

Hotel International au Lac, l'esempio di un'azienda familiare Investire per rispondere alla crisi

Forte di una filosofia operativa il cui slogan è «Il segreto del successo è rinnovare, rinnovare, rinnovare!» la famiglia Schmid, da sempre proprietaria e alla direzione dell'hotel International au Lac di Lugano (via Nassa 68), continua a investire risorse nel miglioramento della struttura. Nel corso degli ultimi sei anni ha infatti speso un milione di franchi a piano in ristrutturazioni, riuscendo a conservare e mantenere lo stile (liberty) dell'edificio, la cui forma attuale risale al 1906. Ultimo intervento in ordine cronologico è stato il rinnovamento delle

camere del primo e secondo piano. Tutto l'interno è stato ripensato e rifatto a partire dai soffitti, abbelliti con stucchi e nel design. Aggiornati anche i sistemi elettrici, gli impianti sanitari, i sistemi d'aria condizionata, d'isolamento acustico e di termoventilazione. Il risultato? Ambienti personalissimi trasformati da semplici stanze a vere e proprie isole del riposo. Pure il concetto di sicurezza in materia di protezione antincendio è stato esteso, con particolari accorgimenti edilizi e porte antincendio. Migliorate l'illuminazione d'emergenza e la



segnalazione delle vie di fuga. Le camere al terzo e quarto piano faranno invece parte della seconda tappa di ristrutturazione in programma per l'inverno 2014-2015. Una semplice ma concreta dimostrazione che, grazie a una filosofia vincente, lo sguardo verso il domani può essere sempre assolutamente positivo. Nonostante il turismo ticinese abbia registrato negli ultimi anni un costante calo di pernottamenti, l'hotel Internazionale ha mantenuto percentuali di occupazione delle camere superiori alla media. Il susseguirsi di ammodernamenti ha insomma permesso alla struttura di via Nassa di consolidare la propria posizione sul mercato. Attraverso la passione e l'energia che hanno contraddistinto ognuno dei 107 anni di attività, Giulio, Beatrice, Alessandra e Roberto con la moglie Nok sono sicuri di riuscire a scrivere ancora tante belle pagine per il turismo di Lugano e di tutto il cantone.

Presentazione a Pregassona Novità Nissan al garage Stadio



Da sinistra, i nuovi consulenti di vendita: Roberto Capodivento, Mattia Gervasoni e Patrizio Del Dono.

Grande presentazione delle novità autunnali al garage Stadio concessionaria Nissan di Pregassona. Ecco alcuni dettagli. La Nissan Note anticipa gli imprevisti: è l'unica nella sua categoria a offrire l'avvisatore angolo morto, visione a 360° con 4 telecamere, rilevatore di movimento per proteggere i pedoni e allerta in caso di cambio corsia; la vettura è proposta con nuovissimi motori 1.2 benzina e 1.5 diesel a bassi consumi e bassi emissioni nocive con categoria A. La Micra ha nuovi design frontale, interni e navigatore interattivo con Google. La Nissan Leaf è la vettura elettrica più venduta al mondo con oltre 60mila modelli in poco più di 2 anni di vita. Ora, per il mercato europeo, è arrivata la seconda generazione con un design ritoccato e interni più moderni, e con un'autonomia di 200 km. La rete di ricariche veloci (max. mezz'ora) si sta diffondendo in tutta la Svizzera. La Nissan 370Z Nismo ha una potenza di 345 cavalli e cambio SRC. Tutti i nuovi modelli presentati al garage Stadio di Pregassona hanno attrattivi premi di vendita e tassi leasing vantaggiosi.

Un prodotto di cooperativa Migros e Mulino Maroggia Farina bianca nostrana a chilometro zero

Dalla collaborazione tra il Mulino Maroggia e la cooperativa Migros è nato un nuovo prodotto, contraddistinto dalla coccarda dei «Nostrani del Ticino»: la farina bianca estratta dal frumento tenero coltivato in una trentina di aziende agricole del piano di Magadino e del Mendrisiotto. Grazie alla collaborazione con il centro di ricerca Agroscope di Cadenazzo sono state selezionate le migliori varietà di frumento da destinare alla coltivazione. La farina bianca dei «Nostrani» contiene infatti sali minerali e vitamine in quantità superiori alla media, poiché nella fase di lavorazione vengono valorizzate anche parti vicine alla crusca, più ricche di elementi nutritivi. Qualità che fanno della farina bianca dei «Nostrani», in vendita nella confezione da un chilo, un prodotto adatto a tutti gli usi casalinghi. Anche la confezione è innovativa: il Mulino di Maroggia è la prima azienda svizzera del settore a dotarsi della tecnologia che permette di imballare con questa nuova tipologia di confezione.

Offerta della società navigazione In battello a metà prezzo

La società navigazione del lago di Lugano promuove un'interessante offerta: presentando dal 1° al 20 ottobre la Coop supercard, verrà applicato uno sconto del 50% sul prezzo di tutte le corse dei battelli pubblicate nell'orario ufficiale. L'offerta si estende anche agli accompagnatori così come ai gruppi, purché almeno una persona sia in possesso della supercard. Per ulteriori informazioni: 091 971 52 23 o info@lakelugano.ch.

Nuova sede amministrativa e negozio Libri Al Centro apre a Vezia

Libri Al Centro ha portato i suoi locali amministrativi a Vezia, in via San Gottardo 22. Nello stesso stabile, che ospita altre attività commerciali, ha deciso quindi di aprire un nuovo punto vendita. Caratteristica della libreria di Vezia sarà la possibilità di trovare libri scontati, «una sorta di outlet del libro» come è stato definito dall'amministratore delegato Ivan Lecci. Inizialmente, in spazi provvisori, la libreria sarà presente con un numero limitato di volumi che andrà aumentando. Il negozio di Vezia fungerà anche da punto di smistamento per le librerie di Lugano e Grancia nonché per la vendita online che sarà attivata nei prossimi mesi.