



# Zacchera Hotels Il gusto pieno degli eventi

Un'organizzazione perfetta si sposa con la creatività di una cucina eccelsa: questo il segreto del successo degli eventi griffati Gruppo Zacchera **di Davide Deponti**

La magica vista sul Lago Maggiore del Ristorante Panorama del Grand Hotel Dino. Stunning view over the Maggiore Lake from the Panorama Restaurant of Grand Hotel Dino

Giuseppe Pavan, Food & Beverage Manager

**L**ui è l'uomo dei ristoranti e come il mitico Mister Wolf del film cult "Pulp Fiction" risolve problemi. Anzi, in realtà li previene proprio, grazie alla professionalità sua e del suo team e a un'organizzazione rigorosamente manageriale per la gestione dei ristoranti che si trovano nelle strutture degli Zacchera Hotels. Lui è Giuseppe Pavan, il Food & Beverage Manager del Gruppo Zacchera e soprattutto è il professionista che ogni giorno, dall'alba al tramonto, si occupa della qualità della ristorazione degli alberghi della catena del Verbano.

## Un lavoro attento e appassionato che si tramanda di padre in figlio

Presente oggi sulle sponde del Lago Maggiore come maggiore complesso turistico dell'area, il Gruppo Zacchera racchiude due grand hotel, il Grand Hotel Bristol a Stresa e il Grand Hotel Dino a Baveno, due alberghi 4 stelle, il Simplon e lo Splendid, e il Residence Carl&Do. Simbolo di accoglienza sul Lago Maggiore dal 1873 gli Zacchera Hotels sono il frutto del lavoro attento e appassionato della famiglia Zacchera che, di padre in figlio, si tramanda una vera e propria filosofia dell'ospitalità. E la passione per la propria attività è anche la chiave del lavoro di un Food & Beverage Manager, ci spiega lo stesso **Giuseppe Pavan**: «Quando ci si occupa di fare felici le persone o di predisporre per loro un evento che sia perfetto, dal punto di vista gastronomico ma non solo, il modo giusto per farlo è farlo con passione. Subito dopo viene la curiosità, costante, per tutte le tante evoluzioni che avvengono nel mondo del food e che bisogna scoprire, imparare e, quando è il caso, adattare alla propria realtà aziendale. Che nel mio caso, sono fortunato, è composta da una grande e unita squadra di esperti collaboratori con i quali condivido il lavoro e i risultati. Certo non sempre è facile gestire una struttura complessa come la nostra, ma grazie alla formazione costante e alla flessibilità riu-



sciamo sempre a essere al top, sia in cucina che nei bar. Quest'anno anche dietro le quinte abbiamo fatto un notevole passo di innovazione introducendo un nuovissimo e sofisticato software gestionale che, estremamente personalizzato sulle nostre esigenze aziendali, ci permette di rendere tutte le fasi di ordine e organizzazione semplici e veloci. Fatto il piano di servizio con ogni chef, con dieci giorni di anticipo sull'inizio della proposta in tavola, il sistema fa andare avanti in automatico la pratica di acquisto delle materie prime e delle consegne. Il tutto seguendo un programma che unisce economicità nelle forniture e grande rispetto della qualità dei materiali. E che soprattutto riesce a permettere ai ristoranti del Gruppo Zacchera di restare un vero punto di riferimento per chi vuole sperimentare un viaggio nel gusto e nella tradizione culinaria del Verbanco, così come per chi desidera abbinare il proprio meeting alla straordinaria scenografia del Lago e allo stesso tempo al piacere del buon cibo».

### Quando la cucina è esperienziale

“Last Hall”, “Panorama” e “Tre Isole” al Dino; “Pallanza” allo Splendid; Il “Ristorante Stresa” al Bristol, e la curata cucina del Simplon. Questi i ristoranti griffati Zacchera Hotels che si distinguono ognuno per una propria specificità, ma che sono tutti “concordi” nella capacità di soddisfare diverse tipologie di ospiti. «Tutte le strutture, infatti», continua lo stesso Pavan, «sono oggi collegate dalla capacità di declinare la loro superiore offerta gastronomica attraverso un servizio perfetto per la realizzazione di eventi di qualità elevata. Secondo i canoni dell'ospitalità di successo del Gruppo Zacchera quella gastronomica deve essere un'esperienza sensoriale completa che riesce a rendere unico ogni singolo evento organizzato. I

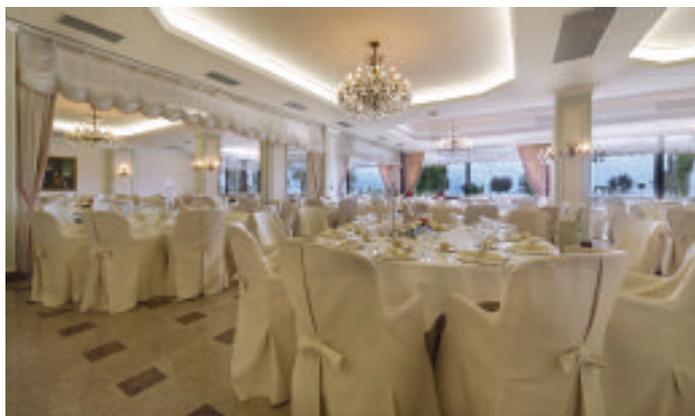


nostri, infatti, sono ristoranti che propongono i classici della cucina tradizionale del territorio, valorizzando i prodotti a km zero, rivisitati in chiave creativa, con prodotti provenienti dal lago Maggiore, dall'Ossola, dal Novarese, e dalle Langhe accompagnati anche da ottimi vini piemontesi. Ma la nostra forza è anche la flessibilità: se i processi e le scelte sono standardizzate da un sistema oliato che ci permette di gestire “le cucine di catena” con un livello di managerialità all'avanguardia, il plus che tutti gli organizzatori di eventi ci riconoscono è proprio il riuscire a soddisfare le singole necessità di ogni occasione, andando sempre al di là delle logiche di catena. Riuscire a soddisfare il cliente è il metodo migliore per creare una fidelizzazione notevole come quella che ci onoriamo di avere nei nostri hotel, nonostante le tantissime variabili che ogni evento ci costringe a considerare e a sistemare. È la squadra che conta ed è il risultato a parlare per noi: se io faccio il mio lavoro manageriale al meglio e lo chef mantiene allo stesso tempo la sua massima libertà e creatività i risultati non possono che essere magnifici».

Il panorama sul lago del Ristorante Pallanza dell'Hotel Splendid di Baveno.

*Panoramic view over the lake from Pallanza Restaurant at Hotel Splendid in Baveno*

La Sala Baveno al Grand Hotel Bristol di Stresa.  
*Baveno Hall at Grand Hotel Bristol in Stresa*



# Zacchera Hotels. Events full taste

A perfect organisation is combined with the creativity of an excellent cuisine: this is the secret of success of the events signed by Zacchera Group **by Davide Deponti**



Il ristorante Last Hall del Grand Hotel Dino di Baveno.  
Last Hall restaurant at Grand Hotel Dino in Baveno

**T**he restaurants man, as well as the legendary Mister Wolf of the film cult "Pulp Fiction", solves problems. Actually, he prevents them, thanks to his professionalism, to his team's professionalism and to a strictly managerial organisation in the management of the restaurants that are in the Zacchera Hotels facilities. He is Giuseppe Pavan, Food & Beverage Manager of Zacchera Group and especially he is the professional who deals with the catering quality of Verbano Chain hotels every day, from dawn to dusk.

## A meticulous and enthusiastic work which is handed down from father to son

Currently present on the shores of Lake Maggiore as the greatest tourist facility of area, the Zacchera Group encloses two big hotels, the Grand Hotel Bristol in Stresa and the Grand Hotel Dino in Baveno, two 4 stars hotels, the Simplon and the Splendid, and the Residence Carl&Do.

Hospitality symbol on Lake Maggiore since 1873, the Zacchera Hotels are the result of meticulous and enthusiastic work of Zacchera family that, from father to son, has handed down an authentic hospitality philosophy. Passion for his own activity is also the work key

of a Food & Beverage Manager, as explained by **Giuseppe Pavan** himself: «The right way to deal with making people happy or devising for them a perfect event, from gastronomic point of view but not only, is doing it with passion. Immediately after, you will be constantly intrigued by all the many developments which take place in food world and that you shall discover, learn and, when appropriate, adapt to your own business situation. In my case, I'm lucky, it is made up of a big and joined team of experienced employees with whom I share work and results. Of course, It's not always easy to manage a multifaceted facility as ours, but thanks to ongoing training and flexibility we always succeed in being at top, both in kitchen and bars. This year, even behind the scenes, we made a considerable innovation step by introducing a brand new and sophisticated management software which is highly personalised on our business needs, it allows us to make all stages of order and organisation simple and fast. We make service plan with each chef ten days before the putting the proposal in practice, and the system automatically pushes forward the purchasing practice of raw materials and deliveries. Everything is made by following a programme which combines cheapness in supplies

and great respect of the quality of materials. In particular, it's important that Zacchera Group restaurants remain a real point of reference for who want to experience a journey through taste and culinary tradition of Verbano, as well as for who wish to match his/her own meeting to the extraordinary scenography of the Lake and, at the same time, to the pleasure of good food».

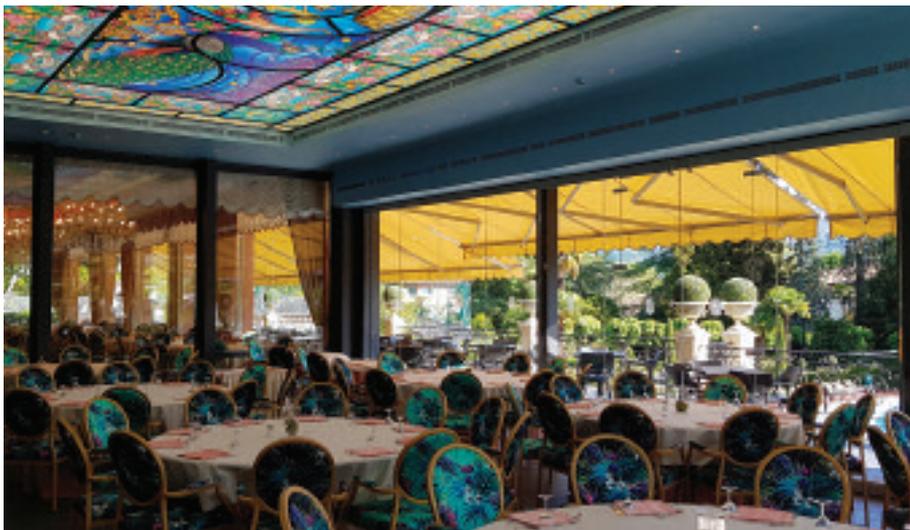
### When cuisine is experiential

“Last Hall”, “Panorama” and “Tre Isole” at the Dino; “Pallanza” at the Splendid; the “Ristorante Stresa” at the Bristol, and the organised cuisine of the Simplon. These are the restaurants branded Zacchera Hotels and each of them stands out for a personal peculiarity, but all of them are “unanimous” in their ability to satisfy various kinds of guests. «All the facilities, indeed,», as told by Pavan, «are linked by the ability to decline their higher gastronomic offer through a perfect service for the setting up of top quality events. According to the rules of the successful hospitality by Zacchera Group, the gastronomic experience must be a complete sensory experience which succeeds in making every single organised event unique. Our restaurants, in fact, are restaurants that propose classic dishes of the traditional cuisine of the territory, by valuing zero km products, revisited in a



creative way, with products from Lake Maggiore, Ossola, Novara area and Langhe also accompanied by excellent Piedmont wines. However, our strength is flexibility: if trials and choices are standardised by an efficient system which allows us to manage “chains kitchens” at a cutting edge managerial level, the plus, that all events organisers recognise us, is precisely being able to satisfy single needs of every occasion, always going beyond chain logics. Succeeding in satisfying customers’ needs is the best way to create a considerable loyalty that we hope to have in our hotels, even though there are so many variables for each event, that we are forced to evaluate and fix. Team is what matters and results speak for us: if I do my managerial work the best I can and if, at the same time, the chef maintains his highest freedom and creativity, results can only be magnificent».

Grand Hotel Bristol a Stresa: il Winter Garden.  
Grand Hotel Bristol in Stresa: the Winter Garden



Il nuovo Winter Garden all'Hotel Simplon di Baveno.  
New Winter Garden at Simplon Hotel in Baveno