

SYLLABUS

Il Benessere nell'Hospitality: Strategie e Modelli

1. INFORMAZIONI GENERALI

Insegnamento	Il Benessere nell'Hospitality: Strategie e Modelli
SSD	SECS-P/08 (Economia e Gestione delle Imprese)
Master di Appartenenza	Wellness Management
Prerequisiti	Nessuno

2. DESCRIZIONE DEL MODULO

Abstract

Questo modulo approfondisce l'integrazione del Wellness all'interno delle strutture ricettive d'eccellenza, trasformandolo da semplice servizio accessorio a elemento strategico centrale dell'intera guest experience. Il corso guiderà i discenti attraverso la progettazione e la commercializzazione di un'offerta integrata a 360 gradi: dalla parte Culinary all'esperienze di allenamento d'avanguardia in spazi ricettivi, fino alla creazione e alla riconfigurazione del design delle camere in ottica di rigenerazione fisica e mentale. L'obiettivo è formare manager in grado di anticipare le tendenze del turismo del Wellness e massimizzare il valore delle strutture alberghiere.

Obiettivi formativi

Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di:

- Ideare e posizionare concept alberghieri in cui il benessere è l'asset strategico principale.
- Coordinare lo sviluppo di menù salutari ed energetici in collaborazione con la direzione Food & Beverage.
- Progettare aree fitness e palestre in hotel, integrando servizi digitali di allenamento e personal training.
- Sviluppare e promuovere *retreat* ed esperienze immersive dedicati allo sport, alla riduzione dello stress e alla longevità.
- Integrare i principi del wellness nel design degli spazi fisici per favorire il rilassamento e il comfort degli ospiti.
- Implementare soluzioni digitali e tecnologiche d'avanguardia per estendere il servizio di benessere oltre il soggiorno fisico.

3. PROGRAMMA SOTTOMODULI

Sottomodulo	Descrizione	Docente
Progettare Spazi Fisici Orientati al Benessere	Principi di configurazione degli ambienti alberghieri (aree comuni, spa, camere) per massimizzare la percezione di Wellness ed efficienza funzionale.	Martina Gramolazzi
Progettare Esperienze Memorabili per gli Ospiti	Analisi e disegno del percorso dell'ospite (Guest Journey), inserendo elementi di sorpresa, accoglienza multisensoriale e personalizzazione estrema dei trattamenti.	Martina Gramolazzi
Strategia, Business Model e Operatività nel Culinary Wellness 4 ore	Esplora gli aspetti strategici, gestionali ed economici del Culinary Wellness nell'ospitalità. Dall'analisi dei trend ai modelli di business e operativi, fino a un workshop pratico per progettare e valutare un concept di ristorazione orientato al benessere.	F. Tawil (Alma Culinary Wellness Solutions)
Movimento e Fitness in Contesti Ricettivi	Modelli di gestione delle palestre alberghiere, integrazione di lezioni guidate, personal training, percorsi di camminata/corsa e noleggio di attrezzature in camera.	Martina Gramolazzi
Creazione di Esperienze Sportive e di Lifestyle per gli Ospiti	Progettazione commerciale e logistica di pacchetti dedicati: ritiri yoga, bootcamp sportivi di alto livello e fine settimana tematici <i>Detox Oriented</i> .	Martina Gramolazzi
Innovazione e Tendenze Future del Benessere nell'Hospitality	Esplorazione degli scenari futuri legati alla medicina della longevità, alla rigenerazione neuronale del sonno e alla digitalizzazione del benessere in hotel.	Jeremy McCarthy

4. CORPO DOCENTE

Dr. Jeremy McCarthy

Esperto Internazionale di Wellness Hospitality e Strategie del Tempo Libero. Docente ospite presso prestigiose università di gestione alberghiera e CEO & Founder di Leisure Alchemy.

Uno dei leader più influenti al mondo nell'intersezione tra ospitalità di lusso e benessere. Per oltre dodici anni ha ricoperto il ruolo di Group Director of Spa & Wellness per il rinomato Mandarin Oriental Hotel Group, gestendo l'offerta benessere a livello globale. Precedentemente ha guidato lo sviluppo di programmi per marchi come Four Seasons e Starwood Hotels. Ha una formazione in psicologia applicata e possiede una visione pionieristica sul ruolo del "tempo libero" e della salute mentale, trasformando concetti complessi di biohacking e neuroscienze in esperienze ospiti uniche e ad altissima profittabilità aziendale.

Filippo Tawil

Wellness Chef Consultant e Co-Founder di ALMA Culinary Wellness Solutions. Docente presso ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana nel corso "Health & Performance" e punto di riferimento globale per la gastronomia orientata alla longevità.

Consulente culinario internazionale con oltre 15 anni di esperienza nello sviluppo di concept gastronomici d'avanguardia per l'ospitalità e la clinica di lusso. Ha ideato programmi nutrizionali avanzati focalizzati su detox, gestione del peso e ottimizzazione del sonno per la prestigiosa Clinique La Prairie in Svizzera e sviluppato esperienze di culinary wellness per destinazioni iconiche come Layan Life by Anantara a Phuket, l'Ayurvedic Resort King's Mansion a Goa e lo Shangri-La Hotel a Nuova Delhi. Ha inoltre formato brigate di cucina all'interno di resort del gruppo Aman, contribuendo a ridefinire lo standard della ristorazione di benessere nel segmento luxury. Il suo approccio pionieristico integra la massima precisione nutrizionale e la ricerca scientifica contemporanea con la sensibilità dell'alta cucina, trasformando l'alimentazione in una leva strategica per la performance fisica, l'energia e la longevità.

Martina Gramolazzi

Spa Manager & Wellness Specialist

Spa Manager con oltre 15 anni di esperienza nel settore del benessere di fascia alta, ha consolidato la sua specializzazione direttamente sul campo dopo gli studi universitari in ambito turistico. Ha guidato con successo alcune delle strutture benessere più prestigiose e premiate d'Italia, tra cui la rinomata Portopiccolo Spa. Professionista di riferimento nel settore, affianca alla direzione operativa un'importante attività di formazione, collaborando attivamente con la Fondazione ITS Volta nello sviluppo e nell'organizzazione del percorso di specializzazione per Wellness & Hospitality Specialist.

I contenuti del presente syllabus (inclusi sottomoduli, materie, docenti) hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o variazioni in qualsiasi momento ad esclusiva discrezione della Direzione, in base a esigenze didattiche o organizzative.