COMUNICATO STAMPA

**CON IL SEGMENTO MICE**

**VA IN SCENA LA CREATIVITÁ DI BELSTAY HOTELS:**

**SCOMMESSA VINTA DALLA CATENA ITALIANA**

**CHE ORA RILANCIA CON IL CONCEPT “SEGUIMI" DEDICATO AL BANQUETING**

***Performance decisamente incoraggianti per i 4 hotel italiani aperti da un anno, sia nei volumi generali che nel segmento MICE.***

*Milano, 18 maggio 2023* – La catena alberghiera Belstay ha presentato a Milano Assago un primo consuntivo delle attività avviate nell’aprile 2022.

I quattro Belstay Hotels a ridosso di Milano, Venezia e Roma hanno rappresentato una sfida al loro esordio: alberghi 4 stelle fuori dai centri cittadini, un brand nuovo, inaugurazioni appena terminate le restrizioni post pandemia.

Tale sfida è stata premiata dal mercato, con oltre 97.000 camere vendute nel periodo aprile-dicembre 2022 e occupazione media del 65%.

Parametrando l’anno completo, aprile 2022-aprile 2023, le camere salgono a 150.000 e gli ospiti a 260.000.

Commenta **Roberto Di Tullio *Amministratore Delegato Belstay Hotels:*** *“Siamo soddisfatti in quanto vision, strategia e prodotto che avevamo in mente, di fatto stanno riscuotendo successo e stiamo raccogliendo i risultati. Rispetto alla precedente gestione siamo a +7% di revenue e +15% di ADR, e questi sono solo gli esordi”.*

Al raggiungimento di questi dati ha concorso fortemente la vocazione MICE dei Belstay Hotels, che fanno degli Eventi un punto di forza. Le strutture, infatti, hanno spazi interni completamente trasformabili, modulabili attorno agli eventi stessi; spazi esterni di grande piacevolezza, con giardini e piscine; una ristorazione brandizzata. Aver scardinato la mentalità dell’organizzazione statica attraverso la modulazione dinamica delle venue e una pluralità e versatilità degli spazi ha avvicinato le aziende.

Dopo le partecipazioni a TTG Travel Experience a Rimini e BIT a Milano, seguite dalle inaugurazioni di Milano Assago e Venezia Mestre, e dall’intensa attività commerciale, sono state processate 1.500 richieste da parte di aziende di progetti e preventivi per Eventi o convegni (da piccole a grandi dimensioni) e 300 di loro si sono concretizzate, prevalentemente sulle piazze di Roma e Milano.

Fuori dai perimetri dei centri storici sono andate in scena manifestazioni estremamente variegate, che spaziavano dai meeting farmaceutici ai raduni di motociclisti, dalle presenze per i tornei di tennis alle associazioni regionali di chef.

Racconta **Daniele Montemurro Cluster Director of Sales**: “*Due elementi hanno decretato il nostro successo in questo primo anno: flessibilità e credibilità. Il nostro claim “Clever Wherever” ha funzionato moltissimo nel MICE. Quel Wherever si specchia nella modularità degli spazi, che si riconvertono in ogni occasione; la lobby può trasformarsi in venue per i prodotti ad esempio. Abbiamo avuto con noi le convention enogastronomiche slow food regionali, eventi delle associazioni chef del Lazio, i team del Torneo Internazionale di Tennis e aspettiamo i Mondiali di Roma l’anno prossimo. Siamo stati scelti da ACLI e da circuiti Harley Davidson, a dimostrazione della varietà di soluzioni che siamo in grado di proporre”.*

Montemurro fa riferimento al fatto che gli Eventi non vengono allestiti solamente nelle sale canoniche, che ad Assago sono 17, a Mestre 9, a Roma 7 e a Linate 4, con superfici che vanno da 20 a 380 mq ciascuna.

Gli Eventi aziendali vengono modulati negli spazi versatili dei Belstay Hotels, nelle lobby, nei ristoranti, nelle aree contraddistinte da un design italiano fresco e moderno, in un’atmosfera di comfort e anche di stupore. L’elemento convivialità è tornato prepotentemente alla ribalta dopo la pandemia; le persone partecipano volentieri agli Eventi, con la gioia di ritrovarsi e di lavorare aggiungendo tocchi di leggerezza. Gli spazi flessibili e trasformabili dei Belstay Hotels vengono scelti per team building, canvas e per corsi di formazione, che spaziano dalle risorse umane alla PNL, all’integrazione di persone in seguito ad acquisizioni.

Entrando nel dettaglio degli hotel, Belstay Linate è diventato un riferimento nell’area aeroportuale, con occupazioni che superano l’80% e che premiano la ristorazione (dove i menu stagionali sono creati dallo chef stellato Andrea Ribaldone).

Belstay Roma Aurelia (miglior performance revenue) allestisce Eventi mediamente 3-4 volte a settimana, incessantemente dall’ottobre 2022. Belstay Milano Assago (miglior performance average daily rate) ha agganciato eventi in serie e Belstay Venezia Mestre beneficia di un’ottima reputation grazie soprattutto al livello di servizio reso.

Rispetto al 2022 i primi mesi dell’anno in corso stanno premiando ulteriormente il reparto Food & Beverage, la cui incidenza si attesta ad oltre il 40% del fatturato e rappresenta una solida componente dell’offerta MICE.

L’intera ristorazione rientra nel concept SEGUIMI che consiste nel valorizzare il momento di pausa dal lavoro, sia esso un coffee break, un pranzo servito, un aperitivo o una cena di gala, rappresentando un momento di svago e di networking.

La mission di creare un’esperienza passa anche dalla ristorazione; all’insegna di spazi da vivere e atmosfere da gustare, SEGUIMI offre diversi livelli di integrazione del pubblico.

**Il servizio banqueting si muove su quattro cardini: modularità, modernità, inclusività e brandizzazione.**

La **modularità** è l’offerta componibile sui desiderata del cliente; dal coffee break del meeting all’aperitivo rinforzato passando per il fiore all’occhiello rappresentato dal buffet composto da isole, al quale si possono aggiungere primi e secondi a scelta. L’innovazione non si esime dal mantenere i focus del banqueting MICE, come la coffee station, il lunch servito, la cena di gala e tutti i servizi attesi.

La **modernità** consiste in una selezione di piatti unici nuovi, moderni e pop, esattamente come il brand Belstay. Piatti unici ricchi, sani e bilanciati, per una pausa pranzo veloce ma salutare e completa. Ne sono esempio le versioni di Poke bowl, le focacce farcite, i burger a base di carne, pesce o verdure.

L’**inclusività** passa anche per la tavola e per il gusto, con un’ampia scelta di opzioni vegetariane, vegane e gluten free studiate per soddisfare ogni esigenza alimentare mantenendo un livello qualitativo elevato.

SEGUIMI è **l’offerta banqueting brandizzata**, che rappresenta un punto di forza per i Belstay Hotels; nel panorama alberghiero di offerte unbranded, la soluzione di Belstay ha una connotazione fortemente home made, nella creazione dei menu, nella loro preparazione e nella mise en place, allegra e piena di energia. SEGUIMI si prefigge di essere infatti un servizio catering divertente, nuovo e coinvolgente.

Per informazioni alla stampa:

**Ufficio Stampa Belstay Hotels**

***Sara Ferdeghini***

[sara@ferdeghinicomunicazione.it](mailto:sara@ferdeghinicomunicazione.it)

cell: 335.7488592

Ferdeghini Comunicazione Srl