

ASSOCIAZIONE ITALIANA FOOD & BEVERAGE MANAGER

INTERVISTA



Grand Hotel Rimini

MICE di alto livello



Natascia Esposto, Responsabile
Eventi **Grand Hotel Rimini**.

di Paolo Andreatta

Eventi. Esclusivi. Non è una location qua unque quella del cinque stelle Grand Hotel Rimini, la cui offerta a livello MICE costituisce una parte rilevante dell'operatività complessiva del leggendario albergo di proprietà, dal 2008, della famiglia **Batani**, oggi icona mitica di un'epoca, simbolo della Dolce Vita e luogo dell'immaginario fiabesco per eccellenza.

14 sale dotate di attrezzature tecniche d'avanguardia, distribuite tra il moderno centro congressi adiacente all'hotel, con sale polivalenti e modulabili, e il suggestivo edificio storico del **Grand Hotel**, dove eventi di taglio sia business sia leisure si susseguono senza sosta lungo l'intero arco dell'anno, arrivando a costituire anche il 40% del fatturato F&B complessivo.

Tutto sotto lo sguardo attento di Natascia Esposto, Responsabile Eventi del **Grand Hotel Rimini**, una vita passata nel mondo dell'hotellerie e da cinque anni a capo dell'ufficio MICE.

Figlia d'arte

«Parliamo di un reparto che è cresciuto tantissimo in questi ultimi anni – spiega Natascia, figlia d'arte, papà F&B Manager e mamma Chef. – Sono nata e cresciuta negli alberghi e già a 13 anni indossavo la divisa da ricevimento – conferma. – Ho viaggiato tanto, per scelta, con l'obiettivo di avere una formazione il più ampia e diversificata possibile». Da 12 anni è al **Grand Hotel Rimini**, prima al front desk, quindi alla gestione wedding e, da cinque anni a questa parte, in qualità di Responsabile Eventi, con il compito di coordinare le attività interne ed esterne. «Abbiamo un centro congressi ad hoc all'interno della nostra realtà e collaboriamo a stretto giro con il Palacongressi di Rimini che negli ultimi anni ha fortemente incrementato il lavoro congressuale. Oggi siamo un punto di riferimento non solo a livello locale».



Team MICE

Inquadro nell'organigramma della catena **Batani Select Hotels**, il team di Natascia organizza anche attività esterne. «Oltre a guidare l'operatività del Conference & Banqueting Centre interno, la mia figura rappresenta l'albergo e spesso anche il gruppo all'esterno. Abbiamo una mole di lavoro altissima. I nostri spazi ci permettono di allestire cene di gala servite per 650 persone. In alcuni casi però montiamo delle tendostrutture su misure sulla terrazza, arrivando a fare, in casi limite, con serate standing, anche 1200 coperti in una sola sera».



Congressuale

A livello F&B il reparto lavora tantissimo con il congressuale. «Ospitiamo un altissimo numero di meeting ed eventi aziendali – spiega Natascia. – Organizziamo cene di gala, spesso legate a fiere di settore. Quest'anno durante il Sigep abbiamo fatto quasi 1000 coperti in cene di gala in soli cinque giorni. Tutte le sere avevamo eventi e cene organizzate dalle aziende. Per quanto riguarda il congressuale, abbiamo spazi dedicati ma spesso allestiamo anche i saloni storici a meeting. A volte, per esempio durante le convention farmaceutiche che hanno bisogno di sale separate durante le business unit, utilizziamo anche le Suites, allestite per l'occasione». Un comparto, quello dei meeting, che arriva a valere il 20% del fatturato totale F&B.





ASSOCIAZIONE ITALIANA FOOD & BEVERAGE MANAGER

Flessibilità e personalizzazione

Altro ambito di grandissimo rilievo è quello legato al mondo del wedding. «In questi anni la banquettistica nozze è cresciuta tantissimo – racconta Natascia. – Abbiamo una bellissima proposta in tal senso, che ci ha dato una fortissima visibilità non solo a livello locale ma nazionale, con persone da tutta Italia che scelgono di venire in un palazzo tutelato dalle belle arti. Non riusciamo ad accogliere tutta la richiesta che ci arriva. In alcuni periodi dell'anno dobbiamo far convivere le diverse anime dell'albergo e dobbiamo fare delle scelte. Il nostro albergo è inoltre spesso sede di artisti o capi di stato. Anche per periodi molto lunghi. In tutti i casi offriamo servizi cuciti su misura. Con una flessibilità operativa altissima, in grado di rispettare esigenze e rispondere a richieste particolari, sia in termini di F&B sia in termini di allestimento».



Spazi e coperti

Numerosi gli spazi a disposizione del team eventi, alcuni dei quali anche a uso esclusivo. «Tutti i nostri spazi entrano a far parte degli strumenti che mettiamo a disposizione per l'offerta MICE. Abbiamo un ristorante, La Dolce Vita, interno al corpo centrale aperto tutto l'anno, che conta quasi 20 mila pasti meeting ogni anno a cui si aggiungono oltre 12 mila pasti relativi al banqueting.

Inoltre, il ristorante al mare direttamente sulla spiaggia con un servizio dinamico a buffet nella stagione estiva da fine maggio a metà settembre aperto al pubblico fino alle 18. A partire dalle 18 resta invece a utilizzo esclusivo dell'ufficio MICE per eventi come matrimoni, cene di gala o meeting aziendali».

**14 sale dedicate
2 ristoranti**

**Pasti Meeting 19.608/ANNO
Pasti Banchetti 12.726/ANNO**

**Pasti Meeting 19%
Pasti Banchetti 20%**
de fatturato F&B

Grand Hotel Rimini

Parco Federico Fellini 1, 47921 Rimini
Tel. 0541 55.000 – www.grandhotelrimini.com