



IMMERGITI NEL
PROGRAMMA

13 OTTOBRE 2020 PALACONGRESSI RIMINI
ORE 9.30 / 18.30



INCONTRARSI, CONFRONTARSI, AGGIORNARSI.

HOSPITALITY DAY 2020: l'edizione più importante è oggi.

*No, non era scontato. Ma noi ci abbiamo creduto ed ecco che oggi siamo qui, per l'edizione più importante di sempre: perché mai come adesso c'è bisogno di formazione, stimoli, idee e sì, anche di speranza. E il fatto che **Hospitality Day** si svolga in questo 2020 significa una grande speranza per tutto il settore.*

Fin da quando abbiamo iniziato a promuoverlo, in maggio, tantissimi albergatori e aziende dell'ospitalità ci hanno chiamato con l'intenzione di partecipare. E questo dimostra quanta voglia abbiano gli operatori di ripartire dalla qualità.

*Quest'anno, oltre alla formazione, daremo grande valore all'incontro e al confronto, così necessari per il nostro mondo. Abbiamo sempre amato descrivere **Hospitality Day** come la festa dell'ospitalità e anche se quest'anno forse abbiamo pochi motivi per festeggiare, ne abbiamo tantissimi per impegnarci e ripartire. Sarà la festa della ripartenza.*

Cosa succederà oggi?

*Incontrerai i **general manager** di hotel **tra i più famosi al mondo**, **opinion leader** e alcuni dei migliori architetti di **hotel design**. Sarà l'occasione per confrontarsi, aggiornarsi e immaginare il futuro dell'hotellerie.*

*Il **programma dei seminari** si sviluppa su **15 sale** in cui si alternano **speaker d'eccezione** come **Filip Boyen** CEO di **Forbes Travel Guide**, **Leonardo Milani** mental trainer della pattuglia acrobatica italiana "Frece Tricolori", **Michil Costa** albergatore ed ambientalista ladino, direttore dell'**Hotel La Perla** e del **Berghotel Ladinia** a Corvara e dell'**Albergo Posta Marcucci** a Bagno Vignoni, **André Wiringa** Founder **Start Reverse**.*

*Tra le novità, **cinque arene** dedicate ad altrettanti argomenti: **breakfast**, **housekeeping**, **revenue management**, **risorse umane** e **design**. Ci saranno interventi, talk, interviste e dibattiti e si confronteranno esperti, testimonial e consulenti.*

*Al termine della giornata, tornano, per l'ottava volta, gli **Hospitality Social Awards**, i premi alle migliori attività di social media marketing nel settore del turismo e dell'ospitalità.*

Ti auguro una buona e ricca giornata, piena di idee e consigli utili. Io sono già qui ad aspettarvi.

Mauro Santinato
Presidente Teamwork

| | TITOLO INTERVENTO | RELATORE E AZIENDA | SALA |
|--|--|---|--|
|  | Grinta gentile. La motivazione personale che unisce cuore e cervello. | Edoardo Cognonato, Teamwork | sala dell'Arengo primo piano |
| | Il futuro dell'ospitalità. Tutti i cambiamenti producono opportunità che solo i più bravi sanno cogliere. Esperti e visionari a confronto. | Antonio Miano, welevel.academy Nicola Delvecchio, Teamwork Armando Travaglini, Digital Marketing Turistico Giancarlo Carniani, ToFlorence Hotels Massimiliano Schiavon, Myjesolo Hotels | sala dell'Arco piano terra |
| | 5 trend del turismo sostenibile e dell'eco-ospitalità. Come innovare e promuovere la tua ospitalità puntando sull'eco-sostenibilità per attrarre nuovi ospiti e salvare il pianeta. | Simone Riccardi, Ecobnb | sala del Tempio 1 piano terra |
| | Come usare il marketing online e offline per un business a prova di crisi. Strategie per ripartire e oltre nel food & beverage. | Diego Cortes, Gambero Rosso International, Elephant Consulting Group | sala del Tempio 2 piano terra |
| | Costruire relazioni: le digital PR nel settore dell'ospitalità. Come ridisegnare i confini dell'influencer marketing e ottenere risultati misurabili per il tuo business. | Nadia Stacchiotti, Xplace | sala della Marina primo piano |
|  | Post Covid. Trends and high net individual client behavior. | Filip Boyen, Forbes Travel Guide | sala del Ponte primo piano |
| | Coaching al ristorante. Come conquistare il cliente: comunicazione e strumenti innovativi. | Fabrizio Parravani, Ristorazione Emotiva | sala del Borgo primo piano |
| | Come comunicare con i video. 4 tecniche vincenti per realizzare video coinvolgenti che attraggono e seducano la tua clientela. | Chiara Alzati, Public Speaking Trainer & Coach | sala del Parco primo piano |
| | Le persone come vero acceleratore di un business. Networking, community, relazioni: la mia esperienza, dalla Sicilia fino a Londra e a Milano, a 21 anni. | Riccardo Russo, Startup Geeks | sala del Lavatoio primo piano |
|  | Quando un prodotto family di qualità è in grado di fare destinazione al mare. Meridiana Family & Nature Hotel e Albergo dell'Orso Bo, due casi di successo ambasciatori di Italy Family Hotels. | Cristina Zaffi, Meridiana Family & Nature Hotel Gianni Bellagamba, Albergo dell'Orso Bo | sala del Porto primo piano |
| | Contactless stay e tecnologia: un binomio vincente! Come la tecnologia aiuta a gestire l'accoglienza a distanza, garantendo la miglior esperienza di soggiorno agli ospiti. | Alessia Stevanato, RoomRaccoon | sala dell'Orologio primo piano |
| | Design, sicurezza e acustica. Come garantire massimo comfort, protezione e tranquillità in albergo. L'innovazione di produzione e la nuova frontiera dell'abbattimento acustico nelle porte tagliafuoco. | Federico Blanco, Dierre | sala del Faro primo piano |
| | Sicurezza firmata arcobaleno. Le garanzie certificate degli hotel gay friendly. | Alessio Virgili, Sonders and Beach Italy | sala dei Bastioni primo piano |
| | Turismo accessibile: quando la responsabilità sociale incontra il business. Il 25% dei viaggiatori ha esigenze speciali: sei in grado di soddisfarle? Scopri come guadagnare credibilità, ampliando il tuo business. | William Del Negro, Willeasy | sala dello Squero primo piano |
| | Tutto sotto controllo. Il tuo hotel a portata di click: l'ospite prenota il ristorante, comanda la domotica, scopre tutti i servizi. | Valentina Rossi, Aetherna | sala della Vecchia Pescheria primo piano |

| | TITOLO INTERVENTO | RELATORE E AZIENDA | SALA |
|--|---|--|--|
| | Squadre vincenti. La metafora delle Freccie Tricolori: cosa vuol dire essere un team vincente nell'ospitalità. | Leonardo Milani, Mental Trainer Freccie Tricolori, Istituto di psicologia del benessere | sala dell'Arengo primo piano |
| welevel. ACADEMY | Hotel Marketing 2021: dove, come e quanto investire per la ripartenza del turismo. Strategie, metodi e strumenti per definire il piano degli investimenti nel marketing digitale dell'hotel nel 2021. | Armando Travaglini, Digital Marketing Turistico | sala dell'Arco piano terra |
| | Quando il gioco si fa duro i dati cominciano a giocare. I dati sono per il tuo hotel un patrimonio: misurarli, aggregarli, confrontarli in modo facile è un enorme vantaggio competitivo. | Italo Paltrinieri, 5 stelle* | sala del Tempio 1 piano terra |
| | Transumanesimo e hospitality. Valutazioni etiche sulle tecnologie del futuro. | Simone Puerto, Travel Singularity | sala del Tempio 2 piano terra |
| | Tra Excel e A.I. c'è di mezzo... la decisione della tariffa deve essere umana o digitale? L'uso della tecnologia per la gestione del prezzo di vendita corre sempre di più, ma si può far decidere solo alla macchina? | Vito D'Amico, MyForecast | sala della Marina primo piano |
|  | So what. What makes you relevant? What is your purpose? What do you do to deliver meaningful experiences? | Andrè Wiringa, Start Reverse | sala del Ponte primo piano |
| | L'ospite di oggi... cosa cerca veramente? Come progettare nuovi hotel e offrire nuove esperienze di valore. | Matteo Bonfante, Bonfante Interior Contractor | sala del Borgo primo piano |
| | Il modello di outsourcing del futuro. Politiche di pricing e partnership di successo per crescere e migliorare le potenzialità ricettive. | Sara Abdel, Hotel Dei Cavalieri, Hotel The Square, Sefora Rosa, Place & People Hub per Playhotel Next | sala del Parco primo piano |
| | Un maître di distanza. Una storia, un po' di pepe e tanto sorriso. | Erica Ciravegna, Ristorante Guido | sala del Lavatoio primo piano |
|  | Quando un prodotto family di qualità è in grado di fare destinazione in montagna. Mirtillo Rosso Family Hotel e La Grotta My Time Hotel, due casi di successo ambasciatori di Italy Family Hotels. | Stefano Cerutti, Mirtillo Rosso Family Hotel Alberto e Carlotta Boschetti, La Grotta My Time Hotel | sala del Porto primo piano |
| | Budget, marketing plan e social media. Gli ingredienti per il Revenue del futuro. Come l'integrazione di più strumenti diversi può portare l'hotel a una strategia di successo. | Martina Manescalchi, Teamwork Emanuele Mansueti, Hotelperformance | sala dell'Orologio primo piano |
| | Strategie di marketing always-on per il futuro. La stagionalità non esiste più ed è necessario promuovere il proprio brand sempre, grazie ai Big Data. | Michele Franzon, Sojern | sala del Faro primo piano |
| | Zero touch hotel, smartphone tuttofare e tecnologie per coccolare l'ospite, come prima, più di prima. La tecnologia per la ripresa: sicurezza e comfort per l'ospite, risparmio e controllo delle risorse per il gestore. | Federico Zucca, STS Hotel | sala dei Bastioni primo piano |
| | Il restyling dell'hotel negli anni. Preservare lo stile, rispettare i budget e aumentare il fatturato. L'Hotel De La Ville di Riccione si racconta. | Ilaria Catozzi, Randomdesign | sala dello Squero primo piano |
| | Hotel openings: gli errori da evitare. Già ieri pensare a domani: priorità, decisioni e tempi. | Alex Markovic, Mind Round | sala della Vecchia Pescheria primo piano |



| | TITOLO INTERVENTO | RELATORE E AZIENDA | SALA |
|--|---|--|---|
| | Facebook Ads per il turismo: 5 consigli pratici da applicare subito. Strumenti e strategie per acquisire contatti e clienti tramite le Facebook Ads. | Veronica Gentili, Glisco Marketing | sala dell'Arengo primo piano |
|  | Recensioni di ordinaria follia: come riprendersi la propria - buona - reputazione. Rimborsi negati, voucher non graditi, buoni vacanza mal gestiti hanno inasprito gli animi di clienti e gestori. Come riconquistare una buona visibilità online ripartendo dalla reputazione? | Marzia Baislak, Qualitando | sala dell'Arco piano terra |
| | Al mio segnale, scatenate l'inferno. Le 5 certezze della comunicazione in hotel per un 2021 da gladiatori. | Melissa Vitiello, in3pida | sala del Tempio 1 piano terra |
| | Google Travel. Cambiamenti di scenario e di strategie nella distribuzione elettronica di camere nell'epoca del Covid. | Andrea Delfini, Piergiorgio Schirru, Blastness | Prima parte sala del Tempio 2 piano terra |
| | RinnovarSI: la trasformazione digitale in hotel. 5 motivi e 5 vantaggi dei gestionali in cloud, per te e per i tuoi clienti. | Alessandro Calligaris, Serenissima Informatica | sala della Marina primo piano |
|  | Hotel design reflecting current changes in the society. The challenge of creating hotels that allow an authentic stillness in the most inherently transient of interior spaces. | Peter Joehnk, Corinna Kretshmar-Joehnk, JOI-Design | sala del Ponte primo piano |
| | Vendere servizi aggiuntivi, deliziare gli ospiti e raddoppiare le recensioni automaticamente. Whatsapp, chatbot, mail: come sfruttarli per vendere servizi ancillari, aumentare la soddisfazione degli ospiti e scalare le classifiche dei portali. | Luca Fronzoni, Wi-Fi Hotel | sala del Borgo primo piano |
| | Business Intelligence con dati marketing e Revenue in un'unica piattaforma. Analisi approfondita dei dati per creare una strategia integrata e ottimizzare le performance. | Bruno Strati, Edoardo Caldari, HotelPro360 per Octorate Michele Grazioli, Where I Go per Octorate Lorenzo Lella, Octorate | sala del Parco primo piano |
| | Un nuovo leader in albergo. L'evoluzione del direttore d'albergo attraverso le nuove generazioni e le nuove esigenze del cliente. | Claudio Ceccherelli, Park Hyatt Paris-Vendôme | sala del Lavatoio primo piano |
|  | 2021: cambia ancora tutto? Errori da evitare per non perdere turismo family. | Gianluca Tonti, Area38 | sala del Porto primo piano |
| | Consigli sull'igiene nel settore Horeca per recensioni 5 stelle. I bagni sono la vetrina degli standard igienici della tua attività. Punto primo: evitare di diffondere batteri! | Roberto Berardi, European Tissue Symposium | sala dell'Orologio primo piano |
| | La rivoluzione dei sistemi di pagamento integrati con il tuo gestionale. PSD2: i sistemi di pagamento che automatizzano la gestione delle prenotazioni alberghiere, dalla pre-autorizzazione all'incasso. | Alessandro Bartolucci, BeSafe Rate | sala del Faro primo piano |
| | Soluzioni innovative per incrementare il fatturato di hotel e ristoranti. E-commerce, menu digitale, prenotazioni: idee e nuovi strumenti per crescere in un mercato che è cambiato. | Gianfranco Chiaretta, NetToHotel | sala dei Bastioni primo piano |
| | Google, Revenue, brand reputation: strategie e opportunità durante l'emergenza. Il tuo piano di marketing è ordinario o straordinario? Non farti trovare impreparato. | Fabrizio Pirani, Omnigraf | sala dello Squero primo piano |
| | Ospitalità Natura. Il nuovo network per il turismo eco-sostenibile. | Casto Iannotta, Ospitalità Natura Andrea Agazzani, Teamwork | sala della Vecchia Pescheria primo piano |

**12.30 / 13.00**

| | TITOLO INTERVENTO | RELATORE E AZIENDA | SALA |
|----------------------------|--|---|---|
| | L'importanza delle cose inutili. La sostenibile leggerezza di un albergatore. | Michil Costa, Hotel La Perla, Berghotel Ladinia, Albergo Posta Marcucci | sala dell'Arengo primo piano |
| welevel. ACADEMY | La ricerca del talento. Cosa ho imparato dai Pink Floyd. | Giancarlo Carniani, ToFlorence Hotels | sala dell'Arco piano terra |
| | Revenue & Digital Marketing. Come trasformare una crisi in opportunità. | Giovanni Derosas, Marco Palombini, HRM Consulting | sala del Tempio 1 piano terra |
| | Google Travel. Cambiamenti di scenario e di strategie nella distribuzione elettronica di camere nell'epoca del Covid. | Andrea Delfini, Piergiorgio Schirru, Blastness | } Seconda parte sala del Tempio 2 piano terra |
| | Foodservice e hospitality. Convergence e opportunità per la redditività e l'operatività delle cucine delle strutture alberghiere nel prossimo biennio. | Michele Ardoni, Dynamic Food Brands | |
| | Excellence in service through people. A Might or a Necessity. | Alain Najar, École hôtelière de Lausanne | sala del Ponte primo piano |
| | Please restore the room: quando il cliente vorrebbe dirtelo. Tutto quello che hai davanti agli occhi ogni giorno, ma che solo il tuo ospite riesce a vedere davvero. | Andrea Fratta, VL Home | sala del Borgo primo piano |
| | Prospettive e tecnologie per l'ospitalità del futuro. Incontri ad alta velocità. | Vinicio Borsi, Playhotel Next | sala del Parco primo piano |
| | Addio email, benvenuti in chat! I nuovi strumenti per migliorare la gestione operativa e la soddisfazione degli ospiti. | Diego Roggero, Portrait Firenze Hotel | sala del Lavatoio primo piano |
| | Trend e prospettive del cicloturismo. Come sfruttare i propri dati online per far crescere il business. I dati sono il carburante. Se vuoi far crescere il tuo business in maniera sostenibile non puoi prescindere dall'analisi dei dati. | Alice Marmorini, Area38 | sala del Porto primo piano |
| | Facciamo i conti. Le esperienze degli albergatori che hanno ridotto i costi scegliendo l'innovazione. | Marco Di Prima, HOTELCUBE | sala dell'Orologio primo piano |
| | Strumenti per rivoluzionare la gestione alberghiera. Come la digitalizzazione rende più facile la comunicazione interna e il lavoro operativo. | Alexandra Becker, hotelkit | sala del Faro primo piano |
| | Progetti e sistemi di climatizzazione con tecnologie all'avanguardia per hotel. Il mix perfetto di un'applicazione reale che assicura il massimo comfort degli ospiti, la sostenibilità economica e ambientale. | Andrea Schettino, Toshiba Italia Multiclisma | sala dei Bastioni primo piano |
| | Turismo e sostenibilità. Il caso di Ospitalità Natura: come diventare un albergo eco-bio. | Fausto Iori, NaturaSi Casto Iannotta, Ospitalità Natura | sala dello Squero primo piano |
| | Il mercato dell'ospitalità si prepara alla ripartenza grazie alla vendita diretta. Scopri i nuovi strumenti di Google e le potenzialità del Social Advertising a supporto del business degli hotel. | Alessandra Favaretto, Fabio Murachelli, Nozio | sala della Vecchia Pescheria primo piano |



PAUSA PRANZO 13.00 / 14.00



14.00 / 14.30

| | TITOLO INTERVENTO | RELATORE E AZIENDA | SALA |
|--|---|--|----------------------------------|
| | La ripartenza nel settore dei viaggi. Come ridare fiducia ai viaggiatori. | Sandro Gargiulo, Travelport | sala dell'Arengo primo piano |
| | I mille e uno giorni del tacchino. Ovvero della fragilità dell'industria dell'ospitalità. | Mirko Lalli, The Data Appeal Company | sala dell'Arco piano terra |
| | Professione Housekeeper: il laboratorio del pulito. L'arte di saper accogliere in sicurezza. | Margherita Zambuco, Associazione Italiana Housekeeper | sala del Tempio 1 piano terra |
| | La ristorazione in hotel, un'opportunità unica. Il successo in 6 step. | Dario Laurenzi, Laurenzi Consulting | sala del Tempio 2 piano terra |
| | Fare comunicazione in tempo di crisi: prepararsi al peggio, reagire al meglio. Siamo pronti a gestire la comunicazione della prossima crisi del turismo? Ecco cosa ci ha insegnato il Covid. | Domenico Palladino, Qualitytravel.it | sala della Marina primo piano |
| | Acquisire mercato grazie a igiene ed ecologia. Catalizzare la clientela valorizzando la sicurezza e l'eco-sostenibilità, senza snaturare il concetto di ospitalità. | Luca Cossu, Perpulire | sala del Ponte primo piano |
| | Realizzare una spa straordinaria. Come la tecnologia della spa aiuta a distinguersi, per generare Revenue. | Blerina Memko, Stenal | sala del Borgo primo piano |
| | Interior Design e comunicazione. Il business dell'hospitality vince in 3 mosse. | Alessandro Muzzarelli, Simone Goffo, Contract Lab | sala del Parco primo piano |
| | La sfida in hotel. Risultati eccellenti in condizioni estreme. | Sara Abdel, Hotel Dei Cavalieri, Hotel The Square | sala del Lavatoio primo piano |
| | Come si diventa il 1° family hotel della propria località. Scopri il segreto per trasformare un hotel qualsiasi in un riferimento nella sua categoria. | Andrea Messinese, Stigma Hospitality | sala del Porto primo piano |
| Innovare nel mondo del food. Le regole per avere successo. | Carlo Meo, Marketing & Trade | sala dell'Orologio primo piano | |
| Lo stato dell'Advertising online. L'ascesa del display nel mondo dei Meta. | Alberto Bisetto, D-Edge | sala del Faro primo piano | |
| Oltre il self check-in! Realizzare una corsia preferenziale per i tuoi ospiti: tecnologia e automazione a supporto della reception. | Damiano Pedron, Aitech | sala dei Bastioni primo piano | |
| L'innovazione incontra l'hospitality. Le soluzioni Samsung per il tuo business. | Simone Burgio, Samsung | sala dello Squero primo piano | |
| Turismo e finanza. Come si è arrivati alla prima quotazione in borsa di una catena di gestione alberghiera. | Mattia Casadio, CHTL | sala della Vecchia Pescheria primo piano | |

**15.00 / 15.30**

| | TITOLO INTERVENTO | RELATORE E AZIENDA | SALA |
|--|--|---|-----------------------------------|
|  | Come si valuta la qualità di un albergo. I 3 fattori principali che determinano la qualità degli hotel e i nuovi parametri di valutazione in tempi di Covid. | Gianna Illari, Condé Nast Johansens | sala dell'Arengo primo piano |
| | Nuova normalità e Revenue Management. Quali nuovi dati devo imparare a tracciare e analizzare? La nuova normalità impone un approccio analitico diverso e il Revenue Management deve adeguarsi ai cambiamenti. | Vito D'Amico, MyForecast | sala dell'Arco piano terra |
| | Ristorazione d'albergo 4.0: work different. Tecniche avanzate di efficienza, valorizzazione e autenticità per una ristorazione di successo. | Oscar Cavallera, Food & Beverage Advisor | sala del Tempio 1 piano terra |
| | Ripartire insieme a Booking.com Suggerimenti e dati per aiutare la tua struttura ad approfittare al meglio della nuova domanda. | Alberto Yates, Booking.com | sala del Tempio 2 piano terra |
| | Home staging in hotel. 10 preziose dritte per emozionare il cliente e moltiplicare le prenotazioni. | Mirna Casadei, home stager | sala della Marina primo piano |
| | Il personal branding nel mondo turistico. Umanizzare l'hospitality per differenziarsi sul mercato. | Gianluca Lo Stimolo, Stand Out | sala del Ponte primo piano |
| | Zero concorrenza! Istruzioni per rendere l'hotel unico agli occhi del cliente e vendere a un prezzo più alto. | Giuseppe Picano, Italia Meeting | sala del Borgo primo piano |
| | Tecnologie per costruire esperienze memorabili. Come gestire l'esperienza del cliente dalla prenotazione al post check-out per trarre il massimo ricavo da ogni soggiorno. | Marco Nanni, Passepartout | sala del Parco primo piano |
| | Paris mon amour. Dalle relazioni pubbliche all'hôtellerie di lusso: il mio percorso. | Fabio Serafino, Le Cinq Codet | sala del Lavatoio primo piano |
| | Fabilia Hotels & Resorts: dall'intuizione, al prodotto, alla quotazione. La catena alberghiera quotata in borsa presenta i piani per il futuro e lancia il brand in franchising per il mercato alberghiero famiglie con bambini. | Mattia Bastoni, Fabilia Hotels & Resorts | sala del Porto primo piano |
| | Gli scenari della distribuzione nell'era post pandemica. Analisi dei dati raccolti dal channel manager dopo il lockdown per una gestione efficace dei canali di vendita. | Silvia Gualano, RoomCloud | sala dell'Orologio primo piano |
| | Riscrivere il tuo stile di ospitalità. Neuroscienze al servizio dell'ospitalità. Come valorizzare l'essenza della tua struttura turistica e comunicare accoglienza a 360°. | Elena Brogгинi, Ebi Consulting Rosalia Codogni, medico, sociologa, coach | sala del Faro primo piano |
| | L'ingegneria ti mette le ali. Come l'industria del ben costruire può contribuire al rilancio del settore hospitality. | Antonio Asquino, GPA Works | sala dei Bastioni primo piano |
| | Hotel Design. Le nuove tendenze. | Alessia Galimberti, Galimberti Studio | sala dello Squero primo piano |
| Turismo accessibile. Oltre l'ovvio. | Riccardo Cocco Format - Ospitalità d'Autore | sala della Vecchia Pescheria primo piano | |

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

| | TITOLO INTERVENTO | RELATORE E AZIENDA | SALA |
|----------------------------|---|---|--|
| | Alberghi e OTA. Come disintermediare e vivere felici. | Renato Andreoletti, Hotel Domani Nicola Sicher, Pineta Hotels Alberto Pangrazzi, Chalet al Foss Antonio Scolari, ComunicAzione | sala dell'Arengo primo piano |
| wellevel ACADEMY | La strategia definitiva per vendere camere su Facebook. Il giusto funnel di vendita, partendo dai social media. | Matteo Toresani, Giada Galbignani, Social Hospitality | sala dell'Arco piano terra |
| | Come far decollare i tuoi profili con il Social Media Marketing. Un compendio di consigli, strategie e case history per rendere magnetici i tuoi profili aziendali di Facebook e Instagram. | Diletta Belgotti, Social Media Manager | sala del Tempio 1 piano terra |
| | Dal tribunale fallimentare a Wallpaper*: la rinascita del The Box Hotel. Come trasformare un fallimento in una case history di successo rispettando il budget. | Alfredo Monetti, The Box Hotel, Hospitality Mood | sala del Tempio 2 piano terra |
| | Distinguere per distinguersi: l'housekeeping come valore. Procedure interpretate o interpreti di nuove dinamiche post Covid. | Enza Roberto, Fivestars | sala della Marina primo piano |
| | Come la felicità delle persone incrementa il tuo RevpaR. Benessere e fatturato: una sfida per un albergo visionario e coraggioso che trasforma la felicità in un nuovo vantaggio competitivo. | Monica Montini, RevpaH - Revenue per Available Happiness | sala del Ponte primo piano |
| | Da ristoratore a imprenditore. Attrai i migliori talenti nel tuo ristorante. | Emiliano Citi, RistoBusiness | sala del Borgo primo piano |
| | Come dare identità al benessere. Le applicazioni nelle strutture leisure, bleisure e business. | Paolo Tranquillini, Starpool | sala del Parco primo piano |
| | L'ospitalità è passione. Un'ambizione cominciata quando avevo 6 anni. | Licinio Garavaglia, Aman Venice | sala del Lavatoio primo piano |
| | Lo sport in valigia. Il turismo sportivo in Emilia Romagna. | Emanuele Burioni, APT Servizi Emilia Romagna | sala del Porto primo piano |
| | I see the future and it works, for many but not for all. Conversazioni sul futuro. | Giovanna Manzi, BWH Hotel Group Italia Giancarlo Carniani, ToFlorence Hotels Mirko Lalli, The Data Appeal Company | sala dell'Orologio primo piano |
| | La vera ricetta per la ripartenza? Franchising alberghiero! Scopri gli ingredienti giusti per prosperare anche nello scenario inedito che la ricettività si trova ad affrontare. | Fabrizio Gaggio, Gruppo UNA | sala del Faro primo piano |
| | Estrarre valore dagli asset alberghieri: un approccio ragionato al real estate ricettivo. In occasione della pubblicazione del libro Hotel Investment & Valuation. | Fabrizio Trimarchi, Hotel Seeker Giacomo Morri, SDA Bocconi | sala dei Bastioni primo piano |
| | Il marketing LGBT+ in valigia: 5 consigli utili per chi vuole ripartire. Come il segmento LGBT+ potrà supportare il turismo sostenibile nell'era post Covid. | Giuseppe Giulio, Gay Friendly Italy | sala dello Squero primo piano |
| | Fare più profitto ottimizzando il bilanciamento ricavi e costi. Come un evento molto negativo può tramutarsi in maggiori profitti per la tua struttura. | Andrea D'Angelo, Teamwork, Fabrizio La Volpe, Hotelperformance | sala della Vecchia Pescheria primo piano |

🕒 17.00 / 17.30

| | TITOLO INTERVENTO | RELATORE E AZIENDA | SALA |
|--|--|---|---|
|  | Una catena alberghiera di successo in Italia. Come svilupparla. | Renato Andreoletti, Hotel Domani Luca Boccato, HNH Hospitality Damiano De Crescenzo, Sofia Gioia Vedani, Planetaria Hotels | sala dell'Arengo primo piano |
| | Ripensare prodotto e modello di business per le nuove esigenze degli ospiti. Come aggiornare prodotto e servizi del tuo hotel per essere ancora più attraente. | Nicola Delvecchio, Teamwork | sala dell'Arco piano terra |
| | Come si evolve la ristorazione in hotel. Dai fasti del passato alle nuove opportunità: esempi e risultati. | Luigi Franchi, Sala & Cucina | sala del Tempio 1 piano terra |
| | Il modello extralberghiero per la ripartenza economica dell'Italia. Come possiamo generare benessere per le comunità facendo leva sulla cultura e le risorse presenti sul territorio. | Danilo Beltrante, Vivere di Turismo Business School | sala del Tempio 2 piano terra |
| | Scrivere facile o scrivere semplice? La relazione con gli ospiti comincia dalle parole che scegli. | Maria Antonietta Pelliccioni, Teamwork | sala della Marina primo piano |
| | Non c'è Revenue senza marketing. L'equilibrio necessario tra prezzo e visibilità. | Lorenzo Cesarotto, Hotelperformance | sala del Ponte primo piano |
| | Biohotel rigenerativi: la nuova frontiera del benessere. La progettazione umanocentrica negli hotel: biofilia e design sensoriale per realizzare contenitori di vita esperienziali a energia zero. | Mirko Taglietti, Aktivhaus - Gruppo Nexlogic | sala del Borgo primo piano |
| | L'ospitalità 4.0 Come creare una strategia di successo per il tuo hotel. | Luca Migliavacca, Sysdat Turismo | sala del Parco primo piano |
| | Eccellenza nell'hôtellerie. L'otto di San Tommaso. | Roberta Possenti, Preferred Hotels & Resorts | sala del Lavatoio primo piano |
| | Open-house hotel. Il LUGANODANTE come nuovo hotspot urbano. | Giovanni Franceschelli, Rizoma Architetture Marco Pignocchi, Hospitality Project Carlo Fontana, LUGANODANTE | sala del Porto primo piano |
| | La spa di successo. Come collegare l'accoglienza e la ristorazione al benessere. | Marco Adriano, Comfort Zone | sala dell'Orologio primo piano |
| | LinkedIn efficace. Consigli pratici per avere un profilo funzionale all'interno di LinkedIn. | Daniele Manucci, Sales & LinkedIn Trainer | sala del Faro primo piano |
| | Gli incontri del signor Hotel. Arrivare al futuro attraverso 5 nuovi passaggi fondamentali. | Elisa Latronico, Progetto Bianco | sala dei Bastioni primo piano |
| | Ospitalia, il Rinascimento dell'ospitalità italiana. Stile e bellezza: azioni concrete per lo sviluppo dei territori. | Federico Samaden, Istituto formazione professionale alberghiero di Rovereto e Levico Terme | sala dello Squero primo piano |
| | Skal Club International. Il network dei professionisti del turismo. | Antonio Percario, Tito Livio Mongelli, Armando Ballarin, Skal Club International | sala della Vecchia Pescheria primo piano |

🕒 18.00 / 18.30

| | EVENTO | DESCRIZIONE | SALA |
|--|--|--|-------------------------------|
| | Saluto finale. | Interviene Giorgio Palmucci, presidente ENIT | sala del Tempio 2 piano terra |
|  | Hospitality Social Awards 2020. | I premi per le eccellenze del social media marketing nel turismo e nell'ospitalità | sala del Tempio 2 piano terra |
|  | Village for All Awards 2020. | I premi per la migliore Ospitalità Accessibile Internazionale | sala del Borgo primo piano |
| | Grand Hotel Calciomercato. | Intervista a Gianluca Di Marzio, telecronista Sky Sport | ingresso A piano terra |
| | Il coraggio di dire io e di rimettersi in gioco. | Dialogo ed esperienze a cura di Cdo Turismo | sala dell'Arco piano terra |



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 breakfast del futuro. Nuove opportunità e tendenze, dal servizio all'esperienza dell'ospite. | Gaetano Barbuto, Teamwork |
| 10.30 / 11.00 | Il breakfast dall'albergo business all'hotel di lusso. Come creare una colazione per ogni esigenza e ospite. | Andrea Ribaldone, AR Consulting |
| 11.30 / 12.00 | Il breakfast a modo mio. Personalizza, ricava e gestisci i costi. | Massimo Porzio, Il San Pietro di Positano |
| 12.30 / 13.00 | Breakfast: l'ospitalità comincia dal mattino. Qualità e offerta, binomio imprescindibile. | Roberto Rinaldini, Rinaldini Pastry |
| 14.00 / 14.30 | Breakfast: cosa abbiamo imparato dopo la riapertura post Covid. Perché da questa esperienza è possibile e doveroso trarre insegnamenti per il futuro. | Gabriele Frongia, Plaza Hotel Lucchesi |
| 15.00 / 15.30 | Contatto visivo, approccio e capacità del barista. Formazione e comunicazione al banco bar nell'epoca delle mascherine. | Eddy Righi, Pascucci |
| 16.00 / 16.30 | Breakfast a 5 stelle: un'esperienza gourmet. La prima colazione come il servizio di un ristorante, dalle 7 alle 12, ogni mattina, per 365 giorni all'anno. | Claudio Di Bernardo, Grand Hotel Rimini |
| 17.00 / 17.30 | La qualità dei prodotti al breakfast. La prima colazione secondo me. | Paolo Teverini, Ristorante Paolo Teverini, Hotel Tosco Romagnolo |



ARENA RISORSE UMANE - piano terra

| ORARIO | TITOLO INTERVENTO | RELATORE E AZIENDA |
|---------------|---|---|
| 9.30 / 10.00 | Come diventare leader EPICI. Come ispirare, motivare e far crescere il tuo staff. | Alessandra Belluomini, Teamwork |
| 10.30 / 11.00 | Turismo e talenti 2020: i risultati dell'indagine nazionale. Valori, comportamenti organizzativi e aspettative delle persone che fanno ospitalità in Italia nel post lockdown. | Giuseppe Giaccardi, Studio Giaccardi & Associati |
| 11.30 / 12.00 | Forma i tuoi collaboratori a costo zero! Le opportunità dei fondi interprofessionali per la formazione continua: dalla scelta del fondo più adatto alle tue esigenze fino al rimborso delle spese. | Michela Tuia, Ti.Emme. consulting |
| 12.30 / 13.00 | We.Grow Come scoprire, motivare e far crescere i talenti all'interno del tuo team. | Antonio Miano, welevel.academy |
| 14.00 / 14.30 | Rilanciare l'impresa alberghiera attraverso le persone: organizzazione, digitalizzazione, evoluzione. Stimoli all'azione nella testimonianza di Edoardo Dal Negro, Digital & Distribution Hospitality Expert. | Edvige della Torre, EDWI HR |
| 15.00 / 15.30 | Welfare aziendale per attrarre e fidelizzare i collaboratori tra servizi e rimborsi spese. 10 consigli per un piano welfare efficace. | Luca Martini, Studio Martini |
| 16.00 / 16.30 | Il futuro della Leadership. Da egosistema a ecosistema: nuove organizzazioni e nuovi team. | Monica Paliaga, 2BHAPPY |
| 17.00 / 17.30 | Quando l'etica paga (... e vende). Pratiche innovative per monitorare le performance dei tuoi collaboratori, ridurre il turnover e innalzare la tua brand reputation. | Luca Carrai, Ethicjobs |



ARENA DESIGN - piano terra

| ORARIO | TITOLO INTERVENTO | RELATORE E AZIENDA |
|---------------|--|--|
| 9.30 / 10.00 | Come rilanciare l'offerta di benessere nell'era post Covid. È nata la mindfulness per l'hotel. Il perché di un fenomeno mondiale: costi, benefici, come fare per averla. | Massimo Mussapi, Studio Massimo Mussapi |
| 10.30 / 11.00 | Rigenerare il ricettivo. Nuove tipologie di strutture per l'accoglienza. | Massimo Iosa Ghini, Iosa Ghini Associati |
| 11.30 / 12.00 | Come progettare la spa in hotel. E renderla il fattore trainante per il successo della struttura. | Sergio Bizzarro, Studio Bizzarro & Partners |
| 12.30 / 13.00 | Now, next, never. Ora, poi, mai. | Teresa Sapey, Teresa Sapey + Partners |
| 14.00 / 14.30 | M.I.C.E. Making Involving Connected Experiences. Business Venues e MICE: luoghi dell'esperienza per stimolare sinergie e connessioni fisiche e digitali. | Giulia Bigaro, Il Prisma |
| 15.00 / 15.30 | Ospitalità e benessere. Il total wellness come filosofia vincente per il settore ricettivo. | Alberto Apostoli, Studio Apostoli |
| 16.00 / 16.30 | Dal camping al glamping. Evoluzione e tendenze del design per il turismo all'aria aperta. | Elena Ogna, A4Idea |
| 17.00 / 17.30 | Destination ed Experience design per l'hospitality. Come progettare un'esperienza unica, integrata e coerente, dalla customer journey all'interior design. | Francesca Vittori, Design Group Italia |



ARENA REVENUE MANAGEMENT - piano terra

| ORARIO | TITOLO INTERVENTO | RELATORE E AZIENDA |
|---------------|---|--|
| 9.30 / 10.20 | Il ruolo del revenue manager, degli RMS e della formazione. RevTalk moderato da Emanuele Nardin, Hotelperformance. | Bruno Strati, HotelPro360 Fabio Badolato, GT Revenue Massimo Fresu, Mentefredda Alessandro Caraceni, Hotels Doctors Damiano Zennaro, IDeaS |
| 10.30 / 11.20 | CRM a confronto. RevTalk moderato da Marco Volpe, Edita. | Hoteldoor Booking Expert Mr PRENO Booking Designer ReGuest |
| 11.30 / 12.10 | RMS senza censura: MyForecast. Intervista di Emanuele Mansueti, Hotelperformance. | Vito D'Amico, MyForecast |
| 12.30 / 13.15 | La distribuzione e il futuro dei Booking Engine. RevTalk moderato da Lorenzo Cesarotto, Hotelperformance. | Alberto Bisetto, D-Edge Alberto Recanatesi, BookAssist Marco D'Amore, Ermes Hotels Michele Ferrato, Nozio Valerio Cisternino, Triptease |
| 14.00 / 14.50 | Come sarà il PMS del futuro. RevTalk moderato da Fabrizio La Volpe, Hotelperformance. | Francesco Fuschillo, Passepartout Marco Mari, 5 stelle* Fabio Di Prima, HOTELCUBE Marco Matarazzi, Slope |
| 15.00 / 15.50 | Brand Reputation System a confronto. RevTalk moderato da Marco Volpe, Edita. | Qualitando Spotty Wi-Fi Oscar Wi-Fi The Data Appeal Company Wi-Fi Hotel |
| 16.00 / 16.40 | RMS senza censura: Sinapsi. Intervista di Emanuele Mansueti, Hotelperformance. | Filippo Battiti, Ciaomanager |
| 17.00 / 17.50 | Ancillary Revenue, Up selling, Cross selling: futuro o passato del Revenue Management? RevTalk moderato da Emanuele Nardin, Hotelperformance. | Carlo Fontana, Hoxell Maurizio Mischi, Ancillary Guru Francesco Borghetti, Hoteldoor Emilio De Risi, Scrollidea |



ARENA HOUSEKEEPING - piano terra

| ORARIO | TITOLO INTERVENTO | RELATORE E AZIENDA |
|--|--|--|
| 9.30 / 10.00 | Il reparto ai piani. I professionisti invisibili a garanzia dell'igiene del tuo hotel. | Barbara Luvero, Housekeeping4you Brunella Bruno, governante |
| 10.00 / 10.30 | Biancheria e sistema letto. Dotazione, inventario, garanzie, certificazioni, selezione e impatto ambientale. | Fabrizio Famularo, Orio Team Stefano Mazzaron, Zanolo |
| 10.30 / 11.00 | Gestione della biancheria, office e sicurezza sul lavoro. Organizzazione dell'office, carrelli ed ergonomia, sicurezza e DPI. | Brunella Bruno, governante Franco Silvestrin, IPC Wladymiro Wysocki, SAF Consulting |
| 11.00 / 11.15 | Vestizione del letto e divise del personale. Dimostrazione dal vivo. | Mara Zanni, Mara abbigliamento |
| 11.15 / 11.45 | Pulizia ordinaria, disinfezione e igienizzazione di 1° grado. Prodotti e attrezzature, dotazione, nanotecnologie, pavimenti e moquette, panni e disinfettanti. | Roberto Spaggiari, Ar-co Chimica Massimiliano Sandri, Eudorex Franco Silvestrin, IPC |
| 11.45 / 12.15 | Disinfezione e igienizzazione di 2° grado. Ozono, lavaggio e sanificazione di tessuti e materassi. | Oreste Rizzo, Andrea Bianco, Ozone Service |
| 12.15 / 12.30 | Trattamento delle canalizzazioni dell'aria. Pulizia e igienizzazione delle condotte e dei filtri con nanotecnologie. | Alberto Rigo, Panzeri |
| 12.30 / 12.45 | Supporto tecnologico. Apertura, controllo e consegna delle camere. | Massimiliano Barone, HoidaCloud |
| 12.45 / 13.00 | Perché l'outsourcing. Esigenze, vantaggi e opportunità della gestione in outsourcing del reparto housekeeping. | Stefano Radice, Blitz Blank |
| RIPETIZIONE INTERVENTI SESSIONE MATTINO | | |
| 14.00 / 14.30 | Il reparto ai piani. I professionisti invisibili a garanzia dell'igiene del tuo hotel. | Barbara Luvero, Housekeeping4you Brunella Bruno, governante |
| 14.30 / 15.00 | Biancheria e sistema letto. Dotazione, inventario, garanzie, certificazioni, selezione e impatto ambientale. | Fabrizio Famularo, Orio Team Stefano Mazzaron, Zanolo |
| 15.00 / 15.30 | Gestione della biancheria, office e sicurezza sul lavoro. Organizzazione dell'office, carrelli ed ergonomia, sicurezza e DPI. | Brunella Bruno, governante Franco Silvestrin, IPC Wladymiro Wysocki, SAF Consulting |
| 15.30 / 15.45 | Vestizione del letto e divise del personale. Dimostrazione dal vivo. | Mara Zanni, Mara abbigliamento |
| 15.45 / 16.30 | Pulizia ordinaria, disinfezione e igienizzazione di 1° grado. Prodotti e attrezzature, dotazione, nanotecnologie, pavimenti e moquette, panni e disinfettanti. | Roberto Spaggiari, Ar-co Chimica Massimiliano Sandri, Eudorex Franco Silvestrin, IPC |
| 16.30 / 17.00 | Disinfezione e igienizzazione di 2° grado. Ozono, lavaggio e sanificazione di tessuti e materassi. | Oreste Rizzo, Andrea Bianco, Ozone Service |
| 17.00 / 17.15 | Trattamento delle canalizzazioni dell'aria. Pulizia e igienizzazione delle condotte e dei filtri con nanotecnologie. | Alberto Rigo, Panzeri |
| 17.15 / 17.30 | Supporto tecnologico. Apertura, controllo e consegna delle camere. | Massimiliano Barone, HoidaCloud |
| 17.30 / 17.45 | Perché l'outsourcing. Esigenze, vantaggi e opportunità della gestione in outsourcing del reparto housekeeping. | Stefano Radice, Blitz Blank |



Ti aspettiamo alla prossima edizione 2021

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)