



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	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 attraggano 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
	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
	Vado a vivere in hotel. Hotel come residenza: non ospiti ma cittadini. Camere e spazi comuni per sentirsi a casa, liberi di abitare un futuro prossimo.	Giovanni Montessoro, Andrea Villani, giovannimontessorostudio dA	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	
	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	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
	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	
	Experience in the service through people. A Myth or a Necessity.	Alan 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
	Ospitalità digitale. Progetti per accelerare la ripresa del turismo.	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, Casadio HTL	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
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
Turismo accessibile. Oltre l'ovvio.	Riccardo Cocco Format - Ospitalità d'Autore	sala della Vecchia Pescheria primo piano



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
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
Come migliorare reattività ed efficienza, liberando tempo ed energie. Una volta si diceva: il pesce grande mangia il pesce piccolo. Oggi il pesce veloce mangia il pesce lento.	Roberta Sandri, SI Hotels	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
titolo da definire sottotitolo da definire	relatore da definire	sala della Vecchia Pescheria primo piano

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
Il mio futuro è sostenibile. La nuova era dell'hotel empatico post Covid.	Thomas Bialas, futurologo	sala della Marina primo piano
Welcome to Hotel Distribution 2.0 Come stanno evolvendo gli scenari della distribuzione e dell'intermediazione e quali sono le nuove opportunità attraverso un approccio direct-to-agent innovativo.	Enzo Aita, HyperGuest	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
	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
	Gran 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.	Sigurður Thorsteinsson, 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 Gabriele Gneri, Hotels Doctors Damiano Zennaro, IDeaS
10:30 - 11:20	CRM a confronto. RevTalk moderato da Marco Volpe, Edita.	Titanka BRG Communication Booking Designer Booking Expert
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, Marco Mari, 5 stelle* Fabio Di Prima, HOTELCUBE Edoardo Ridolfi, Slope
15:00 - 15:50	Brand Reputation System a confronto. RevTalk moderato da Marco Volpe, Edita.	Qualitando Spotty Wi-Fi Oscar Wi-Fi 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, LUGANODANTE Maurizio Mischi, Ancillary Guru Francesco Borghetti, BRG Communication 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	Outsourcing. sottotitolo da definire.	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	Outsourcing. sottotitolo da definire.	Stefano Radice, Blitz Blank