



CENTRO CONGRESSI KLIMA HOTEL MILANO FIERE

In vista di Expo 2015, questa struttura si sta preparando ad accogliere il flusso di ospiti internazionali, incluso il congresso mondiale del WFTO dedicato al fair trade, proponendo soluzioni per green event e spazi a impatto zero

Un grande giardino verticale da una parte e un impianto fotovoltaico a tutta parete dall'altra su una torre da 15 piani: la prima impressione quando si guarda il Klima Hotel Milano Fiere è quella di un edificio avveniristico e dai grandi spazi. Poi si scopre qual è la vera anima di questo progetto, inaugurato due anni fa alle porte del polo fieristico di Rho-Pe-

ro: unico hotel a Milano in classe A per l'efficienza energetica, ha scelto di adottare tutte le soluzioni necessarie per ridurre al minimo l'impatto ambientale delle proprie attività. I pannelli solari hanno quindi il compito di produrre in autonomia buona parte dell'energia necessaria al suo fabbisogno, mentre il giardino verticale compensa le inevitabili emissioni di CO₂. Di recen-

te sono state anche installate due postazioni per ricaricare i veicoli elettrici, mentre la posizione in cui si trova, vicino alla fermata del passante ferroviario di Milano-Certosa, non è casuale, ma studiata per facilitare chi preferisce utilizzare i mezzi pubblici.

Il centro congressi è stato naturalmente modellato sulle esigenze di riduzione dei consumi e attento uso delle risorse energetiche che caratterizza l'intero hotel, per eventi al 100% green. Inoltre, basso impatto significa anche un diverso modo di lavorare, in cui ritrovare lo spazio per sé: oltre alle 6 soluzioni meeting, per un totale di 600 posti, con sala plenaria, o Sala Expo, al piano terra e green business center al primo, sono infatti presenti sale ionizzate per seminari di meditazione, in cui recuperare motivazione e risorse interiori, con lampade di sale, incensi, diffusore di propoli e fontana energetica, mentre la Spa con area fitness è il luogo ideale per ritemperare mente e corpo dopo una giornata di lavoro. Anche la ristorazione propone



LA PAROLA AL DIRETTORE COMMERCIALE

«Abbiamo grandi aspettative per l'Expo e già molti eventi in programma in quei mesi», racconta il Direttore Commerciale Eugenio Galli, «il principale sarà il congresso mondiale del WFTO dedicato al fair trade, alla fine di maggio, che ci proietterà sulla scena mediatica mondiale. Oltre a questo, di cui siamo molto orgogliosi, abbiamo il calendario occupato da svariati eventi legati all'esposizione, cui offriamo l'unica struttura completamente green di Milano e la totale riorganizzazione del reparto Food and Beverage. Studiato per incontrare i gusti di una clientela internazionale, è anche molto attento a proporre menu speciali, per i vegetariani, per chi segue i dettami della macrobiotica, per i celiaci o chi ha altre forme di intolleranza alimentare. In particolare, siamo orientati verso una cucina basata su prodotti biologici e biodinamici, su cui il nostro staff segue corsi settimanali di aggiornamento sotto la guida di un esperto di Organic Food».



piatti green: nel *Ristorante Visconteo* il menu, che si basa su prodotti a km 0 e da agricoltura bio, segue il ritmo delle stagioni e si può declinare a seconda delle esigenze (menu vegetariani e vegani, gluten free, ipocalorici). **P.T.**



IL PLUS

Qualsiasi evento in questo green hotel, certificato anche per l'impatto acustico sull'ambiente circostante, non può che essere low impact. Meeting, convention, incontri aziendali e cene si trasformano così in green event, in cui ogni dettaglio è in linea con la volontà di gestire al meglio le risorse energetiche e compensare le emissioni prodotte. Il business center, per un totale di 6 sale da 10 a 400 posti con area espositiva da 400 mq, non dispone solo di attrezzature tecnologiche all'avanguardia, in grado di massimizzare l'efficienza riducendo i consumi, ma anche di tutta una serie di accorgimenti per limitare l'uso dell'elettricità (come le lampade a led) e lo spreco di acqua (con i riduttori di flusso). Anche i materiali, come penne e fogli, provengono tutti da fonti rinnovabili e sono biodegradabili. Un impegno che prevede inoltre la presenza di un vero e proprio green tutor, in grado di orientare verso le soluzioni ottimali non solo relative all'incontro di lavoro, ma anche a tutti gli aspetti che questo comporta. Un esempio su tutti la ristorazione: i menu si basano su prodotti da agricoltura biologica e biodinamica o sono acquistati nei circuiti del commercio equo e solidale, sia per la prima colazione sia per ogni momento conviviale legato all'evento, dai coffee break alle cene di gala.

DOTAZIONI

Numero sale e capienza: 6, da 20 a 400 posti • **Spazi espositivi:** interni 400 mq • **Attrezzature e servizi meeting:** cabina regia, wi-fi gratuito, segreteria, traduzione simultanea, maxi-schermi, videoconferenza a circuito chiuso, sale ionizzate per la meditazione, ristorazione fino a 240 posti • **Altri servizi:** 115 camere da minimo 25 mq, centro benessere, area fitness, 2 distributori di energia per ricaricare veicoli elettrici, menu speciali e prodotti bio • **Parcheggio:** 400 posti auto