

Rimini. Al SIA Guest 2017, tecnologie, arredi, prodotti e alta formazione per fidelizzare la clientela alberghiera

scritto da Scenari Internazionali | 6 Ottobre 2017



RIMINI – SIA GUEST 2017 è l'appuntamento atteso dall'industria alberghiera per cogliere nuove spunti e tendenze. Dal 12 al 14 ottobre il Salone Internazionale dell'Accoglienza, organizzato da Italian Exhibition Group alla Fiera di Rimini in contemporanea con il 54° TTG Incontri (primo marketplace italiano B2B per il business turistico) e il 35° SUN (Salone internazionale dedicato al balneare, campeggi e outdoor) propone le nuove tecnologie, le innovazioni che cambiano gli alberghi e il concetto di ospitalità. All'inaugurazione, giovedì 12 alle , interverrà anche il ministro Dario Franceschini.

Fra le proposte più importanti, il progetto *Breakfast made in Italy*, che mira ad esaltare una delle proposte strategiche delle strutture ricettive, profondamente cambiato ma sempre più il biglietto da visita per attrarre e fidelizzare la clientela. Da qui l'idea di realizzare un'area trend che illustri ai visitatori come si è evoluto e come si evolverà il mondo della prima colazione. Il progetto *Breakfast made in*

Italy è promosso e organizzato dalla Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa (CNA) con il contributo del Ministero dello Sviluppo Economico e il supporto di ICE-Agenzia.

All'interno dell'area saranno inoltre esposti gli arredi e le *mise en place* (tovagliato, tazze, bicchieri, posateria, ecc.) così da raccontare come si evolvono le apparecchiature nelle sale colazioni, il tutto pensato per illustrare le tre diverse tipologie di *mise en place*. Attorno a questa installazione sarà realizzato un percorso di degustazione e uno di show cooking che presenteranno prodotti ed attrezzature per un "Breakfast made in Italy". Il progetto prevede il coordinamento di Roberto Corbelli, esperto di tendenze e la supervisione dell'architetto Giovanni Tommaso Garattoni, recente vincitore del compasso d'oro.

A completamento dell'area espositiva, un palinsesto di appuntamenti utili ad analizzare i cambiamenti socioculturali del mercato mondiale e nuovi approcci all'acquisto da parte di una clientela quali i cosiddetti 'baby boomers', 'millennials' e 'i-generation'. Non solo la domanda: anche il 'breakfast design' emergerà tramite percorsi, forme, colori, spazi e gestione dei flussi. Un'efficace e fidelizzante offerta passa anche per le conoscenze del personale, quindi spazio alla formazione scolastica innovativa, con elementi di arricchimento della proposta 'Colazione e salute', dal biologico al crudista, dalla natura ai segreti per iniziare bene la giornata con alimenti bio, gluten free e vegan.

Fonte: Italian Exhibition Group Spa