

Estratto dal libro: 99+1 per l'Ospitalità

## Dario Loison: il Rispetto come fondamento dell'Ospitalità

L'ospitalità oggi si evolve verso una forma mentis che unisce trasparenza, coerenza e cura della relazione, perché accogliamo solo quando ciò che offriamo è comprensibile e rispettoso. Il rispetto permette di riconoscere i tempi e bisogni dell'ospite, e in questo percorso il principio "less is more" aiuta a creare ordine e chiarezza, mettendo in luce ciò che conta davvero.

In Loison Pasticceri interpretiamo l'ospitalità attraverso l'ascolto: accogliere clienti e partner significa comprenderne le specificità e valorizzarne il percorso, perché ci sentiamo ospitati quando siamo riconosciuti anche nei dettagli più piccoli. Una mail frettolosa senza nome crea distanza, perché il rispetto è la pre-forma, il modo in cui ci presentiamo.

Anche il prodotto esprime questa idea di accoglienza: il panettone nasce per essere condiviso, e la cura nella sua realizzazione riflette un'attenzione pensata per l'altro. Il packaging è progettato per entrare nelle case, accompagnando nel presente e nel tempo.

Quando un cliente arriva in azienda, l'ospitalità inizia prima dell'incontro. Prepariamo analisi e report che offrono una visione chiara delle attività, per progettare il futuro insieme. La stessa cura guida Insolito Panettone, dove gli chef reinterpretano il panettone unendo tradizione e creatività. In Loison il rispetto si concretizza anche nella formazione continua, che sostiene la crescita del talento e della squadra.

Questa visione si riflette nel merchandising: shopper in PET riciclato, oggettistica e materiali di servizio prolungano l'esperienza di accoglienza oltre il panettone. Ogni confezione è accompagnata da un company profile, pensato per raccontare chi siamo. Non accessori, ma strumenti che accompagnano il dono e creano armonia coerente con la nostra idea di ospitalità.