

AL RHEX DI RIMINI FIERA UN OSSERVATORIO SUGLI ASPETTI MANAGERIALI DELLA RISTORAZIONE IN HOTEL

“Dal ristorante d'albergo al ristorante in albergo. Come un servizio può diventare una risorsa”

Una tavola rotonda, dal taglio manageriale, che approfondirà, sotto la regia del critico Enzo Vizzari, gli aspetti legati alla ristorazione d'hotel.

Rimini, 8 gennaio 2012 – A Rimini Fiera, dal 23 al 26 febbraio 2013, nell'ambito di **RHEX Rimini Horeca Expo** (il nuovo evento internazionale di Rimini Fiera nato dalle esperienze degli ex SIA Guest e Sapore e dedicato a innovazioni, soluzioni e tendenze del mercato del “fuori casa”, offrendo una formidabile vetrina per gli espositori dell'industria alberghiera, dell'ospitalità, della ristorazione e dell'intrattenimento) in programma **una tavola rotonda, alla quale siederanno E.H.M.A., FIPE e altri General Manager di strutture ricettive, con l'obiettivo di approfondire, sotto la regia del critico Enzo Vizzari, gli aspetti legati alla ristorazione d'hotel con taglio manageriale.**

“Esiste una differenza – precisa Enzo Vizzari – tra ristorazione d'albergo, concetto riconducibile all'idea di servizio, di una ristorazione garantita al minimo indispensabile e ristorazione in albergo che è sinonimo di qualità, ambizione e comporta una gestione autonoma.

L'idea è quella di istituire un osservatorio ad hoc sul fenomeno, un interessante momento di confronto in cui ascoltare, dalla viva voce degli esperti del settore, analizzare e valutare esperienze e risultati di una realtà in continua evoluzione”.

A RHEX si rinnoverà lo storico sodalizio con E.H.M.A. – European Hotel Managers Association “Questo importante progetto – spiega il Presidente di **E.H.M.A. Ezio Indiani** – permetterà di unire in un evento unico nel suo genere, tutte le innovazioni e le tendenze che possono ispirare gli operatori del settore a sviluppare la propria azienda, offrendo un prodotto e un servizio in linea con i trend più attuali e aiutando gli operatori a comprendere a 360° l'andamento della domanda nel proprio settore di riferimento. Nel mercato di oggi, anticipare il cliente e superare le sue aspettative attraverso l'effetto “wow” rappresenta l'elemento distintivo per fidelizzarlo e per questo, RHEX rappresenta un momento di incontro ideale per allargare la propria visione sul mercato, mantenendo ben saldi i principi di eccellenza e qualità distintivi delle due precedenti esperienze”.

RHEX vedrà anche la partecipazione di A.D.A. – Associazione Italiana Direttori d'Albergo – una presenza importante, a riprova di una vocazione volta a intercettare gli interessi delle professionalità che operano nelle strutture ricettive. **A.D.A. ha scelto RHEX per due motivi – osserva il**

Presidente dell'Associazione Franco Arabia – in primis grazie al connubio che da oltre 25 anni ci lega a Rimini Fiera, in secondo luogo perché, come Associazione siamo portatori di interessi che si sposano al meglio con l'innovativo format proposto dalla manifestazione. Inoltre vediamo in RHEX un'occasione unica per avere risposte concrete, in linea con le esigenze del mercato attuale e un momento di riflessione utile a consolidare percorsi culturali e professionali relativi al settore Ho.re.Ca.”

La tavola rotonda va ad aggiungersi ai numerosi eventi dedicati al mondo alberghiero. Nella cornice di RHEX andranno infatti in scena Green Hospitality, la nuova sezione espositiva dedicata a soluzioni e servizi energetici per strutture ricettive in un'ottica di sostenibilità e risparmio, una coinvolgente quattro giorni all'insegna di show cooking curati da chef appartenenti al gotha della ristorazione alberghiera made in Italy, **il** Convegno nazionale di Federlaberghi, giornate di formazione manageriale dedicate agli albergatori **per affrontare le sfide del mercato** e mostre di architettura e design.