

Speciale **HOSPITALITYSUD**

L'evento per il mondo HoReCa

Domani al via alla Stazione Marittima di Napoli



Ugo Picarelli

La seconda edizione di **HospitalitySud**, il Salone dedicato alle forniture, ai servizi e alla formazione per l'hotellerie e l'extralberghiero, si svolgerà a Napoli domani mercoledì 27 e giovedì 28 febbraio presso la prestigiosa location della Stazione Marittima, nel cuore della città. **HospitalitySud** è l'unico appuntamento del Centro Sud Italia per gli operatori e i professionisti del mondo HoReCa. Saranno presenti numerose personalità dell'industria turistica e del mondo delle professioni e degli Enti Locali: Giorgio Palmucci Presidente Associazione Italiana Confindustria Alberghi, Costanzo Jannotti Pecci Presidente Federterme, Barbara

Casillo Direttore Generale Associazione Italiana Confindustria Alberghi, Alessandro D'Andrea Presidente Nazionale ADA Associazione Direttori Albergo, Mauro Di Maio Presidente FAIPA Federazione delle Associazioni Italiane dei Portieri d'Albergo "Le Chiavi d'Oro", Marco Marchetti Presidente Assosistema Confindustria, Vincenzo Caso Presidente Italgrob, Luigi Iavarone Delegato Mezzogiorno Federlegno, Corrado Matera Assessore Sviluppo e Promozione del Turismo Regione Campania, Valeria Fascione Assessore Innovazione, Startup e Internazionalizzazione Regione Campania, Gaetano Daniele Assessore alla Cultura e al Turismo Comune di Napoli, Roberto Barbieri Amministratore Delegato Gesac SpA, Paolo Giulierini Direttore MANN Museo Archeologico Nazionale di Napoli, Vito Grassi Presidente Unione Industriali Napoli, Giancarlo Carriero Presidente Sezione Turismo Unione Industriali Napoli, Antonio Izzo Presidente Federalberghi Napoli, Vincenzo Schiavo Presidente Confesercenti Napoli, Edoardo Cosenza Presidente Ordine Ingegneri della Provincia di Napoli, Vincenzo Moretta Presidente Ordine dei Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili di Napoli, Ottavio Lucarelli Presidente Ordine dei Giornalisti della Campania. Numerose ed estremamente interessanti le tematiche affrontate. Si parlerà di "Revenue Intelligence" e "Revenue Territoria-

le" con Franco Grasso Revenue Team: le dinamiche del revenue, proprio perché basate su una perfetta strategia on line (ma anche off line) di tariffazione dinamica, sono la chiave fondamentale per incrementare i profitti. Partendo da una strategia tariffaria on line si possono, poi, ottimizzare i costi di una struttura, eliminando gli sprechi senza rinunciare alla qualità. Con Blastness si affronterà la centralità del revenue management per ottenere il mix distributivo ideale e ridurre il peso delle commissioni. Finalmente anche nel Sud Italia un Corso di laurea in "Hospitality Management", il cui progetto sarà presentato dall'Unione Industriali di Napoli e dall'Università di Napoli "Federico II", che trova attinenza con la presentazione della Certificazione Europea del General Manager E.H.M.A. a cura di E.H.M.A. European Hotel Managers Association - ITALIAN CHAPTER e con i seminari a cura della Commissione Turismo dell'Ordine dei Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili di Napoli "Destinazione Napoli: tra arte, cultura e ospitalità" e dell'Ordine dei Giornalisti della Campania "La sfida di Napoli città attrattiva: opportunità di sviluppo del territorio", entrambi con il rilascio di 4 crediti formativi professionali. Technogym, leader mondiale nel settore wellness e fitness, presenterà come attrarre nuovi clienti con la "Wellness Experience". Hotitmo fornirà alcuni

consigli per raddoppiare clienti e fatturato in meno di un anno. Il consulente e formatore Marco Volpe interverrà su "OKR: usare i metodi e le strategie delle grandi aziende (Intel, Google e Booking.com) per definire gli obiettivi e gli indicatori chiave che portano al successo le strutture ricettive da 3 a 300 camere" mentre l'esperto in digital marketing Massimo Caria su "Il ruolo crescente delle tecnologie in hotel: quando l'innovazione aiuta a vendere di più e lavorare meglio". Le opportunità di finanziamento e la crescita dell'extralberghiero saranno protagonisti in più incontri. Assosistema sottolineerà quanto sia importante per un turismo migliore la qualità igienica e sostenibile nell'interesse di gestire l'ospitalità con sicurezza. Associazione Italiana Confindustria Alberghi presenterà i Condhotel, il nuovo modello di offerta ricettiva. La mobilità elettrica come driver di sviluppo per il settore alberghiero è il contributo di Repower; Fastweb presenterà i servizi per l'ospitalità "connettività, wi-fi e GDPR", mentre Expedias soffermerà sulla modalità oggi di prenotare la vacanza in tutto il mondo attraverso un semplice click. "Perché ti accontenti di vendere solo camere? Come aumentare il business del tuo hotel con la vendita di prodotti e servizi attraverso efficaci strategie di marketing automation" sarà l'intervento a cura di Evols, che presenterà anche l'opportunità, purtroppo sottovalutata, dell'Email

Marketing. "Wholesalers: come incidono sulla vendita diretta degli hotels? Le nuove opportunità per vendere di più direttamente e reagire a ciò che nel 2019 viene definito il più grande problema nella distribuzione online" sarà il contributo a cura di Nozio. "Le strategie di social media marketing per il settore alberghiero ed extralberghiero" saranno illustrate da Giovanni Molinari Esperto Social Media Marketing. L'Associazione "Le Chiavi d'Oro Campania Felix" tratterà dello storytelling dell'ospitalità per affermare l'importanza della figura del portiere d'albergo. L'ospitalità senza barriere e il fattore umano saranno le tematiche proposte da ADA Campania - Associazione Direttori Albergo. LAMIRA Napoli, Associazione Maitres Italiani Ristoranti ed Alberghi, porterà all'attenzione l'importanza del "Web 4.0 per la ristorazione, una sfida da vincere". L'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Napoli rilascerà 3 crediti formativi professionali nel seminario "Ingegneria del turismo: modelli applicativi" con interventi sul sistema qualità nelle attività turistico/ricettive (ISO 9.000), sulla sostenibilità ambientale tra maggiori oneri e opportunità di risparmio, sull'Analisi dei dati nei sistemi complessi, sulla Metodologia ed economia nei processi real estate dell'ospitalità, su "Behavioral economics discipline" e "destination management" applicate alle strategie di marketing digitale nell'ospitalità. Essendo il servizio turistico erogato tramite la risorsa UOMO, ecco la "Gestione del personale nell'era del decreto dignità. La formazione di perfezionamento negli hotel" a cura di Gi Horeca (Divisione Horeca di Gi Group SpA). Per ulteriori informazioni: www.hospitalitysud.it



SAN GIORGIO DOLCE E SALATO

Presente al Salone

Nata come pasticceria all'inizio degli anni Ottanta, la San Giorgio S.p.A., con sede a Castel San Giorgio in provincia di Salerno, è in breve tempo divenuta un'azienda leader nella fornitura di prodotti da forno di qualità sia per il canale bar che nell'horeca. Per questo motivo San Giorgio non può mancare al Salone per hotellerie ed extralberghiero **Hospitalitysud** presso la Stazione Marittima di Napoli. Particolarmente vasta la gamma di proposte presentate, tra cui i cornetti prelievitati vuoti e farciti in una grande varietà di grammature (da 25 a 90 g, perfetti per ogni esigenza), restano i prodotti di punta. Spiccano, inoltre, alcune novità di grande interesse soprattutto per hotel e strutture ricettive in genere. I muffin, offerti in quattro varianti di gusto, sono prodotti pronti da consumare dopo essere stati scongelati, senza bisogno di cottura e quindi ideali anche per tutte le strutture che vogliono offrire un dolce di qualità alla propria clientela, ma non dispongono del forno. Non manca nemmeno la versione senza glutine, che si conserva una volta scongelata fino a otto giorni, confezionata singolarmente e venduta in espositori da 11 pezzi ciascuno (i muffin classici sono, invece, in confezioni da venti pezzi) per azzerare il rischio di contaminazioni e poter offrire un'alternativa gustosa e sicura anche agli ospiti celiaci. Altra novità da segnalare, all'interno della linea di prodotti surgelati già fritti, sono i gustosi krapfen ai cereali, dal sapore piacevolmente rustico.

PER INFORMAZIONI:

e-mail: info@sangiorgiospa.eu

Tel.: 081/9535125