

Turismi

Anche la prima colazione è un driver di attrazione turistica



La prima colazione, secondo la maggior parte dei nutrizionisti, è il pasto più importante della giornata.

Per questo motivo deve essere non solo buona, ma anche sana.

Se poi diventa l'occasione per scoprire i prodotti tipici di un territorio, può diventare anche un driver di attrazione turistica.

Il **79% dei viaggiatori italiani** infatti vorrebbe avere la possibilità di [degustare prodotti e ricette del territorio](#) nel corso della prima colazione.

E sarebbe disposto a pagare un prezzo aggiuntivo pur di averla.

È quanto emerge dal [Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2019](#).

Si tratta di un dato importante. Infatti certifica l'importanza di questo pasto anche nel corso del viaggio.

Ma non solo. Può anche diventare un forte elemento di attenzione e differenziazione per le strutture ricettive.

Turisti disposti a pagare di più per una prima colazione con prodotti tipici

La maggior parte dei turisti italiani si mostra molto interessato a trovare in una struttura ricettiva una prima colazione a base di prodotti e ricette del territorio.

Anche a costi superiori di quelli attuali. Il **63% sarebbe disposto a pagare 2/3 euro in più** pur di avere questa possibilità. Mentre il **43% arriverebbe fino a 5 euro**.

I viaggiatori italiani valutano favorevolmente iniziative atte a ridurre lo spreco di cibo, come nel caso delle strutture ricettive e della prima colazione.

L'84% gradirebbe che il **cibo non consumato** dai clienti venisse donato in **beneficenza**.

L'80% che la struttura attivasse delle **"buone pratiche"** per **limitare lo spreco di cibo** nella prima colazione e nei buffet.

Il **74%** che fosse esplicitamente indicato sul banco della prima colazione di mettere nel piatto solo il cibo che si consuma per evitarne lo spreco.

I turisti enogastronomici l'apprezzano ancor di più

ISCRIVITI ALLA COMMUNITY

Comincia, è gratis.
La registrazione richiede meno di 2 minuti.

ISCRIVITI ORA

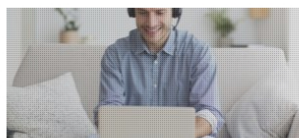
COMMUNITY

NUOVI | ATTIVI | POPOLARI



NEWSLETTER

STRUMENTI & TOOLS



Formazione online di qualità e soft skills per i nuovi manager del turismo

Formazione online, ma a patto che sia di qualità. Potenziamento delle cosiddette soft skills, in modo tale che i futuri manager del settore turistico sappiano affrontare cambiamenti improvvisi. Come quelli [...]

Publicato in
[Destination](#)



MASTER TURISMO



CORSI TURISMO

Tali iniziative trovano un ancora maggiore apprezzamento da parte dei [turisti enogastronomici](#).

Se, dunque, la prima colazione ha grande rilevanza dal punto di vista psicologico e salutistico, durante la vacanza assume un ruolo ancor più importante.

Diventa cioè un servizio fondamentale da cui dipende la soddisfazione degli ospiti, che ne serbano il ricordo, e che [andrà a influenzare le recensioni](#) e l'intenzione al ritorno.

Una prima colazione curata diventa strategia di differenziazione, raccomandata proprio per le caratteristiche intrinseche di unicità.

La gran parte dei clienti degli alberghi accede alla prima colazione. Questa esperienza può essere l'ultimo vissuto prima della partenza che va a influenzare il giudizio di un cliente.

La prima colazione è presente in quasi tutte le recensioni

La prima colazione, infatti, è presente in oltre il **70% delle recensioni**. (A proposito: ecco alcuni suggerimenti per [sfruttare le recensioni a proprio vantaggio](#)).

Puntare su una prima colazione a base di **prodotti locali** può diventare un **elemento di vantaggio competitivo per le strutture**.

Poiché in grado di trasmettere la stretta connessione con il territorio e il rispetto per l'etica e le problematiche socio-ambientali.

Inoltre, consente all'ospite di sentirsi realmente coinvolto nell'ambiente locale.

Esempi virtuosi in Lombardia, Grecia e Cipro

Nella **Lombardia orientale**, il progetto **"East Lombardy - EuropeanRegion of Gastronomy 2017"** ha puntato sulla prima colazione a base di prodotti tipici come elemento di differenziazione.

Guardando fuori dai confini nazionali, in **Grecia** è possibile scoprire la gastronomia tipica facendo colazione in hotel.

Grazie al programma **"Greek Breakfast"**, iniziativa promossa dalla Hellenic Chambers of Hotels, gli ospiti delle strutture che aderiscono all'iniziativa possono iniziare la giornata gustando prodotti sani e genuini tipici della gastronomia greca.

Nell'**isola di Cipro** è stato avviato negli ultimi anni il progetto **"Cyprus Breakfast"**.

È uno strumento di marketing e promozione a supporto dell'industria turistica che mira a migliorare il carattere tradizionale e locale della colazione offerta dagli hotel che aderiscono al fine di creare valore aggiunto.

.....

Roberta Garibaldi è docente universitario di Tourism Management. Si occupa di ricerche e di progetti applicati per territori e realtà imprenditoriali relative al turismo enogastronomico. È autrice del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano.

Per approfondire: www.robertagaribaldi.it

0 SHARES     

Topics: [Accoglienza Turistica](#) [Education](#) [Job](#) [How To Marketing](#) [Territoriale](#) [Turismo](#) [Enogastronomico](#) [Turismo Sostenibile](#) [Food Beverage](#) [Turismi](#)

Commenta l'articolo e partecipa alla discussione

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#)

Nella **Lombardia orientale**, il progetto **"East Lombardy - EuropeanRegion of Gastronomy 2017"** ha puntato sulla prima colazione a base di prodotti tipici come elemento di differenziazione.

Guardando fuori dai confini nazionali, in **Grecia** è possibile scoprire la gastronomia tipica facendo colazione in hotel.

Grazie al programma **"Greek Breakfast"**, iniziativa promossa dalla Hellenic Chambers of Hotels, gli ospiti delle strutture che aderiscono all'iniziativa possono iniziare la giornata gustando prodotti sani e genuini tipici della gastronomia greca.

Nell'**isola di Cipro** è stato avviato negli ultimi anni il progetto **"Cyprus Breakfast"**.

È uno strumento di marketing e promozione a supporto dell'industria turistica che mira a migliorare il carattere tradizionale e locale della colazione offerta dagli hotel che aderiscono al fine di creare valore aggiunto.

SEGUICI SU



HOW TO



Anche la prima colazione è un driver di attrazione turistica

La prima colazione, secondo la maggior parte dei nutrizionisti, è il pasto più importante della giornata. Per questo motivo deve essere non solo buona, ma anche sana. Se poi diventa [...]

Publicato in [Food Beverage](#)

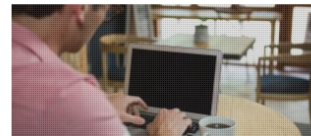


IGStories e Turismo: i Travel Influencer

In questo articolo parliamo di Travel Influencer. Partendo da un confronto con aziende ed enti turistici, di cui abbiamo parlato in precedenza. Enti pubblici e imprese private hanno parzialmente sfruttato [...]

Publicato in [Digital Marketing Turistico](#)

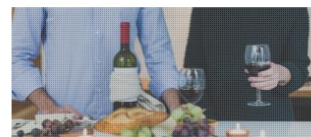
FOOD & BEVERAGE



Le 3 caratteristiche essenziali di un software per la ristorazione moderna

Tra i vari investimenti ormai indispensabili per un ristorante c'è quello del software gestionale. Si tratta di uno degli elementi più importanti se si vuole gestire un'attività redditizia nel settore [...]

Publicato in [Food Beverage](#)



Il viaggio enogastronomico, le differenze tra uomini e donne

IGStories e Turismo: i Travel Influencer

In questo articolo parliamo di Travel Influencer. Partendo da un confronto con aziende ed enti turistici, di cui abbiamo parlato in precedenza. Enti pubblici e imprese private hanno parzialmente sfruttato [...]

Publicato in [Digital Marketing Turistico](#)

FOOD & BEVERAGE



Lavorare nel settore viaggi è un sogno che accomuna molti. Perché significa trasformare una passione in una concreta opportunità di

guadagno. Con l'attività di consulente online, poi, si ha un [...]

Pubblicato in [Travel Industry](#)



CHI SIAMO

FormazioneTurismo.com è Hotel Hospitality & Tourism Management. Dal 2006 aiutiamo migliaia di persone a scegliere la strada migliore per entrare e crescere professionalmente nel settore turistico alberghiero.

ABOUT

[CHI SIAMO](#)
[TEAM](#)
[PEOPLE](#)
[ADVERTISE](#)
[FOLLOW](#)
[CONTATTACI](#)

NETWORK

[FT LAB](#)
[ACADEMY](#)
[COMMUNITY](#)
[EVENT](#)
[LAVORO](#)

