



La Sala Colazione di Successo:

Guida Strategica per Hotel memorabili

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



INDICE

Guida Strategica per Hotel memorabili.....	1
Prefazione.....	3
Introduzione.....	5
Capitolo #1.....	8
Che cos'è la prima colazione.....	8
Le aspettative dell'ospite.....	8
A ogni paese la sua colazione!.....	16
Nuovi trend a colazione: sostenibilità, consapevolezza e innovazione.....	22
Le soluzioni Fas Italia per una colazione sostenibile.....	24
Colazione che conquista: cosa non può mancare sul tuo buffet.....	31
Definire il proprio Format e i propri Standard.....	35
Capitolo #2.....	38
Come organizzare il servizio della prima Colazione.....	38
Progettare la sala colazione: dove nasce l'esperienza dell'ospite.....	38
Mobili da buffet professionali: estetica e funzionalità.....	40
L'importanza dell'acustica a colazione.....	49
Illuminazione in Sala Colazione.....	52
Cosa non può mancare a colazione (e come presentarlo al meglio).....	55
Verticalità e soluzioni salvaspazio: come trasformare piccoli spazi in grandi esperienze.....	75
Come disporre i prodotti sul buffet.....	78
Il servizio: relazione tra aspettativa ed esperienza.....	81
Bonus: Colazione ad Effetto Wow – Sorprendi i tuoi ospiti!.....	85
Capitolo #3.....	90
Qualità, sicurezza e gestione della colazione in Hotel.....	90
HACCP: le regole pratiche per una colazione sicura e di qualità.....	90
L'importanza di non lasciare indietro nessuno.....	95
Capitolo #4.....	102
La giusta comunicazione per valorizzare la colazione.....	102
Il ruolo del sito web.....	103
Alberghi e social media: dalla vetrina al coinvolgimento.....	105
La comunicazione sul buffet: piccoli dettagli, grande effetto.....	107
Conclusione.....	110

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Prefazione

Hai mai pensato a quanto la colazione possa trasformare un semplice soggiorno in un ricordo memorabile?

Noi di **Fas Italia** ci pensiamo ogni giorno. È proprio da questa convinzione che nasce questa guida: uno strumento pratico e ispirazionale per aiutare albergatori e titolari di piccole strutture ricettive a valorizzare al meglio il momento della colazione.

Dal 2010 mettiamo a disposizione la nostra esperienza nel mondo dell'ospitalità per offrire soluzioni concrete, idee originali e strumenti professionali. In questi anni abbiamo ascoltato, osservato, testato, migliorato. E oggi, con ancora più consapevolezza, siamo pronti ad accompagnarti in un percorso di crescita che parte dalla sala colazione.

Questa nuova edizione si arricchisce di contenuti attuali, tendenze emergenti e spunti pratici grazie anche all'arrivo nel nostro team di **Debora De Marco, Breakfast Experience Designer** con oltre 20 anni di esperienza nel settore alberghiero.

Debora affianca Fas Italia con un unico obiettivo: **aiutare ogni struttura a progettare colazioni che non siano solo buone, ma indimenticabili**. Formata come **tecnico alberghiero**, conosce bene le esigenze quotidiane di chi lavora a stretto contatto con gli ospiti e propone **soluzioni su misura**, funzionali, eleganti e coerenti con l'identità della struttura.

Ma non ci fermiamo qui.

Per offrire un supporto completo, **mettiamo a disposizione anche consulenze personalizzate e percorsi di formazione dedicati agli addetti alla colazione**, affinché ogni componente del team sia preparato a garantire un servizio curato, efficiente e coinvolgente.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Fas Italia è al fianco di chi lavora nell'ospitalità.

Offriamo forniture professionali per strutture ricettive: **attrezzature per buffet, minibar, linee cortesia, casseforti e arredamenti su misura** per camere e sale colazione.

Grazie al supporto del nostro team tecnico, selezioniamo l'eccellenza della produzione italiana ed europea per dar vita ad ambienti funzionali, eleganti e accoglienti.

In questa guida ti presentiamo soluzioni per l'allestimento della sala colazione: **piani buffet riscaldati, refrigerati e neutri**, mobili per piatti e bevande, arredi pratici e di design.

Ogni elemento è pensato per aiutarti a costruire una colazione che si fa ricordare.

Non ci limitiamo a fornire prodotti: vogliamo ispirare. Condividiamo con te la passione per l'accoglienza, la volontà di creare valore, l'ambizione di offrire agli ospiti non solo un servizio, ma un motivo per tornare.

Sappiamo quanto sia impegnativo gestire una struttura, e proprio per questo crediamo che ogni scelta debba essere semplice, efficace e conveniente. La colazione è una di queste: se ben pensata, può diventare il tuo miglior alleato per conquistare i clienti



Introduzione

La colazione non è più solo un pasto del mattino. È il primo vero contatto tra l'ospite e l'anima della tua struttura.

Negli ultimi anni, l'attenzione verso il servizio di prima colazione è cresciuta in modo esponenziale. I viaggiatori – italiani e stranieri – si aspettano molto da questo momento: gusto, varietà, accoglienza e cura. Una colazione ben pensata oggi può davvero fare la differenza tra un cliente che se ne va... e uno che torna.

*Secondo una ricerca condotta da **Nestlé**, il **94,8% degli ospiti** considera la colazione uno degli elementi più importanti nella valutazione di una struttura ricettiva.*

È quindi fondamentale **organizzare la colazione con criteri professionali**, senza lasciarla all'improvvisazione. Ogni dettaglio, dalla presentazione al personale, dal buffet alle attrezzature, contribuisce alla qualità percepita dell'intero soggiorno.

Ma il valore della colazione non si ferma alla sala.

Colazione, reputazione e ricavi: una connessione concreta

Uno studio del **Center for Hospitality Research della Cornell University** ha dimostrato che migliorare la reputazione online ha un impatto diretto sui risultati economici:

-  **+0,89% sul prezzo medio per notte (ADR)**
-  **+0,54% sul tasso di occupazione (Occupancy)**
-  **+1,42% sul fatturato per camera disponibile (RevPAR)**

Un esempio pratico? Una struttura con 30 camere che migliora del 5% le proprie recensioni può arrivare a generare **fino a 116.000 € in più all'anno**.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



E tra tutti i servizi che influenzano la reputazione, **la colazione è ai primi posti**.

Secondo i dati di **TripAdvisor**, le recensioni degli ospiti mettono spesso in evidenza tre aspetti fondamentali:

1. Il fatto che la colazione sia **inclusa nel prezzo della camera**
2. La **quantità e varietà dell'offerta a buffet**
3. La **qualità percepita dei prodotti serviti**

Un'indagine condotta da **TripAdvisor in collaborazione con Ipsos** conferma inoltre che il *free breakfast* è il secondo servizio ancillare con maggior impatto sulle prenotazioni.

In Italia, **oltre il 76% delle strutture** offre la colazione senza costi aggiuntivi – una percentuale superiore alla media internazionale. Tra i viaggiatori stranieri spiccano i sudamericani (86%) che prediligono sistemazioni con colazione inclusa, mentre tra i turisti italiani la percentuale si attesta intorno al 70%.

In sintesi: la colazione è un elemento chiave per distinguersi, fidelizzare e far crescere la propria struttura.

Nei prossimi capitoli ti guideremo passo dopo passo nella progettazione di una **prima colazione all'altezza delle nuove aspettative**: moderna, curata, coerente con la tua identità e con il tuo target. Dalle attrezzature al personale, dal food design all'allestimento degli spazi, troverai idee pratiche, esempi concreti e soluzioni pronte da applicare.

“Perché oggi una buona colazione non basta più. Serve un'esperienza che resta nel cuore e nella mente dei tuoi ospiti”

Tutti i dati, le tendenze e le esperienze raccolte ci dicono una cosa semplice ma fondamentale:

la prima colazione è uno degli strumenti più potenti a disposizione di ogni albergatore per conquistare, sorprendere e fidelizzare i propri ospiti.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Che tu gestisca una piccola, media o grande struttura ricettiva, la colazione può diventare un vero e proprio biglietto da visita: un momento chiave per raccontare chi sei e cosa rende unica la tua ospitalità.

In questa guida troverai non solo ispirazione, ma anche **tanti consigli pratici e subito applicabili** per trasformare la colazione in un'esperienza memorabile.



Buona lettura da Stefano Mandò... e buona colazione!

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Capitolo #1

Che cos'è la prima colazione

Quando pensiamo alla prima colazione, la risposta più ovvia è anche la più scontata: “È il primo pasto della giornata”. Ma in una struttura ricettiva, la colazione è molto più di questo.

È un momento di accoglienza, di relazione, di esperienza.

Per l'ospite rappresenta il primo vero contatto con l'atmosfera e i valori della struttura. È un'occasione per rilassarsi, per sentirsi coccolato, per iniziare bene la giornata. Ed è anche uno degli elementi che più incide sulla soddisfazione e sulle recensioni.



Le aspettative dell'ospite

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Chi alloggia in hotel arriva al mattino con aspettative ben precise: cerca qualità, varietà e un tocco in più rispetto alla routine quotidiana.

Il classico “cappuccino e cornetto” non basta più – o meglio, va bene solo se inserito in un contesto più ampio e curato. Ma non tutti gli ospiti sono uguali. Per questo **l’organizzazione della colazione deve partire da un concetto chiave: conoscere il proprio target.**

Cliente business? Colazione veloce, leggera, funzionale

Il cliente business è il prototipo dell’ospite “di passaggio consapevole”: non è in vacanza, non ha tempo da perdere, e la sua giornata inizia spesso **molto presto, con ritmi serrati e una tabella di marcia precisa.**



Per questo tipo di ospite, la colazione deve essere **immediata, funzionale e ben organizzata**. Non cerca esperienze lunghe o contemplative: **cerca efficienza**, rapidità nel servizio, chiarezza nell’esposizione e qualità nei prodotti.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



La sua priorità è poter fare una colazione che lo carichi di energia senza appesantirlo, il tutto in pochi minuti.

I suoi orari spesso anticipano quelli tradizionali, quindi è fondamentale **prevedere una early breakfast**, o comunque avere una zona operativa e disponibile già dalle 6:30 alle 7:00 del mattino.

Ancora meglio se l'hotel offre un'area dedicata con prodotti a disposizione anche **self-service o grab & go**, ideali per chi ha poco tempo.

Gli alimenti preferiti?

- Yogurt (anche proteico) e cereali
- Frutta fresca già tagliata o porzionata
- Pane integrale, fette biscottate, marmellate e miele
- Succhi di frutta naturali o spremute
- Caffè espresso e bevande calde **senza tempi d'attesa**

Un'ottima idea è includere proposte come:

- **barrette energetiche artigianali**
- **smoothie freschi già pronti**
- **piccoli snack salati o salubri**, come frutta secca o mini panini integrali



Consiglio dell'esperto

*Allestire un piccolo angolo “**Business breakfast**”, ben segnalato e facilmente accessibile, è una soluzione vincente.*

Se ben curato, comunica professionalità, attenzione al dettaglio e comprensione delle esigenze dell'ospite moderno.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Una colazione ben pensata per il cliente business è un investimento sulla sua soddisfazione... e sulla sua prossima prenotazione.

Cliente leisure? Esperienza da gustare

Il cliente leisure è l'ospite che ha finalmente **tempo da dedicare a sé stesso**.

È in vacanza, è rilassato, e vuole godersi ogni momento del soggiorno, a partire dalla colazione.

Per lui, la colazione non è solo un pasto: è **un rituale lento e piacevole**, un piccolo lusso quotidiano che arricchisce l'esperienza del viaggio.

Ha il tempo di osservare, scegliere, assaggiare. E vuole essere sorpreso, incuriosito, coccolato.

Proprio per questo motivo, la colazione per questo tipo di ospite deve essere **ricca, curata nei dettagli e visivamente appagante**.

La varietà è fondamentale: chi viaggia per piacere ama poter cambiare ogni mattina e scoprire nuovi sapori, nuove combinazioni, nuove storie da raccontare.

Cosa non può mancare?

- **Dolci artigianali**, torte fatte in casa, crostate, plumcake e biscotti tradizionali
- **Pane fresco e tipico**: integrale, ai cereali, focacce, grissini, baguette
- **Formaggi e salumi locali**, selezionati con attenzione e presentati con cura
- **Frutta di stagione**, magari già tagliata o proposta in coppette colorate
- **Miele e marmellate del territorio**, con etichette che raccontano la loro origine
- **Bevande particolari**, come infusi naturali, spremute fresche o smoothie
- **Piccole sorprese "wow"**: mini pancakes, angolo wellness, dolcetti regionali, prodotti etnici



L'importanza dell'atmosfera

Il cliente leisure apprezza non solo **cosa** trova a colazione, ma anche **come** lo trova:

l'allestimento deve essere armonioso, i colori curati, l'ambiente accogliente. La musica soft in sottofondo, i profumi invitanti, la possibilità di sedersi con vista o in tranquillità contribuiscono a trasformare la colazione in **un'esperienza multisensoriale**.

È il momento in cui si rallenta, si gusta, si racconta la giornata in arrivo. Una colazione così... si ricorda, e si racconta.



Consiglio dell'esperto

*Per il cliente leisure, **la colazione è anche scoperta del territorio**. Inserire nel buffet prodotti tipici locali o proporre piccole variazioni a tema (es. "colazione toscana", "colazione contadina", "colazione dolce del sabato") stimola la curiosità e genera valore percepito.*

Una colazione vissuta con calma, bellezza e sapore rimane tra i ricordi più dolci del soggiorno.

Famiglie? Gusto e genuinità

Quando si ospitano famiglie, la colazione diventa un momento di condivisione, praticità e attenzione. Non si tratta solo di soddisfare i gusti di un singolo ospite, ma di pensare contemporaneamente a genitori, bambini e – spesso – adolescenti, ciascuno con esigenze



diverse, tempi diversi, appetiti diversi. Il genitore cerca un'esperienza serena, sicura e sana:



vuole sapere che i figli trovano cibo buono e controllato, senza dover passare il tempo a dire “no” davanti a ogni tentazione e senza preoccuparsi di allergie o ingredienti poco chiari. Il bambino, invece, desidera qualcosa di goloso e divertente: colori, forme, piccole sorprese sul tavolo. L'adolescente, spesso difficile da accontentare, apprezzerà alternative smart e veloci, magari da portare via se ha ancora sonno o preferisce mangiare dopo.

Cosa cercano i genitori?

- **Alimenti freschi e semplici**, adatti anche ai più piccoli: yogurt, latte, biscotti secchi, cereali, pane bianco o integrale
- **Ingredienti di qualità**, meglio se biologici o a km zero
- **Etichette chiare** con allergeni ben segnalati

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



- **Scelte leggere ma nutrienti** per iniziare bene la giornata

I genitori apprezzano molto la presenza di:

- frutta fresca già pulita
- dolci fatti in casa
- piccole monoporzioni igieniche
- bevande senza zuccheri aggiunti
- latte vegetale e alternative per intolleranze (lattosio, glutine, ecc.)

E per i bambini?

I più piccoli amano la varietà, i colori e... un tocco di gioco.

Anche nella colazione si può introdurre **un pizzico di creatività**:

- **Mini muffin o mini pancake**
- **Frutta tagliata in forme simpatiche**
- **Cereali colorati o biscotti a forma di animali**
- **Angolo “colazione baby”** con alzate basse e prodotti a loro misura

Un buffet accessibile anche ai bambini li fa sentire partecipi, indipendenti e accolti. Ed è un sollievo anche per i genitori!

Per molte famiglie, la colazione in hotel è **uno dei momenti più belli della giornata**: ci si sveglia, ci si ritrova, si fanno progetti insieme.

Per questo è importante offrire:



Scopri posate e stoviglie adatte ai

bambini: Rendi speciale l'angolo colazione del tuo hotel con posate, stoviglie in melamina colorata e tovaglette pensate per i piccoli ospiti. La linea Fas Italia unisce sicurezza, praticità e un tocco di allegria per una colazione divertente e accogliente.



E se l'albergatore vuole stupire davvero, può pensare a **mini intrattenimenti**, come:

- fogli e matite per disegnare mentre i genitori finiscono di mangiare
- una piccola sorpresa (es. biscotto decorato, cioccolatino, adesivo)
- una mascotte o un simbolo grafico che accompagni i bambini anche nell'esperienza colazione



Consiglio dell'esperto

Una famiglia soddisfatta vale doppio:

- Perché lascia spesso **recensioni dettagliate e autentiche**
- Perché torna volentieri nella struttura che ha saputo pensare anche ai più piccoli

Una colazione che funziona per tutta la famiglia è un segno concreto di attenzione... e un investimento nella fidelizzazione.



La località fa la differenza

Anche il contesto geografico incide sulla scelta e presentazione della colazione:

- **Località di mare:** prediligi prodotti freschi, leggeri, che resistano bene al caldo. Yogurt, frutta fresca, acqua aromatizzata, torte semplici e prodotti senza creme.
- **Montagna o zone fredde:** qui si apprezzano cibi più calorici e sostanziosi. Pancake, pane e burro, salumi, formaggi, uova e bevande calde saranno sempre ben accolti.

In sintesi

La prima colazione non è un servizio standard.

È una **leva strategica** che può valorizzare la tua struttura, sorprendere i tuoi ospiti e farli tornare.

Conoscere il proprio cliente, organizzare con logica e offrire varietà, freschezza e identità: questi sono gli ingredienti per una colazione vincente.

A ogni paese la sua colazione!

Viaggio nel mondo del gusto, tra tradizioni, abitudini e aspettative

Chi lavora nel settore dell'ospitalità sa che l'**accoglienza non si misura solo in sorrisi e comfort**, ma anche – e soprattutto – nella capacità di **comprendere e rispettare le abitudini culturali degli ospiti**.

E non c'è momento della giornata in cui questo diventa più evidente che **a colazione**.

La colazione è il primo gesto concreto di cura che si offre al viaggiatore dopo una notte trascorsa nella propria struttura. È il biglietto da visita del risveglio, il primo sapore che l'ospite associa all'esperienza di soggiorno.

Ed è proprio qui che si concentrano **abitudini, aspettative, rituali e gusti diversi**, spesso

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



legati all'origine geografica, alla cultura alimentare o semplicemente allo stile di vita personale.

Ogni Paese – a volte ogni regione – ha la sua idea di "inizio della giornata":

ciò che per un italiano è sinonimo di normalità (il classico **cappuccino e cornetto** consumati velocemente al bancone) può sembrare minimalista o addirittura deludente a un turista tedesco, britannico o americano, abituato a una colazione abbondante, ricca, da gustare con calma.

Per molti ospiti, la colazione non è solo un pasto, ma un **rituale importante**, un'occasione per prendersi cura di sé, per iniziare con energia o semplicemente per concedersi un piccolo piacere. Per altri, è **un'esigenza funzionale** e veloce, da soddisfare con efficienza e praticità.

La vera sfida per l'albergatore moderno è proprio questa:

trovare l'equilibrio perfetto tra varietà e identità, tra aspettative globali e unicità locale.

Offrire un buffet internazionale non significa rinunciare alla propria personalità, ma anzi, costruire **un'esperienza gastronomica inclusiva**, dove ogni ospite si senta a proprio agio... e possibilmente, sorpreso in positivo.

Proporre una colazione **che accolga tutte le lingue del gusto**, mantenendo il **sapore del territorio**, è oggi uno dei modi più efficaci per far sentire l'ospite accolto, rispettato e... pronto a tornare



Colazioni robuste nel Nord Europa e nei Paesi anglosassoni

In Germania, nei Paesi Bassi, in Scandinavia e nel Regno Unito, **la colazione è un vero pasto completo**. Si privilegiano alimenti calorici e proteici, ideali per affrontare il clima rigido e le giornate lunghe.

Cosa aspettarsi al buffet:

- uova (strapazzate, sode, fritte)
- bacon croccante e salsicce
- pane tostato con burro e marmellata
- formaggi, salumi, cetrioli e pomodori
- porridge con frutta secca o miele



Nel Regno Unito, la classica **English Breakfast** può includere anche fagioli, funghi, hash browns e black pudding.

Stati Uniti: dolce e salato in abbondanza

Negli USA, la colazione è spesso abbondante e indulgente.

Accanto ai salati (uova, patate, bacon), dominano i dolci:

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



- pancake con sciroppo d'acero
- muffin, waffle, bagel
- torte americane (*pies*) e cereali
- caffè lungo in grandi tazze, spesso free refill

Una colazione calorica, ricca e – per molti – irresistibile.

Sud America e zone latine: semplicità e affinità

Le colazioni sudamericane si avvicinano per stile a quelle italiane e spagnole: proposte dolci, semplici, poco elaborate.

Spesso si trovano:

- pane bianco o tostato
- burro e marmellata
- dolci secchi o artigianali
- caffè, latte o tè



Ma ci sono anche eccezioni locali: in **Perù**, ad esempio, è comune servire **tamales** – impasti di mais con carne, avvolti in foglie di banano.

Medio Oriente e Asia: verdure, riso e sapori decisi

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



In **Israele**, la colazione è ricca e salutare:

frittate (*shakshuka*), insalate di pomodoro e cetriolo, formaggi cremosi, olive, pane pita, yogurt, hummus e frutta fresca.

In Asia, il riso è il protagonista assoluto:

- In Cina e Giappone: zuppe, riso al vapore, pesce, uova, tofu
- In India: piatti speziati come *dosa*, *idli*, *poha* accompagnati da tè chai

Un universo di sapori che stimola i sensi fin dal mattino.



Africa: semplicità e tradizioni regionali



In Africa, le colazioni sono spesso semplici ma dense di significato culturale:

- tè verde o nero
- couscous o porridge
- pane tostato o dolci fritti locali (mandazi, chapati)
- frutta fresca

Ogni Paese ha le sue varianti, ma la filosofia è comune:

semplicità, sostanza e condivisione



L'albergatore che fa la differenza

Oggi l'albergatore non è più solo il gestore di una struttura, ma **il regista dell'esperienza dell'ospite**.

E la colazione è uno degli atti più importanti di questo "spettacolo quotidiano".

Accogliere clienti da tutto il mondo significa essere pronti a **soddisfare gusti diversi**, ma anche a proporre **qualcosa di unico**. Un buffet internazionale **non deve imitare tutto**, ma **ispirarsi alle abitudini globali e reinterpretarle con creatività**, valorizzando ingredienti locali e stagionali.

Offrire varietà non significa snaturarsi. Anzi: è un modo per raccontare chi sei, con gusto e intelligenza.

Un buffet ben studiato dice molto:

- Che hai osservato i tuoi ospiti
- Che vuoi sorprenderli
- Che ogni dettaglio è pensato per farli stare bene

Il segreto?

- ✓ Una selezione dolce e salata ben bilanciata
- ✓ Un angolo dedicato alle specialità locali
- ✓ Un buffet ordinato, chiaro e visivamente accattivante
- ✓ Ingredienti freschi, stagionali e sostenibili

Una colazione così **non si dimentica facilmente**.

Fa sentire ogni ospite **accolto, rispettato, incuriosito**, e soprattutto: **desideroso di tornare**.

Perché non esiste colazione ideale per tutti. Esiste quella perfetta per il tuo ospite. E sei tu, ogni giorno, a crearla.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Nuovi trend a colazione: sostenibilità, consapevolezza e innovazione

Verso una colazione più intelligente, responsabile e apprezzata

Negli ultimi anni, la colazione in hotel ha subito **una profonda trasformazione**.

Spinta da cambiamenti sociali, esigenze sanitarie e una crescente attenzione verso l'ambiente, questa parte dell'ospitalità si sta evolvendo da semplice routine a momento **strategico e sostenibile**, sempre più in sintonia con i valori dei viaggiatori di oggi.

La pandemia ha interrotto temporaneamente la diffusione del buffet tradizionale, spingendo molti albergatori a rivedere completamente modalità e strumenti di servizio. E oggi, con il ritorno alla normalità, la vera domanda è: **come offrire una colazione apprezzata dagli ospiti... senza sprechi, con più qualità e meno impatto?**

Sostenibilità: un valore sempre più richiesto

Secondo l'**Agenda 2030 delle Nazioni Unite**, uno degli obiettivi chiave è la riduzione degli sprechi alimentari.

Nel mondo dell'hotellerie, il buffet colazione può contribuire – in parte – al problema, soprattutto quando si tende a esporre grandi quantità di cibo non sempre consumate.

Un dato su tutti: in Italia, nel 2020, si sono sprecati oltre **20 miliardi di euro in cibo** (fonte: *Waste Watcher*).

Anche se non esiste una stima ufficiale per il solo comparto alberghiero, è evidente che un buffet mal gestito, con porzioni eccessive o esposizione sbilanciata, può generare **sprechi evitabili e costi nascosti**.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Come ridurre lo spreco in modo intelligente?

L'approccio vincente è duplice:

1. **Educare il cliente** alla scelta consapevole
2. **Utilizzare attrezzature e soluzioni progettate per dosare, conservare, e servire in modo efficace**

Alcuni esempi concreti che sempre più strutture adottano con successo:

- Porzioni più contenute ma rifornite più spesso
- Layout del buffet studiati per ridurre le quantità esposte
- Dispenser professionali per marmellate, yogurt, cereali
- Comunicazione semplice e visibile con **cartellini bilingue**, infografiche e messaggi "green"



Le soluzioni Fas Italia per una colazione sostenibile

Tecnologia, design e funzionalità al servizio dell'ambiente (e del tuo buffet)

Hai mai pensato che anche la colazione può diventare un punto di forza per comunicare i valori della tua struttura?

Oggi gli ospiti sono sempre più sensibili a ciò che c'è *dietro* una colazione ben presentata: dalla provenienza dei prodotti alla riduzione degli sprechi, dall'efficienza energetica all'uso consapevole delle risorse. E quando una struttura dimostra attenzione e coerenza, viene premiata non solo nelle recensioni, ma anche nella fidelizzazione.

Per rispondere a queste nuove esigenze dell'ospitalità moderna – attente alla sostenibilità, all'efficienza e alla responsabilità ambientale – **Fas Italia propone una linea completa di attrezzature professionali, intelligenti e di design**, pensate per trasformare la sala colazione in un ambiente:

- **Efficiente**, per chi lavora ogni giorno dietro le quinte, con strumenti pratici che facilitano la preparazione, il servizio e la pulizia.
- **Piacevole**, per l'ospite che vive l'esperienza, grazie a soluzioni che valorizzano i prodotti e creano un'atmosfera accogliente.
- **Sostenibile**, per l'ambiente e per la reputazione della struttura, riducendo consumi, sprechi e l'uso di materiali non riciclabili.

Il nostro obiettivo?

Offrire soluzioni concrete, eleganti e facili da implementare, ideali per le strutture ricettive che vogliono distinguersi non solo con la qualità dei prodotti, ma anche con la cura dei dettagli e la coerenza con i valori contemporanei.

Ecco alcune delle nostre migliori soluzioni sostenibili per la sala colazione:

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Favo di miele in esposizione

Scenografico, naturale e sostenibile.

Esposto su supporto dedicato, permette agli ospiti di servirsi direttamente dal favo, eliminando confezioni e valorizzando il buffet con un tocco "wow" che racconta il territorio..

Cuoci-uova da banco

Compatto e pratico, consente la cottura al momento: uova sempre fresche, personalizzabili e senza sprechi. L'ospite sceglie cosa e come cuocere, evitando preparazioni inutilizzate.



Chafing dish compatti (1/2 e 2/3 GN)

Ideali per offrire varietà in poco spazio, mantenendo le pietanze calde e fresche.

Perfetti per piccole porzioni e ricambi frequenti, riducono gli sprechi e migliorano la qualità. Ottimo anche il piatto in porcellana a 2 scomparti: elegante e funzionale.



Dispenser yogurt: praticità e zero sprechi

Il dispenser per yogurt è l'alleato ideale per una colazione sostenibile: elimina migliaia di vasetti monodose, riducendo i rifiuti. Con la leva manuale eroga porzioni precise (circa 30 g).



Cestini multilivello ed espositori modulari

Ordine, stile e spazio ottimizzato. Perfetti per brioche, pane e snack, espongono poco prodotto in modo elegante e ordinato. Alzate e ceste a più livelli si adattano con flessibilità a buffet di ogni dimensione.

Dispenser marmellata

Dì addio ai vasetti monoporzione! Questi dispenser professionali, dal design moderno, consentono di servire porzioni controllate con **zero sprechi e zero imballaggi**, migliorando l'igiene e la fluidità del servizio.



Stazioni self-service smart

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



La soluzione ideale per la Colazione “**Grab & Go**” Perfette per zone colazione compatte, colazioni H24 o angoli express, le stazioni self-service smart rappresentano una soluzione moderna e funzionale per offrire un servizio di colazione efficiente e accessibile in ogni momento della giornata.



Queste postazioni intelligenti consentono di proporre una **selezione ragionata e autoservita** di prodotti, grazie a **dispositivi igienici, dosatori professionali e spazi ottimizzati** per la massima efficienza.

Ideali per **piccoli hotel ostrutture con personale ridotto**, sono pensate per rispondere alle nuove esigenze di autonomia e rapidità degli ospiti.

Sempre più strutture – soprattutto all'estero – allestiscono aree dedicate alla **Colazione “Grab & Go”** nella **hall o vicino alla reception**, offrendo così agli ospiti la possibilità di fare una colazione veloce e pratica, anche fuori dagli

orari tradizionali.

Una scelta che fa bene a tutti

Scegliere attrezzature sostenibili significa:

- ✓ Ridurre l'impatto ambientale
- ✓ Ottimizzare i costi operativi
- ✓ Migliorare l'estetica e la funzionalità del buffet
- ✓ Offrire un servizio moderno e coerente con i valori degli ospiti
- ✓ Comunicare un messaggio di attenzione e innovazione

Un buffet ben pensato inizia dagli strumenti giusti!

Comunicare l'impegno sostenibile

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



La sostenibilità non basta **farla**: va anche **comunicata**.

Spiegare perché si usano dispenser invece di confezioni monouso, o perché si riducono le quantità esposte, **rassicura il cliente e rafforza la reputazione della struttura**. [Scopri i nostri cartellini dedicati alla colazione, totalmente personalizzabili!](#)

Come farlo in pratica?



- Un messaggio vicino al buffet
- Un'infografica nella sala
- Una breve nota sul menù o sul sito
- Piccoli simboli che guidino le scelte

Un ospite informato è un ospite coinvolto. E un cliente coinvolto è un cliente soddisfatto.

Meno sprechi, più risparmio (e più qualità)

L'idea che un buffet debba "abbondare visivamente" per essere apprezzato è ormai superata. Il viaggiatore moderno **non cerca quantità, ma autenticità**: meglio meno scelta, ma ben curata, con ingredienti buoni, raccontati e rispettati.

Ridurre lo spreco significa:

- Ottimizzare i costi di acquisto e preparazione
- Migliorare la qualità percepita
- Ridurre i rifiuti
- Migliorare il controllo igienico
- Rafforzare la **reputazione green** della struttura



Economia circolare e Legge Gadda

Un'opportunità per ridurre gli sprechi e aumentare il valore sociale dell'ospitalità

Quando si parla di colazione sostenibile, è impossibile non affrontare il tema dello **spreco alimentare**. E proprio su questo fronte, l'Italia ha fatto un passo importante con l'approvazione della **Legge n. 166 del 19 agosto 2016**, conosciuta come **Legge Gadda**. Questa normativa ha l'obiettivo di **favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari** a fini di solidarietà sociale e di limitazione degli impatti ambientali. È un vero e proprio pilastro dell'economia circolare, perché trasforma ciò che fino a ieri era "scarto" in **risorsa utile per altri**.

Cosa prevede la Legge Gadda?

- La Legge Gadda semplifica e incentiva la donazione di alimenti invenduti o non serviti, ma ancora idonei al consumo.
- Include anche beni non alimentari (igiene, vestiario, attrezzature) e prevede agevolazioni fiscali e burocratiche per hotel e imprese.
- Favorisce reti locali di recupero coinvolgendo associazioni e realtà solidali.

In altre parole, **ciò che avanza in un buffet può diventare nutrimento per chi ne ha bisogno**, in totale legalità, sicurezza e trasparenza.

Perché è importante anche per gli hotel?

La Legge Gadda, ancora poco sfruttata nell'ospitalità, può fare davvero la differenza.

Ogni giorno gli Hotel si trovano a gestire eccedenze: alimenti ancora buoni ma non più servibili o porzioni in eccesso.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Applicare questa legge significa:

- ✓ **Evitare sprechi inutili**, riducendo i rifiuti organici e i costi di smaltimento
- ✓ **Contribuire attivamente al benessere della comunità locale**, donando ciò che può ancora avere valore
- ✓ **Aderire a una rete virtuosa** di redistribuzione e solidarietà, rafforzando il ruolo sociale dell'impresa turistica
- ✓ **Valorizzare l'impegno ambientale e umano** della struttura, anche in termini di reputazione e comunicazione

Fas Italia promuove la cultura antispreco

Come azienda specializzata nell'ospitalità, **Fas Italia incoraggia ogni albergatore a informarsi, formarsi e diventare parte attiva di questa evoluzione.**

Sostenere l'economia circolare non è solo un gesto etico: è anche una scelta moderna, lungimirante e allineata ai trend del turismo consapevole.

Un buffet può nutrire anche fuori dalla sala colazione. E un albergatore può diventare protagonista di un cambiamento concreto.

Da dove iniziare?

- Contatta il tuo Comune o associazioni locali per capire **come attivare una rete di donazione sicura e certificata**
- Informati attraverso **portali istituzionali o associazioni di categoria**
- Forma il personale sul tema della gestione antispreco
- Usa **attrezzature intelligenti** per ridurre al minimo le eccedenze

Un piccolo gesto può avere un grande impatto.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Colazione che conquista: cosa non può mancare sul tuo buffet



Hai mai pensato che una **colazione ben studiata** può trasformarsi in un potente strumento di **differenziazione e fidelizzazione**?

Non si tratta solo di “riempire il buffet”: si tratta di **nutrire, coccolare e sorprendere**. Una colazione che offre il giusto apporto di nutrienti diventa parte dell’esperienza che l’ospite **ricorda con piacere... e racconta!**

Un buffet ricco è bello da vedere, ma **non basta**. Sempre più ospiti cercano **scelte consapevoli**, che rispettino esigenze alimentari specifiche, regimi dietetici, abitudini salutari o semplicemente il desiderio di sentirsi bene dopo aver mangiato.

Oggi il valore aggiunto non è la quantità, ma **la qualità e l’attenzione**.

I 5 pilastri nutrizionali della colazione salutare

La base per un buffet che fa sentire ogni ospite accolto, energico e soddisfatto.

Per trasformare la colazione in un momento di benessere vero, non basta offrire abbondanza: serve equilibrio.

Questi 5 elementi sono il cuore di una colazione completa, varia e adatta a tutte le esigenze — dal turista sportivo all’ospite con intolleranze, da chi cerca leggerezza a chi ama iniziare con gusto. Offrili con semplicità e cura, e ogni ospite si sentirà nel posto giusto fin dal primo morso.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



1. Carboidrati complessi

Garantiscono energia costante e aiutano a evitare picchi glicemici.

Cosa offrire:

- Pane integrale, di segale o ai semi
- Fiocchi d'avena o muesli non zuccherati
- Torte fatte in casa con farina integrale

Allestisci una mini postazione "fai da te" per creare la propria ciotola di cereali con avena, frutta secca, semi e yogurt.

2. Proteine

Favoriscono la sazietà e aiutano a iniziare la giornata con equilibrio.

Cosa inserire:

- Uova (sode, strapazzate, in camicia)
- Yogurt greco o vegetale
- Ricotta, fiocchi di latte, formaggi magri

Proponi porzioni piccole per facilitare l'assaggio di più opzioni e ridurre gli sprechi.

3. Grassi sani

Supportano cuore, cervello e sazietà senza appesantire.

Cosa proporre:

- Frutta secca: noci, mandorle, anacardi
- Semi di lino, chia, girasole, zucca
- Avocado a fette o in crema

Prepara mini bruschette con avocado e pomodorini, oppure spalmabili con olio EVO e spezie.



4. Fibre

Sostengono la regolarità intestinale e aiutano a mantenere il senso di sazietà.

Cosa includere:

- Frutta fresca a pezzi (meglio intera che sotto forma di succo)
 - Verdure crude: carotine, cetrioli, pomodorini
 - Pane e cereali integrali
- Offri bicchierini monoporzione con yogurt, frutta e topping integrali per una proposta rapida e sana.

5. Idratazione

Essenziale per iniziare la giornata con il piede giusto e riattivare il metabolismo.

Cosa non deve mancare:

- Acqua fresca, anche aromatizzata (con limone, zenzero, menta, cetriolo)
 - Tisane rilassanti o digestive
 - Tè verde, nero o decaffeinato
- Un dispenser con acqua aromatizzata e un cartello tipo “Ritrova il tuo equilibrio” dà un tocco salutare e curato.

Inclusione a colazione: accogliere davvero, fin dal mattino

Sempre più ospiti arrivano con esigenze alimentari specifiche: intolleranze al glutine o al lattosio, diete vegetariane o vegane, regimi ipocalorici, preferenze salutistiche, oppure richieste legate a motivi religiosi o culturali.

Ignorare questi aspetti significa trasmettere un messaggio implicito: “qui non c’è posto per te”. Al contrario, offrire soluzioni mirate e ben visibili significa dire con forza:

“Sei il benvenuto, così come sei. Abbiamo pensato anche a te.”

E non serve un buffet infinito: bastano scelte intelligenti, ben identificate e bilanciate, per permettere a ogni ospite di comporre la propria colazione in libertà e serenità.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Qualche esempio concreto:

- Yogurt senza lattosio e opzioni vegane
- Pane, biscotti e dolci gluten free ben separati dagli altri alimenti
- Hummus, frutta secca, tofu o dolci senza ingredienti di origine animale



Consiglio dell'esperto

Accompagna ogni alimento con un cartellino semplice e chiaro: “senza glutine”, “vegan”, “senza lattosio”, “senza zucchero”. Piccoli dettagli che fanno una grande differenza.

Oggi l'accoglienza vera si misura anche nel buffet: chi si sente visto e rispettato tornerà. E lo racconterà.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Definire il proprio Format e i propri Standard

L'identità della colazione parte da qui

Nel momento in cui un albergatore decide di realizzare (o migliorare) il servizio colazione all'interno della propria struttura, si trova di fronte a una scelta fondamentale: **definire un Format chiaro e uno Standard coerente.**

Ma cosa significa davvero?

Un *Format*, nel contesto della colazione, è l'insieme coordinato di elementi – prodotti, attrezzature, mise en place, modalità di servizio – che, una volta stabiliti, diventano **replicabili, riconoscibili e funzionali**. È la “firma” della tua sala colazione.

Uno *Standard*, invece, è il livello qualitativo che vuoi garantire ogni giorno, indipendentemente da chi è in servizio o da quanto è affollata la sala. È ciò che ti permette di offrire un'esperienza stabile e rassicurante per l'ospite.

Perché è così importante avere un *Format*?

Perché dà identità alla tua offerta e contribuisce direttamente alla brand reputation.

Oggi più che mai, l'identità di una struttura si comunica anche attraverso i dettagli della colazione: la disposizione del buffet, la selezione dei prodotti, la cura della tavola, l'ordine della sala. Ma anche la coerenza con lo stile generale dell'hotel, il ritmo del servizio e persino la musica di sottofondo.

È uno strumento strategico per fidelizzare, ricevere buone recensioni e trasmettere valore fin dal primo mattino.

È il tuo buongiorno più potente.

Una colazione ben organizzata non è solo un piacere per l'ospite.

È uno strumento strategico per fidelizzare, ricevere buone recensioni e trasmettere la filosofia aziendale.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



3 caratteristiche chiave di un Format efficace per la colazione

1. Facilmente replicabile

La colazione deve poter essere allestita ogni giorno con la stessa logica e lo stesso impatto, anche da personale nuovo o con poca esperienza.

Soluzione pratica: una volta trovata la disposizione ottimale di buffet e tavoli, scatta una foto e usala come riferimento operativo. È un piccolo trucco che assicura coerenza e qualità nel tempo.

2. Funzionale e ordinato

Un layout chiaro velocizza il lavoro del personale e rende l'esperienza più fluida per l'ospite. I prodotti vanno posizionati con un ordine logico: bevande con bevande, dolci separati dai salati, frutta e yogurt insieme, ecc. L'intera offerta deve essere immediatamente comprensibile a colpo d'occhio.

3. Esteticamente curato

La prima impressione conta, eccome. Una mise en place pulita, dettagliata e coerente con lo stile della struttura comunica cura, calore e professionalità.

Bastano piccoli dettagli: una tovaglia ben stirata, un fiore fresco, la disposizione armoniosa di tazze e piattini. L'effetto visivo è il primo gusto che arriva agli ospiti.

Attenzione ai dettagli... che fanno la differenza

Pulizia e ordine sono imprescindibili: un buffet disordinato o trascurato, anche se pieno di prodotti, viene percepito come poco igienico o caotico.



Gli odori e i suoni possono trasformare (in meglio o in peggio) l'esperienza della colazione.

👉 **Isola i rumori fastidiosi.** Evita di posizionare la sala colazione accanto a cucine o aree di preparazione non ben isolate acusticamente: il rumore di piatti e pentole rovina l'atmosfera.

👉 **Gestisci lo sbarazzo con discrezione.** Fai in modo che il riordino dei tavoli avvenga in modo silenzioso, senza schiamazzi o colpi di stoviglie: gli ospiti vogliono godersi la colazione in relax.

👉 **Cura l'accoglienza olfattiva.** Punta su profumi caldi e rassicuranti: il caffè appena fatto, il pane che esce dal forno, un tocco di vaniglia o burro dal croissant. Evita odori forti o sgradevoli

Il Format come strumento di valore

Definire il proprio Format significa **dare una struttura solida a un servizio che spesso viene sottovalutato.**

Significa fare in modo che ogni ospite, ogni mattina, abbia la stessa qualità, la stessa chiarezza, la stessa gradevole sensazione di ordine e cura.

È anche uno strumento gestionale:

- **Aiuta a organizzare gli acquisti e a ridurre gli sprechi**
- **Facilita la formazione del personale**
- **Permette di monitorare costi e prestazioni**
- **Standardizza la qualità, anche nei picchi di affluenza**

La colazione non è solo una routine da gestire. È un'occasione quotidiana per confermare al tuo ospite che ha scelto la struttura giusta.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

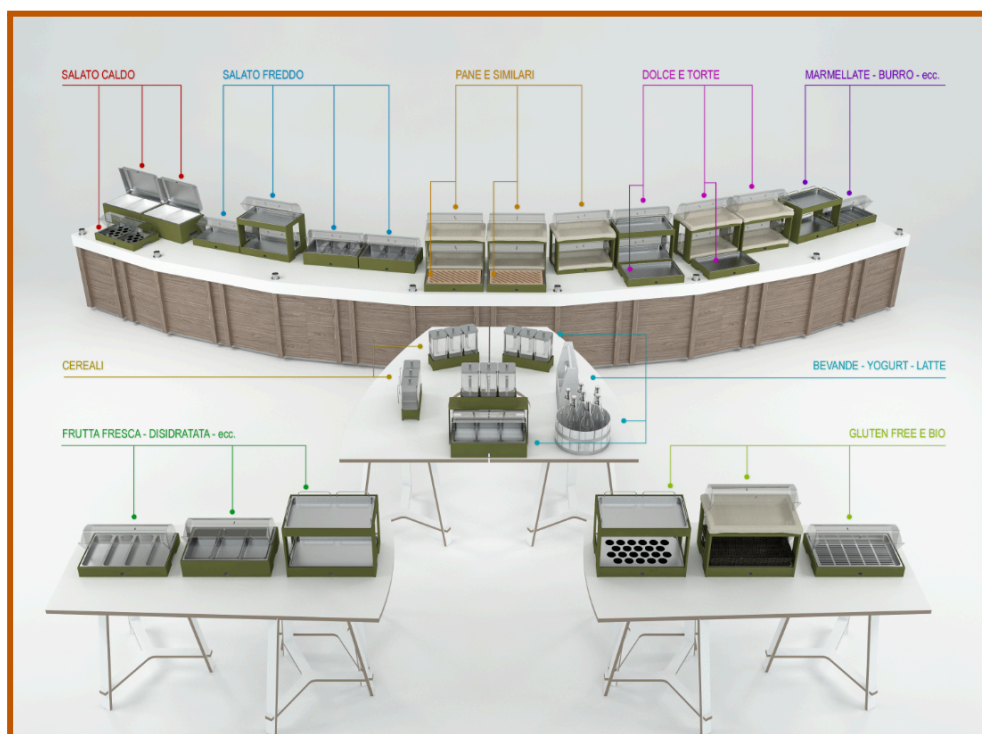
FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Capitolo #2

Come organizzare il servizio della prima Colazione

Progettare la sala colazione: dove nasce l'esperienza dell'ospite



Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Hai mai pensato che l'esperienza della colazione non si costruisce solo con ciò che metti nel piatto... ma anche con **ciò che l'ospite vede, sente e respira appena entra in sala?**

La sala colazione è molto più di un ambiente funzionale. È il primo spazio dove l'ospite inizia la giornata, ma spesso anche **l'ultimo ricordo** prima di ripartire. E come tutte le prime e ultime impressioni... conta tantissimo.

Progettare una sala colazione non significa solo scegliere tavoli e sedie: significa **creare un ambiente coerente, accogliente e ben organizzato**, in grado di stimolare i cinque sensi e rendere la colazione un momento davvero memorabile.

Design: coerenza, atmosfera e identità

La sala colazione deve parlare la stessa lingua del resto della struttura. I colori, le finiture, l'arredo e i dettagli devono rispecchiare lo stile dell'hotel: moderno, rustico, elegante, minimal o country chic.

Una sala dissonante trasmette confusione, mentre uno spazio ben coordinato crea armonia e rafforza l'identità dell'accoglienza.

✓ Cosa considerare:

- Scegli palette colori coerenti con camere e spazi comuni
- Usa luci calde e naturali: valorizzano il cibo e rendono l'ambiente più ospitale
- Inserisci decorazioni semplici ma curate (piante, fiori di stagione, dettagli locali)
- Cura i tovagliati in sintonia con il periodo dell'anno e l'ambiente

Anche con pochi elementi, se scelti con gusto, puoi creare un'atmosfera calda e accogliente che mette subito l'ospite a proprio agio.



Mobili da buffet professionali: estetica e funzionalità



Un buffet di qualità non si misura solo dall'offerta gastronomica, ma anche da come è **presentato, gestito e accessibile**.

Scegliere **mobili professionali** significa:

- Ottimizzare il lavoro dello staff
- Mantenere ordine e pulizia
- Esaltare l'estetica

I mobili professionali per la colazione sono progettati per resistere a un uso quotidiano intenso. **Il top è studiato appositamente per la sala colazione in hotel: è impermeabile, resistente all'usura, facile da pulire e igienico**, perfetto per garantire efficienza operativa e lunga durata nel tempo.

Questo è fondamentale soprattutto nelle **sale multifunzionali**, utilizzate anche per pranzo o cena: in questi casi servono mobili flessibili, compatti, su ruote e con **spazi chiusi per riporre attrezzature e scorte e con il vano giorno per riporre i piatti**.

Scegli moduli drop-in refrigerati o riscaldati per garantire il mantenimento della temperatura ideale dei cibi in modo elegante e pratico, senza dover ricorrere a soluzioni d'emergenza.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia s.r.l.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Disposizione del buffet: murale, centrale, ibrido e oltre



Espositore murale

L'espositore murale è perfetto per hotel di qualsiasi dimensione, grazie alla sua struttura compatta e ordinata. Ideale per postazioni con allacci elettrici o idrici – come macchine da caffè, distributori o vetrine refrigerate – permette di ottimizzare lo spazio e mantenere il buffet sempre funzionale. Consigliati i modelli con sportelli e ripiani regolabili per una gestione pratica e flessibile.

- Posizionato a parete: compatto, lineare, ordinato
- Perfetto per allacci elettrici o idrici (es. macchine per caffè, distributori di bevande, vetrine refrigerate)
- Ideale in sale piccole o per porzioni servite con continuità

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia s.r.l.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Consiglio tecnico: scegli strutture con sportelli e ripiani regolabili per una gestione efficiente dello spazio.

Espositore centrale itinerante



L'espositore centrale itinerante è ideale per hotel che vogliono creare un buffet scenografico e interattivo. Posizionato al centro della sala, attira l'attenzione e invita gli ospiti alla scoperta, perfetto per dolci, frutta, pane, cereali e proposte stagionali. Se dotato di ruote, si adatta facilmente al flusso e al numero di ospiti, offrendo massima flessibilità.

- Posizionato al centro della sala: protagonista dell'ambiente
- Offre un'esperienza interattiva, invita alla scoperta
- Perfetto per dolci, frutta, pane, cereali e proposte stagionali
- Se mobile, può essere riconfigurato secondo il flusso o il numero di ospiti

Richiede spazio e un layout ben studiato, ma offre grande libertà creativa.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia s.r.l.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Il buffet ibrido: la scelta ideale



Combinare espositori murali (per elementi stabili, elettrificati e funzionali) con isole centrali mobili (per dolci, decorazioni e proposte stagionali) permette di creare un allestimento versatile, scenografico e funzionale. Offre varietà, ottimizza lo spazio e garantisce un'esperienza dinamica e coinvolgente per gli ospiti.

Unire **espositori murali** con **isole centrali mobili** crea:

- Flusso ordinato e libero per l'ospite
Ottimizzazione degli impianti esistenti
- Scenografia e varietà per l'occhio e il palato

Un buffet ben progettato guida, sorprende e valorizza l'intera esperienza.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Banco per cooking show: colazione-spettacolo



Sempre più strutture scelgono di inserire una postazione dedicata alla preparazione a vista all'interno della sala colazione.

Non si tratta solo di un elemento scenografico, ma di un vero e proprio valore aggiunto che trasforma il buffet in un'esperienza coinvolgente e memorabile.

Vedere un alimento preparato al momento comunica freschezza, autenticità e attenzione al cliente.

Inoltre, crea un punto focale che stimola la curiosità degli ospiti e incoraggia l'interazione.

Anche un semplice gesto, come versare una pastella su una piastra o affettare della frutta fresca, può trasformarsi in un piccolo spettacolo.

Un modo semplice ma efficace per lasciare il segno.

Cosa si può preparare al momento?

- Uova in tutte le varianti (strapazzate, omelette, occhio di bue)
- Pancake caldi con topping personalizzati
- Crêpes dolci e salate
- Toast, pane tostato, bruschette o mini sandwich su richiesta
- Piatto del giorno con ingredienti locali o stagionali





Questa soluzione permette agli ospiti di personalizzare la colazione in base ai propri gusti, diete o preferenze, vivendo un'esperienza che valorizza la freschezza degli ingredienti e la cura nella preparazione. Non si tratta solo di un servizio, ma di un momento speciale in cui l'ospite si sente coccolato e coinvolto, rendendo in una sola parola: **esperienzialità**. Il cooking show fa sentire ogni ospite protagonista.

Se ben integrato nel design della sala, questo angolo può diventare **il cuore del buffet**, attirando attenzione e rafforzando l'identità della struttura.

Ideale in hotel 4-5 stelle e strutture con clientela internazionale.

Il giusto buffet in base alla grandezza della struttura



Ogni struttura ha esigenze diverse, non solo in termini di stile ma anche di **spazi, flusso di ospiti e organizzazione operativa**.

Scegliere il giusto tipo di buffet significa **ottimizzare tempi, risorse e servizio**, garantendo un'esperienza sempre piacevole e coerente.

Grandi strutture (oltre 60 camere)

Fanno parte di questa categoria i grandi hotel di catena, i resort a vocazione leisure, gli hotel aeroportuali e gli alberghi urbani ad alta rotazione, spesso orientati al segmento MICE (Meeting, Incentive, Conference, Exhibition). Si tratta di strutture complesse, con staff numeroso e processi altamente standardizzati.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Per servire un numero elevato di ospiti contemporaneamente è fondamentale avere **efficienza e continuità**.

Soluzioni consigliate:

- **Banchi drop-in riscaldati e refrigerati elettrici**: mantengono costante la temperatura dei cibi caldi e freddi senza interruzioni
- **Moduli attrezzati e professionali**: con prese, allacci idrici e ampi vani di servizio
- **Zone differenziate** per bevande, dolci, piatti salati e show cooking
- **Percorsi guidati** per evitare code e migliorare il flusso

Obiettivo: servire rapidamente, mantenendo qualità, freschezza e ordine.



Strutture medie (tra 25 e 60 camere)

Appartengono a questa fascia gli hotel business di media categoria, gli alberghi leisure stagionali, le strutture cittadine indipendenti o affiliate a piccoli gruppi, e i boutique hotel di fascia superiore. Sono strutture che cercano il giusto equilibrio tra efficienza operativa e attenzione all'esperienza del cliente.

Qui la chiave è la **versatilità**: è importante coniugare **funzione, estetica e flessibilità**, adattandosi a picchi di presenze e a diversi momenti della giornata.

Soluzioni consigliate:

- **Buffet ibrido**: combinazione di elementi murali attrezzati e mobili centrali scenografici
- **Banchi con funzione riscaldante/refrigerante**, ma di dimensioni compatte



- **Allestimenti modulari o componibili** per modificare la disposizione in base alle esigenze

Obiettivo: offrire varietà, risparmiare spazio e tempo, mantenendo una presentazione curata.

Piccole strutture (fino a circa 25 camere)

In questa categoria rientrano hotel indipendenti a gestione familiare, boutique hotel dal forte carattere identitario, dimore storiche trasformate in strutture ricettive, lodge e piccoli hotel rurali o di montagna. Queste realtà si distinguono per un'atmosfera intima e un rapporto diretto con l'ospite, dove ogni dettaglio contribuisce all'esperienza.

In questi casi ogni metro conta: la sala colazione è spesso multifunzionale e condivisa con altri momenti della giornata (pranzo, eventi, cene).

Soluzioni consigliate:

- **Mobili su ruote**: facili da spostare e rimodulare, perfetti per chi deve liberare o riconfigurare l'ambiente rapidamente
- **Banchi compatti con vani chiusi** per riporre utensili, scorte e attrezzature
- **Espositori componibili**, anche singoli, da utilizzare solo in base all'affluenza

Obiettivo: massima funzionalità in poco spazio, senza rinunciare a stile e ordine.

Ogni struttura può offrire un'ottima colazione: serve solo il buffet giusto per il proprio contesto.



Il buffet si sposta all'aperto: una soluzione intelligente per vivere ogni spazio

Hai uno spazio esterno come giardino, terrazza o bordo piscina?

Portare lì la colazione o il servizio bar è un modo semplice per offrire un'esperienza ancora più rilassante e memorabile. Lo sapevi che ci sono buffet studiati appositamente per l'esterno?

L'Outdoor Buffet è pensato proprio per questo: realizzato con **materiali inossidabili e idroresistenti**, perfetto anche per esterni, **anche in contesti esposti come fronte mare**.

- Telaio in alluminio anodizzato
- Struttura in HPL laminato compatto
- Rivestimento in plexiglass bianco
- 4 ruote per spostarlo facilmente



Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

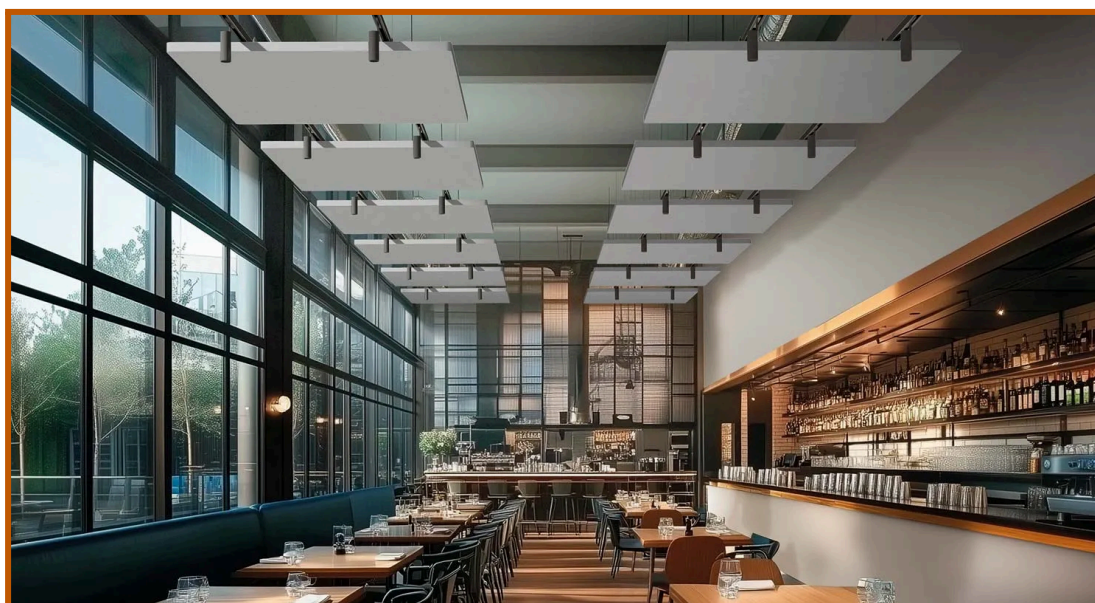
FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



L'Outdoor Buffet è un mobile versatile e resistente, ideale per colazioni, pranzi leggeri o come bar. Elegante e pratico, valorizza giardini, terrazze e zone piscina, trasformando ogni spazio esterno in un'area accogliente e di stile.

Con il mobile giusto, anche l'esterno diventa una sala colazione d'autore. Con il mobile giusto, anche l'esterno della tua struttura diventa una sala colazione d'autore.

L'importanza dell'acustica a colazione



Soluzioni di design per un ambiente più silenzioso e accogliente

Hai mai provato a fare colazione in una sala affollata dove il rumore di stoviglie, chiacchiere e passi si mescola in un ronzio continuo? Non proprio il risveglio dei sogni per i tuoi ospiti, vero? **Il comfort acustico** è un aspetto spesso sottovalutato, ma fondamentale nell'esperienza della prima colazione. Un ambiente troppo rumoroso, con echi o confusione

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



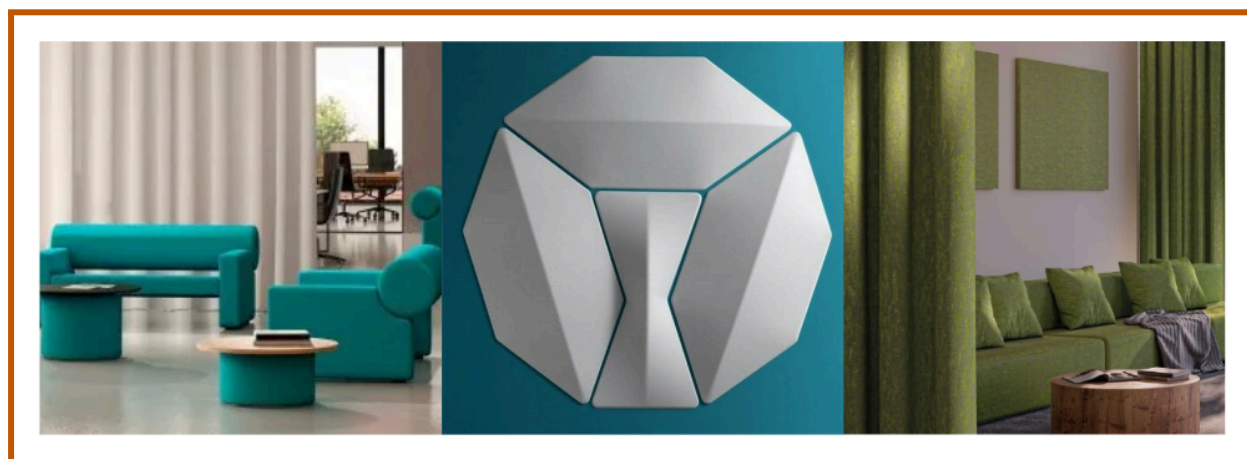
di fondo, può generare stress, rendere la conversazione difficile, diminuire il piacere del momento e persino alterare la percezione del cibo.

Ricorda: **l'atmosfera è parte del gusto**. Se l'ospite si sente a disagio, l'intera esperienza ne risente. Al contrario, un ambiente tranquillo e ben insonorizzato contribuisce a creare una colazione rilassante, piacevole e memorabile, che lascia un'impronta positiva nel ricordo della tua struttura.

Perché anche la sala colazione merita silenzio

Siamo abituati a pensare all'insonorizzazione soprattutto per le camere, ma **una sala colazione silenziosa**:

- migliora la qualità del risveglio,
- favorisce un'atmosfera rilassante,
- rende l'ambiente più raffinato e confortevole,
- contribuisce a una percezione generale di cura e qualità.



Non serve stravolgere la sala per ottenere un ottimo risultato. Esistono [soluzioni fonoassorbenti](#) discrete e belle da vedere. Eccone alcune:

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



- **Pannelli fonoassorbenti da parete o soffitto:** disponibili in tantissime forme e colori, diventano parte integrante dell'arredo.
- **Tende acustiche:** ideali se hai grandi vetrate o spazi con eco.
- **Sedute fonoassorbenti** (divani, pouf, poltroncine): migliorano il comfort e riducono i rimbalzi sonori.
- **Tavolini e pareti divisorie fonoassorbenti:** perfetti per delimitare zone e migliorare l'intimità.

Tecnologia consigliata: materiali Snowsound, all'avanguardia per design, efficacia e sicurezza, studiati proprio per l'ospitalità.



Consiglio dell'esperto

Anche una semplice combinazione di pannelli, tende e qualche elemento imbottito può trasformare l'acustica della tua sala colazione **senza interventi invasivi**. Inizia dalle superfici più riflettenti (soffitti alti, vetri, pareti nude).

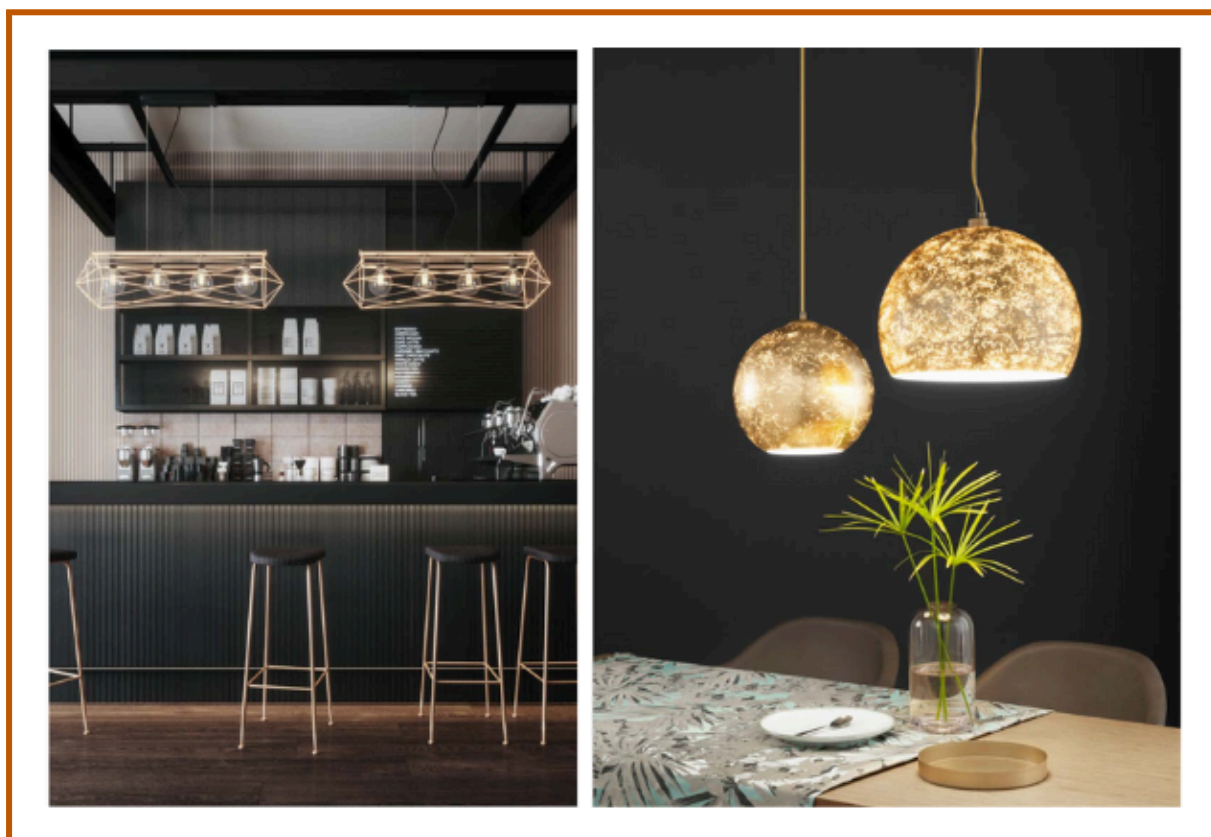
[Richiedi un'analisi acustica gratuita](#)

Preoccupato per l'impatto acustico nella tua sala colazione? Ti offriamo **un'analisi gratuita**: compila il modulo e invialo a uno dei nostri contatti.

Quando l'ambiente è curato, il personale lavora meglio e l'ospite si muove con piacere.



Illuminazione in Sala Colazione



Valorizza Buffet e Ambiente con la Luce Giusta

Hai mai notato quanto la luce possa cambiare completamente la percezione di uno spazio? L'**illuminazione nella sala colazione** non è solo una questione tecnica: è un ingrediente chiave per creare atmosfera, mettere in risalto il buffet e far sentire gli ospiti coccolati fin dal primo mattino.

Perché l'illuminazione è fondamentale

Una luce ben progettata:

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia s.r.l.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



- rende l'ambiente più **accogliente e armonioso** e valorizza i colori e le texture di cibi e materiali.
- trasmette **cura e ordine**, migliorando la percezione del servizio e influisce positivamente sull'umore e sulla prima impressione degli ospiti.

Un buffet ben illuminato è subito più invitante, professionale e appetitoso. Anche l'arredo e gli accessori risplendono sotto la giusta luce.

Soluzioni pratiche e d'effetto



Che tu gestisca una piccola sala o un ampio spazio, ci sono **interventi semplici ma efficaci** per migliorare subito l'illuminazione:

Per il buffet:

- **Faretti LED direzionabili**: per mettere in risalto i punti focali (brioche, frutta, bevande).
- **Strisce LED sotto i ripiani**: ideali per esaltare espositori e vetrine.
- **Temperature colore calde (2700K-3000K)**: per un effetto morbido e appetitoso.

Per l'ambiente:

- **Lampade a sospensione** sopra i tavoli: creano intimità e stile.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia s.r.l.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it

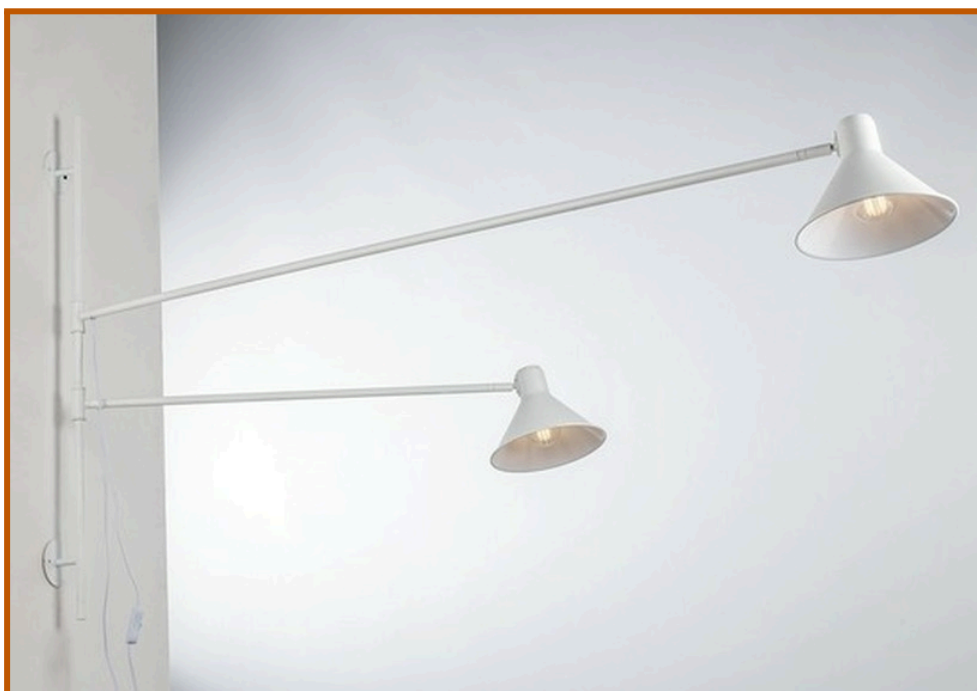


- **Applique da parete:** utili per diffondere una luce d'ambiente soffusa.
- **Luce naturale:** da valorizzare con tende leggere e colori chiari.



Consiglio dell'esperto

L'equilibrio tra **luce naturale e artificiale** è il segreto per una sala colazione elegante e rilassante. Evita zone buie o luci troppo fredde che appiattiscono l'atmosfera.



Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Cosa non può mancare a colazione (e come presentarlo al meglio)

Ogni ospite che si avvicina al buffet ha un pensiero ben preciso:

“Cosa trovo di buono oggi per iniziare bene la giornata?”



E qui entra in gioco il tuo ruolo: far trovare non solo “qualcosa di buono”, ma un’esperienza che colpisce occhi, gusto e cuore.

Per riuscirci, non basta scegliere i prodotti giusti: serve pensare anche **a come li presenti**.

Una colazione ben fatta è come un quadro: anche il piatto più semplice ha bisogno della sua

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



cornice giusta per brillare. Un'alzata elegante, una cesta rustica, una caraffa in vetro... sono dettagli che fanno la differenza.

⚠ Non serve riempire il buffet fino a farlo esplodere.

Non è l'abbondanza a impressionare, ma la **cura nella selezione**, la **pulizia dell'allestimento** e l'**armonia dei materiali**.

Dolce e salato, freddo e caldo, genuino e goloso: la chiave è l'equilibrio.

E soprattutto, la coerenza con lo stile della tua struttura.

Ora vediamo insieme quali sono i prodotti che **non possono mancare** su un buffet ben fatto – e con quale **attrezzatura o espositore** valorizzarli al massimo.

Dolci da forno & brioche

Cosa si aspetta l'ospite:

L'aroma del burro, il profumo del dolce appena sfornato e quella promessa di coccola che solo un cornetto caldo sa dare. È la prima immagine che un ospite ha del tuo buffet: una selezione di dolci ben disposti comunica immediatamente **attenzione, accoglienza e qualità**.

I dolci da forno sono un classico irrinunciabile della colazione italiana (e non solo). Offrire un piccolo assortimento ben fatto è un gesto che viene sempre apprezzato.

Cosa proporre:

- Croissant semplici o farciti
- Brioche artigianali
- Plumcake, ciambelle, muffin
- Torte preferibilmente fatte in casa



Come esporli al meglio:

Alzate o tortiere con cupola: ideali per valorizzare torte e muffin, creando livelli visivi accattivanti.

Aggiungono eleganza al buffet e proteggono i dolci mantenendoli freschi più a lungo. Perfette per dare risalto ai prodotti fatti in casa e invogliare l'ospite all'assaggio.



Ceste in vimini o legno naturale e di design:

perfette per dare un tocco unico e genuino ai croissant

Fornetto scalda-brioche:

se vuoi offrire un'opzione calda, questa è una coccola in più da non sottovalutare



Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Vassoi e alzate eleganti in porcellana,

legno, metallo o ardesia: per una

presentazione ordinata e raffinata.

Materiali e forme diverse permettono di creare contrasti visivi interessanti e coerenti con lo stile della struttura.

Ideali per valorizzare ogni prodotto e dare un tocco di classe al buffet.



Consiglio dell'esperto

Il trucco? Pochi dolci, ma scelti con cura e ben presentati.

Basta un angolo invitante, curato nei profumi e nei dettagli, per fare la differenza.

Meglio evitare i formati anonimi: monoporzioni, fette ben tagliate e una presentazione curata alzano subito la percezione di qualità.

Pane e prodotti da forno salati

Cosa si aspetta l'ospite:

Il pane è uno degli elementi più semplici... e più osservati. Un cestino di panini fragranti o una focaccia appena tagliata comunica **cura, genuinità e attenzione alla qualità**. L'ospite si aspetta di trovare varietà, freschezza e — soprattutto — la libertà di scegliere come accompagnare il resto della colazione.

Cosa offrire:

- Panini bianchi, integrali o ai cereali



- Focacce o pane tipico locale da affettare
- Pane a fette, perfetto per tostare
- Grissini e crackers salati

Come esporli al meglio:

Ceste in vimini o legno grezzo di design:

ideali per dare un tocco artigianale e casalingo. Sistemate con teli in tessuto naturale per un effetto ancora più accogliente.



Tagliere in legno + coltello seghettato: se vuoi offrire pane intero da affettare, crea un piccolo angolo “fai da te”, ma in sicurezza e con stile.

Tostapane professionale: irrinunciabile per chi ama il pane caldo e croccante. Sceglilo facile da usare e ben visibile.



Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia s.r.l.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



⚠ Attenzione alle contaminazioni!

Se proponi pane senza glutine, **non mischiarlo mai con gli altri prodotti**. Prevedi cestini separati, pinze dedicate e una segnaletica chiara. Anche piccoli gesti comunicano grande rispetto per chi ha esigenze alimentari specifiche.

🎯 Ricorda: anche un semplice pezzo di pane, se ben presentato, può diventare protagonista del buffet.

Marmellate, miele & creme spalmabili

Cosa si aspetta l'ospite:

Colorate, golose e irresistibili, marmellate, miele e creme spalmabili sono quel tocco in più che trasforma una semplice fetta di pane o un cornetto in un piccolo momento di felicità.

L'ospite cerca varietà, qualità... e magari anche qualcosa di diverso dal solito.

Cosa offrire:

- Marmellate di gusti classici e locali (albicocca, frutti di bosco, fichi, agrumi)
- Miele millefiori o monoflora
- Favo di miele a vista (effetto "wow" garantito!)
- Crema di nocciole, burro d'arachidi, composte naturali, creme al pistacchio o alla mandorla



Consiglio dell'esperto

Consiglio pratico: non limitarti ai gusti "standard". Offri almeno una confettura che racconti il tuo territorio: marmellata di fichi, miele di castagno o una crema al nocciolo del posto.

E dove puoi, **lascia che sia l'ospite a completare il suo dolce con i dispenser**: sarà più divertente, più personalizzato... e decisamente più memorabile.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia s.r.l.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Come esporli al meglio:

Alzatine con favo di miele: scenografico, naturale e sempre più richiesto.

Un dettaglio che attira l'attenzione, racconta autenticità e valorizza i prodotti del territorio.

Un modo semplice per stupire gli ospiti e aggiungere un tocco di originalità alla colazione.



Mini vasetti monodose ordinati in espositori coordinati: pratici e visivamente ordinati, ottimi per strutture con ospiti stranieri o per esigenze igieniche più restrittive.

Dispenser per marmellate e creme:

soluzione moderna e funzionale. Igienici, eleganti e perfetti per permettere all'ospite di farcire da solo la propria brioche o fetta di pane, con il giusto quantitativo, senza sprechi



Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia s.r.l.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Cereali, muesli & granola



Cosa si aspetta l'ospite:

*Per chi ama iniziare la giornata in modo sano, leggero o energetico, l'angolo cereali è un punto di riferimento. L'ospite cerca **varietà**, ma anche ordine e possibilità di personalizzare: più che una semplice scelta, è un piccolo rituale quotidiano.*

Cosa offrire:

- *Cornflakes croccanti*
- *Muesli con frutta secca o cioccolato*
- *Fiocchi di avena naturali e opzioni senza zucchero o ad alto contenuto di fibre*
- *Choco pops per i più piccoli*
- ***Granola fatta in casa con la tua ricetta aziendale***

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Come esporli al meglio:



Dispenser per cereali a più vani:

garantiscono ordine, igiene e freschezza.

L'ospite dosa facilmente la quantità desiderata, senza disordine.

Barattoli in vetro con coperchio

ermetico: *ideali per un buffet dal tocco rustico e autentico. Perfetti per la granola fatta in casa, che così si presenta anche visivamente nel suo mix ricco e invitante*



Aggiungi cartellini chiari con diciture come “senza zucchero”, “ricco di fibre”, “fatto in casa”: sono piccoli dettagli che fanno percepire grande professionalità.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Uova & piatti caldi

Cosa si aspetta l'ospite:

Le uova sono un grande classico della colazione salata, apprezzate sia da chi ama iniziare con qualcosa di sostanzioso, sia da chi cerca una colazione proteica. Offrirle in più varianti comunica cura, attenzione e un tocco “internazionale” molto apprezzato. In molti Paesi, le uova a colazione rappresentano una consuetudine irrinunciabile e, quando ben presentate, fanno sentire l'ospite coccolato e compreso nei propri gusti. Aggiungono varietà e completano l'offerta, rendendo la colazione più bilanciata e invitante anche per chi segue regimi alimentari specifici.

Cosa proporre:

- Uova strapazzate o al tegamino
- Zuppe di stagione
- Uova alla coque o sode
- Omelette semplici o con ingredienti selezionati
- Cocotte con “specialità dello chef”
- Mini panini farciti (hamburger, piadine)



Consiglio dell'esperto

*Vuoi dare un tocco in più? Offri una “**omelette del giorno**” con ricetta personalizzata: ad esempio con erbe fresche, formaggio locale o verdure di stagione. Basta una piccola variazione per rendere l'esperienza unica.*

👉 *Un piatto caldo preparato con cura al mattino resta impresso più di mille parole.*



Come esporle al meglio:



Chafing dish: mantiene le uova calde in modo elegante e professionale, senza seccarle. Attrezzati con piatti a 2 scomparti per ampliare l'offerta.

Vetrinetta Bagnomaria Calda

Eleganza, visibilità e funzionalità in un unico espositore; è l'ideale per valorizzare e mantenere al caldo i tuoi prodotti da colazione



Piastra a induzione con cocotte in ghisa:

un'idea originale per servire la colazione in stile gourmet. Perfette per uova, verdure o ricette tradizionali rivisitate in chiave breakfast. Eleganza e calore direttamente al buffet.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Affettati e formaggi

Cosa si aspetta l'ospite:

*L'angolo dei salumi e dei formaggi è perfetto per chi ama una colazione ricca o segue abitudini internazionali. Deve trasmettere **freschezza, varietà e ordine**, senza risultare confuso o eccessivo.*

Cosa proporre:

- *Prosciutto cotto e crudo*
- *Salami e affettati locali*
- *Formaggi freschi, stagionati, spalmabili*
- *Burrini e ricotta in monoporzione*

Come esporli al meglio:



Espositori refrigerati per salumi e

formaggi: dotati di piastre eutettiche che mantengono la temperatura per ore, garantendo la catena del freddo secondo le norme HACCP

⚠ **Attenzione alla disposizione:** non mischiare formaggi e affettati con altri alimenti, crea un'area dedicata e facilmente accessibile. Se possibile, indica i nomi dei prodotti e l'origine: raccontare **la provenienza** di un salume o di un formaggio locale aggiunge valore immediato.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Consiglio dell'esperto

*Evita l'effetto "vassoio anonimo" che spesso fa sembrare i salumi e i formaggi tutti uguali. Seleziona con cura **prodotti del territorio**, valorizzando le eccellenze locali: il buffet diventa così un assaggio del luogo, e non un semplice riempitivo.*

*Disponi i salumi con **cura e creatività**: arrotola le fette a forma di rosetta o a ventaglio, alterna colori e consistenze per creare movimento e invitare all'assaggio.*

*Per i formaggi, gioca con le **diverse tipologie e tagli**:*

- *Formaggi stagionati da affettare sottili*
- *Forme intere da tagliare a spicchi (es. pecorino, toma, asiago)*
- *Formaggi freschi come **mozzarelline, ricottine monoporzione o robiola**, da servire in ciotoline o su piccole alzatine*

Un'esposizione curata comunica autenticità, qualità e attenzione. Bastano pochi elementi ben scelti per trasformare il tuo buffet in un piccolo percorso di gusto.



Yogurt & derivati del latte

Chi sceglie lo yogurt a colazione cerca spesso leggerezza, freschezza e personalizzazione. È un alimento trasversale, perfetto per sportivi, salutisti o semplicemente per chi vuole iniziare la giornata con qualcosa di sano e gustoso.

Offrire anche i derivati del latte amplia la proposta e comunica attenzione alle diverse abitudini alimentari.

Un piccolo corner yogurt ben curato, con topping selezionati e presentazione ordinata, può diventare un punto forte del buffet.

In più, permette di rispondere alle richieste crescenti di alimenti funzionali e adatti anche a diete particolari.

Cosa proporre:

- Yogurt bianco naturale
- Yogurt alla frutta, anche in versione senza zucchero
- Burro, burrini monoporzione
- Formaggi freschi come ricotta, robiola, stracchino, mozzarelline



Consiglio dell'esperto

Se proponi uno yogurt artigianale (magari di un piccolo produttore locale), valorizzalo creando un **piccolo topping bar** accanto: frutta secca, miele, granola fatta in casa, fiocchi d'avena o scaglie di cioccolato fondente.



Come esporli al meglio:



Porta Yogurt refrigerato: mantiene la catena del freddo in modo professionale anche senza frigorifero, ed è perfetto per buffet self-service.

Mini porzioni ordinate in vassoi freschi o su letto di ghiaccio: soluzione elegante e sicura, ideale per yogurt e formaggi freschi monodose.



Dispenser yogurt: per una proposta più sostenibile e artigianale, da ricaricare evitando migliaia di vasetti di plastica

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Frutta

Cosa si aspetta l'ospite:

La frutta è il simbolo di freschezza, leggerezza e vitalità. C'è chi la sceglie per concludere con dolcezza, chi per iniziare con energia.

Ma attenzione: non basta che "ci sia". Deve invitare, profumare, raccontare stagionalità e cura.

Troppo spesso il reparto frutta nei buffet è **povero e banale**: qualche mela, un grappolo d'uva, due fette di melone... Serve molto di più per colpire.

Lavora su **tagli particolari**, colori, abbinamenti. La frutta può e deve diventare un elemento **scenografico** che arricchisce tutto il buffet.

Cosa offrire:

- Frutta fresca di stagione, intera e già tagliata
- Macedonia fatta in casa, con o senza zucchero
- Frutta sciroppata in piccoli assortimenti
- Spremute espresse di arancia, pompelmo o mix agrumi
- Centrifugati freschi (es. mela-carota-zenzero, ananas-finocchio, cetriolo-limone-menta)



Consiglio dell'esperto

Sorprendi con mini macedonie in vasetti, spremute espresse e un angolo "fai da te" per centrifughe fresche. Un'idea salutare, scenografica e memorabile per valorizzare la frutta a colazione.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Come esporla al meglio:



Alzate, vassoi e contenitori: perfette per frutta intera come mele, pere, arance, kiwi... valorizzano i colori naturali e danno subito un senso di abbondanza sana

Contenitori refrigerati o ciotole su ghiaccio tritato: ideali per frutta tagliata e macedonia, garantiscono freschezza e igiene



Spremiagrumi elettrico e centrifuga professionale: posizionali in un angolo "live" dove l'ospite può prepararsi da solo la propria bevanda, oppure servili già pronti in bottigliette di vetro o caraffe eleganti tenute su ghiaccio

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Bevande calde & fredde

Cosa si aspetta l'ospite:

Più di quanto pensi. Non solo un caffè o un succo qualsiasi: l'ospite moderno è curioso, ama sperimentare e apprezza le piccole sorprese. Una proposta di bevande varia, creativa e ben presentata può elevare la percezione dell'intera colazione.

Offrire un'ampia scelta, anche visivamente accattivante, trasmette attenzione e cura nei dettagli. La bevanda giusta può diventare il momento preferito dell'ospite: rilassante, energizzante o semplicemente piacevole da condividere.

Anche una semplice acqua aromatizzata o una tisana particolare possono trasformarsi in un ricordo distintivo della tua struttura.

Cosa offrire:

- Caffè espresso, americano, cappuccino, latte, cioccolata calda
- Tè classici, tè dal mondo, tisane funzionali
- Succhi di frutta (meglio se non da concentrato)
- Acque aromatizzate (limone e menta, cetriolo e zenzero, frutti rossi...)
- Kombucha artigianale o fermentata al momento
- Bevande vegetali (soia, avena, mandorla)
- Possibilità di personalizzazione con spezie, miele, sciroppi naturali

Un angolo ben organizzato, con etichette chiare e materiali coordinati, fa la differenza.



Come esporle al meglio:

Bollitore elettrico Samovar

Crea un angolo “Infusi dal mondo”, con una selezione tematica che invita alla scoperta di sapori internazionali.

Per un effetto scenografico e professionale.



Caraffe in vetro o brocche coordinate:

ideali per succhi, latte e acque aromatizzate, da posizionare su vassoi in ceramica o legno per un look raffinato

Macchina da caffè americano a filtro

è ideale per hotel che accolgono ospiti internazionali. Garantisce un'erogazione continua di caffè leggero e aromatico, come da tradizione americana..



Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Dispenser per bevande fredde: eleganti, pratici e ideali per buffet. Con rubinetto erogatore e tubo portaghiaccio interno che raffredda senza annacquare. Disponibili in versione trasparente o inox, perfetti per succhi e spremute.



Consiglio dell'esperto

Trasforma il tavolo delle bevande in una vera esperienza: proponi una **“bevanda del giorno”** (es. kombucha fatta in casa, golden milk, cold brew) e raccontane la storia con una lavagnetta o un cartoncino.

 *Le bevande sono spesso l'ultimo assaggio prima di lasciare la sala. Fai in modo che sia un sorso memorabile.*

Attenzione allo stile!

- Coordina materiali e colori: se usi legno, evita accostamenti con plastica colorata o acciaio a vista.
- Meno è meglio: meglio poche attrezzature ben scelte, che troppe senza armonia.
- Ogni elemento deve avere il suo posto. E ogni posto... deve essere bello da vedere!

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia s.r.l.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Verticalità e soluzioni salvaspazio: come trasformare piccoli spazi in grandi esperienze

Hai poco spazio nella sala colazione? Non preoccuparti.

Con le **giuste attrezzature** e un pizzico di creatività, anche una zona ridotta può diventare il cuore pulsante dell'esperienza dell'ospite. La risposta è semplice: **pensa in verticale**.

Perché scegliere la verticalità?

La **verticalità** è una soluzione progettuale che sfida la classica disposizione orizzontale. Dove prima dominavano superfici piane che occupavano tutto il tavolo, oggi si **innalzano strutture intelligenti** che **moltiplicano lo spazio espositivo**, senza compromettere il passaggio o l'accessibilità.

Un esempio concreto:

Quando il responsabile colazioni dell'hotel milanese ha introdotto per la prima volta un sistema di **alzate modulari**, non si aspettava che avrebbe **triplicato l'offerta gastronomica**.

Il risultato? Un buffet più ricco, ordinato, facile da servire — e soprattutto più **memorabile per l'ospite**.

Idee pratiche per buffet salvaspazio e multilivello

Per mettere in pratica la filosofia della **verticalità** servono attrezzature studiate appositamente: **funzionali, compatte e belle da vedere**. Ecco alcune soluzioni efficaci per trasformare anche il più semplice dei buffet in un allestimento professionale:



Display per 3 cestini

Ideale per organizzare brioche, panini o frutta. Compatto ma capiente, aiuta a mantenere ordine senza rinunciare alla varietà.



Espositori a ponte con vassoi componibili

Perfetti per creare transizioni fluide tra dolce e salato. Si adattano a ogni tavolo e permettono di sfruttare l'altezza senza nascondere nulla. Modulari, stabili e versatili: sono un vero alleato del buffet moderno.

Alzate multilivello di varie forme e materiali

Le alzate sono un elemento chiave per creare **movimento visivo e organizzazione verticale**. Disponibili in diversi **formati e materiali** – **legno naturale, plexiglass trasparente, acciaio inox o effetto pietra** – si possono combinare per dare ritmo e profondità al buffet.



Consiglio dell'esperto

Consiglio pratico: usa alzate di **diversa altezza** per guidare lo sguardo e disporre dolci, vasetti, formaggi o frutta in modo elegante e funzionale. L'effetto finale sarà dinamico, ordinato e ad alto impatto visivo.

I vantaggi della verticalità nel buffet

- Ottimizza lo spazio
- Guida l'occhio dell'ospite con un percorso visivo chiaro
- Accelera i flussi, riducendo code e attese
- Dona un effetto "wow" immediato, anche con pochi elementi
- Ordine, estetica e accessibilità, tutto in uno

Attenzione a...

Scegli **espositori stabili, facili da pulire e coordinati** con lo stile della struttura. Ogni dettaglio comunica professionalità e cura.

Vuoi migliorare il tuo buffet senza ampliare la sala?

Inizia dal verticale. Bastano tre elementi ben disposti per **cambiare la percezione dell'intera colazione**.



Come disporre i prodotti sul buffet

Hai mai pensato al buffet come a una **vetrina esperienziale**? Non basta allineare i prodotti: bisogna **creare un percorso**, un racconto visivo e funzionale che accompagni l'ospite in un viaggio fatto di gusto, scoperte e piccoli dettagli memorabili.

Il segreto? Pensare come un visual merchandiser: ogni elemento deve attirare l'attenzione, ma senza creare confusione.

Attenzione a non esagerare: un buffet sovraccarico può trasmettere disordine e rendere l'esperienza meno piacevole. Troppi stimoli visivi, troppe scelte, e l'ospite si sente disorientato.

“Less is more”: pochi prodotti ben selezionati e valorizzati rendono di più – sia in termini di soddisfazione che di costi.

Qualche consiglio pratico per una disposizione efficace

Inizia con le bevande: posiziona all'inizio del buffet caffè, tè, succhi e latte. È un gesto naturale per gli ospiti iniziare la colazione con una bevanda calda o rinfrescante. Inoltre, questo ti aiuta a distribuire meglio i flussi e a evitare ingorghi.

Sfrutta i punti focali del tavolo per collocare i prodotti e le attrezzature più scenografiche: una torta fatta in casa su un'alzatina, un tagliere con i salumi locali, un angolo con macchina per pancake o spremiagrumi a vista. Questi elementi non solo attirano l'attenzione, ma raccontano qualcosa della tua struttura.

Valorizza ogni sezione: che si tratti di pane, dolci, salato o frutta, ogni zona deve essere riconoscibile, ordinata e ben presentata. Usa alzatine, contenitori trasparenti, lavagnette con scritte chiare. L'ordine comunica cura.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Evita le ripetizioni inutili: avere troppi prodotti simili porta l'ospite a scegliere a caso, e spesso a lasciare nel piatto. Meglio varietà selezionata che quantità.



Consiglio dell'esperto

Un prodotto può essere buonissimo, ma se non è visibile o non è ben presentato... non verrà scelto. Cura esposizione e accessibilità!

Una sala colazione che accoglie: non solo tavoli e sedie

Hai mai pensato a quanto l'ambiente della sala colazione influenzi l'esperienza dell'ospite? Non si tratta solo di arredamento, ma di creare un'atmosfera accogliente, piacevole e funzionale. È qui che inizia la giornata dell'ospite... e il suo ricordo della tua struttura.

Illuminazione, temperatura, arredamento: i dettagli fanno la differenza

La luce giusta, naturale quando possibile, o calda e diffusa nei punti strategici, fa sentire gli ospiti a proprio agio. La temperatura della sala deve essere sempre gradevole – né troppo fredda né troppo calda – e l'arredamento deve invogliare a fermarsi, rilassarsi e godersi il momento. Anche uno spazio piccolo può diventare speciale se pensato con cura.

La scelta dei tavoli e delle sedie: estetica, comodità e funzionalità

Scegliere arredi comodi e belli da vedere è essenziale. Sedie confortevoli, magari abbinate a qualche panca per ottimizzare gli spazi, rendono la sala più flessibile e accogliente. Ma non basta: serve anche praticità. Ecco alcuni accorgimenti utili:

- **Materiali lavabili:** sia per sedie che per superfici, fondamentali per una pulizia veloce ed efficace.



- **Tavoli con gamba centrale:** più comodi per gli ospiti, meno intralci e maggiore libertà di movimento.
- **Alternanza tra tavoli tondi e quadrati:** permette di modulare meglio gli spazi e accogliere gruppi o coppie.
- **Tovaglie? Meglio tovagliette o runner lavabili:** anche strutture 5 stelle ormai scelgono soluzioni pratiche, come tovagliette brandizzate. Più rapide da pulire, meno costose, più moderne.



Consiglio dell'esperto

Un tavolo 85x85 cm con una sedia per lato, disposto in parallelo alla parete, occupa circa 5 m². Con una disposizione obliqua ben studiata, si può arrivare a 4 m². Un piccolo trucco che, moltiplicato per ogni tavolo, fa la differenza!

Spazi ben distribuiti

Anche lo spazio a disposizione di ogni ospite è importante. Per tavoli rettangolari, considera **tra i 55 e i 65 cm per persona**. Sotto i 50 cm l'ospite non ha libertà di movimento, mentre oltre i 75 cm si rischia di sprecare spazio prezioso.

Ricorda: anche una sala impeccabile dal punto di vista del buffet può perdere punti se l'ambiente è angusto, se mancano spazi tra i tavoli o se le tovaglie sono macchiate.

L'equilibrio tra estetica e funzionalità è la chiave per far sentire ogni ospite coccolato... fin dal primo caffè.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Il servizio: relazione tra aspettativa ed esperienza

Hai mai pensato a quanto le aspettative dei tuoi ospiti influenzino la loro percezione finale?

Chi prenota nella tua struttura **arriva già con un'immagine in testa**: ha visto foto, letto recensioni o ascoltato il racconto entusiasta di un amico. E sai qual è la buona notizia? **Più sono alti i feedback positivi, più le aspettative crescono**

Non servire solo una colazione. Crea un'esperienza che superi le aspettative.



Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Come servire la colazione: il servizio che fa la differenza

La qualità del servizio non ha nulla a che vedere con quante stelle hai o con quanto è grande la tua struttura. **È un atto d'amore verso chi hai accolto.**

Ecco perché il personale che si occupa della colazione gioca un ruolo fondamentale.

L'immagine conta

- Divise curate, pulite, in tessuti naturali (niente sintetico: trattiene odori!).
- Capelli legati, mani curate, trucco sobrio per le donne.
- Barba rasata o curata per gli uomini, niente dopobarba o profumi forti.



Consiglio dell'esperto

Scegli divise colorate, coordinate con lo stile della tua struttura e, se possibile, che richiamino la stagione: un dettaglio che scalda l'atmosfera e rende la sala colazione più accogliente. Evita il classico bianco e nero, più adatto a contesti rigidi e formali: **la colazione deve trasmettere gioia e leggerezza!**

Se gestisci anche pranzo e cena, **differenzia le divise tra i vari turni**: una divisa più informale e luminosa per la colazione, più elegante per la sera. Questo non solo aiuta a dare un'identità chiara ai diversi momenti della giornata, ma contribuisce a creare un'esperienza coerente e curata.

Un piccolo ma potentissimo tocco? **Dotare lo staff di portanome**: sapere il nome di chi ti accoglie crea relazione, fa sentire l'ospite importante e aumenta le possibilità di fidelizzazione.



L'arte dell'accoglienza

Il primo “buongiorno” può davvero cambiare la giornata di un ospite. È per questo che formare bene il personale, anche quello stagionale, diventa fondamentale. Non basta saper portare un piatto o riordinare un tavolo: bisogna imparare a riconoscere chi si ha davanti. Ci sono ospiti che desiderano solo un sorriso gentile e la discrezione più totale, e altri che invece apprezzano una parola in più, un piccolo scambio che li faccia sentire a casa.

Gestire bene la sala significa anche saper individuare le esigenze particolari: una famiglia con bambini che ha bisogno di più spazio, una persona anziana che si muove con difficoltà, un ospite con disabilità che deve sentirsi comodo e incluso senza dover chiedere nulla. E se nella tua struttura arrivano ospiti internazionali, il personale dovrebbe saper accogliere almeno con qualche parola in inglese, francese, tedesco o spagnolo: un dettaglio che spesso lascia il segno.

Attenzione a...

Mai sottovalutare il linguaggio del corpo. Un semplice sguardo rassicurante, anche mentre si è occupati con altri tavoli, può evitare che un cliente si senta trascurato. Basta poco per comunicare: “Ti vedo, arrivo appena posso.”

Anche il buffet richiede una cura costante. Il personale deve sorvegliarlo con discrezione, rimuovere i piatti vuoti, rifornire ciò che manca e, verso la fine del servizio, sistemare i prodotti rimasti in modo ordinato, evitando l'effetto “avanzi”. E quando si nota un ospite timido, che magari vorrebbe assaggiare qualcosa ma esita, è bello incoraggiarlo con gentilezza. Meglio un cliente felice e soddisfatto che un vassoio pieno da buttare a fine mattinata.

In fondo, accogliere bene significa proprio questo: **trasformare gesti semplici in piccoli momenti memorabili.**



Consiglio dell'esperto

Se hai un dipendente particolarmente empatico e comunicativo, affidagli il ruolo di “maestro di sala”. Saprà leggere le situazioni, alleggerire code e creare un’atmosfera serena.

Diversi ospiti, diverse aspettative

Non tutti cercano la stessa cosa dalla colazione:

- **Chi vuole abbondanza:** ama vivere un momento “speciale”, diverso da casa.
- **Chi cerca coccole:** desidera un’atmosfera familiare e calda.
- **Chi punta al lusso:** pretende attenzione ai dettagli, prodotti e servizio impeccabili.
- **I perfezionisti:** osservano ogni minimo particolare, ma apprezzano un servizio discreto e rapido.
- **I curiosi:** vogliono sapere tutto sui prodotti e faranno domande al personale.
- **Gli amanti della location:** cercano un’esperienza emozionale, non solo gastronomica.

Riconoscere **chi hai davanti** ti permette di adattare il servizio e trasformare una colazione normale in **un ricordo memorabile**.

Veloci o lenti?

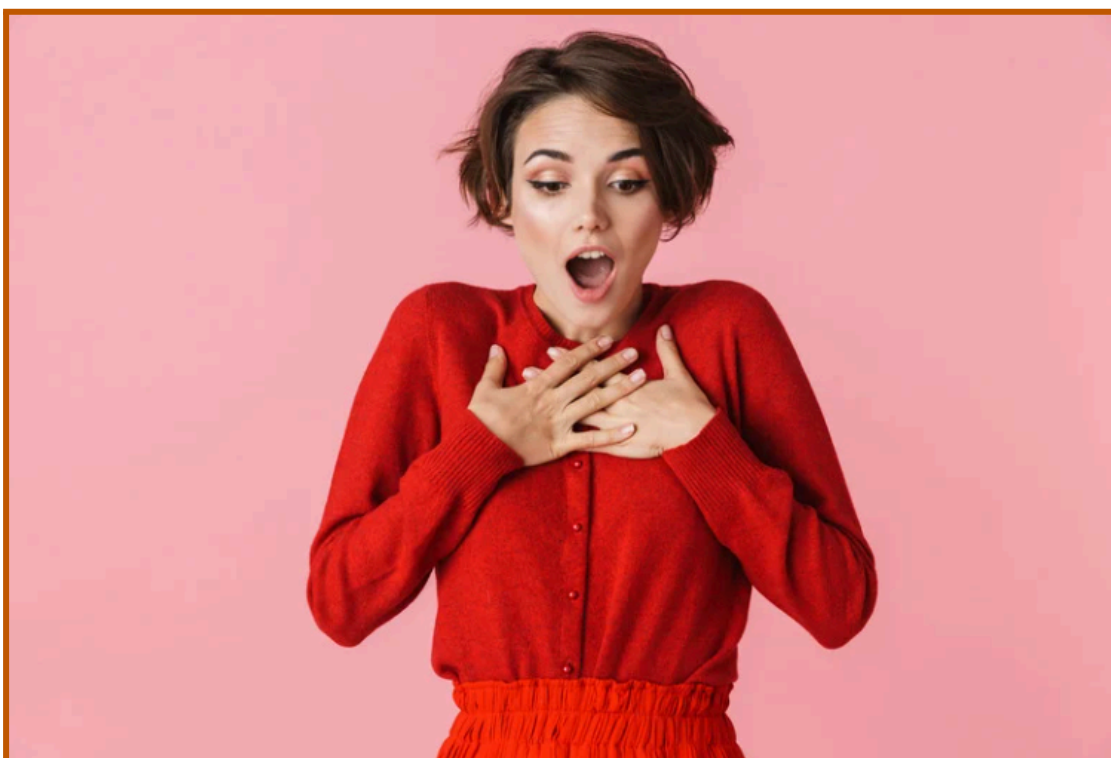
Infine, ricorda: ci sono ospiti che devono fare in fretta e altri che vogliono prendersi il loro tempo. Organizza il servizio in modo che **nessuno si senta fuori posto**.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Bonus: Colazione ad Effetto Wow – Sorprendi i tuoi ospiti!



*La colazione non è solo un pasto: è **il momento più emozionale e memorabile** dell'esperienza in hotel. Un buffet scenografico, curato nei dettagli, che coinvolge vista, olfatto e gusto, può trasformare un semplice soggiorno in qualcosa di speciale. Vi riproponiamo alcuni espositori che vi abbiamo presentato nella sezione dedicata alla colazione sostenibile: soluzioni con una duplice funzione, capaci di coniugare sostenibilità ed effetto wow.*

Investire in attrezzature professionali, in un allestimento ben studiato e in piccoli dettagli sorprendenti aumenta la soddisfazione degli ospiti, migliora le recensioni, stimola la

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



condivisione social (pensa ai reel su Instagram e ai video su TikTok!) e rafforza la fidelizzazione.

Perché puntare su una colazione ad effetto wow?

Perché non stai offrendo solo cibo, ma **un'esperienza multisensoriale**: profumi che accolgono, colori che invogliano, sapori che raccontano la qualità della tua struttura. È questo che fa dire all'ospite: "Qui voglio tornare!"

7 elementi chiave per creare un effetto wow a colazione

1. Favo di miele a vista

Naturale, scenografico e autentico: valorizza i prodotti locali e fa impazzire gli ospiti, che lo fotografano e lo condividono. Comunica benessere, genuinità e sostenibilità.



2. Dispenser di marmellate e farcitori professionali

Dì addio alle monoporzioni! Con questi dispenser eleganti e igienici, gli ospiti possono farcire croissant e pane al momento, rendendo la colazione più interattiva.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



3. Fontana di cioccolato

Perfetta per hotel family e leisure: accompagnata da frutta fresca, waffle o biscotti, crea uno spettacolo irresistibile per grandi e piccoli, ideale da condividere sui social.



4. Macchina per waffle e pancake

Il profumo irresistibile, la possibilità di personalizzare con topping golosi. Una macchina per waffle e pancake aggiunge divertimento e soddisfazione al buffet. Vedi approfondimento a pagina 89

5. Profumatori per la sala colazione

Fragranze naturali, come caffè appena fatto, pane fresco o agrumi, creano un'atmosfera accogliente, risvegliano i sensi e comunicano attenzione e pulizia.



Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



6. **Centrifuga per succhi freschi**

Sempre più richiesti dagli ospiti attenti al benessere: succhi personalizzati preparati al momento con frutta e verdura di stagione aggiungono freschezza, spettacolarità e salute al buffet.

7. **Macchina per la stampa sulla schiuma del cappuccino**

Un tocco davvero spettacolare: grazie alla macchina Ripples Maker puoi stampare loghi, scritte, immagini o foto direttamente sulla schiuma di cappuccini, birre, cocktail e altre bevande. Utilizza cartucce a polvere di caffè, malto, carota o lime, e accetta immagini precaricate o inviate dagli ospiti via smartphone. Un'esperienza wow che gli ospiti ameranno fotografare e condividere, rafforzando il ricordo (e il racconto) del soggiorno.



Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia s.r.l.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Novità & Tendenze: Waffle Station

Il breakfast trend che fa innamorare gli ospiti

Hai mai pensato a quanto un semplice profumo possa trasformare l'atmosfera della tua sala colazione? Chi è stato a Bruxelles conosce bene l'aroma inconfondibile delle **Gaufre de Liège** che invade le strade del centro. Portare questa esperienza in hotel è possibile con una **waffle & pancake station**: un corner scenografico, goloso e coinvolgente, che regala agli ospiti la gioia del *fai da te*.



Una postazione waffle non è solo colazione: è **differenziazione**, è **esperienza memorabile**, è quel dettaglio che fa parlare di te e ti distingue dai competitor. Le piastre professionali permettono di creare waffles in varie forme e dimensioni – persino personalizzati con il logo della tua struttura! Scopri tutti i modelli [su attrezzature per la colazione](http://www.salacolazione.it).

Per garantire qualità e semplicità, esistono **miscele pronte** con farine speciali, vitamine e malto d'orzo, perfette anche senza personale dedicato. E non fermarti al dolce: sorprendili con varianti salate, ai formaggi o alle verdure, per offrire un buffet versatile e originale.

✨ Una vera “Waffle Station” è un'esperienza multisensoriale che rimane nel cuore (e nel palato) degli ospiti.



Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Capitolo #3

Qualità, sicurezza e gestione della colazione in Hotel

HACCP: le regole pratiche per una colazione sicura e di qualità

Offrire una colazione agli ospiti non significa solo deliziarli con cornetti fragranti o torte fatte in casa: significa anche garantire loro **sicurezza alimentare**, rispettando le normative vigenti.

Partiamo da un punto chiave: **tutte le strutture ricettive, anche i B&B, devono rispettare le norme HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points), ovvero quel sistema di autocontrollo che previene i rischi di contaminazione alimentare. Se un B&B offre solo alimenti confezionati o acquistati da pasticcerie e forni esterni, non ha bisogno di particolari licenze di somministrazione, ma deve comunque seguire le regole base di igiene e sicurezza. Se invece il gestore vuole preparare in casa torte, marmellate, pane o altre bontà, deve **attivare la SCIA (Segnalazione Certificata Inizio Attività) per la somministrazione e produzione alimentare**, aggiornare il piano HACCP e seguire gli adempimenti formativi previsti a livello regionale.

Chi prepara e somministra cibi senza glutine deve inoltre rispettare requisiti specifici, con cucine separate o attrezzature dedicate, e percorsi formativi mirati, perché la celiachia non è un'intolleranza qualsiasi: basta una minima contaminazione per danneggiare la salute.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Informazioni chiare per tutelare gli ospiti

La segnaletica diventa un alleato fondamentale. Sul buffet è importante:

- indicare chiaramente il nome dei piatti, anche in lingua straniera se accogli ospiti internazionali;
- elencare gli ingredienti e **segnalare gli allergeni previsti dal Regolamento UE 1169/2011**, mettendoli in evidenza (per esempio in grassetto);
- affiggere un messaggio visibile tipo:
“Gentile ospite, in alcuni alimenti del nostro buffet possono essere presenti allergeni. In caso di allergie o intolleranze, ti invitiamo a chiedere informazioni al nostro staff.”



Consiglio dell'esperto

Non lasciare spazio ai dubbi: meglio un ospite informato che un rischio in sala.

Attrezzature a norma e corretto allestimento

Non basta curare il cibo: è fondamentale fare attenzione anche a tutto ciò che lo accompagna. Tutti gli utensili e i contenitori che entrano in contatto con gli alimenti devono essere **MOCA** (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti) certificati, contrassegnati con il simbolo bicchiere/forchetta e conformi al Regolamento CE 1935/2004. Questo vale anche per stoviglie, vassoi, espositori, tazze e mestoli.

Ad esempio, dolci e torte dovrebbero essere sempre protetti da cupole o alzate coperte per evitare contaminazioni accidentali da parte degli ospiti. I salumi e latticini vanno conservati su piastre refrigerate, gli yogurt in vaschette con catena del freddo. Mantenere la catena del freddo è cruciale per garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti, prevenendo la

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



proliferazione di batteri nocivi e mantenendo intatte le proprietà nutrizionali e organolettiche. Un'interruzione, anche breve, di questo processo può portare a un deterioramento del prodotto, alterare la data di scadenza e causare rischi per la salute dei consumatori. Per quanto riguarda i cibi caldi (come uova e pancetta) devono essere mantenuti a temperatura controllata con apposite attrezzature.

👉 **Ricorda:** la sicurezza alimentare parte dal controllo delle temperature. Mantieni sempre i cibi caldi sopra i **+60 °C** e quelli freddi sotto i **+4 °C**: così proteggi i tuoi ospiti e garantisci un buffet sicuro oltre che invitante.

Allergie, intolleranze e nuove certificazioni

La differenza tra allergie e intolleranze non è solo linguistica. Le allergie coinvolgono il sistema immunitario e possono provocare reazioni gravi anche con quantità minime di allergene. Le intolleranze, come quella al lattosio, non mettono a rischio la vita, ma possono causare sintomi fastidiosi. È per questo che le informazioni sugli allergeni devono essere chiare, precise e accessibili.

In più, per arricchire l'offerta e distinguersi, oggi molte strutture scelgono di ottenere **certificazioni aggiuntive**: gluten free, vegano, vegetariano, biologico, halal. Non sono obbligatorie, ma rappresentano un **valore aggiunto**, soprattutto per un pubblico internazionale sempre più attento e informato.

In sintesi

Curare la sicurezza alimentare non è solo un obbligo di legge, ma è anche un messaggio potente per i tuoi ospiti: "Qui, tu sei importante, e ci prendiamo cura di te."

Una colazione sicura è una colazione più buona, perché libera da preoccupazioni.



Allergie alimentari e celiachia: come gestire il buffet in modo sicuro (e senza far sentire nessuno escluso)

Quando si parla di buffet, uno degli aspetti più delicati e attuali riguarda la gestione delle allergie e delle intolleranze alimentari. Non basta mettere sul tavolo etichette con gli ingredienti: serve **un'organizzazione pensata e consapevole**, soprattutto per garantire sicurezza a chi ha esigenze particolari, come le persone celiache.

Per allergie comuni, come quelle al lattosio o alle arachidi, segnalare chiaramente la presenza dell'allergene può essere sufficiente. Ma per la celiachia la questione è molto più seria: **basta una contaminazione incrociata, anche minima, per mettere a rischio la salute**. Non è solo una questione di evitare pane e pasta: il glutine si nasconde anche in insaccati, salse, dolci, gelati, persino in alcuni surrogati del pesce. Ecco perché è fondamentale prevedere **spazi e attrezzature dedicate**, dalla cucina fino al buffet.

Perché organizzare un buffet sicuro è un dovere (e un'opportunità)

In Italia si stima che ci siano oltre 600.000 celiaci, molti dei quali non ancora diagnosticati. Le donne sono le più colpite, e le diagnosi aumentano di anno in anno. Per loro, mangiare fuori casa è spesso fonte di ansia, più che di piacere.

Ma ecco la buona notizia: **con le giuste attenzioni, anche il tuo Hotel può diventare un luogo sicuro e accogliente**.

Proporre una colazione senza glutine non significa rinunciare alla varietà. Esistono alimenti naturalmente privi di glutine, come riso, quinoa, miglio, mais, legumi, carne, pesce fresco, uova, latticini, frutta e verdura. In più, il mercato offre sempre più prodotti confezionati certificati gluten-free, spesso in pratiche monoporzioni.

Come evitare la contaminazione: regole chiare, personale formato

Per offrire cibi senza glutine in sicurezza servono:



- **materie prime controllate e certificate**, con simbolo della spiga barrata e dicitura “senza glutine”;
- **attrezzature dedicate**, dai piani di lavoro ai tostapane, dai coltelli ai forni;
- **spazi separati** in cucina e al buffet, ben segnalati come “area senza glutine”;
- **formazione specifica del personale**, obbligatoria per chi prepara o serve cibi gluten-free, e comunicazione all’ASL dell’attività svolta;
- **redazione e aggiornamento del piano di autocontrollo HACCP**, con focus sul rischio glutine.

💡 **Attenzione a...**

Non pensare che basti “fare attenzione” o “lavare bene le mani”: la sicurezza parte dall’organizzazione e dal rispetto rigoroso delle procedure. Se hai dubbi, l’AIC (Associazione Italiana Celiachia) offre corsi di formazione e possibilità di adesione al progetto “Alimentazione Fuori Casa”, che garantisce visibilità sul sito, sull’app e nel prontuario ufficiale.

Buffet separato o menu su richiesta?

Per la colazione, le strade possibili sono due:

- **Organizzare un buffet dedicato**, con prodotti e utensili separati, magari dotato di fornetti e macchine da caffè esclusivi per gli ospiti celiaci. Questa soluzione è più inclusiva, perché permette all’ospite di vivere un’esperienza autonoma e “normale”. Tuttavia, richiede un controllo costante da parte del personale per evitare contaminazioni accidentali da parte di altri ospiti.

Offrire un menù su ordinazione, ideale per le strutture più piccole o con spazi limitati. In questo caso, puoi preparare vassoi personalizzati o far scegliere all’ospite da un menu dedicato. Per farlo bene, è utile raccogliere informazioni già in fase di prenotazione o con un questionario all’arrivo.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



L'importanza di non lasciare indietro nessuno

Ricorda: per chi ha restrizioni alimentari, **trovare una struttura capace di accoglierlo senza stress è come trovare un tesoro**. Celiaci, intolleranti al lattosio, vegani o semplicemente persone attente al benessere: sempre più ospiti cercano un luogo in cui sentirsi compresi e sicuri, senza dover chiedere mille volte o rinunciare al piacere della colazione.

Non aggiornare i tuoi servizi significa rischiare di **perdere una clientela in costante crescita e molto fidelizzata**, fatta non solo di singoli viaggiatori, ma anche di famiglie e gruppi che sceglieranno la tua struttura proprio perché attenta e inclusiva. Un ospite che si sente accolto racconterà la sua esperienza, lasciando recensioni positive e consigliandoti con entusiasmo.

✅ In sintesi

Lavorare sulla qualità, sulla sicurezza e sull'empatia non è solo un obbligo di legge: è un **investimento in reputazione, accoglienza e fidelizzazione**.

Mini Checklist Colazione Inclusiva

- Cartellini chiari con icone allergeni (🌾 🥛 🌱).
- Angolo separato per senza glutine, con utensili dedicati.
- Sempre disponibili: pane/fette biscottate senza glutine, latte/yogurt delattosato, latte vegetale + opzione vegana
- Staff formato sugli allergeni principali.
- Accoglienza empatica: proporre alternative con naturalezza.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



I costi: come stimare le spese della colazione e ottimizzare le risorse



La colazione non è solo un costo da sostenere, ma un potente strumento di attrazione e fidelizzazione. È uno dei primi ricordi che un ospite si porta a casa, e può diventare il motivo per cui sceglie di tornare.

Ma perché funzioni davvero, deve essere ben organizzata: non basta essere generosi, bisogna essere intelligenti nella gestione delle risorse.

Stimare correttamente i costi per persona, scegliere prodotti di qualità con un buon rapporto qualità/prezzo, evitare gli sprechi e sfruttare attrezzature efficienti sono tutti elementi fondamentali. Ottimizzare non significa tagliare, ma valorizzare al meglio ogni investimento per offrire un'esperienza curata, sostenibile e redditizia.

Capire i costi: fissi, variabili, diretti, indiretti

Partiamo da una distinzione fondamentale:

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



- **Costi fissi:** li sostieni a prescindere dal numero di colazioni servite (es. utenze, assicurazioni, affitti, manutenzioni minime).
- **Costi variabili:** dipendono dal numero di ospiti (es. materie prime, tovagliato, consumi).
- **Costi diretti:** legati direttamente alla colazione, come ingredienti, bevande, personale.
- **Costi indiretti:** ammortamenti, attrezzature, formazione, pulizie generali.

Per avere un quadro chiaro, bisogna monitorare tutto: dalle materie prime alle ore lavorate, fino all'usura delle attrezzature.

Incidenza media delle spese: quanto pesano davvero?

Incidenza media delle spese: quanto pesano davvero?

Per gestire al meglio la colazione, è fondamentale conoscere come si distribuiscono i costi. Nella pratica, le principali spese legate alla produzione e al servizio della colazione si suddividono mediamente così (in percentuale sul totale dei costi, NON sul ricavo):

- Spese generali: 15–20%
- Materie prime: 35–40%
- Personale: 45–50%

Tuttavia, se si considera anche una quota di utile desiderata e sostenibile nel tempo, la ripartizione ideale cambia:

- Materie prime: 28–30%
- Manodopera: 35–40%
- Spese generali: 12–15%
- Utile: 15–20%

Queste percentuali non sono rigide, ma offrono un utile punto di riferimento per analizzare le tue performance. Se noti scostamenti significativi, può essere il momento di rivedere fornitori, turni di lavoro o attrezzature per migliorare efficienza e redditività, mantenendo sempre alta la qualità percepita dagli ospiti.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Il personale: il costo con maggiore incidenza

Il personale è senza dubbio la voce più pesante del budget, con un'incidenza media che varia tra il 35% e il 50% sul totale dei costi. Ma attenzione: non è solo un costo da sostenere, è anche un investimento diretto sulla qualità percepita dagli ospiti.

Il segreto non sta nel tagliare alla cieca, ma nell'organizzare il lavoro in modo intelligente. È fondamentale analizzare i flussi di arrivo: ha davvero senso avere tre persone in sala già dalle 7 del mattino, se il picco di presenze si concentra alle 8:30? Meglio prevedere orari scaglionati e turni flessibili, così da coprire bene i momenti di punta e alleggerire quelli più tranquilli, ottimizzando il numero di persone in servizio senza mai compromettere l'esperienza del cliente.

Un altro aspetto su cui riflettere è l'equilibrio tra personale fisso e personale extra o stagionale. Il primo garantisce continuità e qualità costante; il secondo permette di affrontare i picchi di affluenza, come nei weekend, nei periodi di alta stagione o durante eventi particolari.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Consiglio dell'esperto

Monitora per almeno due settimane gli orari reali di arrivo degli ospiti e usa questi dati per costruire un piano turni più efficiente. A volte, riorganizzare bene le risorse basta per ridurre i costi senza sacrificare la qualità del servizio.

Food cost: non solo quanto spendi, ma come lo spendi

Il food cost medio per la colazione rappresenta circa il **28-30%** dei costi totali.

Ma per calcolarlo bene devi considerare:

- prezzo d'acquisto delle materie prime,
- eventuali scarti non edibili,
- condimenti e ingredienti aggiuntivi,
- tempo e risorse per preparazione e servizio.

Meglio marmellate monoporzione o dispenser grandi? Meglio affettare i salumi in casa o comprarli già pronti? La risposta sta nel valutare **non solo il prezzo**, ma anche il lavoro che richiede, le attrezzature necessarie e la gestione degli scarti.

Crea uno storico: il cuore del controllo

Registrare sistematicamente **cosa viene servito, quanto viene consumato e cosa avanza** ti permette di:

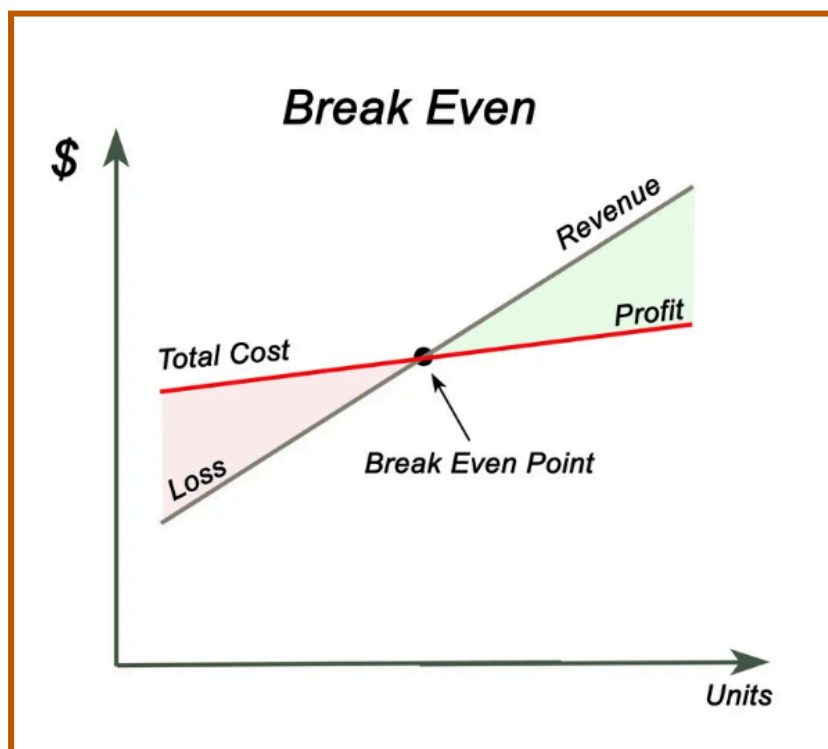
- ridurre gli sprechi,
- capire cosa piace davvero agli ospiti,
- ottimizzare gli acquisti nei periodi di alta e bassa stagione.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Con un semplice foglio Excel o software gestionale puoi calcolare consumi medi per ospite e definire meglio gli standard. Così il breakfast diventa non solo più efficiente, ma anche più mirato ai gusti dei tuoi clienti.



Calcola il Break Even Point (BEP)

Il **Break Even Point (BEP)** indica quante colazioni devi servire per coprire i costi fissi.

Si calcola dividendo i costi fissi per il margine unitario (cioè il prezzo meno il costo variabile per singola colazione).

Perché è utile? Per sapere:

- quando raggiungi il pareggio, quanto volume ti serve per andare in utile,
- come piccoli cambiamenti di prezzo o costi influenzano la redditività.



Colazione inclusa o a pagamento?

Non esiste una risposta unica e valida per tutti: la decisione dipende da diversi fattori e va sempre presa in modo strategico. Se offri formule come mezza pensione o pensione completa, includere la colazione diventa praticamente scontato, perché l'ospite si aspetta un'esperienza completa. Se invece la tua struttura propone solo camere, puoi valutare di proporre la colazione come servizio extra: una formula molto comune, per esempio, negli Stati Uniti, dove il buffet è spesso a pagamento o viene sostituito da un servizio à la carte direttamente in camera.

Se decidi di non offrire il servizio di colazione internamente, potresti comunque stringere convenzioni con caffetterie o bakery locali, trasformando quella che potrebbe sembrare una mancanza in un'opportunità interessante per i tuoi ospiti.

La chiave è conoscere bene la tua clientela e capire cosa può rendere più attraente e competitiva la tua proposta. Inoltre, monitorare costi e incidenze è fondamentale: **è sempre buona prassi scorporare il costo della colazione dal prezzo della stanza**, così da capire la reale sostenibilità del servizio e avere sotto controllo tutti i centri di costo. Solo così puoi valutare se la colazione è un beneficio che porta margine o se è un servizio da ripensare per ottimizzare risorse e risultati.

In sintesi: gestire bene, non solo risparmiare

Ottimizzare non significa fare tagli alla cieca, ma **fare scelte intelligenti e mirate**.

Analizza i dati, sperimenta soluzioni flessibili, crea un'offerta chiara e ben calcolata.

✓ Un breakfast ben gestito **non è un costo, ma un investimento**: fidelizza, differenzia e fa crescere la tua struttura.



Capitolo #4

La giusta comunicazione per valorizzare la colazione

Comunicare bene per dare valore al tuo impegno

Ogni giorno dietro al buffet della colazione c'è un grande lavoro: selezione attenta dei prodotti, preparazioni curate, attenzione ai dettagli, ricerca di qualità.

Ma tutto questo impegno rischia di passare inosservato se non viene comunicato nel modo giusto.

Raccontare bene il breakfast sul sito web, sui social e – perché no – anche in camera è fondamentale per far percepire all'ospite quanto amore e professionalità ci siano dietro quel momento.

Sul sito e sui social, foto, video, storie e reel mostrano non solo cosa offri, ma il cuore che ci metti: gli ingredienti locali, le preparazioni artigianali, l'attenzione alle esigenze speciali, la stagionalità.

In camera, un piccolo messaggio personalizzato, una card sul comodino o una nota nel welcome kit che invita a scoprire la colazione può incuriosire anche chi all'inizio non aveva previsto di provarla.

💡 Non dare mai per scontato che il cliente “si accorga” del tuo lavoro: accompagnalo, raccontaglielo, faglielo vivere.

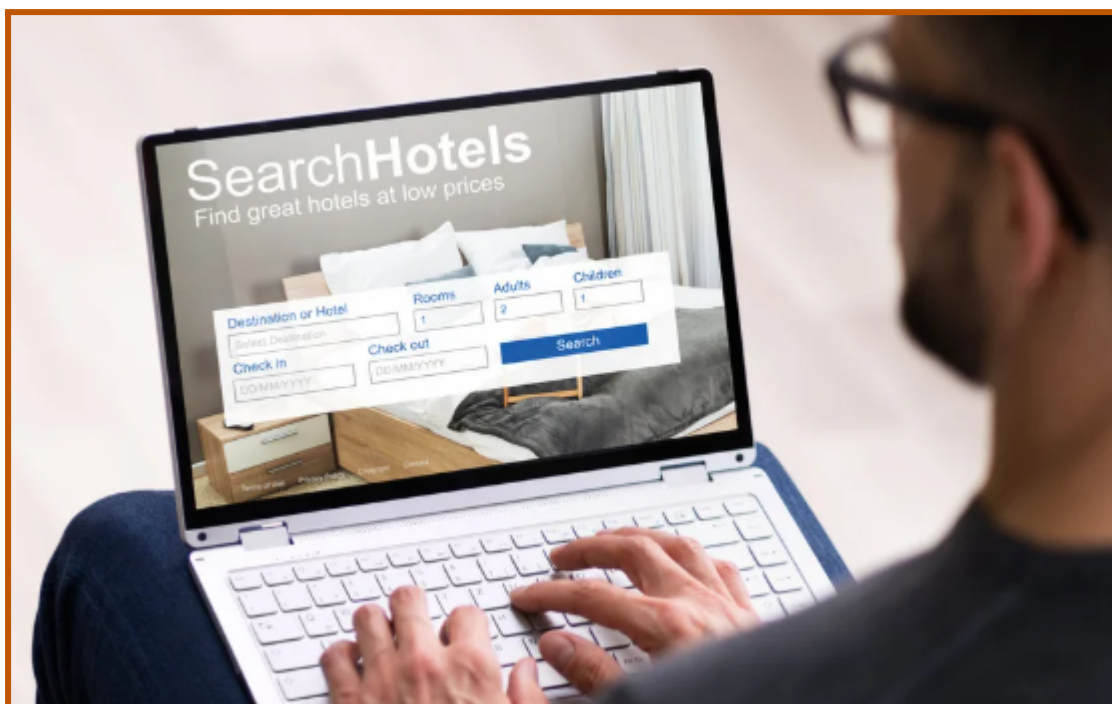
Quando l'ospite percepisce il valore e la cura, non solo sarà più soddisfatto, ma sarà più portato a raccontarlo e condividerlo anche lui. E così la tua colazione diventa non solo un servizio, ma un'esperienza che lascia il segno.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Il ruolo del sito web



Hai mai pensato al tuo sito web come al primo vero "assaggio" che l'ospite ha della tua struttura?

È il tuo biglietto da visita digitale, e proprio come l'ingresso di una hall ben curata, deve accogliere, incuriosire e trasmettere fiducia. Non può e non deve essere solo una vetrina statica con qualche foto e due righe di testo: il sito deve raccontare chi sei, cosa offri e soprattutto anticipare l'esperienza che l'ospite vivrà soggiornando da te.

La colazione è il tuo punto di forza? Fallo vedere, davvero.

Dedica una pagina intera a questo momento speciale. Inserisci foto luminose e aggiornate, magari diverse a seconda della stagione: la crostata fatta in casa in primavera, le

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



marmellate di fichi in autunno, le spremute fresche d'estate. Non dimenticare le descrizioni: racconta i prodotti che offri, da dove arrivano, perché li hai scelti. Se usi ingredienti bio, a km zero o artigianali, valorizzali. Gli ospiti amano sapere che dietro ogni scelta c'è cura e attenzione.

Consiglio dell'esperto:

Non limitarti alle parole. Aggiungi video brevi, reel o mini clip che mostrano la preparazione dei piatti, l'allestimento del buffet, o semplici momenti in sala colazione. Bastano pochi secondi per trasmettere calore, autenticità e attenzione ai dettagli.

Occhio però: le immagini devono essere autentiche e coerenti con l'esperienza reale. Promettere sogni e offrire mediocrità è il modo più veloce per ricevere recensioni negative e danneggiare la tua reputazione.

Un piccolo trucco che può fare la differenza:

Monitora quali pagine del sito vengono visitate di più con strumenti gratuiti come Google Analytics. Se scopri che quella dedicata alla colazione è tra le più cliccate (e magari ha anche un buon tasso di conversione), vuol dire che questo servizio è un elemento decisivo nella scelta. In quel caso, investire nel potenziamento della colazione... è investire nel successo delle prenotazioni.

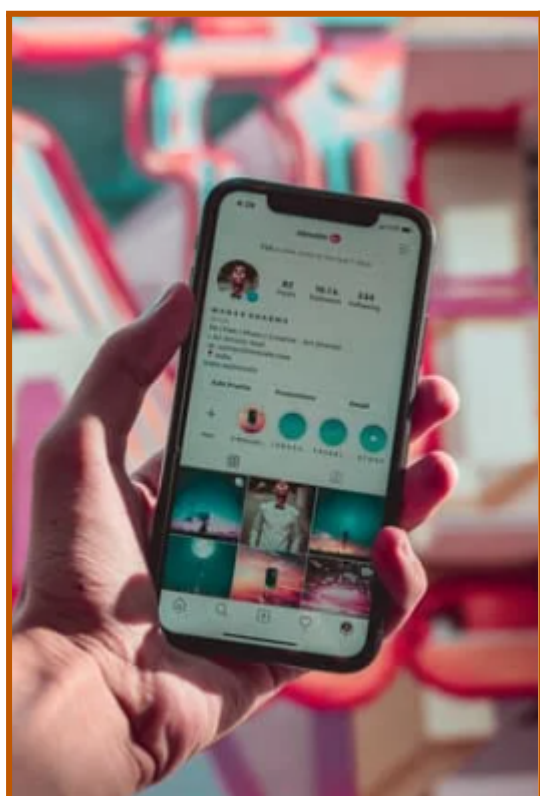
Infine, ricordati che **un sito vivo trasmette affidabilità**. Aggiorna spesso le sezioni con novità, eventi, promozioni stagionali o pacchetti speciali. Assicurati che i form di contatto funzionino e ricevano risposte rapide. Anche questo fa parte dell'esperienza ospite: sentirsi ascoltato fin dal primo click.



Alberghi e social media: dalla vetrina al coinvolgimento

Essere dove sono i clienti: questa è la regola d'oro. Oggi piattaforme come Instagram, Facebook, TikTok e Pinterest non sono solo “social”, sono veri e propri luoghi d’ispirazione e ricerca per chi sta scegliendo dove soggiornare.

E la colazione è protagonista assoluta: basta dare un’occhiata agli hashtag più popolari (#breakfastlove, #colazioneinhotel, #breakfasttime) per capire quanta attenzione ruoti attorno a questo momento della giornata.



Ma attenzione: **non basta postare qualche foto carina di tanto in tanto**. Serve una strategia pensata, coerente, in grado di raccontare chi sei davvero.

Punta su contenuti **brevi, emozionali e autentici**: video, reel, TikTok che mostrino la preparazione dei piatti, i dettagli del buffet, le mani che sistemano le brioche, gli ospiti che si servono con il sorriso. Mostra il “dietro le quinte”, racconta curiosità, crea connessioni vere.

💬 **Coinvolgi gli ospiti:** invitali a taggare la tua struttura nelle loro stories, crea cavalieri da tavolo, tovagliette o lavagnette con hashtag personalizzati e call to action simpatiche (“Scatta, posta, tagga!”, “Qui la colazione è da condividere!”).

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Quando le persone si sentono parte dell'esperienza, diventano i tuoi migliori ambasciatori online.

 Idea creativa:

Organizza mini-contest social: ad esempio, “La foto più bella del tuo piatto preferito” o “Raccontaci la tua colazione perfetta” e offri in premio un piccolo omaggio o uno sconto sul prossimo soggiorno. È un modo semplice per **generare interazione**, **aumentare la visibilità** e rendere gli ospiti partecipi del tuo mondo.

 **In sintesi:** trasforma i social da semplice vetrina a luogo di dialogo. La tua colazione può diventare virale... se impari a raccontarla con autenticità e un pizzico di creatività.



La comunicazione sul buffet: piccoli dettagli, grande effetto

Hai mai notato come una semplice etichetta possa cambiare l'intera percezione di un piatto?

La segnaletica al buffet non è solo una formalità o un obbligo normativo: è una delle **armi più efficaci per comunicare qualità, attenzione e stile**. Quando è ben pensata, parla al posto tuo, anche in una sala piena di ospiti.



Cartellini informativi chiari, ordinati e coerenti con l'identità visiva della struttura aiutano l'ospite a orientarsi con piacere, evitando imbarazzi e scelte sbagliate. Sapere cosa si sta mangiando è un'esigenza fondamentale, soprattutto per chi ha intolleranze, allergie o semplicemente desidera fare scelte consapevoli.

Non limitarti a indicare il nome del prodotto.

Racconta anche la sua storia, con poche parole mirate:

- “Miele locale a km 0 – prodotto dagli apicoltori della zona”
- “Pane artigianale senza glutine – impasto a lunga lievitazione”
- “Yogurt naturale – da latte fresco di fattoria biologica”
- “Torta al limone – fatta in casa ogni mattina con ingredienti freschi”

Non solo contenuto, ma anche forma: il design conta.

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Spesso si sottovaluta quanto il **design della segnaletica** possa contribuire a rafforzare l'immagine della struttura. Usa font leggibili ma in linea con il tuo stile (rustico, elegante, moderno...), colori coordinati alla palette del tuo brand, materiali coerenti con l'atmosfera generale (legno per un agriturismo, plexiglass per un hotel moderno, cartoncino kraft per un B&B dallo stile vintage).

Un cartellino ben fatto è un micro-messaggio visivo che dice: "Qui curiamo tutto, anche i dettagli".

È questo che rimane impresso nella mente dell'ospite.

Comunicare bene aiuta anche a promuovere meglio

- Riduci gli sprechi: se l'ospite sa cosa sta prendendo, evita assaggi alla cieca.
- Favorisci la condivisione social: un buffet curato e ben segnalato invita a scattare foto e dire "Guarda dove sto facendo colazione!"
- Offri un'esperienza più inclusiva: con la doppia lingua, tutti si sentono accolti e informati, senza sforzi.



Consiglio dell'esperto

Integra elementi del tuo logo, dei colori o dello stile della tua struttura anche nella segnaletica. Se usi dei simboli per allergeni o icone alimentari, scegli uno stile grafico coerente con il resto della tua comunicazione. Questi accorgimenti rendono tutto più armonico, professionale e riconoscibile. La comunicazione visiva **non è un extra**, è parte integrante dell'esperienza ospite.



In sintesi: Promuovere con intelligenza

La colazione non è solo un pasto. È un momento emozionale, visivo, relazionale. È il primo sorriso del giorno che offri al tuo ospite.

Curare la comunicazione intorno ad essa significa:

- **Raccontarla sul sito** con parole autentiche e immagini reali
- **Renderla social-friendly** con foto, video e reel che mostrano la cura nei dettagli
- **Comunicare bene anche in sala**, con cartellini informativi, grafiche coerenti e messaggi chiari

Una buona comunicazione non promette illusioni, ma amplifica il meglio di ciò che già offri. E quando il meglio è visibile, comprensibile e condivisibile... diventa memorabile.



Scopri tanti video ricchi di idee e consigli per una colazione perfetta sul nostro canale [@FornitureAlberghi](#)

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



Conclusione

Abbiamo voluto raccogliere in questa guida, insieme al nostro staff, consigli pratici, idee e ispirazioni per aiutarti ad allestire un buffet di successo, capace di lasciare un ricordo speciale nei tuoi ospiti. Per noi, la colazione non è solo un pasto: è il primo sorriso della giornata, il momento in cui puoi davvero far sentire accolto chi ha scelto la tua struttura.

Sappiamo bene che ogni realtà ha le sue sfide e le sue particolarità: piccoli spazi, budget limitati, esigenze diverse, intolleranze alimentari, aspettative sempre più alte. Ed è proprio qui che possiamo fare la differenza insieme. Il nostro team di **Fas Italia** è a disposizione per consulenze specifiche e personalizzate, per ascoltare le tue necessità e trovare soluzioni su misura che ti aiutino a rendere la colazione non solo un servizio, ma un vero strumento di fidelizzazione e di successo.

Sui nostri siti dedicati www.salacolazione.it e www.catering-buffet.it puoi esplorare una vasta gamma di espositori, attrezzature professionali, accessori e complementi d'arredo: prodotti selezionati con cura per garantire funzionalità, estetica e qualità, perfetti anche per chi ha poco spazio ma non vuole rinunciare a stupire. Troverai tutto ciò che serve per trasformare il buffet in un momento curato nei dettagli, capace di comunicare attenzione e passione.

Inoltre, proponiamo **Soluzioni Arredo Buffet complete**, con **banchi, mobili da buffet e moduli componibili** pensati per integrarsi perfettamente nello stile della tua sala. Ogni elemento è studiato per ottimizzare gli spazi, facilitare il servizio e valorizzare l'esposizione dei prodotti, offrendo un colpo d'occhio ordinato e professionale che lascia il segno.

☎ **Telefono:** 055 470536

🌐 **Sito:** www.salacolazione.it

✉ **Email:** info@salacolazione.it

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it



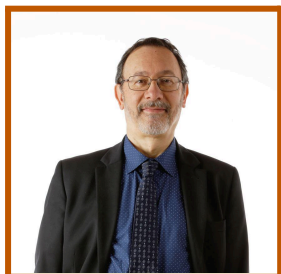
Siamo qui per affiancarti in ogni fase: dal consiglio iniziale alla scelta dei prodotti più adatti, fino al supporto post-vendita. Non esitare a contattarci: il team di **Fas Italia** sarà felice di aiutarti a risolvere dubbi, progettare insieme nuove idee o semplicemente offrirti uno sguardo esperto per valorizzare al massimo ciò che già hai.

Non limitarti a servire colazioni: crea esperienze che scaldano il cuore e fanno venire voglia di tornare. Ogni mattina è un'opportunità per lasciare il segno. Noi siamo al tuo fianco per renderla indimenticabile.

un caro saluto,

Stefano Mandò

Direttore - Fas Italia



seguici anche sui social!

Fas Italia s.r.l. © 2016. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o ridistribuita in nessuna maniera senza il permesso scritto di Fas Italia srl.

FAS Italia | Firenze
Tel. 055-470536 | E-mail info@fas-italia.it
www.salacolazione.it