contribuisce a una formazione corretta per i lavaggi e l'applicazione dei prodotti.



## OSPITALITÀ SICURA: IL KIT FEDERALBERGHI

Federalberghi ha realizzato un marchio e un set di strumenti per la comunicazione, che le aziende 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. I vari strumenti possono essere utilizzati in molti modi: l'affissione, la proiezione sugli schermi presenti nella hall e negli altri spazi comuni, il sito internet della struttura ricettiva, le televisioni in camera, la posta elettronica, i sistemi di messaggistica, i social network, etc. Le aziende interessate ad utilizzare il kit possono farne richiesta alle organizzazioni territoriali aderenti a Federalberghi.

**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](http://www.turismoditalia.it)

# 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](http://www.fondofast.it)  
e [prestazioni@fondofast.it](mailto: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](http://www.fondofast.it) - [info@fondofast.it](mailto:info@fondofast.it)

**FEDERALBERGHI**  
Federazione delle Associazioni Italiane Alberghi e Turismo



# La colazione cambia: un salto nel futuro

Tra nuove esigenze e formule reinventate, il breakfast in hotel si trasforma per conquistare gli ospiti. Soluzioni e consigli per ottenere l'effetto 'non-ti-scordar-di-me'

**L**atte, pane, polenta, e formaggio. Oggi siamo ben lontani da quel secondo dopoguerra in cui la colazione ancora non esisteva concepita come uno dei principali pasti della giornata: nelle ultime decadi la colazione è diventata un vero e proprio rito, soprattutto per noi Italiani, tanto che si parla in lungo e in largo della "colazione all'italiana" come un pasto equilibrato ma soprattutto sfizioso. Anche nel mondo dell'hotellerie la colazione va forte, e, anzi, è arrivato ad essere un servizio a tutto tondo capace di attirare e fidelizzare la clientela, una costante che si avvale di nuovi bisogni e nuove tendenze per soddisfare tutte le esigenze dei viaggiatori e permettere di fare la differenza a livello di servizio e livello di qualità percepito.

La colazione in hotel così come l'abbiamo sempre conosciuta prevede un servizio che si sviluppa su un arco

temporale limitato, indicativamente che va dalle 7 alle 10 del mattino, il più delle volte in una sala ristorante allestita ad hoc per l'occasione. Se si vuole però guardare avanti e sfruttare il breakfast come elemento differenziante per la propria struttura, capace di generare valore, bisogna andare un po' oltre. Le esigenze dei viaggiatori cambiano velocemente, così come le loro abitudini di consumo e le loro preferenze in termini di gusto e offerta. Cosa ne è di quei viaggiatori che hanno il volo di rientro all'alba? O di quegli uomini d'affari che visitano una struttura per un meeting di lavoro in tarda mattinata? Ognuno degli ospiti presenti in struttura merita a suo modo un dolce ricordo al risveglio e una piacevole sorpresa durante la loro permanenza, d'altronde ne va della loro soddisfazione rispetto all'esperienza vissuta nel suo complesso.

Una soluzione che ha preso sempre più piede nell'ultimo periodo è il cosiddetto "breakfast on the go", soluzioni d'asporto che diventano l'ideale soprattutto ora che ci si è abituati a poter mangiare quello che si vuole, quando si vuole e dove si vuole. In questo caso, semplicità, funzionalità e rapidità sono i punti cardine: lo sa bene l'Hyatt Place di New York, che fin dai primi tempi della pandemia ha iniziato a pro-



**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](http://www.gpstudios.it), [info@gpstudios.it](mailto: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. 44 ►



porre cestini personalizzati pensati appositamente per l'asporto, contenenti dunque prodotti facilmente consumabili ovunque si voglia (o si possa) al di fuori della sala delle colazioni, senza quindi l'utilizzo di coltello e forchetta, come barrette di cereali, yogurt, muffin e dolci.

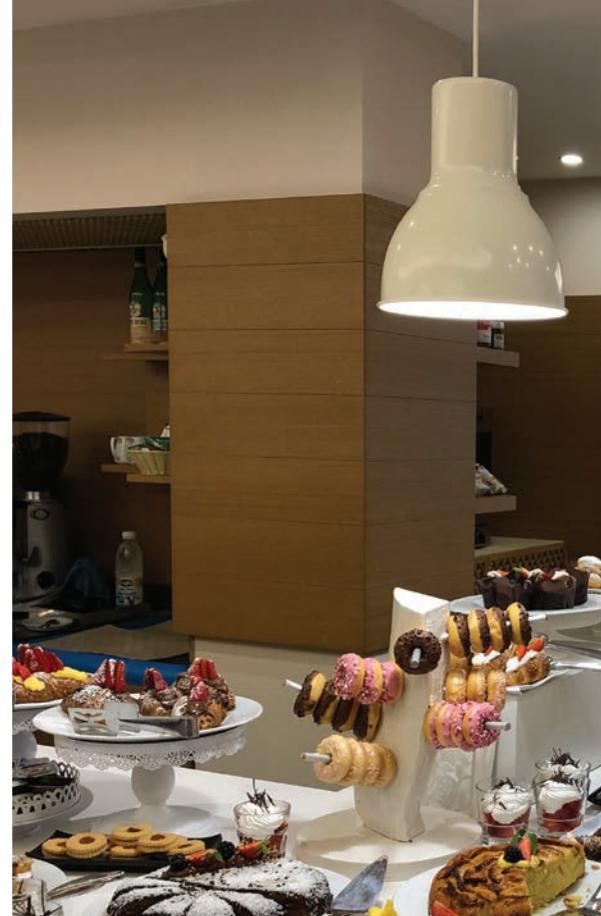
Monoporzioni e finger food sono anche l'ideale per proporre una colazione di lavoro per coloro che scelgono un hotel con sale meeting come location per le proprie riunioni o semplicemente come punto d'appoggio per lavorare in modalità "smart", da remoto. Proporre qualcosa di leggero e salutare ma al contempo sfizioso ed energetico può essere un ottimo modo per stupire questa tipologia di clientela.

Perché poi fermarsi alle classiche tempistiche previste per il servizio? Il breakfast in hotel tende sempre più a una formula "all day long", soprattutto per rispondere a un nuovo dilagante trend, quello che vede la moltiplicazione dei pasti e la sostituzione di quelli tradizionalmente considerati principali – colazione, pranzo, cena – con tanti spuntini durante l'intero arco della giornata. In questo caso poter riorganizzare gli spazi in hotel e dare vita a un angolo che offre qualcosa di caldo e sfizioso a ogni ora del giorno potreb-

be andare ad attirare l'attenzione di chi preferisce questo nuovo approccio a quello più tradizionale. Per chi invece preferisce, al contrario, consumare un grande pasto unico, la soluzione migliore rimane il brunch, re indiscusso di quei grandi appuntamenti del weekend capaci di attirare anche una clientela esterna, locale. Sì, perché è anche verso questa direzione che punta la colazione – e più in generale la ristorazione – in hotel: trasformarsi in un asset capace di rendere la struttura un punto di riferimento non solo per turisti e viaggiatori che raggiungono la struttura da lontano, ma anche per la vita sociale di chi vi abita attorno.

### LOCALE O MULTIETNICO? ENTRAMBI!

Per quanto riguarda l'offerta, la differenza sembra farla, più tra tutte, una proposta che punta alla territorialità e alla stagionalità, come garanzia di qualità e freschezza. In questi termini, l'evoluzione massima è quella dello "Slow breakfast", proposto dal gruppo alberghiero Planetaria Hotels nella propria struttura a Trezzo sull'Adda, Villa Appiani. Qui, grazie alla cura dello chef e in collaborazione con Slow Food Italia, si intende valorizzare al massimo tanto i prodotti quanto i produttori del



territorio, dando risalto a quella tradizione contadina e culinaria locale capace di donare un'identità precisa all'esperienza vissuta dall'ospite, attraverso anche l'evocazione di ricordi lontani ed emozioni positive.

L'inserimento di prodotti tipici garantisce l'amplificazione dell'interesse del viaggiatore e soddisfa quella sua esigenza di provare cose nuove, da raccontare e ricordare una volta tornato a casa. Volendo riportare un dato misurato sui nostri

## È POSSIBILE UNA COLAZIONE HI-TECH?

**Quando si parla di "futuro" non si può non fare cenno a un'altra componente collegabile alla colazione in hotel, quella relativa alla tecnologia e alla sua applicazione concreta.**

**Una delle novità prese in prestito da altri format di ristorazione e che potrebbe raggiungere anche diversi hotel su larga scala è costituita dai chioschi elettronici e dai distributori automatici. Sebbene questa soluzione priverebbe l'ospite del rapporto diretto con il personale dell'hotel, potrebbe risultare ideale per offrire un servizio attivo 24 ore su 24, sempre a disposizione dell'ospite e senza porre alcun limite alle sue esigenze, anche in termini di pagamento, rigorosamente contactless.**

**La tecnologia è anche utile per convogliare attraverso l'uso dei qr code uno storytelling studiato dei prodotti offerti, capace di accompagnare l'ospite in un viaggio alla scoperta della provenienza delle materie prime utilizzate o delle ricette da replicare una volta fatto ritorno a casa. O ancora: attraverso la scannerizzazione del codice si potrebbe accedere a una carta per le colazioni in formato digitale, magari che permetta anche un ordine da remoto, perfetto per chi preferisce il servizio in camera o nel caso in cui sia stato impostato – per necessità o volontà – il servizio al tavolo. E nel caso in cui non si apprezzi la versione stampata del classico qr code, fissata sui supporti da posizionare poi sui tavoli, si può optare per quella edibile, da posizionare direttamente sul prodotto.**

**Un altro utilizzo intelligente della tecnologia è relativo al raccoglimento e all'analisi dei dati. Collezionando informazioni sul numero di unità vendute per ogni tipologia di prodotto o magari sulle esigenze degli ospiti in merito a intolleranze e allergie, risulterà possibile tracciare profili e trend per puntare a un miglioramento continuo della propria proposta, massimizzare la soddisfazione del cliente e al contempo tenere sotto controllo la resa economica del servizio di colazione offerto.**

**In conclusione, la tecnologia messa a disposizione delle strutture ricettive per quanto riguarda il servizio della prima colazione mette al centro in primis la personalizzazione massima del servizio, ma anche automazione, interazione e trasparenza.**



connazionali, le statistiche confermano che 4 italiani su 10 amano sperimentare anche durante la prima colazione e godersi il gusto di cibi che tendenzialmente a casa non consumano. Un esempio calzante di chi questo già lo fa? Casa Maria Luigia, che azzarda proponendo una colazione “tipicamente emiliana”, nel senso che offre una gamma di prodotti altamente collegata alle tradizioni culinarie del territorio in cui sorge, sconvolgendo i classici paradigmi. Come? Con cotechino e gnocco fritto e mortadella per la prima colazione, o il brunch aperto anche alla clientela esterna che si fa serale e si fonde con l’aperitivo nelle domeniche d’estate per permettere ai partecipanti di gustare a pieno il tramonto del sole sulla campagna del modenese.

C’è un altro aspetto però da tenere in considerazione: gli ospiti tendono a non saper resistere a una grande varietà

di prodotto e a volte vorrebbero poter assaporare gusti appartenenti a mondi gastronomici ancora più lontani. Ora, il discorso qui si fa serio: proporre un’offerta sostanziosamente varia non significa per forza dover raggiungere il record di alcune strutture a Bangkok, dove si parla di ben 382 piatti diversi proposti. D’altronde bisogna pur sempre fare i propri conti e basarsi su ciò che preferisce la propria clientela target e non



dimenticarsi mai della vecchia legge “pochi ma buoni”. Eppure, questo è un elemento da non sottovalutare, considerando anche il fatto che il cliente in hotel tende a fare una colazione molto più sostanziosa di quanto non farebbe a casa. Basta dare un’occhiata sempre ai dati relativi ai turisti italiani: oltre il 57% predilige un’ampia varietà di offerta, capace di stuzzicare il palato ancor solo dallo sguardo e il 67% fa più di un giro al buffet, preferendo le colazioni “no limits” in cui potersi riempire il piatto addirittura per due o tre volte. Insomma, a livello di preferenze manifestate, un servizio colazione senza limiti si posiziona quasi allo stesso livello di una reception attiva 24 ore su 24, della presenza di una spa o di una piscina e della comodità di una stanza grande e spaziosa. In questo caso, inserire isole multietniche potrebbe essere, se in linea con l’identità dell’hotel, una buona soluzione.

Se invece la ricerca di varietà è legata a questioni nutrizionali, come intolleranze e predisposizione per cibi più salutari, ecco che diventa essenziale saper inserire con cura questo tipo di proposte, oppure addirittura metterle al

centro dell’offerta. È il caso, ad esempio, del Thesaria Resort Sea&Spa hotel, un gioiellino incastonato nelle Isole Eolie. Qui, la colazione si arricchisce di farine speciali e alternative, di lievito madre per la preparazione delle brioches, di crusca e semi, di varianti senza glutine, senza lattosio, senza zuccheri raffinati, elaborando quel gusto tipicamente siculo che non è fatto solo di ricotta e agrumi, ma che può spaziare con facilità in gusto e innovazione.

Il segreto, in ogni caso, è garantire sempre un prodotto fresco e di qualità. E qui molte strutture giocano la carta dello chef in cucina e, laddove presente, del pastry chef, come al Mandarin Oriental Milano. Nel cinque stelle meneghino, la colazione è curata dallo chef in cucina e dal pastry chef di casa che fa breccia nei cuori degli ospiti con il “cestino del fornaio”, uno scrigno contenente squisitezze appena sfornate dal profumo inebriante tra cui pane bianco, pane integrale, croissant e pain au chocolat irresistibili.

Certo è che, se poi ci si aggiunge un’atmosfera accogliente fatta della giusta musica di sottofondo e di una mise en place curata, o, ancora, una vista mozzafiato sul panorama circostante fatto di acqua cristallina o palazzi storici, l’effetto “non-ti-scordar-di-me” è garantito.

### AL CENTRO DI TUTTO LA COMPONENTE UMANA

Ricordiamoci pur sempre che l’anima dell’hotel sta nell’accoglienza, nel sapersi relazionare con l’ospite nel modo corretto. Per questo anche per quanto riguarda la colazione in hotel rimane importantissima la componente umana, quel rapporto diretto che si instaura tra ogni addetto del personale coinvolto e l’ospite, che dona calore e forma propria all’intera esperienza. Sorriso e disponibilità sono alla base di un servizio di colazione vincente, che può arrivare a trasformarsi addirittura in showcooking, con la presentazione davanti all’ospite di una parte delle preparazioni, così da coinvolgerlo al massimo e aumentare il valore percepito.

## 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](http://www.ebnt.it)



[www.federalberghi.it](http://www.federalberghi.it)



[www.hotelmag.it](http://www.hotelmag.it)



[www.confiturismo.it](http://www.confiturismo.it)



[www.confcommercio.it](http://www.confcommercio.it)



[www.hotrec.org](http://www.hotrec.org)



[www.10q.it](http://www.10q.it)



[www.siaexpo.it](http://www.siaexpo.it)



[www.federalberghi.it](http://www.federalberghi.it)



[www.conventionbureau.com](http://www.conventionbureau.com)



[www.icctalia.org](http://www.icctalia.org)



[www.conorzioconoe.it](http://www.conorzioconoe.it)



[www.cfmt.it](http://www.cfmt.it)



[www.federalberghi.it](http://www.federalberghi.it)



[www.fondir.it](http://www.fondir.it)



[www.fondamaronegri.it](http://www.fondamaronegri.it)



[www.fondofonte.it](http://www.fondofonte.it)



[www.fasdac.it](http://www.fasdac.it)



[www.fondamariopastore.it](http://www.fondamariopastore.it)



[www.fondofast.it](http://www.fondofast.it)



[www.fondoforte.it](http://www.fondoforte.it)



[www.quas.it](http://www.quas.it)



[www.adapt.it](http://www.adapt.it)



[www.unibocconi.it/met](http://www.unibocconi.it/met)



[www.siae.it](http://www.siae.it)



[www.zurich.it](http://www.zurich.it)



[www.scfitalia.it](http://www.scfitalia.it)



[www.unogas.it](http://www.unogas.it)



[www.unilever.it](http://www.unilever.it)



[www.daikin.it](http://www.daikin.it)



[www.nuovoimaie.it](http://www.nuovoimaie.it)



[www.grohe.it](http://www.grohe.it)



[www.mcwatt.it](http://www.mcwatt.it)



[www.hoistgroup.com](http://www.hoistgroup.com)



[www.assobiomedica.it](http://www.assobiomedica.it)



[www.resabd.com](http://www.resabd.com)



[www.unicredit.it](http://www.unicredit.it)



[www.verticalbooking.com](http://www.verticalbooking.com)



[www.fulcrist.it](http://www.fulcrist.it)



[www.tinaba.it](http://www.tinaba.it)



[www.alipay.it](http://www.alipay.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](http://www.federalberghi.it)



[www.quasarinstitute.it](http://www.quasarinstitute.it)



[www.sospediatra.org](http://www.sospediatra.org)



[www.mediahotelradio.com](http://www.mediahotelradio.com)

# Amenities e sostenibilità L'impegno delle aziende

Dai prodotti solidi ai refill antispreco, crescono produzione e utilizzo responsabili di linee cortesia per gli alberghi



DI GAIA GUARINO

**O** biettivo sostenibilità. Uno dei grandi mantra del settore turistico, e non solo, è proprio l'attenzione rivolta all'ecologia e al rispetto del nostro pianeta. Un futuro sempre più green non è un traguardo impossibile, passa attraverso il cambiamento delle nostre abitudini, attraverso la formazione e la

consapevolezza che ciascuno, nel suo piccolo, può fare la differenza. Anche il settore alberghiero, dunque, non si fa cogliere impreparata. Le linee cortesia omaggiate ai clienti si adeguano ai tempi grazie a una selezione di cosmetici studiati in chiave eco-friendly, alla riduzione se non addirittura all'eliminazione delle microplastiche, limitando gli sprechi e optando per prodotti realizzati con materiali riciclati.

Parallelamente, sono in primis le aziende produttrici a rinnovare il loro modo di pensare e realizzare la gamma offerta sul mercato dell'hospitality, spingendo verso un consumo più responsabile. È il caso, per esempio, di **Allegrini**, azienda di produzione di detergenti professionali e cosmetica per l'hotellerie, con soluzioni attente e rispettose nei confronti dell'ambiente.

Segue a pag. 48 ►



“Il laboratorio di ricerca e sviluppo di Allegrini ha creato DPlanet-Do Not Disturb the Planet – spiega Ottaviano Allegrini, founder & managing director della business unit cosmetica –. Si tratta dell’innovativo progetto di cosmesi solida monodose, totalmente plastic free e realizzata senza l’impiego di acqua e conservanti”.

Anche **Marie Danielle** ha da sempre a cuore il tema della sostenibilità e si impegna nella produzione di hotel amenities, green sia nel contenuto, sia nel packaging. Oltre ai prodotti solidi, l’azienda si dedica costantemente alla sperimentazione di formulazioni innovative ed ecosostenibili, dalle texture piacevoli e dalle fragranze uniche, ottenute con ingredienti di qualità, in linea con il regolamento cosmetico europeo, nel rispetto dei più rigorosi criteri e

standard di sicurezza per le persone e per il pianeta. Un modus operandi che si traduce in produzioni certificate italiane, tensioattivi derivati da materie prime vegetali rinnovabili, prodotti dermatologicamente testati su umani e non sugli animali, e costanti controlli di qualità.

Questo trend trova conferma, anche oltre il beauty in senso più stretto, in aziende come **Capitol Milano**, che affianca gli alberghi nell’ideazione di prodotti di cortesia esclusivi e personalizzati per massimizzare l’esperienza degli ospiti, virano verso spazzolini da denti in bambù, pettini e rasoi in legno e cotton fioc con bastoncini in carta, il tutto confezionato in bustine compostabili e sacchetti in carta. “I complementi di arredo possono essere realizzati in PaperStone, un materiale innovativo, lavorato in Italia, composto da carta e cartoni riciclati associati a una resina naturale – illustra Fausto Arra, general manager di Capitol –. Nelle pantofole per camera e spa, spugna, gomma e poliestere sono sostituiti da cotone, sughero e stuoia naturale, senza comprometterne l’eleganza, il comfort e la funzionalità”.

Altro nodo cruciale relativo ai kit cortesia in hotel riguarda lo smalti-

mento e l’eventuale riciclo di quello che viene aperto dai clienti dell’hotel, usato soltanto in parte e dunque per motivi igienici, non fruibile per l’ospite successivo. Alcune strutture ricettive prediligono l’utilizzo di dispenser, sicuramente più vantaggiosi dal punto di vista degli sprechi, che permettono di fare un semplice e veloce refill del flacone. Ma questo non è sufficiente. “La soluzione non può passare dai dispenser, che è vero che eliminano i flaconcini più piccoli, ma non i rifiuti, quindi con un risultato identico a livello di inquinamento”, sottolinea Stefano Mandò, responsabile commerciale di **Fas Italia**. “Per quanto riguarda il riciclo, purtroppo – prosegue – a oggi è antieconomico riutilizzare gli avanzi delle saponette, in quanto il processo di ritiro dalla struttura, del passaggio in produzione e poi la nuova lavorazione, andrebbe comunque ad avere lo stesso impatto ambientale di realizzarle totalmente nuove”.



KARISMA



## Gusto che conquista

Un concentrato di design e tecnologia per offrire le migliori bevande a base di latte fresco e caffè in grani.  
 Bella da mostrare, facile da usare e costante nell'erogazione,  
 Karisma garantisce prestazioni notevoli.  
**Per un risultato sorprendente, tazza dopo tazza.**



# HOTEL *sweet* HOTEL

PER DORMIRE IN ALBERGO  
CON LO STESSO COMFORT DI CASA.



Da oggi puoi offrire ai tuoi ospiti il comfort e il design di Perdormire.  
**Per farli sentire a casa, ovunque.**

[www.perdormirehotel.com](http://www.perdormirehotel.com) - [info@perdormirehotel.com](mailto:info@perdormirehotel.com)

perdormire

hotel sweet hotel