

VareseNews

In hotel pranzo e cena sono serviti grazie ai consigli degli esperti

Pubblicato: Lunedì 9 Ottobre 2017



La buona ospitalità si gusta anche a tavola: dopo il focus sui prodotti tipici dello scorso autunno e quello dedicato in primavera alla colazione, ora è la volta della ristorazione. Su questo punta l'attenzione un corso proposto da **Federalberghi Varese, in collaborazione con Gp.Studios e con il contributo dell'Ente Bilaterale Turismo**, in programma il prossimo 18 ottobre presso il Palace Grand Hotel di Varese.

La tendenza

La vera domanda di partenza è: come soddisfare palati esigenti e attirare nuovi clienti, grazie a menù attenti alle esigenze di tutti? Perché l'ospitalità per un albergo non si esaurisce in camera, ma prosegue anche al momento del pranzo e della cena, un capitolo che è sempre più considerato importante nel settore dell'accoglienza.

A dirlo sono anche i dati di tendenza che parlano del fenomeno della "nuova ristorazione" in hotel: una tendenza che a Milano si è consolidata sulla scia dell'effetto Expo e che ha visto crescere attenzione e cura per la cucina, diventata spesso punto di riferimento non solo per gli ospiti dell'hotel, ma anche per chi è in cerca di pranzi o cene di lavoro oppure di occasioni di svago. Lo sanno bene i tanti alberghi del nostro territorio che ben si posizionano in questo contesto e che conoscono anche l'importanza di stare al passo con i tempi.

In aula

Il ristorante dell'hotel si trasforma in uno spazio dove poter sperimentare nuove tendenze e proporre nuovi modelli, lasciandosi alle spalle elementi ormai obsoleti. E poi ancora ci sono una serie di accorgimenti pratici per la gestione degli aspetti legati al mercato, al marketing e alla comunicazione che oggi non possono essere più trascurati e sono importanti alla stregua di ciò che si mette nel piatto. Ecco allora la proposta di un intervento formativo che vedrà in aula diversi esperti: durante il corso, che avrà la durata di 8 ore, saranno analizzati non solo tendenze e modelli vincenti, ma anche aspetti legati al budget, agli sprechi e alla promozione.

Per Federalberghi Varese l'iniziativa si inserisce in un percorso più ampio relativo alla valorizzazione del food come elemento di qualità e di distinzione di strutture capaci di innovazione.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it