

L'ALBERGO

OSPITALITÀ • RISTORAZIONE • FORMAZIONE • CULTURA PROFESSIONALE

COVER STORY

Le aspettative dei turisti
per l'EXPO di Milano

SPECIALE RISTORAZIONE

La rivalutazione
della cucina alberghiera

MARKETING

Le 5 mosse
per un anno positivo

FOCUS

Cresce in India la qualità
dell'offerta alberghiera

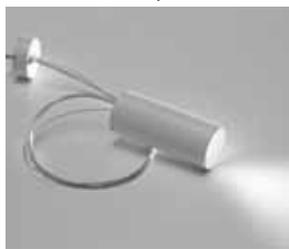
OKKIO: IL NUOVO SGUARDO CHE SA VALORIZZARE OGNI ARCHITETTURA

B-Light, leader nella produzione di apparecchi illuminanti con tecnologia LED, presenta le nuove soluzioni luminose della famiglia di prodotti "Okkio". Apparecchi architettonici da soffitto, come tutti i prodotti della gamma Okkio sono caratterizzati da un design estremamente pulito e minimale, che rende queste luci eleganti e consente una efficace integrazione in ogni ambiente; dimmerabili, garantiscono un potente effetto luminoso, ideale per valorizzare ogni progetto architettonico.

L'UGR di entrambi i modelli è minore di 19: inoltre, grazie alla posizione molto recessa dei LED e alla possibilità di scegliere la ghiera interna di colore nero, è possibile minimizzare ulteriormente l'abbagliamento.

La potenza di Okkio 130 CL è di 22W, mentre quella di Okkio 80 CL è di 9,5W, con alimentazione rispettivamente 36 Vdc e 24 Vdc con collegamento in parallelo. Le ottiche di questi prodotti sono estremamente efficienti e sviluppate per offrire sorprendenti prestazioni; disponibili con temperatura colore 2700K, 3000K e 4000K e con CRI93, soddisfano ogni esigenza grazie anche alle diverse finiture disponibili.

Sono possibili diverse opzioni per **dimmerare gli apparecchi** (centralina o alimentatore); il sistema dimming consente comunque un graduale e profondo dimming e garantisce che non ci sia flickering anche a bassi livelli di dimming. La bipolarità garantisce il funzionamento del prodotto anche quando in fase d'installazione viene invertita la polarità, mentre l'alimentazione è rispettivamente a 36 Vdc e a 24 Vdc con collegamento in parallelo.



Il controllo elettronico della temperatura di funzionamento è in grado di rilevare, tramite un sensore termico, l'incremento di temperatura all'interno dell'apparecchio e di ridurre l'alimentazione al LED in modo da ripristinare la corretta temperatura di funzionamento: questa importante funzionalità permette di garantire la

durata nel tempo dell'apparecchio, anche con una temperatura ambientale fino a + 60 °C. Hot plug, soft start e protezione IP30 assicurano ulteriormente gli apparecchi, garantendo una lunga durata e una qualità ottimale. Info: www.b-light.it/en/

IL NUOVO BRAND PREFERRED HÔTELS & RESORTS

Preferred Hôtel Group, circuito mondiale di hôtel di lusso indipendenti, ha annunciato oggi il passaggio da un portfolio multimarchio a un unico brand principale, **Preferred Hôtels & Resorts**. Questo rebranding rappresenta l'impegno della società verso un approccio che consentirà ai viaggiatori di individuare con



maggiore facilità l'hôtel che sarà in grado di offrire loro un'esperienza di lusso secondo modalità che soddisfano le loro preferenze di vita e di stile. D'ora in poi, è possibile selezionare e prenotare un soggiorno presso uno dei 650 hôtel, resort e residence di lusso appartenenti al portfolio di Preferred Hôtels & Resorts attraverso il nuovo sito web del brand. Consapevole dei diversi obiettivi dei viaggiatori per ogni singolo viaggio, ogni struttura è stata inserita in uno dei cinque circuiti proposti (Legend, LVX, Lifestyle, Connect e Preferred Residences). Rispondendo alle crescenti aspettative e alle mutevoli tendenze di viaggio dei consumatori, i vari circuiti consentiranno ai clienti di cercare, valutare e prenotare il soggiorno in modo più intuitivo, sulla base del tipo di esperienza di lusso offerta. Sul nuovo sito web del brand, è possibile cercare un hôtel per circuito o attraverso altri filtri, come nome dell'hôtel, esperienza, area geografica o prezzo. Indipendentemente dalla scelta (un resort in una destinazione emblematica per festeggiare un evento familiare importante o un hôtel in posizione strategica con servizi personalizzati per un breve viaggio d'affari, oppure ancora un hôtel elegante in centro città per un fine settimana tra amici), tutti gli ospiti di Preferred Hôtels & Resorts potranno godere di standard di alta qualità e livelli di servizio ineguagliabili, che ogni struttura del portfolio deve rispettare nell'ambito del Programma di controllo qualità integrato di Preferred Hôtels & Resorts, che combina le tradizionali ispezioni sul posto a una valutazione sui social in tempo reale.

Per migliorare ulteriormente la loro esperienza presso gli hôtel indipendenti selezionati, gli ospiti possono aderire al programma fedeltà loro riservato **iPrefer**, che premia i suoi membri con punti che danno diritto a pernottamenti gratuiti o altri vantaggi, condizioni privilegiate e benefit come Internet gratuito per ogni soggiorno ammissibile presso oltre 550 esercizi partecipanti in tutto il mondo.

Info: www.PreferredHotels.com

LA QUALITÀ DEI SUINI ITALIANI NELLA GAMMA DEL SALUMIFICIO PEDRAZZOLI

Azienda mantovana nata nel 1951, il **Salumificio Pedrazzoli** è oggi leader nella produzione di salumi biologici con la linea **PrimaVera Bio** sviluppata nel 1996, prima linea interamente bio in Italia. Il Salumificio Pedrazzoli è un'azienda a ciclo chiuso con una **propria filiera suinicola**, dall'allevamento fino al prodotto finito. Tutti i salumi Pedrazzoli sono ottenuti dalla lavorazione di carne suina 100% italiana, proveniente dai propri allevamenti, garantendo così un prodotto di qualità, esclusivo, artigianale e tradizionale.

L'azienda, infatti, macella, seziona e lavora solo suino proveniente dai **suoi allevamenti**, con l'obiettivo di offrire un **prodotto esclusivo, artigianale e tradizionale**, riproponendo **ricette antiche** che hanno l'ambizione di **riscoprire sapori** ormai dimenticati.

La necessità di utilizzare suino 100% italiano nasce proprio dal proposito di rispettare ricette e tradizioni "di una volta" per **garantire prodotti genuini, di qualità e autentici**.

Qualità e tradizione sono le caratteristiche principali della produzione del Salumificio Pedrazzoli, raggiunte dall'azienda utilizzando **carni mature e consistenti**, che permettono di



non ricorrere a farine, conservanti o altri sostegni chimici (per i cotti e le mortadelle solamente si utilizzano nitrati al di sotto dei quantitativi consentiti per legge) e **budelli esclusivamente naturali** che garantiscono al salame un **gusto artigianale ed una stagionatura naturale**.

Il Salumificio Pedrazzoli propone le seguenti linee di prodotto: "**Linea Salumificio Pedrazzoli**", chiamata anche convenzionale o tradizionale, "**Linea PrimaVera Bio**", la prima gamma di salumi prodotti con carni provenienti da allevamenti bio in

Italia. La produzione nasce nel settembre 1996 come evoluzione naturale della vocazione dell'azienda di ridurre l'utilizzo dei conservanti nei prodotti. "**Linea Q+**", la linea di salumi extra-selezionati.

L'attenzione particolare alla lavorazione dei prodotti e l'esigenza di rispondere in maniera puntuale alle richieste del mercato portano Salumificio Pedrazzoli a realizzare prodotti per celiaci sia per la linea tradizionale che per la linea biologica. Oltre 40 prodotti, dai salami alle mortadelle, dai cotti alle coppe, delle diverse linee del Salumificio Pedrazzoli sono inseriti nel Prontuario dei celiaci.

Info: www.salumificiopedrazzoli.it
www.maialibio.it