

IMMERGITI NEL PROGRAMMA

12 OTTOBRE 2021 PALACONGRESSI RIMINI
ORE 9.30 / 18.30



INCONTRARSI, CONFRONTARSI, AGGIORNARSI.

HOSPITALITY DAY: da 8 anni insieme... senza interruzione.

Nato un po' per caso, come uno dei tanti eventi Teamwork, oggi Hospitality Day non solo è il nostro evento più importante, ma è anche una data da segnare in rosso sul calendario degli appuntamenti nazionali dedicati all'ospitalità.

Ogni anno, dal 2014, in questa giornata gli operatori incontrano i migliori tra fornitori, consulenti, general manager, architetti, opinion leader, esperti di comunicazione italiani e internazionali. Incredibilmente, si è svolta anche l'edizione del 2020, organizzata tra mille incertezze e proprio per questo indimenticabile, emozionante. Una vera festa della ripartenza.

E quest'anno? Ancora tanta energia, tanti seminari, tanti incontri, tanti spunti e consigli per continuare a crescere e fronteggiare ostacoli e difficoltà che negli ultimi mesi non sono certo mancati. Ma quella della qualità e del miglioramento continuo non è forse l'unica strada percorribile?

*Ti confronterai con general manager del calibro di **Diego Di Gaetano**, **The Hoxton Roma**, l'hotel open-house ispirato all'originalità delle strade e alle scene di vita quotidiana che ci circonda, arrivato finalmente in Italia, dopo Londra, Parigi, Amsterdam, Los Angeles, New York e Chicago. E poi **Alex Schneider**, presidente dei **Nikki Beach Hotels and Resorts**, i beach club di lusso presenti nelle più esclusive destinazioni balneari nel mondo e, in Italia, a Porto Cervo. Sarà con noi **Daniel Levine** uno dei più noti trend analyst internazionali, definito dalla CNN "the ultimate guru of cool". Se lo scorso anno hai perso l'intervento di **Leonardo Milani**, mental trainer della pattuglia acrobatica italiana "**Frecce Tricolori**", sappi che sarà con noi anche in questa edizione, coinvolgente ed empatico come sempre. E che dire di **Elena Scquizzato di Ca' de Memi**, l'agriturismo nella campagna veneta vicino a Padova? Il suo è un nome meno altisonante, ma in fatto di accoglienza e di capacità comunicativa sulle diverse piattaforme social ha tanto da raccontare.*

*Come nel 2020, troverai **cinque arene** dedicate ad altrettanti argomenti: **breakfast, sala e servizio, housekeeping, green e design**. Ci saranno interventi, talk, interviste e dibattiti e si confronteranno esperti, testimonial e consulenti.*

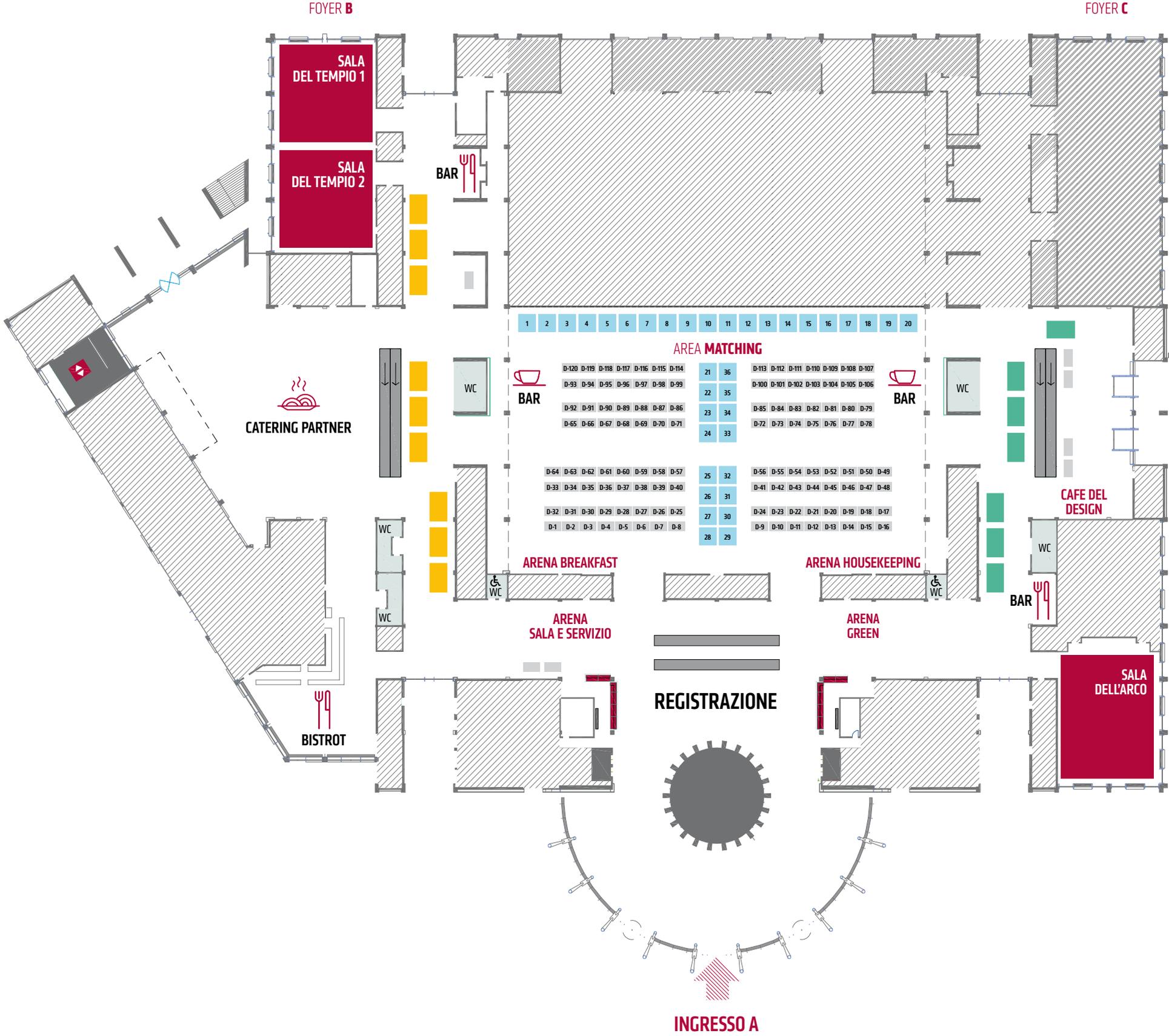
*Al termine della giornata, ecco gli **Hospitality Social Awards**, i premi alle migliori attività di social media marketing del nostro settore, che oggi festeggiano ben 10 anni di vita e che anche questa volta ti sorprenderanno!*

E come ad ogni edizione, da 8 anni, oggi sono qui emozionato (agitato, direbbero i miei collaboratori) e felice di accoglierti.

Mauro Santinato
Presidente Teamwork

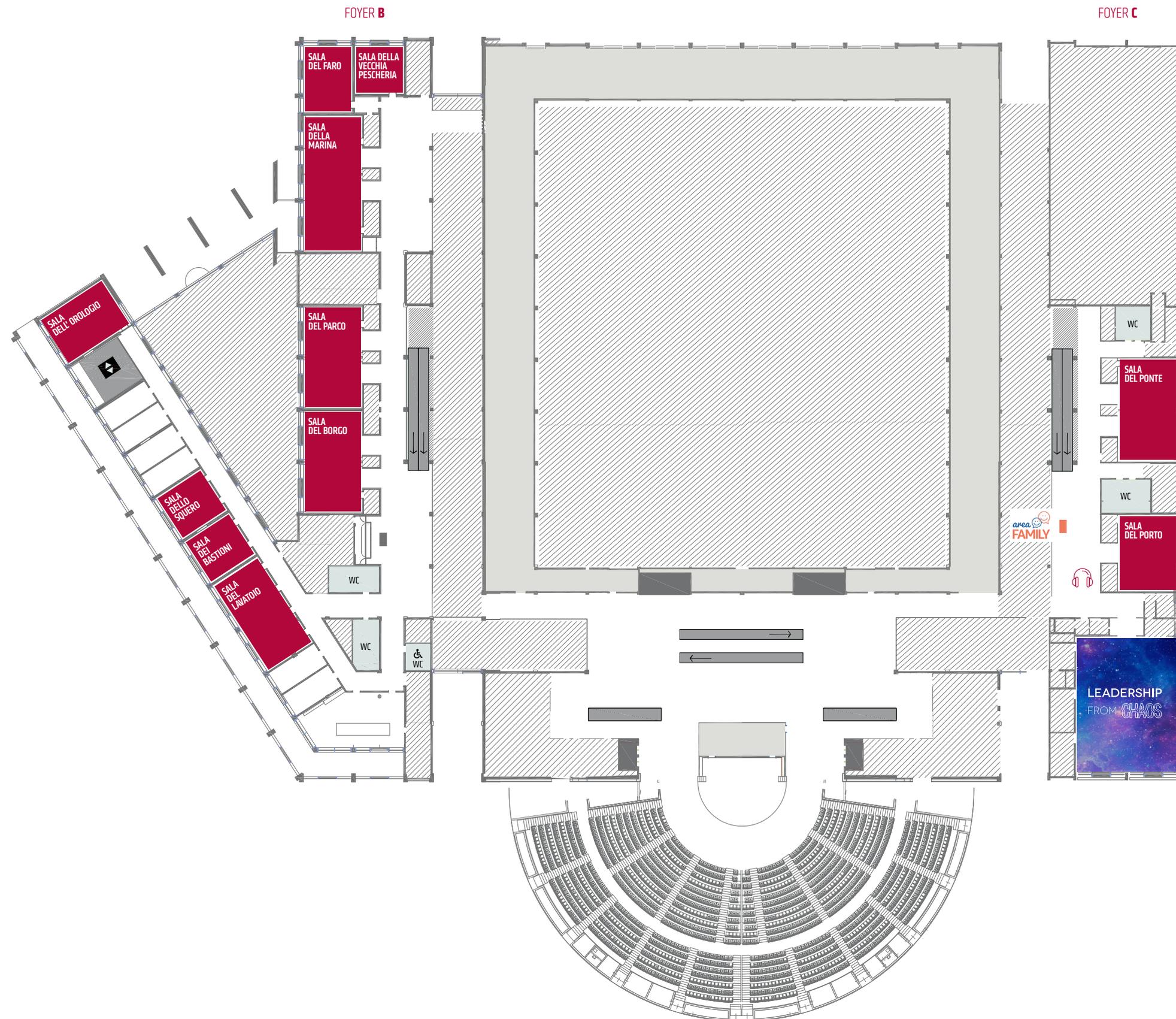
PIANO TERRA

INGRESSO A, FOYER B, FOYER C, AREA MATCHING



PRIMO PIANO

FOYER B, FOYER C, AREA FAMILY



	TITOLO INTERVENTO	RELATORE E AZIENDA	SALA
	Perché il Trasformative Travel è il futuro del turismo. Il post Covid riaccende la voglia di viaggiare con uno scopo e nuovi bisogni come silenzio, sonno e digital detox.	Alessio Carciofi, Digital Wellbeing	sala dell'Arco piano terra
	Potenzia il tuo brand con lo storytelling e vendi di più. Consigli pratici e strategie per raccontare il tuo hotel in modo efficace. Inizia subito a vendere grazie alle storie.	Luca Oliva, Radio Bakery	sala del Tempio 1 piano terra
	La camera d'albergo del futuro. Tecnologia, intrattenimento e bellezza.	Massimiliano Cognigni, VDA Group Nicola Delvecchio, Teamwork	sala del Tempio 2 piano terra
	Il team visto da un'altra prospettiva. Come sviluppare, guidare e dare più valore alla squadra di collaboratori.	Alexandre Gamberoni, Les Roches Global Hospitality Education	sala della Marina primo piano
	To Brand or not to Brand. That is NOT the question hotel owners should ask.	Ted Teng, Cornell Hotel Society	sala del Ponte primo piano
	Domanda turistica e hotel management: conosci il futuro e prendi decisioni vincenti. Come migliorare le performance di Revenue e vendita grazie alla previsione della domanda turistica futura.	Fulvio Giannetti, Lybra Zucchetti Group Nicola Seghi, Simple Booking Zucchetti Group	sala del Borgo primo piano
	Istruzioni per un incasso senza pensieri. I nuovi strumenti per l'accettazione dei pagamenti nel settore hospitality.	Alfredo Passeri, Nexi	sala del Parco primo piano
	Tecnologia e inclusione: due elementi per un'accoglienza vincente. Scopri come soddisfare i clienti, conoscerli meglio e migliorare la tua reputazione online.	William Del Negro, Willeasy	sala del Lavatoio primo piano
	Hai voluto la bicicletta? Adesso pedala! Evoluzioni del nuovo modo di viaggiare.	Nicholas Montemaggi, Hospitality Marketing	sala del Porto primo piano
	Luxury Experience. I 7 segreti per stupire i clienti con esperienze uniche.	Giuseppe Angelo Di Sandolo, One Luxury Day	sala dell'Orologio primo piano
	La spa di successo in hotel. Consulenza spa 2021: consigli, idee ed errori da evitare.	Marco Adriano, Comfort Zone	sala del Faro primo piano
	Carisma e ospitalità. Crescita, opportunità e collaborazione.	Alessandro Recupero, AG Hotels	sala dei Bastioni primo piano
	Formazione finanziata per il settore hospitality: opportunità e vantaggi. Qualifica il tuo personale a costo zero e aumenta la competitività della tua struttura.	Michela Tuia, Ti.Emme. Consulting	sala dello Squero primo piano
	La comunicazione che genera valore. Le migliori strategie di comunicazione efficace e di programmazione neuro-linguistica, applicate al mondo hospitality.	Danilo Bellomo, HRD Training Group	sala della Vecchia Pescheria primo piano

	TITOLO INTERVENTO	RELATORE E AZIENDA	SALA
	Formare ambasciatori della bellezza, non solo manager nel turismo. Perché questo paese ha bisogno dell'alta formazione, imparando dalla Svizzera.	Giancarlo Carniani, ToFlorence Hotels	sala dell'Arco piano terra
	Siamo fuori dal funnel. Come stanno evolvendo i comportamenti digitali degli ospiti: strategie e consigli pratici.	Armando Travaglini, Digital Marketing Turistico	sala del Tempio 1 piano terra
	Prima, durante e dopo. Sfrutta al meglio la customer journey senza impazzire.	Italo Paltrinieri, 5 stelle*	sala del Tempio 2 piano terra
	Informare, promuovere e vendere servizi ancillari. L'annosa questione di come aumentare i ricavi in hotel. Le 4 leve da mettere in campo: relazione, informazione, diversificazione, vantaggi competitivi!	Marzia Baislak, Qualitando	sala della Marina primo piano
	The importance of a true brand DNA in today's hospitality market. How to pick the right brand and the right concept.	Alexander Schneider, Nikki Beach Hotels and Resorts	sala del Ponte primo piano
	Il pagamento in 3 rate è offerto da oltre 2.000 imprenditori italiani. Qual è il profilo del consumatore e come supporta anche il rilancio del turismo.	Matteo Ciccalè, Scalapay	sala del Borgo primo piano
	Un solo prodotto Booking Engine, Channel Manager, CRM, PMS: sogno o realtà? Scopri come avere un'unica soluzione, in cloud, multilingua, accessibile da qualsiasi dispositivo sempre e ovunque: Hotel Automation Cloud.	Antonio Piolanti, Lasersoft	sala del Parco primo piano
	Performing: valori umani e tecnologia per le nuove esigenze dell'ospitalità. Gestire in modo semplice controllo di gestione, housekeeping, Revenue, formazione con valori umani, professionalità e tecnologia evoluta.	Marco Rossi, Playhotel Next	sala del Lavatoio primo piano
	Non tutti i dati vengono per nuocere! Novità e idee vincenti dalle strategie di marketing di noti family hotels.	Gianluca Tonti, Area38	sala del Porto primo piano
	Il Procurement alberghiero. Trasformare la crisi di liquidità in opportunità di fatturato.	Andrea Chiappini, IVH Group	sala dell'Orologio primo piano
	Opportunità di risparmio energetico e strumenti per una gestione consapevole. Come distinguersi, offrire vacanze a basso impatto e assicurare qualità e comfort.	Anna Maria Atzeri, Agenzia per l'Energia Alto Adige - CasaClima	sala del Faro primo piano
	Chiavi digitali semplici e sicure per la smart hospitality. Snellire la gestione, garantire la sicurezza e innovare l'esperienza dell'ospite con lo smartphone.	Marco Zavatta, CISA	sala dei Bastioni primo piano
	Affitti brevi: uno smartphone per domarli. Guida all'accoglienza, fatta con un occhio di riguardo.	Paolo Zennaro, Welcomeasy Domenico Palladino, giornalista	sala dello Squero primo piano
	Come conquistare potenziali clienti grazie a una strategia SEO local. Il turismo è sempre a portata di smartphone: come catturare l'attenzione con la SEO.	Giulia Bezzi, SeoSpirit	sala della Vecchia Pescheria primo piano



	TITOLO INTERVENTO	RELATORE E AZIENDA	SALA
	I 4 fattori di successo. Essere consapevoli delle energie che ci portano al successo.	Leonardo Milani, Mental Trainer Freccie Tricolori, Istituto di psicologia del benessere	sala dell'Arco piano terra
	Strategie di vendita per hotel. Il modello Nazionale Italiana.	Emanuele Mansueti, Hotelperformance, Martina Manescalchi, Teamwork	sala del Tempio 1 piano terra
	Sei tu che mandi via i tuoi ospiti, te ne sei accorto? Viaggio surreale nella gestione dei preventivi: risposte pazzesche a domande semplici.	Melissa Vitiello, in3pida	sala del Tempio 2 piano terra
	I nuovi trend della ristorazione in hotel. Come ottimizzare l'intero processo in 5 step: dalla prenotazione alla tavola.	Ugo Albanesi, Passepartout	sala della Marina primo piano
	The Hospitality Strength of the Future. From Employee Experience and Leadership to Customer Experience and Success. Contemporary Hospitality Stories with unique take-aways.	R. Max Behesht, César Ritz Colleges Switzerland per Swiss Education Group	sala del Ponte primo piano
	Addio Excel! Benvenuti prezzi dinamici alla portata di tutti. Grazie all'intelligenza artificiale il tuo hotel può aumentare i profitti applicando con semplicità prezzi dinamici, calcolati su misura.	Filippo Battisti, Hotel in Cloud, Gruppo TeamSystem	sala del Borgo primo piano
	3 segreti del Revenue di valore per alzare i prezzi. Sfida #bedifferent: attira più ospiti (e più profitti) col metodo PPriceberg misurabile per vincere la guerra dei prezzi.	Federica Montanari, youRevenyou Dario Ghiglione, Villa Giada Resort	sala del Parco primo piano
	Total Revenue Management: recuperiamo il tempo perduto. I 4 ingredienti necessari per ottimizzare la commercializzazione delle camere e dei servizi extra-ricettivi.	Massimo Fresu, Mentefredda	sala del Lavatoio primo piano
	I family hotel non sono tutti uguali. Come costruire un prodotto family autentico sfruttando le proprie peculiarità.	Simone Bacchin, Hotel Gardenia Francesca Piluso, San Domenico Family Hotel	sala del Porto primo piano
	L'hotel come palcoscenico di una grande esperienza rivolta alla città. Come comunicarla.	Dario Laurenzi, Laurenzi Consulting	sala dell'Orologio primo piano
	Fotografia per hotel: piuttosto che vecchia, originale. Dare identità al brand attraverso un'immagine pianificata, coordinata e contemporanea.	Francesca Pagliai, Studio Fotografico Francesca Pagliai	sala del Faro primo piano
	Wow Hotel Experience. Istruzioni per progettare una proposta alberghiera wow in grado di conquistare, sorprendere e fidelizzare il cliente.	Giuseppe Picano, ItaliaMeeting	sala dei Bastioni primo piano
	L'importanza dell'operatività coniugata a design e funzionalità: da start up a ristrutturazione di hotel e ristoranti. Consulenza e contract insieme, al servizio dell'ospitalità e della ristorazione: evoluzioni e proiezioni.	Piero Ivaldi, Petra Hospitality Giuseppe Tirloni, Gianmaria Rencurosi, Carimati	sala dello Squero primo piano
	Empatia digitale: la nuova era della comunicazione sui social media. Gli 8 valori per raccontarsi in modo costruttivo.	Assunta Corbo, Constructive Network	sala della Vecchia Pescheria primo piano

**12.30 / 13.00**

	TITOLO INTERVENTO	RELATORE E AZIENDA	SALA
	Demostene, Buffalo Bill e Elon Musk. Un marketing efficace e un prodotto in grado di emergere sono la punta di un iceberg fatto di motivazione, visione e non paura di commettere gli errori.	Mirko Lalli, The Data Appeal Company	sala dell'Arco piano terra
	Competenze, motivazione, innovazione. La formazione nell'hotel del futuro: nuove strategie per un team fidelizzato all'azienda.	Antonio Miano, Teamwork Alessandra Belluomini, Teamwork Sara Abdel Masih, ADA Lombardia Stefania Zanuso, CP Hotels Verona	sala del Tempio 1 piano terra
	Il futuro? È certo. Non basterà l'AI, se non conosci i tuoi dati. Si parla sempre di più di AI e sempre più impropriamente. Vuoi davvero affidare le tue tariffe a una macchina? Ne hai chiaro il rischio?	Vito D'Amico, MyForecast	sala del Tempio 2 piano terra
	Rivoluzione WhatsApp: il canale definitivo per aumentare automaticamente vendite, soddisfazione, reputazione. Come sfruttare WhatsApp e marketing automation in hotel, moltiplicare le vendite e raddoppiare le recensioni positive.	Luca Fronzoni, Wi-Fi Hotel	sala della Marina primo piano
	What travelers want now... and how to give it to them. Understanding the latest consumer trends for your sales process.	Daniel Levine, The Avant-Guide Institute	sala del Ponte primo piano
	La digitalizzazione nella gestione alberghiera: una vera rivoluzione. Semplificare la comunicazione interna e il lavoro operativo grazie agli strumenti digitali.	Alexandra Becker, hotelkit	sala del Borgo primo piano
	Go digital: affrontare la rivoluzione in corso nella vendita di camere. Come ottimizzare le performance tramite BMS, RMS, IMS.	Andrea Delfini, Piergiorgio Schirru, Blastness	sala del Parco primo piano
	Come ottenere successo e mantenerlo nel tempo. Porsi le domande giuste per ottenere soluzioni precise e coerenti che rendano felici i tuoi clienti.	Paolo Pieri, Paolo Perotto, Pieri Group	sala del Lavatoio primo piano
	Vent'anni di Italy Family Hotels. Siamo cresciuti insieme e vi spiego perché.	Marina Pasquini, Italy Family Hotels, Hotel Belvedere	sala del Porto primo piano
	Ghost Kitchen e Food Delivery per l'hospitality. I Love Poke: da 7 a 70 locali in 1 anno, malgrado la pandemia, diventando leader europeo.	Michele Ardoni, Dynamic Food Brands Michel Lewis, I Love Poke	sala dell'Orologio primo piano
	Hotel 5 stelle: le competenze richieste. Nuove figure professionali dell'ospitalità.	Stefano Biscioni, ESI Executive Search International	sala del Faro primo piano
	Switch off digitale terrestre e digitalizzazione delle strutture. Come, dove e quando è necessario un nuovo cambio TV e perché digitalizzare i menu per gli ospiti sfruttando TV, QR code e Wi-Fi.	Luca Urati, Alessandro Francesco Colombo, Interface Globe	sala dei Bastioni primo piano
	Quando l'agriturismo non è in campagna: genius loci e personalità nel restyling. Tre donne e molte galline: come aggiornare camere e ambienti, valorizzare il territorio e diventare una destinazione.	Elena Scquizzato, Ca' de Memi	sala dello Squero primo piano
	Ritorno alla terra. Il nostro futuro lontano dalle città: part time living, amenity migration, turismi verticali.	Valentina Boschetto Doorly, Turismo Futuro	sala della Vecchia Pescheria primo piano



PAUSA PRANZO 13.00 / 14.00

🕒 14.00 / 14.30

TITOLO INTERVENTO	RELATORE E AZIENDA	SALA
Nuove tendenze di viaggio e prenotazione. Passato, presente e futuro: cosa aspettarci e cosa fare per cogliere ogni opportunità.	Alberto Yates, Booking.com	sala dell'Arco piano terra
Focus sul cliente: il fattore umano nella rivoluzione digitale. I 5 pilastri della strategia commerciale per hotel e le nuove tendenze nel comportamento di spesa domestica e internazionale.	Martin Sapori, ACCOR	sala del Tempio 1 piano terra
Creativo e classico si incontrano: una visione della cucina alberghiera contemporanea. Standardizzazione, collaborazione, comunicazione: gli step necessari per la creazione di una nuova identità.	Gabriele Frongia, Plaza Hotel Lucchesi Simone Cipriani, Essenziale	sala del Tempio 2 piano terra
Competenze professionali e caratteristiche necessarie ai futuri leader nel mondo dell'ospitalità. Come affrontare le nuove sfide e competere con successo in un mondo che evolve. Breve guida per una professione che cambia rapidamente.	Giovanni Manfredini, Glion Institute of Higher Education	sala della Marina primo piano
Il futuro è la vendita a rate delle camere? Come vendere di più, disintermediare, fare up selling e cross selling.	Mattia Casadio, Holipay	sala del Ponte primo piano
La distribuzione alberghiera e la pandemia: la scacchiera dei viaggi. Come si è evoluta la distribuzione online dal 2018 al 2021.	Alberto Bisetto, D-Edge Hospitality Solutions	sala del Borgo primo piano
Realizzare una spa straordinaria. Tra tradizione e trend: la scelta giusta per la propria struttura.	Blerina Memco, Stenal	sala del Parco primo piano
Good Design is Good Business. Come il design migliora le performance dell'albergo.	Alessandro Cecon, Alessandro Muzzarelli, LAGO Contract Lab MAD051 Materials	sala del Lavatoio primo piano
La domotica per sorprendere, emozionare e comunicare con il tuo ospite. Soluzioni semplici e funzionali per valorizzare le camere e i servizi della tua struttura.	Federico Zucca, STS Hotel	sala del Porto primo piano
La comunicazione di valore nell'ospitalità di lusso: leva di marketing, strategia di posizionamento o veicolo di autenticità? La risposta di Relais & Châteaux.	Danilo Guerrini, Relais & Châteaux	sala dell'Orologio primo piano
Cosa cerca un ospite in hotel? Sicurezza, assenza di rumori, design. Come garantire protezione e abbattimento acustico con le porte tagliafuoco.	Federico Blanco, Dierre	sala del Faro primo piano
La pittura ecologica per migliorare l'ospitalità dei clienti. Fai respirare aria sana senza formaldeide e sostanze nocive negli ambienti.	Vicky Syriopoulou, Oikos	sala dei Bastioni primo piano
Come offrire più di un semplice letto dove dormire. Un hotel come un luogo vivace e accogliente in cui gli ospiti si sentono a casa e possono socializzare.	Diego Di Gaetano, The Hoxton Rome	sala dello Squero primo piano
Il Pronto Supporto Alberghi. Un sito web gratuito per risolvere problematiche alberghiere grazie ai maggiori specialisti italiani.	Carlo Frittoli, Associazione PR.E.G.I.A.	sala della Vecchia Pescheria primo piano

**15.00 / 15.30**

TITOLO INTERVENTO	RELATORE E AZIENDA	SALA
Serve un cameriere? O forse una receptionist? Quando in hotel il recruiting diventa più importante del marketing.	Daniel Bosio, tt•consulting	sala dell'Arco piano terra
La gestione delle risorse umane nell'ospitalità. I collaboratori: costo o risorsa? Scegli, motiva e fidelizza i tuoi per creare un team vincente.	Antonio Miano, Teamwork	sala del Tempio 1 piano terra
Il valore del brand nel nuovo scenario. Opportunità e strumenti per posizionare l'hotel e migliorare i risultati grazie a brand e networking.	Sara Digiesi, BWH Hotel Group	sala del Tempio 2 piano terra
Come è cambiato il rapporto tra booking engine e canali nella vendita online. L'evoluzione delle prenotazioni dal 2019 ad oggi e l'impatto del mobile.	Sylvain Diverchy, RoomCloud	sala della Marina primo piano
La mobilità elettrica al servizio del settore hospitality. Auto elettriche e cicloturismo: come intercettare due fenomeni in forte crescita.	Davide Damiani, Repower	sala del Ponte primo piano
C'erano una volta i dinosauri... e i PMS. La capacità della soluzione digitale di evolversi e di affiancare gli albergatori nel futuro.	Marco Di Prima, HOTELCUBE	sala del Borgo primo piano
Data Driven o Driving Data: come trasformare i dati in fatturato. Ottimizzare la distribuzione su tutti i canali di vendita utilizzando tecnologie indipendenti, integrate e integrabili.	Stefano Montagna, ErmesHotels	sala del Parco primo piano
Nuovi scenari, nuovi bisogni e nuove rassicurazioni. Come garantire un soggiorno sicuro e protetto ai tuoi ospiti.	Massimiliano Sibilio, Europ Assistance Italia	sala del Lavatoio primo piano
Da zero a Family! Come un piano marketing ha trasformato una colonia nell'11° resort d'Europa.	Emilio Zorini, Stigma Hospitality	sala del Porto primo piano
La camera perfetta! Come realizzare una stanza che piace, che si vende bene, facile da gestire, che dura nel tempo e che costa il giusto.	Matteo Bonfante, Bonfante Interior Contractor	sala dell'Orologio primo piano
Da ospiti difficili a ospiti felici. L'arte di gestire un reclamo in hotel.	Stefano Todisco, Front Desk Evolution	sala del Faro primo piano
Alla ricerca della comunità LGBTQ+? Ecco la lista di cose (e suggerimenti) da tenere sempre a portata di click!	Giuseppe Giulio, Gay Friendly Italy Martina Manescalchi, Teamwork	sala dei Bastioni primo piano
Come fidelizzare i clienti della tua spa. Idee, comportamenti e tendenze del mondo wellness per conquistare i tuoi ospiti.	Alessandra Covi, consulente, formatrice, spa specialist	sala dello Squero primo piano
Lusso Gentile. Con cura, rispetto e amore.	Gianluca Borgna, Talassio Collection	sala della Vecchia Pescheria primo piano

**PAUSA CAFFÈ 15.30 / 16.00****16.00 / 16.30**

TITOLO INTERVENTO	RELATORE E AZIENDA	SALA
Come progettare e lanciare sul mercato un prodotto unico. Il caso Treelodgy a Riva del Garda: la suite sospesa nel parco.	Nicola Delvecchio, Teamwork, Vanessa Miorelli, Astoria Park Hotel, Lorenzo Tosolini, Studio emmetiemme	sala dell'Arco piano terra
È il momento di vendere o comprare un hotel? Analisi del patrimonio immobiliare alberghiero italiano e dei valori in hotel 3, 4, 5 stelle al mare, montagna e città.	Giorgio Bianchi, PKF hospitality group	sala del Tempio 1 piano terra
C'è un unico modo su scala internazionale per analizzare i profitti della tua struttura. Scopri facilmente come analizzare i tuoi ricavi e i tuoi costi, in cosa ti conviene investire e dove devi risparmiare.	Fabrizio La Volpe, Hotelperformance, AbacoSoftware.it	sala del Tempio 2 piano terra
Strategie e tecniche di Marketing Automation B2B. Come generare contatti qualificati per le tue vendite.	Giulio Colnaghi, Marketing Automation Italia®	sala della Marina primo piano
Multichannel, il marketing degli anni 20. Perché una strategia d'insieme nell'utilizzo dei diversi canali è sempre più importante.	Giulio Farinelli, Business Development Manager Italy, Sojern	sala del Ponte primo piano
Cloud o non cloud, questo è il dilemma? Svantaggi e vantaggi dei software gestionali tradizionali in confronto alle novità offerte dal cloud: scopri perché Amleto amerebbe la Digital Transformation.	Alessandro Calligaris, Serenissima Informatica	sala del Borgo primo piano
La vendita diretta è il pilastro della ripartenza post pandemia. Scopri come pianificare la tua strategia puntando su analisi e strumenti professionali adeguati.	Alessandra Favaretto, Fabio Murachelli, Nozio	sala del Parco primo piano
Smart Room. Per un'esperienza di soggiorno digitalizzata.	Ross Gallo, Aetherna	sala del Lavatoio primo piano
La spa post Covid. Social o private, indoor o outdoor?	Paolo Tranquillini, Starpool	sala del Porto primo piano
Come creare un prodotto cicloturistico per il mercato italiano ed estero. Le attività di marketing e comunicazione per la promozione e commercializzazione.	Emanuele Burioni, APT Servizi Emilia Romagna	sala dell'Orologio primo piano
Un piano marketing efficace in 6 step. Cosa non può mancare per una strategia di successo.	Roberta Farinola, Consulente Personal Branding e Marketing	sala del Faro primo piano
Mystery Guest: la professione strategica per l'ospitalità del futuro. Come questa figura può aiutare aziende e professionisti a rendere unica l'esperienza dell'ospite.	Nicola Bolzan, Michele Prete, Hospite - The Italian Hospitality Academy	sala dei Bastioni primo piano
La bicicletta, grande risorsa per la ripresa del turismo. Come il Covid ha dimostrato l'efficienza di questo mezzo di trasporto e ha incentivato bonus e infrastrutture.	Ludovica Casellati, Luxurybikehotels.com	sala dello Squero primo piano
L'alta formazione turistica in Italia. Risultati dell'indagine nazionale Turismo & Talenti Education 2021.	Giuseppe Giaccardi, Studio Giaccardi & Associati	sala della Vecchia Pescheria primo piano

**17.00 / 17.30**

TITOLO INTERVENTO	RELATORE E AZIENDA	SALA
<p>Booking journey frictionless: fantasia o realtà? Come ridurre l'incertezza nel processo di prenotazione e aumentare la conversione.</p>	Vito D'Amico, MyForecast Armando Travaglini, Digital Marketing Turistico Antonio Piolanti, Lasersoft Alfredo Passeri, Nexi Lorenzo Cesarotto, Hotelperformance	sala dell'Arco piano terra
<p>Team Leadership. L'importanza di saper gestire il cambiamento, riorganizzare il gruppo di lavoro e fare squadra.</p>	Damiano De Crescenzo, Planetaria Hotels Marco Gilardi, NH Hotel Group Palmiro Noschese, yourCEO Antonio Miano, Teamwork	sala del Tempio 1 piano terra
<p>Il Food & Beverage Manager e le nuove generazioni. La costruzione del team in chiave contemporanea.</p>	Diego Alejandro Caiafa, Aman Venice	sala del Tempio 2 piano terra
<p>Le neuroscienze nell'ospitalità: viaggio nella mente dei turisti. Strumenti, esempi ed esperienze per comprendere cosa riserva il futuro e cosa passa nella testa dei viaggiatori.</p>	Andrea Bariselli, Strobilo	sala della Marina primo piano
<p>Identità, concept ed esperienza per il cliente. Le regole per avere successo nel mondo food.</p>	Carlo Meo, Marketing & Trade	sala del Ponte primo piano
<p>L'importanza di comunicare con il tuo cliente attraverso i software che usi ogni giorno nella tua struttura. Dal gestionale a tutti gli strumenti online: tecniche e strategie per una comunicazione coordinata ed efficace.</p>	Luca Migliavacca, Sysdat Turismo	sala del Borgo primo piano
<p>E se ti dicessi che il Digital Marketing puoi farlo da solo? Piano d'attacco per provarci davvero.</p>	Alex Alessandrini, Retorica Comunicazione	sala del Parco primo piano
<p>Spaileriamo? Ultime tendenze, anteprime, consigli e soluzioni su tutte le novità di spa e di hotel al servizio di spa.</p>	Raffaella Dallarda, Inspatime Davide Bollati, Davines	sala del Lavatoio primo piano
<p>Come migliorare la vendita delle camere con l'automazione. Le persone non sono sostituibili ma si possono supportare.</p>	Stefano Montagna, Hoteldoor	sala del Porto primo piano
<p>Le nuove frontiere del marketing sensoriale. Un viaggio tra charme, natura ed emozioni.</p>	Francesco Saggiocco, Travel Charme Hotel & Resort	sala dell'Orologio primo piano
<p>Migliorare il sito web dell'hotel e ottenere più prenotazioni. 10 consigli pratici per aumentare il fatturato diretto e contrastare le OTA.</p>	Alvise Borghesan, Hotelling	sala del Faro primo piano
<p>Un metodo originale per potenziare il tuo prodotto turistico. La filosofia del Deep Tourism.</p>	Antonio Prota, ADA Travel	sala dei Bastioni primo piano
<p>Il capitale umano nella ristorazione. La formazione come crescita personale e professionale.</p>	Carmine Renzulli, Camplus	sala dello Squero primo piano
<p>titolo da definire. sottotitolo da definire.</p>	relatore da definire	sala della Vecchia Pescheria primo piano

🕒 18.00 / 18.30

	EVENTO	DESCRIZIONE	SALA
	Hospitality Social Awards 2021	I premi per le eccellenze del social media marketing nel turismo e nell'ospitalità.	sala del Tempio 2 piano terra
	Welevel Awards 2021	I premi per chi crede e investe nella formazione dello staff.	
	V4A® Awards 2021	I premi per la miglior ospitalità accessibile italiana.	sala del Borgo primo piano



APERITIVO DALLE 18.30



Traduzione simultanea



Dedicato ai Family Hotels



ARENA BREAKFAST - piano terra

ORARIO	TITOLO INTERVENTO	RELATORE E AZIENDA
9.30 / 10.00	Il buffet assistito come punto di forza in hotel. 5 consigli per renderlo tutt'altro che banale e anonimo!	Gaetano Barbuto, consulente food & beverage
10.30 / 11.00	Come migliorare la brand reputation dell'hotel investendo sulla colazione. Organizzare il buffet della colazione per il benessere degli ospiti.	Sara Cordara, biologa nutrizionista
11.30 / 12.00	Quando la colazione è social. Come comunicare su Instagram per promuovere la colazione in hotel.	Marika Milano, Breakfast&Coffee
12.30 / 13.00	Luxury Breakfast Experience. Come proporre un'esperienza autentica agli ospiti.	Andrea Sabato, Talea Collection
14.00 / 14.30	Come promuovere la colazione e trasformarla da centro di costo a centro di ricavo. Quali sono gli elementi che creano valore al breakfast.	Andrea D'Angelo, Teamwork
15.00 / 15.30	Esiste la colazione perfetta? Consigli e suggestioni per un buffet della colazione che sorprende ogni giorno.	Silvana Bonelli, Masseria Le Torri Maria Antonietta Pelliccioni, Teamwork
16.00 / 16.30	Caffè biologico: un gesto di amorevole gentilezza verso tutto e tutti. Al bar e al buffet, il biologico accende lo storytelling.	Eddy Righi, Caffè Pascucci
17.00 / 17.30	Progettare la sala breakfast, dal prodotto al design degli spazi. Come far vivere un'esperienza unica a colazione.	Cristina Zanni, Odeon Design Studio



ARENA SALA E SERVIZIO - piano terra

ORARIO	TITOLO INTERVENTO	RELATORE E AZIENDA
9.30 / 10.00	Nuova convivialità. Lo spazio della tavola.	Alessia Cipolla, Studio Archipass, La costruzione del gusto
10.30 / 11.00	Segui la tua passione, diventerai grande. Come, da un pub irlandese, si arriva a dirigere la sala di un importante ristorante.	Alessandro Zana, Da Vittorio Relais & Châteaux
11.30 / 12.00	Cameriere? No, grazie! La professione da cui partire per rivoluzionare la ristorazione.	Piero Pompili, Ristorante Al Cambio
12.30 / 13.00	Titolo da definire.	Gabriele Bianchi, maitre, wine sommelier e tea sommelier
14.00 / 14.30	Il futuro della sala? Ritornare al passato! Le tecniche da riscoprire per aumentare la qualità del servizio e fare la differenza.	Silvia D'Ilario, I.I.S Erminio Maggia, A.M.I.R.A. Associazione Maitres Italiani Ristoranti e Alberghi
15.00 / 15.30	Smettila di cercare camerieri. Distinguiti e fatti desiderare: avrai i migliori. Scopri i segreti per avere camerieri felici e desiderosi di lavorare nel tuo ristorante.	Oscar Galeazzi, LavoroTurismo.it
16.00 / 16.30	Ricevere. Un universo di piccole cose.	Mauro Antonio Donatiello, Ristorante La Buca
17.00 / 17.30	Formazione nell'ospitalità. Esempi di pratica e teoria su come rendere accattivante la professione di cameriere.	Luigi Franchi, sala&cucina Roberto Franceschini, Ristorante Romano Federico Samaden, Ospitalia



ARENA GREEN - piano terra

ORARIO	TITOLO INTERVENTO	RELATORE E AZIENDA
9.30 / 10.00	Tutti vogliono essere green. Tra greenwashing e impegno concreto: come creare e dare voce all'ospitalità sostenibile.	Andrea Agazzani, Teamwork Andrea Zuanetti, Up2You
10.30 / 11.00	La scommessa tra sostenibilità ambientale ed efficienza energetica. I valori che si generano per la struttura ricettiva.	Romano Stefani, Dolomiti Energia
11.30 / 12.00	Cosa vuol dire essere un hotel sostenibile? Casi ed esempi di albergatori che hanno creato un hotel green.	Manuela Demattio, Eco Park Hotel Azalea Stefano Cerutti, Mirtillo Rosso Family Hotel Andrea Sfascia, Borgobrufa Spa Resort
12.30 / 13.00	La sostenibilità come elemento distintivo di comunicazione e come valore aggiunto per la destinazione turistica. Come ottenere la certificazione per il turismo sostenibile e farne un impegno per tutto il territorio.	Stefano Ravelli, APT Valsugana
14.00 / 14.30	Biophilic Design e sostenibilità. I driver fondamentali nelle strutture di oggi e domani. Un approccio innovativo per valorizzare l'ospitalità tra benefici ambientali, sociali, psicofisici ed economici.	Bettina Bolten, Biophilic Design Consultant
15.00 / 15.30	Il business dell'ospitalità è sostenibile? Un confronto con chi ha scelto un modo responsabile di fare ospitalità.	Matteo Toresani, Olympic Spa Hotel Nicola Sicher, Pineta Nature Resort Michele Viola, Il Piccolo Dolomiti Resort
16.00 / 16.30	Social Media e comunicazione sostenibile. Come creare uno storytelling efficace ed evitare il pericolo di greenwashing.	Stefano Berteselli, Green Media Lab
17.00 / 17.30	La sfida dei reparti F&B nelle strutture ricettive. Gli sprechi alimentari: da costo a valore aggiunto.	Edoardo Pugliese, Too Good To Go

CON IL CONTRIBUTO DI



ARENA HOUSEKEEPING - piano terra

ORARIO	TITOLO INTERVENTO	RELATORE E AZIENDA
9.30 / 10.00	La lavanderia esterna. Ottimizzare i vantaggi, dalla stesura del contratto alla gestione quotidiana della biancheria.	Alessandro Confalonieri, Pedersoli
10.30 / 11.00	L'arte di accogliere gli ospiti. Il ruolo della governante: la perfezione sta nella cura del dettaglio, non solo in camera.	Gabriela Bulzan, Posta Marcucci
11.30 / 12.00	Procedure e prodotti di pulizia green. Le azioni da fare e quelle da evitare quando si prepara una camera.	Andrea Regini, PerPulire Cecilia Cianfanelli, Teamwork
12.30 / 13.00	Il riposo dell'ospite come valore aggiunto. L'esperienza in hotel comincia da un buon letto.	Emiliano Izzi, Dorelan Cecilia Cianfanelli, Teamwork
14.00 / 14.30	L'housekeeping e il post Covid. Cambiamento nella continuità, continuità nel cambiamento.	Margherita Zambuco, AIH Associazione Italiana Housekeeper
15.00 / 15.30	Tecniche di sanificazione a confronto e innovazioni di settore. La sanificazione come centro di profitto: l'importanza di certificare e comunicare il processo.	Carolina Giambelluca, WellSite
16.00 / 16.30	Le amenities in hotel. Nuove opportunità di business.	Francesco Saccomandi, La Bottega
17.00 / 17.30	La pulizia in outsourcing. Come scegliere il partner giusto per il tuo hotel.	Cristian Fruscione, Aurea Servizi

CON IL CONTRIBUTO DI





ORARIO	TITOLO INTERVENTO	RELATORE E AZIENDA
9.30 / 10.00	Accessibilità trasparente. Dalla camera per disabili al Design for all. Superare la norma della camera disabile per realizzare camere di design per tutti.	Sara Righetto, Fragment Hospitality Roberto Vitali, Village for all Cristiano Pistis, Lombardini22
10.30 / 11.00	Design, materiali, servizi, layout e funzionalità della camera d'hotel. Dalla progettazione standard a quella tailor made.	Alessia Galimberti, Galimberti Studio Emanuele Svetti, Studio Svetti Andrea Auletta, Andrea Auletta Interiors
11.30 / 12.00	Hotel Bathroom Design Trends. La parola agli architetti.	Nicolò Panzani, noa* network of architecture Alessio Fiorini, FDA Fiorini D'Amico architetti
12.30 / 13.00	Ripensare gli spazi comuni dell'hotel. Dov'è sparita la reception?	Ermanno Caroppi, CaberlonCaroppi Manuela Mannino, THDP Nicolò Panzani, noa* network of architecture
14.00 / 14.30	Wellness Design in hotel. Quando, come e perché investire nel benessere.	Sergio Bizzarro, Studio Bizzarro & Partners Silvia Giannini, Studio Silvia Giannini Piergiorgio Barzon, Studio Apostoli
15.00 / 15.30	Nuovi format e nuovi concept nella ristorazione in hotel. Quando conviene? Tre casi studio a confronto.	Gianpaolo Venier, gianpaolovenier Design Studio Nisi Magnoni, NM Architetti Roberto Antobenedetto, RPM Proget Dario Laurenzi, Laurenzi Consulting
16.00 / 16.30	L'hotel del futuro sarà solo tecnologico? Al centro sempre l'uomo.	Barbara Vannucchi, B+V architettura e lighting design Marco Splendore, Wip Architetti Carlo Fontana, Luganodante Camilla Gorlandi, Rizoma Architetture
17.00 / 17.30	Come trasformare la facciata dell'hotel in uno strumento di marketing. Comunicare con il design e l'architettura: nuove opportunità per l'albergatore.	Chiara Caberlon, CaberlonCaroppi Alessia Galimberti, Galimberti Studio

CON IL CONTRIBUTO DI

airnova.



L'ospitalità è il nostro mestiere. Come lo facciamo?

Siamo una società di consulenza alberghiera e gli organizzatori di Hospitality Day. Accompagniamo i nostri clienti *** in un percorso di crescita, nato dall'ascolto attento delle esigenze e dalla valutazione obiettiva della struttura. Proponiamo nuove e più efficaci modalità di lavoro, per migliorare i risultati e, quindi, la soddisfazione.
...E in più, ce lo dicono tutti, portiamo fortuna.

Vieni a trovarci al welcome desk!

** Alberghi, camping, villaggi turistici, ristoranti, stabilimenti balneari, come pure cliniche e casino, banche e case automobilistiche. E poi collaboriamo con enti pubblici, associazioni di categoria, camere di commercio, università, enti di formazione.*

Teamwork srl - via Macanno 38 Q - 47923 Rimini - 0541.57474 - www.teamworkhospitality.com - info@teamworkhospitality.com

welevel.
ACADEMY

La formazione è per tutti! Dove vuoi, quando vuoi.

Centinaia di video corsi su turismo, ospitalità, ristorazione e benessere: abbiamo unito la professionalità di docenti esperti, formatori specializzati e professionisti per mettere le loro competenze, il loro sapere e la loro esperienza a tua disposizione.

Rendiamo la formazione accessibile a tutti, *** nei tempi e nei modi a ognuno più congeniali. Costruiamo piani di studio chiari e completi, da personalizzare in base alle proprie esigenze. Proponiamo un costo contenuto, perché vogliamo che più persone possano condividere la nostra voglia di crescere! Semplice, no?

Ti aspettiamo davanti alla sala del Tempio!

** Imprenditori, dipendenti, professionisti e studenti.*

welevel srl - via Macanno 38 Q - 47923 Rimini - www.welevel.academy - info@welevel.academy



I premi alle eccellenze del social media marketing nel turismo e nell'ospitalità.

Gli HOSPITALITY SOCIAL AWARDS sono i premi alle eccellenze del social media marketing nel turismo e nell'ospitalità.

Sono dedicati a imprenditori, albergatori e destinazioni che credono in un nuovo modo di fare turismo e di dialogare con gli ospiti. Sono i social media come non ti aspetti: creativi, personali, autentici, coinvolgenti. ✨

Scopri chi ha vinto!

✨ *Dalle 18.00 in sala del Tempio 2 le premiazioni dei vincitori della decima edizione. Non mancare!*

Un progetto di



Partner



we:ll
HOSPITALITY TREND

La rivista digitale che non c'era.

È il frutto della collaborazione, delle idee, dell'esperienza e della passione di un team di professionisti. È uno strumento completo per chi vuole aggiornarsi e approfondire tutte le tematiche legate al mondo dell'ospitalità: design, management, marketing, destination, revenue, nuove tecnologie, food & beverage e molto altro. Interviste, trend, novità, rubriche, opinioni, casi di successo, consigli e suggerimenti rivolti al mondo dell'accoglienza, ma anche news dal mondo sempre aggiornate ✨. È uno sguardo panoramico sul turismo.

Siamo presenti al Cafe del Design!

✨ *Non perdere neanche un articolo, iscriviti alla newsletter su www.wellmagazine.it per ricevere notizie e nuove pubblicazioni.*

Un progetto di





Il primo evento interamente dedicato alle più avanzate tecnologie nell'ambito dell'ospitalità.

Bologna, 2 dicembre 2021
hicon.it



Il più grande evento in Italia sul Revenue Management nell'hotellerie.

Milano, 23 febbraio 2022
hotelrevenueforum.it



Il primo evento sulla valorizzazione del capitale umano turistico.

Rimini, 1 aprile 2022
tourismtalentday.com



Una giornata di studio sul futuro delle Destination Management Company.

Rimini, 1 aprile 2022
destinationlab.it



Il più atteso evento su come incrementare le vendite nel mondo dell'ospitalità.

Rimini, 1 aprile 2022
improvehotel.com



Il primo evento in Italia sull'interpretazione e sull'utilizzo dei dati nel settore turistico.

Rimini, 1 aprile 2022
tourismdataconference.com



Il calendario annuale di corsi formativi per albergatori, ristoratori e operatori turistici.

Rimini, da novembre 2021 ad aprile 2022

teamworkhospitality.com



Un laboratorio formativo su metodi, novità e tendenze della progettazione alberghiera.

Rimini, dal 23 al 25 novembre 2021

hoteldesignlab.com



Un laboratorio formativo per chi vuole o aspira a diventare Revenue Manager nell'ospitalità.

Rimini, date da definire 2022

hotelrevenue.com





Ti aspettiamo alla prossima edizione 2022

www.hospitalityday.it

Scarica

Teamwork Events App



Powered by SmartAWARE

Condividi Hospitality Day

Facebook  facebook.com/EventoHospitalityDay

Twitter  [@teamworkhospitality](https://twitter.com/teamworkhospitality) [#hospitalityday](https://twitter.com/hospitalityday)

Instagram  [#hospitalityday](https://www.instagram.com/hospitalityday)