

organo ufficiale dell'



OTTOBRE 2022
NUMERO 33

Riccione STARS



ricetta
di stagione
Conchiglioni ripieni

agevolazioni
Fondo Rotativo Imprese Turistiche

normative
Si può alloggiare in hotel senza carta d'identità?

comunicazione
10 Buoni consigli per il risparmio energetico

Sosteniamo i ragazzi di **Cuore 21**
<https://donazioni.cuore21.it>



L'ELEGANZA DEL DESIGN ITALIANO PER VALORIZZARE IL TUO BUFFET BREAKFAST

- ★ *Valorizzazione del buffet*
- ★ *Nessuno spreco*
- ★ *Riduzione dei costi*
- ★ *Prodotti italiani di alta qualità*
- ★ *Conservazione fuori dal frigo*

Via P. Soriano, 5 / 06132 Perugia

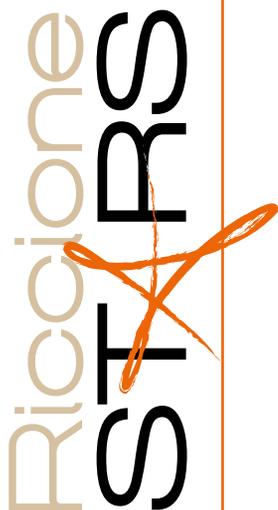
T. 335.8140067 / 075.43357

mrbreakfast.it



mr.breakfast®

sconto ai soci 5% sul listino



Sommario

ricetta di stagione **8**
Conchiglioni ripieni

agevolazioni **14**
Fondo Rotativo Imprese Turistiche

normative **23**
Si può alloggiare in hotel senza carta d'identità?

albo fornitori **31**
Albo dei fornitori convenzionati

comunicazione **40**
10 Buoni consigli per il risparmio energetico

consulenti **45**
I consulenti di Federalberghi Riccione

RICCIONE STARS

Notiziario a cura di

Federalberghi Riccione

V.le San Martino, 51 - 47838 Riccione (RN)

info@federalberghiriccione.it

www.federalberghiriccione.it

tel. 0541/605000 - fax 0541/601202

C.F. 82 010 790 408

Numero 33 - OTTOBRE 2022

Il materiale redazionale e pubblicitario può essere
riprodotto solo dopo autorizzazione scritta da
Federalberghi Riccione.

Gli articoli riflettono le idee di ciascun autore e
pertanto sollevano la Redazione da ogni responsabilità
e degli errori contenuti.

Il materiale redazionale e fotografico
non verrà restituito e chi lo fornisce si assume la
responsabilità di pubblicazione.

Grafica e impaginazione: Lucia Bartoli

Coordinamento editoriale: Federica Ramponi

Resp. redazione: Luca Cevoli & Bruno Bianchini

Foto copertina: COMUNE DI RICCIONE



SGR
LUCE e GAS

DIAMO ENERGIA ALLA ROMAGNA DA PIÙ DI 60 ANNI

ATTIVA L'ENERGIA CHE TI È VICINA

 800 900 147

www.sgrlucegas.it



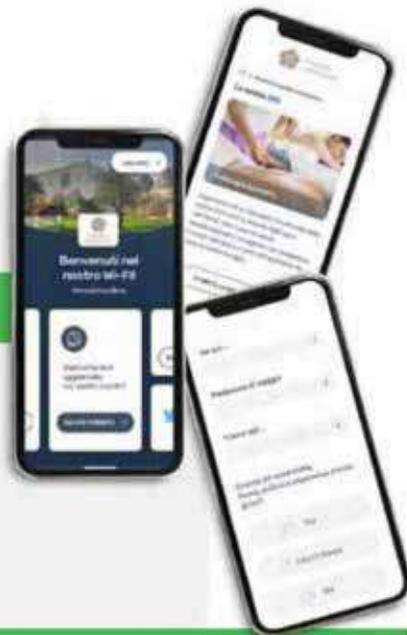
tariffe energia elettrica e gas convenzionate



Hotspot Qualitando Il tuo nuovo marketing assistant!

Trasforma il tuo wi-fi nel
più potente strumento di marketing!

Con l'Hotspot Qualitando raccogli i dati di contatto
dei tuoi ospiti e li profili automaticamente fin dal loro arrivo



*L'ospite si connette al wi-fi
Hotspot inizia subito
a lavorare per te*

Con poche domande acquisisci informazioni
su gusti e preferenze di viaggio.

Hotspot raccoglie subito le prime impressioni
su accoglienza e sistemazione.
Rasserrenati per i feedback positivi,
hai tutto il tempo per correggere il tiro
quando ne rilevi di negativi

Scopri tutto quello che puoi fare con il tuo Qualitando.
Contattaci per una demo al **0532 1914488**
oppure scrivici a **info@qualitando.com**

Troveremo insieme la soluzione
migliore per la tua struttura



Sei partner Associazione Albergatori Riccione?
Presentati con il codice **RICCIONE** per ottenere lo sconto convenzione

sconto ai soci 20% sul listino



Chambre Double (2 pers.)	86€
Chambre Twin (2 pers.)	86€
Chambre Triple (3 pers.)	96€
Chambre Familiale (4 pers.)	106€
Chambre Deluxe (2 pers.)	106€
Petit-Déjeuner (pers.)	9€

ACCÈS GRATUIT

www.hotel-eurocentre.com



PERCHÈ SCEGLIERCI



ARTICOLI PROMOZIONALI

Abbiamo selezionato per voi i migliori fornitori e gli articoli promozionali unici, ecologici e tecnologici. Oltre 100.000 referenze.



ABBIGLIAMENTO SELEZIONATO

Abbigliamento promozionale, lavoro e retail selezionato fra i migliori produttori fornendovi anche prodotto completamente ecologici e certificati Gots, per la vostra salute.



ASSISTENZA CLIENTI

I nostri consulenti sono a vostra disposizione per consigliarvi nella giusta scelta dei vostri prodotti.



CONSULENZA GRAFICA

Il nostro servizio grafico vi assisterà nella scelta dello stile più appropriato per la vostra immagine.



SERVIZIO EXPRESS

Grazie ad importanti accordi di partnership con alcuni produttori/distributori su alcuni articoli possiamo garantire consegne express.



LAVORAZIONI MADE IN ITALY

Disponiamo all'interno della nostra struttura delle attrezzature necessarie per la personalizzazione dei vostri prodotti. Questo garantisce maggiore controllo e una gestione migliore del ciclo produttivo.



FORNITORE UFFICIALE 2022



QCINQUE
PROMOTION | FASHION | SPORT WEAR

HYPERCONDENSANT



ny **Powerwear**

mgpneobionit

WWW.QCINQUE.IT

Rappresentanza di zona



W.R. srls di Pierluigi Pogliani

Via Umbria 19 - 47841 Cattolica (Rn)

Mobile: 3291973382

Mail: sales@wildroad.it

www.wildroad.it

LEGIONELLA STOP

TRATTAMENTI INNOVATIVI SULL'IMPIANTO IDRICO SANITARIO

UTILIZZO OTTIMIZZATO DI SOSTANZE CHIMICHE NON AGGRESSIVE

INTERVENTI RAPIDI ED EFFICACI

INSTALLAZIONI DI STRUMENTI PER IL **MONITORAGGIO CONTINUO E AUTOMATICO**

ASSISTENZA QUALIFICATA

Tel. 0541 694000 - Cell. 339 5493994

E-mail: info@romagnapiscine.it

Il partner ideale per la sicurezza della tua struttura!



CLIMAX ROMAGNA PISCINE

RISCALDAMENTO | CONDIZIONAMENTO | TRATTAMENTO ACQUE

VIA PEDROLARA, 65 - 47853 CORIANO (RN)



sconto ai soci 10% sul listino

La ricetta di stagione

Conchiglioni ripieni

INGREDIENTI per 4 sfornatini

- Conchiglioni 300 g
- Aglio 2 spicchi
- Olio extravergine d'oliva ½ bicchiere
- Funghi Champignon 500 g
- Prosciutto cotto a dadini 125 g
- Zucchine 2
- Grana Padano DOP da grattugiare 100 g
- Prezzemolo da tritare 2 cucchiari
- Sale fino q.b.
- Pecorino da grattugiare 50 g

PER LA BESCIAMELLA

- Burro 50 g
- Farina 00 50 g
- Sale fino 1 pizzico
- Latte intero fresco 500 g
- Noce moscata da grattugiare q.b.



Difficoltà: Media
Preparazione: 20 min
Cottura: 30 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Medio

8

PREPARAZIONE

Per prima cosa mondare i funghi e sminuzzarli (a cubetti di 1 cm di lato), fare la stessa cosa con le zucchine. In un tegame ampio tritare finemente gli spicchi d'aglio e farlo soffriggere senza bruciarlo in 8 cucchiari d'olio, aggiungere gli champignons puliti e tagliati e farli cuocere a fuoco vivo. Al termine della cottura aggiungere il prezzemolo tritato e salarlo. Nel frattempo preparare la besciamella con le dosi indicate in questa ricetta. In un altro tegame saltare i cubetti di prosciutto con le zucchine tagliate a pezzettini e due cucchiari d'olio, fino a che le zucchine non si saranno intenerite. In un frullatore mettere i funghi (tranne 3-4 cucchiari da tenere da parte), le zucchine, il prosciutto, metà besciamella, 50 g di Grana Padano e 50 g di pecorino grattugiati; frullare alla minima velocità per pochissimi istanti, in modo da ottenere un composto dove i pezzi di funghi o zucchine rimangano visibili ma non eccessivamente grossi (tipo ragù). Nel frattempo lessare i conchiglioni, scolarli quando saranno molto al dente e metterli sotto un getto d'acqua fredda per fermare la cottura, poi versarli sopra un filo d'olio e mescolarli per far sì che non si attacchino fra loro. Riempire i conchiglioni con il composto ottenuto, aiutandosi con un cucchiaio e adagiarli uno vicino all'altro in una teglia oliata; riempire con i conchiglioni ripieni tutta la teglia, poi unire i funghi tenuti da parte alla besciamella rimasta (se fosse diventata troppo compatta aggiungere qualche cucchiaio di latte per renderla più liquida) e con la crema di besciamella e funghi ottenuta, ricoprire i conchiglioni, poi spolverizzarli con il restante Grana Padano grattugiato e porli in forno sotto il grill qualche minuto, giusto il tempo di ottenere una bella crosticina dorata (10 minuti circa). Servire i conchiglioni ripieni immediatamente.

ricette.giallozafferano.it

Numero Verde
800 296 705
Lun-Ven 8,15 - 13,30 / 14,30 - 16,45

Riccione
Viale Fogazzaro, 2
0541.690.332 - riccione@lacassa.com

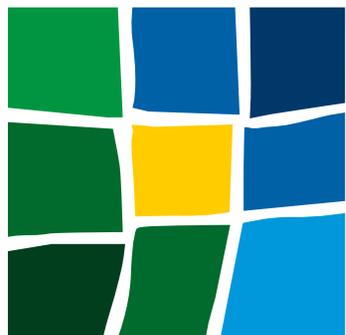


Messaggio Pubblicitario (vers. N

Per i Tuoi Risparmi, Progetti, Sogni

Noi **C**i siamo

LACASSA.COM



La Cassa
di Ravenna S.p.A.
Privata e Indipendente dal 1840





MAESTRI SALUMIERI

“ Siamo nati come impresa di famiglia
siamo diventati **una famiglia dentro l'impresa.**

Nel diventare una grande impresa abbiamo conservato il nostro **spirito artigiano.**

Produciamo con lentezza ma non ci fermiamo mai.

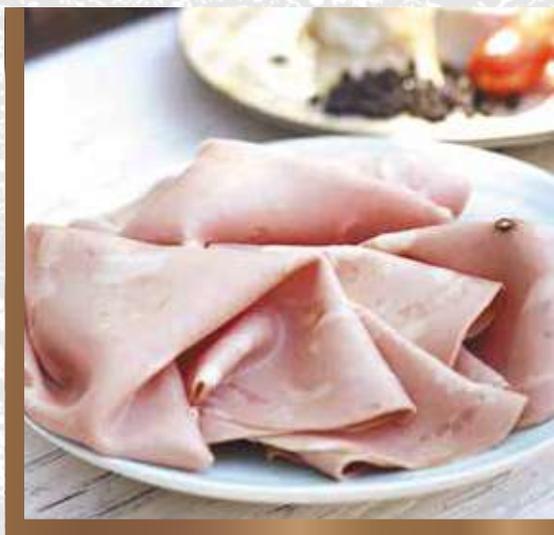
Valorizziamo il talento individuale e condividiamo esperienze e saperi.

Abbiamo **radici nei territori** e rami che arrivano ovunque.

Le nostre specialità si ispirano alle tradizioni regionali
e portano l'italia ovunque nel mondo

”

I nostri salumi sono un vero itinerario di gusto fra le specialità italiane. Prodotti realizzati ad arte dai nostri maestri salumieri, nel rispetto di ricette di famiglia di tradizione secolare, rigorosi disciplinari di produzione e sempre alla ricerca instancabile dell'innovazione e del perfezionamento. Ogni specialità è diversa dall'altra e regala un'esperienza di gusto tutta da scoprire.



Entra nel mondo Villani e scopri tutti i nostri prodotti

www.villanisalumi.it





PRIVACY GDPR 2016/679 QUOTAZIONI RISERVATE FEDERALBERGHI RICCIONE

Importo da **300€ a 800€** + sconto del **10%** per associati, che comprende:

- **Informative** per il consenso (clienti, fornitori, clienti con tutore, dipendenti, sito internet, etc...)
- **Negozi giuridici** per Responsabile e Sub-Responsabili
- **MPP**: Manuale Procedure Privacy e delle misure di sicurezza adottate
- **Registro delle attività** di trattamento (art.30)
- Procedure previste per gli impianti di **videosorveglianza** (ove presenti)
- **Consulenza nell'adeguamento informatico**: software, hardware, backup e sistemi di sicurezza
- **Formazione Certificata** con rilascio di attestato (per titolare, responsabili e soggetti designati)
- **Guida sulle regole** di buona condotta (per dipendenti)
- **Specifiche** dei Sub-Responsabili (identificazione dei Sub-Responsabili e relativo aggiornamento)
- Servizio online: aggiornamento dati in **tempo reale** e notifica documenti ai diversi Sub-Responsabili
- **Aggiornamento costante** (annuale) di tutta la documentazione e le misure adottate (in linea con EDPB ex WP29)
- Assistenza e consulenza nel tempo

Perchè scegliere **Invictus Aziende**? Ecco a te 5 motivi

- 1 - GESTIONE DOCUMENTAZIONE IN CLOUD
- 2 - ARCHIVIAZIONE SEMPLIFICATA
- 3 - SERVIZIO "CHIAVI IN MANO"
- 4 - INVIO DELLA DOCUMENTAZIONE TRAMITE PEC IN AUTOMATICO
- 5 - CONSULENZA CONTINUATIVA NEL TEMPO

Puoi richiedere l'analisi gratuita della **posizione Privacy** per il tuo albergo sul nostro sito

www.invictusaziende.it

da euro 350 a euro 800 con sconto 10%



montega[®] srl **chemical solutions**

INNOVATION AND EXCELLENCE IN CHEMISTRY

IGIENIZZARE SECONDO NATURA

**Settore TESSILE con una procedura definita
“MyEcoSystem” con colori naturali**

**Settore LAVANDERIA con detergenti
“Green Range” di origine naturale**

MONTEGA Prodotti Chimici Industriali

Via Larga, 66 - Misano Adriatico (RN) Italy - tel + 39 0541 616708

www.montegauno.com

prodotti ausiliari con sconti settimanali



FORNITORE
UFFICIALE
2022



Fondo Rotativo Imprese Turistiche

Il Ministero del Turismo, con Avviso pubblico n. 10135/22 del 5 agosto 2022 ha disposto le modalità di attuazione del “Fondo Rotativo Imprese Turistiche”, M1C3 del PNRR, sub-investimento 4.2.5.

Obiettivo della misura è quello di dare sostegno alle imprese nel settore turistico per interventi di riqualificazione energetica, sostenibilità ambientale e innovazione digitale. Per la misura sono stati stanziati 780 milioni di euro per gli anni dal 2022 al 2025 a valere sul FRI (Fondo rotativo per il sostegno e lo sviluppo delle imprese).

I soggetti beneficiari della misura sono le imprese alberghiere, le strutture che svolgono

attività agrituristica, le strutture ricettive all’aria aperta, le imprese del comparto turistico, ricreativo, fieristico e congressuale, compresi gli stabilimenti balneari, i complessi termali, i porti turistici, i parchi tematici inclusi i parchi acquatici e faunistici.

Molteplici i programmi di investimento che posso essere finanziati; essi spaziano dalla riqualificazione antisismica ed energetica delle strutture, fino alla eliminazione delle barriere architettoniche e agli interventi edilizi di manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo, ristrutturazione edilizia o installazione di manufatti leggeri. È inclusa anche la realizzazione di piscine termali e

l'acquisizione di attrezzature e apparecchiature per lo svolgimento delle attività termali.

L'agevolazione, concedibile per programmi di investimento compresi tra 500.000 e 10 milioni di euro, da avviarsi entro 6 mesi dalla stipula del contratto di finanziamento e da concludersi entro 30 mesi (salvo proroga di ulteriori 6 mesi), è composta sia da un contributo a fondo perduto che da un finanziamento agevolato (la sommatoria di entrambi gli incentivi non devono superare il 100% delle spese ammissibili).

Il contributo a fondo perduto consiste nel 15% per le micro e piccole imprese e 5% per le medie imprese, elevabile nelle aree 107.3.c) al 25% per le micro, 20% per le piccole, 15% per le medie e 5% per le grandi.

Il finanziamento è composto invece per il 50% da una quota concessa da CDP (finanziamento agevolato) e per il 50% da una quota concessa dalla banca al tasso di mercato. Il finanziamento

agevolato ha un tasso fisso pari al 0,50% annuo, durata non superiore a 15 anni, comprensivi di un periodo di preammortamento massimo di 36 mesi e rimborso a rate semestrali costanti posticipate.

L'apertura dei termini e le modalità per la presentazione delle domande di agevolazione saranno definite dal Ministero del Turismo con successivo provvedimento.

Il servizio erogato da Fider consisterà nell'assistere il cliente nelle seguenti fasi dell'istanza:

- valutazione delle opportunità, per l'azienda, di accedere all'agevolazione.
- presentazione della domanda e relativo monitoraggio.

Per ulteriori info contatta i consulenti FIDER:

- www.fider.com
- marketing@fider.com
- Ref. di zona Simona Federici 327.5554033

 Fridom

indelB

**LIBERO DAGLI INCASSI
LIBERO DALLE REGOLE**

fridom.indelb.com

 sconto 3% su ogni singola quotazione

 FORNITORE
UFFICIALE
2022

CONTRACT & COMFORT

SIMMONS MULTI USO

In tre semplici mosse
puoi trasformare
due letti singoli in uno
matrimoniale con
la zip di giunzione



TRASFORMABILE
Soluzione per letto aggiuntivo dal
pratico meccanismo a castello



SOMMIER
Fornibile personalizzato
in diversi colori,
tessuti e misure



SOMMIER COMFORT
Pratico e comodo da gestire
Fornibile personalizzato
in diversi colori, tessuti e misure



RETE HOTEL
Confortevole e pratica.
Qualsiasi misura eseguibile
a richiesta

sconti particolari riservati ai soci

PODERI DELLE ROSE



Pinot Grigio
Rubicone I.G.T.
Pinot Grigio



Chardonnay
Rubicone I.G.T.



Rebola
Colli di Rimini
D.O.C.



Albana
Romagna Albana
D.O.C.G. Secco



Pignoletto
Pignoletto D.O.P.
Biologico



Sangiovese
Romagna D.O.C.
Sangiovese
Superiore



Sangiovese
Romagna D.O.C.
Sangiovese



Merlot
Rubicone I.G.T.



Cabernet
Rubicone I.G.T.



Sangiovese
Romagna D.O.P.
Sangiovese Biologico

Agrintesa Soc. Coop. Agricola
Pezzi Claudio: 331/1878305
mail: pezzi.claudio@agrintesa.com
Bellelli Beatrice: 0546 619318 (Uff. Comm.)
Casati Marco: 348/8148058 (Agente)


agrintesa



LIVE TOGETHER



RACCONTACI LA TUA STORIA

**#creiamo.
#raccontiamo.
#emozioniamo.**

Radio Bakery è

un'agenzia di comunicazione specializzata nello **storytelling turistico**.

Radio Bakery progetta

la **comunicazione del tuo hotel** in modo originale ed innovativo su tutti i media.

Radio Bakery racconta

la tua storia valorizzando i tuoi punti di forza e **riempiendo di valore il tuo brand**.

check up digitale gratuito



📍 Via Don Minzoni, 11 Riccione

☎ 0541 1740764

✉ info@radiobakery.it

🌐 www.radiobakery.it



Scopri di più su
sky.it/businessambassador



“Il soggiorno perfetto è garantire sempre ai miei ospiti una bella vista, sul mare e su Sky.”

Alessia Piscini

Hotel Universal - Senigallia (AN)
Cliente Sky business dal 2022

Sul bellissimo lungomare Mameli di Senigallia, Alessia dirige l'**Hotel Universal** che, dal 1971 rimane aperto tutto l'anno per accogliere i suoi ospiti e fargli vivere il miglior soggiorno, anche grazie alla programmazione Sky. Con **serie TV**, **programmi per bambini**, **film anche in lingua originale** per la clientela straniera, **sport e calcio**, i gusti di tutti sono soddisfatti. Inoltre, con il servizio **Trova Sky Hotel** la struttura ha sempre una grande visibilità e gli ospiti sanno sempre che nelle camere c'è Sky.

Scopri l'offerta Sky per la tua attività
02.49545102 | sky.it/hotel

sky business

L'offerta Sky business include tutta la Serie A TIM con 10 partite ogni giornata, compresi i 7 match in sublicenza da DAZN



FORNITORE
UFFICIALE
2022

GIOTTO

Strumento di ricarica per veicoli elettrici personalizzabile in sette colori

La mobilità elettrica a condizioni esclusive!

Realizzato dallo studio del Compasso d'Oro alla Carriera Makio Hasuike, **GIOTTO** è configurabile in base alle esigenze con installazione singola a muro oppure a terra su palo, anche in versione bifacciale.

La sua tela può essere utilizzata per la comunicazione di prossimità e, grazie alla telegestione, puoi segnalare la tua azienda sull'app **Recharge Around** come punto di ricarica, amplificandone la visibilità.

GIOTTO	Tipo 2	MONOFASE 230V		
		6A	16A	32A
7T2C EE	Tipo 2	1,4kW	3,7kW	7,4kW
GIOTTO	Tipo 2	TRIFASE 400V		
		6A	16A	32A
22T2C EE	Tipo 2	4,1kW	11kW	22kW



Scopri di più
go.repower.com/giotto



REPOWER
L'energia che ti serve.



**IL GRUPPO ANTINCENDIO
COSTRUITO SU MISURA
PER IL TUO ALBERGO**

CHIAMACI PER UN

PREVENTIVO GRATUITO:

SEDE DI MISANO ADR. 0541.614053

MARCO MUCCIOLI 335.5707012



Si può alloggiare in hotel senza carta d'identità?

La legge impone la registrazione di ogni cliente di struttura alberghiera (hotel, B&B, affitta stanze, ostelli, residence, agriturismi) anche se l'uso della camera avviene solo "ad ore". La registrazione avviene tramite l'identificazione del cliente attraverso i suoi documenti d'identità. È dunque diritto/dovere dell'albergatore chiedere al cliente l'esibizione di uno di essi. Il cliente può sempre rifiutarsi, ma in tal caso perderà la prenotazione e l'eventuale acconto

versato (la penale); non avrà cioè diritto alla restituzione del prezzo.

E questo perché la legge sulla privacy trova un limite laddove vi sia un obbligo di legge: in questo caso la legge impone all'albergatore di identificare il cliente e di registrarlo.

Non è quindi possibile alloggiare in hotel senza un documento d'identità.

C'è tuttavia da dire che la carta d'identità non è l'unico documento che serve a identificare

il cliente. L'albergatore è infatti tenuto ad accettare anche la patente di guida o quella nautica, il passaporto, il libretto della pensione, il porto d'armi e le altre tessere di riconoscimento rilasciate dall'amministrazione dello Stato, purché munite di foto e di timbro (ad esempio la tessera di riconoscimento di un poliziotto).



L'obbligo della registrazione del cliente serve per adempiere a un successivo e ulteriore obbligo: quello di compilare le schedine degli alloggiati al fine di trasmetterle in questura entro 24 ore dalla data di arrivo.

La comunicazione può Avvenire avvalendosi di mezzi informatici e telematici o mediante fax.

Se però il soggiorno è inferiore a 24 ore (come nel caso di camere ad ore), la schedina va comunicata alla questura immediatamente. L'omessa comunicazione delle generalità dei soggetti alloggiati da parte dell'albergatore è un reato.

Lo ha stabilito la cassazione.

THE COFFEE REVOLUTION

La capsula Pascucci in fibra vegetale,
un contenitore rivoluzionario,

**compostabile
per davvero!**



100%

Fibra vegetale

Non contiene
metalli e derivati
della plastica dannosi
per l'ambiente marino

Compostabile.
Prodotto con fibre
che degradano
comunemente in natura

Prodotta con sistemi
dal bassissimo
impatto ambientale,
non sottrae terreni
destinati all'agricoltura

Contenitore e contenuto
si gettano nell'organico

**Contribuisce
all'economia circolare**

Priva di ftalati
formaldeide
metalli pesanti
ammine aromatiche
bisfenolo A

L'espansione
delle fibre consente
una elevata



visita personalizzata dall'Ag. Biagio Abati



FORNITORE
UFFICIALE
2022



sconto ai soci 10% sul listino



**HOTEL &
RESORT**

- › **LA TUA CUCINA SEMPRE AL TOP CON
LE MIGLIORI SOLUZIONI DI DETERGENZA**
- › **LINEE CORTESIA CHE SONO UNA
COCCOLA DI PIACERE PER IL TUO CLIENTE**
- › **LA TUA BIANCHERIA SEMPRE
IMPECCABILE CON PRODOTTI E
ASSISTENZA TECNICA QUALIFICATA**



G-Professional
detergenza e sanificazione

0541 729335 ■ info@gprofessional.it



elle stelle
native cloud pms

Ospitalità riflessa.

L'essenza dell'ospitalità è il benessere. E il benessere dell'ospite passa attraverso il benessere di chi lo accoglie. Noi lavoriamo per questo. Ecco perchè 5stelle* oggi è molto più di un semplice gestionale cloud: PMS, Booking Engine, Channel Management, Payment Gateway, CRM, BI, POS per la ristorazione, Housekeeping. 5stelle* oggi è una suite completa di strumenti che facilita in modo decisivo il lavoro e la collaborazione di tutto lo staff dell'hotel. I riflessi positivi di chi lavora bene e in armonia non tardano a trasmettersi agli ospiti. Ospitalità riflessa: così si chiude il cerchio del valore.

www.hotelcinquestelle.cloud



ITALSEDIE®

srl

sedie bar - arredamenti giardino - parco giochi

Via B. Salara, 48 - Tel. 0544 950573

48125 **CASTIGLIONE di RAVENNA** (RA)

e-mail: info@italsedie.com • sito: www.italsedie.com



Da oltre quarant'anni produciamo arredamento per interni ed esterni, stabilimenti balneari, arredamento per giardino, collettività. Qualsiasi sia la vostra attività: stabilimento balneare, pub, pizzeria, ristorante, discoteca, camping, hotel, bar, parco divertimenti, troverete i prodotti che soddisfano le vostre esigenze.

sconto ai soci 30% sul listino



Cubia

Cash&Carry

per **Hotels, Ristoranti, Bar, Comunità**

SERVIZIO A DOMICILIO



PARTNER IDEALE PER LA TUA ATTIVITÀ

CARNI FRESCHE E CONGELATE - ITTICI CONGELATI

PASTA VERDURA SURGELATE - SALUMI LATTICINI E DEPERIBILI

BIRRE VINI LIQUORI - GENERI ALIMENTARI VARI

QUALITÀ

CORTESIA

SERVIZIO

CATTOLICA - Via Bellini, 8

UFFICIO ORDINI: 0541.968196 - Fax 0541.833171

e-mail: info@cubiaalimentari.it - www.cubiaalimentari.it

sconti sulle singole quotazioni



10 COSE DA FARE QUANDO VUOI VENDERE IL TUO HOTEL

#1. CHIAMACI

ci occuperemo noi delle altre 9

Gabriele



 333 8690156

Paolo



 333 1593296



www.iovendohotel.it

sanodyna[®]
On Site



PER LA **CURA**
E LA **PREVENZIONE**

DA **LEGIONELLA**



300

VOLTE PIÙ EFFICACE



Visita il sito
www.sanodynasystem.com



055 870.52.84

preventivi personalizzati

I NOSTRI FORNITORI CONVENZIONATI

ALIMENTI E BEVANDE, CASH & CARRY

Cubia pag. 27
☎ 0541 968196
✉ commerciale@cubiaalimentari.it

APP

Re-active / Webbing pag. 42
☎ 339 3157167 Guido Giordani
✉ guidogiordani@i-webbing.com

ASSICURAZIONI

Lonzi Emanuele pag. 48
☎ 0541 647840
✉ info@lonziconsulenze.it

AZIENDA VINICOLA

Agrintesa Soc. Coop. Agr. pag. 17
☎ 331 1878305 Claudio Pezzi
✉ pezzi.claudio@agrintesa.com

BANCA

La Cassa di Ravenna pag. 9
☎ 0541 690332
✉ riccione@lacassa.com

CANALI SATELLITARI

Sky Italia pag. 19
☎ 340 0500465 Alex Breccia
✉ alex.breccia@skytv.it

CENTRALINI

Mitel pag. 44
☎ 348 2478757 Gianluca Marinucci
✉ g.marinucci@easycomm.it

CENTRALINI

Vituma pag. 34
☎ 348 3065485 Marco Di Felice
✉ difelice@vituma.it

COLONNINE ELETTRICHE

Repower pag. 20
☎ 339 5832365 Tiziano Bombarda
✉ tiziano.bombarda@con.repower.com

CONSULENTI IMMOBILIARI

Drudi - Fontijn pag. 28
☎ 333 1593296 Paolo Fontijn
✉ paolofontijn@gmail.com

CONSULENTE PRIVACY

Invictus Aziende pag. 12
☎ 339 7255560 Tomas Bertozzi
✉ tomasbertozzi@invictusaziende.it

DETERGENZA E IGIENE PROFESSIONALE

G Professional pag. 24
☎ 333 5613338 Giovanni Gambuti
✉ g.gambuti@gprofessional.it

DETERGENZA E MONOUSO

Pieri Group pag. 47
☎ 339 8127900 Marcello Brighi
✉ marcello.brighi@perier-group.it

FORNITURE ALBERGHIERE

Indel B pag. 15
☎ 335 6166314 Pasquale Borghesi
✉ pasquale.borghesi@indelb.com

FORNITURA GAS E ENERGIA ELETTRICA

S.G.R. pag. 4
☎ 388 4285548 Simone Rossini
✉ simone.rossini@sgrservizi.it

GADGET DIVISE

Qcinque pag. 6
☎ 329 1973382 Pierluigi Pogliani
✉ amministrazione@qcinque.it

GARANZIE A IMPRESE, FINANZA AGEVOLATA

Fider pag. 36
☎ 327 5554033 Simona Federici
✉ simona.federici@fider.com

LABORATORIO ANALISI - SERVIZI - CONSULENZE

Mare.a pag. 39
☎ 329 3515158 Daniele Vaccarini
✉ dvaccarini@mare-a.com

MATERASSI, RETI HOTEL, SOMMIER E TESTATE

Bucci-group pag. 16
☎ 335 242716 Giovanni Bucci
✉ info@bucci-group.com

NOLEGGIO AUTO

Galdieri Rent Point Rimini pag. 43
☎ 3479503527 Roberto Michelino
✉ rimini@galdierirent.it

NOLEGGIO AUTO E MINIVAN CON AUTISTA

S.E.C. Service Executive Car

☎ 335 6403693 Marco Sorci
✉ sec@servicexecutivecar.com

PRODOTTI CHIMICI INDUSTRIALI

Montega pag. 13

☎ 348 5932932 Stenilio Morazzini
✉ commerciale@montegauno.com

PRODOTTI PER LA COLAZIONE

Mr Breakfast pag. 2

☎ 335 8140067 Maurizio Zurli
✉ maurizio.zurli@mrbreakfast.it

PRODUZIONE E VENDITA ARREDAMENTI INT./EST.

Italsedie pag. 26

☎ 335 7741644 Bassetti Maurizio
✉ info@italsedie.com

SALUMI DI ALTA QUALITA'

Villani pag. 10

☎ 3482325684 Loris Cappelli
✉ commerciale@villanisalumi.it

SERVIZI INTERNET

Helium / Smartpricing pag. 32

☎ 349 1202625 Tommaso Centonze
✉ tommaso@smartpricing.it

SERVIZI ON-LINE per Questi onari Intelligenti

Qualitando pag. 5

☎ 392 6351056 Marzia Baislak
✉ marzia@qualitando.com

SERVIZIO SPEDIZIONI

AD Turista pag. 41

☎ 329 2136854 Filippo Bortoletto
✉ info@ad-turista.it

SERVIZI WEB

Edita pag. 38

☎ 0541 790882 Filippo Bonucci
✉ bonucci@editarimini.com

SERVIZI WEB

Radio Bakery pag. 18

☎ 0541 1740764 Cristian D'emilio
✉ info@radiobakery.it

SOFTWARE GESTIONALE

5 Stelle Cloud PMS pag. 25

☎ 338 3418078 Marco Pagliarani
✉ m.pagliarani@hotelcinquestelle.cloud

SOFTWARE GESTIONALE

Passepartout / Tag Marketing

☎ 329 2265855 Emiliano Carlini
✉ commerciale@tagmarketing.it

SOFTWARE GESTIONALE

Zucchetti Hospitality pag. 33

☎ 3455826405 Daniele Ottaviani
✉ daniele.ottaviani@zucchetti.it

SURGELATI E FOODSERVICE DOLCE E SALATO

Dulca pag. 32

☎ 333 9350205 Marina Selva
✉ marina.selva@dulca.com

TECNOLOGIE PER IL TRATTAMENTO DELL'ACQUA

DM Europe pag. 46

☎ 0541 833194 Marco Del Magno
✉ dmeurope@dmeuropesrl.com

TORREFAZIONE

Caffè Pascucci Torrefazione spa pag. 23

☎ 348 2639229 Abati Biagio
✉ b.abati@pascucci.it

TRATTAMENTO ACQUE PISCINE

Climax - Romagna Piscine pag. 7

☎ 339 5493994 Luca Bracalenti
✉ info@romagnapiscine.it

TRATTAMENTO ACQUE

Nuova Control System - Sanodyna pag. 29

☎ 329 5954614 Amato Gianfranco
✉ info@sanodyna.com

VINI E DISTILLATI

Food & Drink Consulting pag. 37

☎ 338 1649294 Salvatore Annunziata
✉ info@foodeddrinkconsulting.it

WATERFIRE

Elettromeccanica Muccioli pag. 21

☎ 335 5707012 Marco Muccioli
✉ info@muccioli.it



*La prima colazione
non si scorda mai!*

Consulta ogni mercoledì
le **PROMOZIONI** inviate
da Federalberghi mediante
NEWSLETTER!



da Sempre.

**Distribuzione specializzata di prodotti ed attrezzature
per pasticcerie, forni, gelaterie, bar ed Ho.Re.Ca.**

Dulca s.r.l.
Via Tolemaide, 134 | 47922 Rimini (Rn)
T. 0541-389100
commerciale@dulca.com
www.dulca.com



Il software che trova il prezzo giusto al momento giusto

	VEN 16/08	SAB 17/08	DOM 18/08	LUN 19/08	MAR 20/08	MER 21/08	GIO 22/08	VEN 23/08	SAB 24/08	DOM 25/08	LUN 26/08	
Hotel	71%	74%	42%	54%	58%	61%	65%	72%	83%	41%	43%	
Singola	73€	78€				52€	54€	72€	81€	43€	43€	
Doppia	110€	112€				72€	78€	113€	120€	68€	69€	
Suite	151€	157€	120€	90€	120€	130€	98€	180€	190€	90€	96€	
Suite Deluxe	210€	220€	170€	160€	150€	190€	200€	220€	250€	260€	190€	
Appartamento	105€	112€	88€	88€	100€	92€	95€	84€	100€	105€	80€	82€



www.smartpricing.it
info@smartpricing.it





VOCE . DATI . NETWORKING

WE
CONNECT
YOUR
BUSINESS



L'attività di **VI.TU.MA.** riguarda la progettazione, **realizzazione ed assistenza di: reti di telecomunicazione con cavi in rame, ottici e reti LAN**, sistemi di **cablaggio strutturato, impianti interni di tlc,reti wireless e siti-informatici** (Server e PC). Siamo inoltre fornitori di servizi come **Adsl, fibra** e connettività **wireless** Abbiamo maturato un'esperienza **trentennale** di notevole spessore, disponiamo di mezzi e tecnologia per supportare e mantenere gli investimenti effettuati dai clienti nell'ambito delle telecomunicazioni e dei servizi.



ADSL - FIBRA



WDSL



HOT SPOT



CENTRALI TELEFONICHE



VOIP



FAX 2 MAIL



TELESORVEGLIANZA



NETWORKING



CLOUD



MAIL . PEC

VI.TU.MA. srl

Via Cervese, 7517 47522 - Pioppa di Cesena (FC) - Tel. 0547 322 044

vituma.it

sconto ai soci dal 5% al 20% sul listino



Prenditi cura dei tuoi ospiti

al resto ci pensa Zucchetti



Scopri **tutte le soluzioni del Gruppo** dedicate ai professionisti dell'ospitalità



Property Management System

Gestionali cloud e on-premise per le esigenze di ogni hotel



Booking & Channel (CRS)

Software per la vendita e la distribuzione delle camere online



Digital Marketing

Siti web, promozione online, CRM e Marketing Automation



Revenue Management System

Sistemi per l'ottimizzazione delle tariffe e delle strategie di pricing



Food & Beverage

Organizzazione e gestione delle aree ristoranti e bar



Spa & Wellness

Gestione di centri benessere, spa, aree termali, piscine e palestre



Digital Reception

Accoglienza smart con self check-in e app concierge



Perché Zucchetti?

Abbiamo un'ampia e innovativa offerta di soluzioni software, hardware e servizi che ti permette di disporre della migliore soluzione sul mercato e di avvalerti di **un unico Partner in grado di soddisfare le tue esigenze tecnologiche.**

Le nostre sedi in Romagna

Sede di Riccione:

Viale Ceccarini 190,
Riccione (RN)

Sede di Misano:

S.S. Adriatica 62,
Misano Adriatico (RN)

Tel. 0541 604894 - www.zucchettihospitality.it

 **ZUCCHETTI**


FORNITORE
UFFICIALE
2022

condizioni riservate ai soci

**Sostegno alle imprese nel settore turistico
per interventi di riqualificazione energetica, sostenibilità
ambientale e innovazione digitale**
(PNRR M1C3 INVESTIMENTO 4.2.5)



Beneficiari

- le imprese alberghiere.
- le strutture che svolgono attività agrituristica.
- le strutture ricettive all'aria aperta.
- le imprese del comparto turistico, ricreativo, fieristico e congressuale, compresi gli stabilimenti balneari, i complessi termali, i porti turistici, i parchi tematici inclusi i parchi acquatici e faunistici.

Agevolazione

L'agevolazione è concedibile per programmi di investimento compresi tra 500.000 e 10 milioni di euro da avviarsi entro 6 mesi dalla stipula del contratto di finanziamento e da concludersi entro 30 mesi (salvo proroga di ulteriori 6 mesi) ed è caratterizzata da:

- Un contributo a fondo perduto del
- 15% per le micro e piccole imprese
 - 5% per le medie imprese elevabile nelle aree 107.3.c)* al
 - 25% per le micro
 - 20% per le piccole
 - 15% per le medie
 - 5% per le grandi

- Un finanziamento composto per il 50% da una quota concessa da CDP (finanziamento agevolato) e per il 50% da una quota concessa dalla banca al tasso di mercato**.
- Il finanziamento agevolato ha le seguenti caratteristiche:
- tasso fisso pari al 0,50% annuo.
 - durata non superiore a 15 anni, comprensivi di un periodo di preammortamento massimo di 36 mesi.
 - rimborso a rate semestrali costanti posticipate.

* Le aree del territorio italiano ammesse alla deroga di cui all'articolo 107, paragrafo 3, lettera c) del TFUE sono state individuate con la decisione Aiuto di Stato SA.101134 (2021/N) - Italia del 18 Marzo 2022.

**Le domande dovranno essere accompagnate da delibera bancaria acquisita presso una delle banche convenzionate sulla misura con Cassa Depositi e Prestiti.



Garanzia



Consulenza



Agevolazioni
e Industria 4.0



Internazionalizzazione



Fidejussioni dirette



ENOTECA
SAN LORENZO

Food & Drink Consulting

Rappresentanti e Distributori Ho.Re.Ca.
Selezione Vini Nazionali ed Internazionali
Selezione Liquori e Distillati
Consulenza Alberghiera



sconto ai soci dal 5% al 10% sul listino



È DITA CAMPUS



MARKETING RISTRETTO

Formazione a colazione

IMPARARE

è come remare controcorrente,
se smetti torni indietro



SEI INTERESSATO A UN CORSO SU QUESTI ARGOMENTI?

- Whatsapp Business
- Strategie su Booking.com
- Prezzo dinamico
- Controllo di gestione
- Social e influencer
- Marketing turistico

CHIAMA ORA

Richiedi il calendario completo
e assicurati il tuo posto in aula
(max 15 persone per evento).

LA FORMAZIONE È GRATUITA
MA I POSTI SONO LIMITATI.

Contattaci subito **0541 790882**

info@edita.it - www.edita.it

 **èdita**
vendere turismo online



MARE.A

s.r.l.

Uno, per **TUTTO**



LABORATORIO ANALISI



HACCP



SICUREZZA SUL LAVORO



PREVENZIONE LEGIONELLOSI



PRIVACY



PRATICHE PISCINE



CORSI DI FORMAZIONE



0541 830442

Daniele Vaccarini

329 3515158



info@mare-a.com

MARE.A s.r.l. - Via E. Toti, 2 - 47841 Cattolica (RN)

www.mare-a.com



sconto ai soci 10% sul listino



FORNITORE
UFFICIALE
2022



10 Buoni consigli per il risparmio energetico

In considerazione del notevole incremento dei costi di gestione derivanti dall'incremento dei prezzi dell'energia elettrica e del gas, le strutture turistico ricettive sono chiamate a raddoppiare l'attenzione nei confronti dei consumi energetici, con l'obiettivo di migliorare l'efficienza della gestione ed evitare gli sprechi.

Per agevolare tale attività, Federalberghi ha predisposto un decalogo che riassume in dieci punti alcuni "buoni consigli per il

risparmio energetico".

1. Spegnere ove possibile le luci superflue (anche le insegne luminose esterne) e quando possibile utilizzare la luce naturale.
2. Chiudere porte e finestre quando l'aria condizionata è ancora in funzione. Non eccedere con l'aria condizionata, regolando la temperatura dei locali in modo che sia qualche grado inferiore alle temperature esterne.
3. Leggere settimanalmente il

contatore della luce, del gas e dell'acqua e annotare le relative letture.

4. Formare il personale al risparmio energetico e alla lotta agli sprechi energetici in Azienda.

5. Prediligere acquisti di apparecchiature ad alta efficienza energetica (classe A) ed ad alta tecnologica e sostituire, ove possibile, le lampadine con quelle a LED.

6. Definire il corretto fabbisogno climatico nell'uso degli impianti tecnologici, adeguare l'uso degli impianti in rapporto alla presenza degli ospiti e modulare i tempi di accensione degli impianti e il loro utilizzo.

7. Prevedere, ove possibile, un piano di sostituzione graduale delle apparecchiature più datate che generalmente sono quelle che contribuiscono maggiormente ai consumi energetici.

8. Mantenere una costante manutenzione ordinaria degli impianti, per garantire il comfort ambientale ed evitare maggiori consumi energetici e controllare periodicamente l'eventuale presenza di perdite di gas refrigeranti che aumentano i consumi energetici, porre attenzione ai consumi della cucina e del bar e dei servizi come le saune/bagni turchi.

9. Eseguire un "Audit energetico" per una verifica puntuale dei consumi e l'individuazione degli sprechi, ricordando che le apparecchiature più datate generalmente sono quelle che contribuiscono maggiormente ai consumi energetici.

10. Nominare un "Energy Manager" responsabile dei consumi energetici della manutenzione, dei costi e della lotta agli sprechi.

*Non farti stressare
dai bagagli...*



Viaggia leggero!



Possiamo ritirare in hotel, imballare e spedire il bagaglio a casa tua! Per maggiori informazioni invia una mail a info@ad-turista.it o chiedi alla reception.

✈ WORLDWIDE LUGGAGE SERVICE ✈

**Le richieste vanno inviate SOLO via mail
per urgenze: Filippo – 329/2136854**



HotelUp®

Utility Mobile per strutture ricettive



Inquadra il **QR Code** o digita il **Link Web** sottostante per visualizzare la **Demo**



 demohotel.sitoup.com

FUNZIONALITA'



Contatti

click to call reception, chat, email, mappa interattiva



Utility

check in online, password wi-fi, feedback clienti



Ristorante

menu multimediale, proposte del giorno, ordina room service



Prenota Servizi

raccogli i tuoi contatti interessati e condividili con l'agenzia



Web e Social

tutti i tuoi contenuti web e social raggiungibili in maniera veloce



Condivisione

condividi con un click, aggiungi a rubrica, icona smartphone

Contatta Guido Giordani al **3393157167**
per la tua **demo gratuita**

Powered by
Webbing®

Galdierirent

Noleggio auto breve e lungo termine

POINT RIMINI

Il noleggio è libertà, anche in vacanza!



Coccolare i clienti è la tua specialità, affidati a noi per offrire un ulteriore servizio d'eccellenza e assicurarti la loro piena soddisfazione

- Proponi il Noleggio a Breve termine per poter godere di un soggiorno in totale libertà e tranquillità.
- Faremo arrivare l'auto direttamente in Hotel, su strada in un'ora.
- Disponibile servizio navetta a pagamento per ritiro da aeroporto.
- Parcheggio videosorvegliato (in caso di necessità di posti auto per i clienti)

Assistenza h24 Galdieri Rent Rimini

Per qualsiasi esigenza legata a manutenzione, assistenza e interventi. Disponibile 7/7 - 24/24 il servizio di soccorso stradale con auto sostitutiva



Viale Circonvallazione, 93
47838 Riccione (RN)



rimini@galdierirent.it



+39 0541 310394 - 347 9503527



www.carsolutionriccione.it

praticare condizioni agevolate su tutti i servizi forniti ai soci

La soddisfazione del cliente è di primaria importanza per gli hotel di qualsiasi dimensione che offra servizi di gestione degli ospiti. Tutto il personale si impegna per questo, dalla reception al servizio in camera. Una soluzione di comunicazione, perfettamente integrata nei processi aziendali, supporta perfettamente i dipendenti nel loro lavoro quotidiano. Aumentando la produttività e la qualità dei servizi, mantenendo bassi i costi operativi. Le strutture alberghiere che utilizzano tecnologia Mitel godono di comunicazioni flessibili, scalabili e sicure, ottimizzate per soddisfare le esigenze del settore dell'ospitalità.

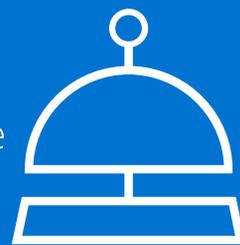
sconto ai soci 30% sul listino



Mitel & Easy Com

Soluzioni di comunicazione per il settore
Hospitality

Info@easycomm.it - www.easycomm.it



I CONSULENTI DI FEDERALBERGHI RICCIONE



Commercialista Hotel Service

Annalisa Tentoni - Tel. 0541 605000
tentoni@federalberghiriccione.it



Sicurezza sul Lavoro

Raffaello Bonora - Tel. 348 7949432
rbonora@libero.it



Consulenza Legale

Samuele De Sio - Tel. 0541 392236
sadesio@studiolegaledesioquercia.it



Consulente del Lavoro

Romani Fabrizio - Tel. 0541 968009
info@studio-romani.com



Prevenzione Incendi

Maurizio Vandi - Tel. 0541 611723
vandimaurizio@tiscali.it



Edilizia ed Urbanistica

Stefano Barilari - Tel. 0541 611541
stefano.barilari@studio65.it



Consulenza Assicurativa

Emanuele Lonzi - Tel. 0541 647840
emanuele.lonzi@lonziconsulenze.it



Consulenti privacy - Invictus Aziende

Tomas Bertozzi - Tel. 339 7255560
tomasbertozzi@invictusaziende.it



Agenti Immobiliari

Paolo Fontijn - Tel. 333 1593296
paolofontijn@gmail.com



Laboratorio Analisi e Servizi

Mare.a S.R.L. - Tel. 0541 830442
info@mare-a.com



Finanziamenti FIDER

Simona Federici - Tel. 327 5554033
simona.federici@fider.com

Progetto HORECA: Hotel, Grandi comunità, Ristorazione

L'acqua trattata aumenta la Sicurezza, la Qualità e il Risparmio

Addolcitori ad alta tecnologia per ogni tipo di esigenza



La soluzione definitiva al problema del calcare

Addolcitori d'acqua per utilizzo domestico e professionale



Erogatori d'acqua per uso domestico e per la ristorazione



Una fonte di acqua pura sempre a portata di mano!



Le Soluzioni tecnologiche DM contro il rischio

legionella



Vantaggi

- Sicurezza e igiene dell'acqua erogata all'interno delle strutture ricettive
- Piacevole sensazione di purezza
- Eliminazione di qualsiasi carica batterica
- Sicurezza per tutti gli ospiti in particolare persone debilitate e bambini
- Facilità ed economicità nella gestione delle apparecchiature

Servizi

- Analisi delle acque
- Bonifiche integrali impianti acqua sanitaria
- Consulenza per analisi del rischio a livello impiantistico
- Supporto per l'adempimento delle pratiche burocratiche

DM Europe è da oltre 30 anni azienda leader nel trattamento dell'acqua per i settori Horeca, Industria e Privato con innovativi impianti e prodotti specifici per:

- ▶ **Addolcimento**
- ▶ **Sistemi di erogazione acqua professionali**
- ▶ **Osmosi Inversa**
- ▶ **Filtrazione**
- ▶ **Prodotti chimici**
- ▶ **Dispositivi anti Legionella**

Produzione di apparecchiature per impianti civili e industriali. Vendita e Assistenza tecnica.



UNA SOLUZIONE MIRATA PER OGNI TUA ESIGENZA DI PULITO!

Ampia gamma di **macchine e strumenti professionali**
per la pulizia di piccoli, medi e grandi spazi.

VENDITA

NOLEGGIO

USATO



PIERI GROUP SRL

Via delle Pesche, 821 - 47522 Cesena (FC)
Tel 0547 318754 - info@pieri-group.it - www.pieri-group.it





IN 1° CLASSE! L'ASSICURAZIONE PERSONALIZZABILE PER LA TUA AUTOVETTURA.

Regalati una copertura completa e personalizzabile.

Chi sale in macchina vuole sentirsi tranquillo e tutelato.

Non partire in quarta, assicurati con **In 1° Classe** e viaggi sicuro!

Con **In 1° Classe** ti offriamo un'esperienza di guida unica mettendoti a disposizione una copertura completa per il tuo veicolo e personalizzabile a seconda delle tue esigenze.

La polizza offre, oltre alla garanzia civile auto (RCA), la possibilità di scegliere tra molte garanzie che ti tutelano per danni subiti dal tuo veicolo a seguito di eventi come *il furto, l'incendio, le calamità naturali, la collisione o l'uscita di strada e la rottura dei cristalli.*

Puoi scegliere inoltre prestazioni di assistenza stradali, servizi di tutela legale e la garanzia per l'infortunio del conducente.

Vieni a trovarci e avrai una consulenza personalizzata:

- *Che cosa possiamo assicurare.*
- *Come e con quali condizioni operative assicurarti.*
- *Informazioni sul premio.*
- *Cosa fare in caso di sinistro.*

Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo disponibile in Agenzia e sul sito www.italiana.it

LONZI
1973
AGENZIA DI ASSICURAZIONI

REALE GROUP

ITALIANA
ASSICURAZIONI

TOGETHER MORE

AGENZIA DI RICCIONE - LONZI EMANUELE

Via Circonvallazione, 44 - Riccione (RN) Tel. 0541-647840

emanuele.lonzi@agenzie.italiana.it - www.italiana.it