Il successo di un hotel? Dipende (molto) dalla ristorazione

“Pesano”, e tanto, anche la colazione, lo spazio all’aperto per pranzare, la presenza di un bistrot interno o l’allestimento degli aperitivi: la ristorazione, in senso lato, è uno degli aghi della bilancia nelle recensioni di un hotel. Che può far pendere il giudizio da positivo a negativo nel tempo di un caffè. **Il dato arrivadall’Osservatorio Aifbm (Associazione Italiana Food and Beverage Manager) in pool con Res Hospitality Business Developers, che ha redatto la classifica degli hotel che hanno messo a punto il miglior score di reputazione da gennaio 2013 a luglio 2014**.
L’indagine ha preso in esame circa 250 mila recensioni online su circa mille strutture alberghiere su cui sono stati espressi almeno 200 commenti (ad eccezione di Madonna di Campiglio con almeno 100 commenti per location). La top ten vede vincitori l’Hotel Bertelli a Madonna di Campiglio (Trento); Hotel Aurora a Lezzeno (Como); Locanda La Piazza a Castellina in Chianti; Nu hotel a Milano; hotel Risorgimento a Lecce; Masseria Torre Maizza a Brindisi; Grand Hotel Sitea a Torino; Una hotel a Napoli; Hotel Centrale Palace a Palermo; Metropole hotel a Venezia. Tra i trend emergenti del 2014, spicca il Breakfast marketing: poiché la prima colazione può essere il primo momento in cui il cliente viene a contatto con la struttura, o l’ultimo prima della partenza, la sua valenza è davvero fondamentale nella costruzione di un giudizio sulla ristorazione e sull’ospitalità in generale.