



Oltre il buffet: la colazione in hotel come esperienza sensoriale

Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Firenze, 14/11/2025 - Sar  capitato a tutti di dire, almeno una volta nella vita, "sono nervoso, non ho ancora fatto colazione". Estremamente capace di influenzare l'umore, la colazione   uno dei momenti pi  significativi della giornata. E se la giornata inizia in hotel, il suo peso vale ancora di pi , poich  pu  determinare in larga scala la percezione della qualit  del servizio e, in molti casi, il ricordo complessivo del soggiorno.

Spesso   proprio la colazione il primo contatto della giornata tra l'ospite e la struttura. Che si tratti di un boutique hotel o di una grande catena internazionale, ogni struttura ricettiva sta investendo nella creazione di colazioni esperienziali, curate in ogni dettaglio per coinvolgere vista, olfatto, udito, gusto e tatto.

Una colazione curata pu  diventare una validissima strategia di ospitalit , perch  trasmette l'identit  dell'hotel, comunicando attenzione, autenticit  e coerenza con il posizionamento (di lusso, locale, sostenibile, ecc.). Se la colazione   pensata per emozionare, il viaggio si pu  trasformare da soggiorno ordinario a esperienza distintiva consacrata alla memorabilit .

L'importanza di rendere la colazione in hotel un'esperienza multisensoriale la si osserva nella sua capacit  di diventare, quindi, un linguaggio attraverso cui l'hotel comunica la propria identit . Insieme al valore di allestire la sala colazione Hotel con le attrezzature qualitativamente di prim'ordine di Fas Italia, alla consumazione del pasto in s  pu  essere dato il compito di accrescere il valore del soggiorno creando un'atmosfera curata, accogliente e salutare, per aumentare la soddisfazione dei clienti e, perch  no, anche il numero delle recensioni positive.

Molto di tendenza negli anni recentissimi, la colazione in hotel diventa esperienza sensoriale perch  viene elevata a un livello superiore, quello che coinvolge tutti e cinque i sensi. Se il ricordo sar  positivo e distintivo, lo si deve tanto al gusto quanto alla vista e all'olfatto, ma anche al tatto e all'udito.

Anche se la colazione fa pensare subito alla soddisfazione del palato, il primo senso a essere coinvolto è la vista. Una presentazione curata del buffet, organizzato per colori e texture, fa immediatamente la differenza. Tavoli ordinati, frutta fresca disposta in tagli geometrici, croissant dorati ben allineati e yogurt serviti in vasetti di vetro, creano un effetto ordinato e armonico, perfetto per prepararsi a gustare.

Quanto all'ambiente, importante è il ruolo dell'illuminazione naturale e degli arredi armoniosi, con materiali pregiati e toni caldi, ideali per trasmettere comfort visivo. Gli hotel più attenti all'esperienza sensoriale, inoltre, inseriscono gli angoli tematici come quello detox o vegan, oppure una bakery station o uno spazio dedicato ai prodotti locali, i quali non solo stimolano la curiosità, ma rendono la colazione una piccola scoperta.

Il gusto dovrà attendere ancora un poco prima di essere esaltato, perché anche ci si respira altrettanto importante a colazione. L'olfatto è il senso che di tutti evoca emozioni e ricordi, e nella colazione il hotel riveste un compito molto potente. L'aroma del caffè appena macinato, il profumo del pane caldo e delle brioches appena sfornate, le note dolci di vaniglia o cannella che si diffondono nell'aria, mixandosi con gli agrumi, rendono l'ambiente molto accogliente e familiare. Alcune strutture ricettive si servono di diffusori discreti con fragranze leggere, spesso agrumate o floreali, per stimolare l'appetito in maniera naturale.

Dopo aver concesso alla vista e all'olfatto l'onore di aprire l'appetito, arriva il gusto a completare l'opera. La qualità e la varietà degli alimenti sono, in ogni caso, il fulcro della colazione esperienziale. Gli ospiti cercano ingredienti freschi, locali e stagionali, ancor meglio se utilizzati per creare esperienze interattive, come la pancake station o lo chef che prepara le uova davanti agli ospiti e le spremute al momento, esperienze molto in voga che trasformano la colazione in uno spettacolo gastronomico.

Sempre ben apprezzati sono gli accenti gourmet (come miele in favo, burro artigianale, marmellate fatte in casa o una piccola selezione di formaggi DOP) che danno quel tocco di qualità sempre necessario in ogni struttura.

Fondamentale per la costruzione di un'atmosfera sensoriale memorabile è l'udito, che viene coccolato con della musica di sottofondo morbida e dai volumi calibrati, scelta con coerenza stilistica e in linea con l'identità dell'hotel, necessaria a favorire un risveglio sereno. Negli alberghi immersi nella natura, talvolta, bastano suoni d'acqua o il canto degli uccelli per restituire un senso di pace autentico che diventa parte dell'esperienza.

Infine, il tatto, spesso trascurato, è fondamentale per accrescere il piacere della colazione in hotel. Utilizzare stoviglie in ceramica e posate ergonomiche, su di un tovagliato in lino, contribuisce a dare un senso di autenticità ai materiali. Anche il cibo comunica con il tatto, attraverso le sue texture invitanti, dalla croccantezza del pane tostato alla morbidezza di una brioche, dalla cremosità di uno yogurt alla friabilità di un biscotto al burro, ognuna di queste variazioni sensoriali dà piacere fisico al contatto.

Affinché l'esperienza della colazione sensoriale sia curata nei minimi dettagli e possa risultare completa e di qualità, capace di andare oltre il semplice buffet e di trasformarsi in generatrice di emozioni e memoria, è necessario che la struttura ricettiva disponga di tutte le attrezzature più innovative, dai sistemi espositivi alla distribuzione bevande, dagli erogatori di marmellate e yogurt agli espositori per i favi del miele, fino ad arrivare alla macchina per i waffle. Un'azienda come Fas Italia

“ in grado di proporre e produrre espositori, distributori o erogatori dedicati al settore buffet-self service customizzati e/o personalizzati, pensati per le strutture ricettive che vogliono distinguersi e farsi ricordare dagli ospiti, dotandosi di tutto ciò che serve per rispondere alle nuove esigenze dell’hospitality.

Contatti:
Immediapress
Ufficio stampa: Fas Italia
Contatti: info@fas-italia.it

COMUNICATO STAMPA – CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilità editoriale di Immediapress

–

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Novembre 14, 2025

Autore

redazione