

COMUNICATO STAMPA

COMUNICAZIONE E SPIRITO DI SQUADRA PER L'ECCELLENZA DI EATÉ Tiziano Siggillino è il Restaurant Manager del ristorante gourmet direttamente sulla spiaggia del The Sense Experience Resort



***Eaté**, ristorante fine dining del **The Sense Experience Resort**, è stato da poco segnalato dalla prestigiosa e storica Guida Michelin. Un traguardo che corona l'impegno del resort e del ristorante di mettere al centro la valorizzazione del territorio e soprattutto le esigenze dell'ospite. Il Restaurant Manager Tiziano Siggillino parla di "brigata giusta, comunicazione fra sala e cucina e con il cliente, attenzione ai dettagli e tanta passione", cita inoltre le motivazioni che spingono i membri di un team a rimanere uniti e dare il massimo. La formula vincente pare essere incentrata sull'attenzione alla persona, oltre che alla natura.*

Per **Tiziano Siggillino, Restaurant Manager di Eaté**, l'interesse per il mondo della ristorazione è stato una folgorazione che lo ha raggiunto dai tempi delle scuole medie. Gestisce il **Ristorante gourmet del The Sense Experience Resort** con passione e con una **grande attenzione al rapporto col cliente e alla formazione di una squadra di collaboratori ben assortita.**

La clientela del resort e del ristorante è variegata e internazionale, Siggillino ha un'idea precisa di come gestirla al meglio nelle sue complessità e differenze:

«La relazione tra la clientela e l'hotel si basa principalmente sulla comunicazione, che si sviluppa su più canali ed è importante che sia efficace. Più sei in grado di comunicare bene e in modo coerente, più i clienti si sentiranno incentivati ad entrare in contatto con il tuo hotel».

Parla anche di cosa significhi offrire un buon servizio oggi:

*«La definizione di buon servizio ai clienti è cambiata: le aspettative del cliente sono cambiate radicalmente nell'ultimo decennio, innalzando sempre di più gli standard di questo servizio. **Un eccellente servizio clienti deve essere: rapido, personalizzato, proattivo**, cioè offrire una soluzione prima ancora che si verifichi un problema o un cambiamento, e deve offrire un'esperienza connessa».*

Nel ristorante di un hotel «**È importante avere un mix di clientela interna ed esterna. Per arrivarci c'è da fare un lavoro lungo, con un piano a tre o cinque anni, per standardizzare la qualità dei servizi e formare la squadra di collaboratori. È importante creare una serie di eventi o iniziative per avvicinare maggiormente la clientela esterna ed ad intrattenere la clientela interna dandole il motivo per sceglierci nuovamente**».

Fondamentale l'interazione tra sala e cucina, e con l'ospite: «L'elogio dell'ospitalità di un ristorante sta nel fatto che tra gli Chef, i Maitre, e tutto lo staff di sala e di cucina ci debba essere una profonda armonia e sintonia perché la soddisfazione del cliente dipende dalla loro professionalità e dalla capacità di capire e di appagare i suoi desideri e soprattutto di non deludere le sue aspettative».

Per la riuscita di un'impresa altro elemento imprescindibile è costruire una squadra di successo: «In pochi conoscono le caratteristiche di una squadra che è in grado di raggiungere gli obiettivi, e poche persone sono capaci di selezionare gli elementi che un membro deve avere per dare il massimo quando si trova gomito a gomito con gli altri. **Perché un team funzioni in azienda è necessario che i membri della squadra abbiano: caratteristiche diverse, un obiettivo comune e condiviso, almeno tre valori condivisi che guideranno le loro decisioni. Chi seleziona i membri del gruppo deve anche tenere in considerazione le motivazioni che spingeranno le persone a restare unite fino al raggiungimento dei risultati**».

Essere entrati nella Guida Michelin significa molto sia a livello di soddisfazione che di aspettative e impegno Cosa cambia? «Significa essere sempre in fibrillazione per le proprie prestazioni e dei propri collaboratori. Però chiaramente è un'enorme soddisfazione. Entrare nella guida è molto di più di un traguardo ambito, una soddisfazione a cui si è aspirato dall'inaugurazione del ristorante. **Rientrare nella selezione ristoranti della Guida Michelin è un sogno per molti, ma per raggiungerlo occorre la brigata giusta: quella di sala e quella di cucina, attenzione ai dettagli e passione.** Cambia il modo in cui tutti ti guardano e le aspettative di tutti quelli che vengono a provare la tua offerta, si è sotto una lente d'ingrandimento enorme da tutti i punti di vista».

Il Ristorante Eaté è aperto a cena dalle 20.00 alle 22.30 (chiude il martedì), con una proposta ricca e sofisticata. **Offre un'atmosfera elegante e rilassata, con soli 30 coperti disponibili, direttamente sulla spiaggia** e la possibilità di riservare uno dei 3 tavoli esclusivi che si trovano su tre dune naturali, i tre punti più intimi, romantici e panoramici della struttura in totale privacy e con servizio dedicato.

La Maremma è protagonista e valorizzata in tutti i piatti, l'identità del luogo è forte e riconoscibile. La cucina dello Chef Franco Manfredi omaggia la natura circostante: **un tripudio di pesce freschissimo**, lavorato con semplicità e fantasia, **carni, formaggi toscani, ortaggi a km0**. Si aggiungono profumi e aromi di **piante e fiori provenienti dal parco del resort e dall'orto giardino**, uno spazio dedicato alla coltivazione di diverse specie botaniche.

The Sense Experience Resort

THE SENSE EXPERIENCE RESORT 4**S** è un esclusivo resort inaugurato a fine luglio 2020, nel cuore della Maremma Toscana: immerso **in un parco naturale di 5 ettari sul mare nel golfo di Follonica** a due passi dalla suggestiva area di Torre Mozza, **si affaccia sul mare e dispone di una spiaggia privata**. Il parco conserva piante e alberi secolari ed è circondato da bellissime dune di sabbia, riqualficate e conservate integralmente. Tra i servizi disponibili anche un'area **con piscina esterna riscaldata**.

Il resort si propone di offrire ai suoi ospiti un'esperienza totalmente immersiva, a contatto con la natura: i materiali scelti per gli interni, i sapori dei prodotti locali esaltati nei piatti, le suggestioni suscitate dai dintorni, creano un **percorso sensoriale che si riassume nel suo slogan "Be natural, be you"**. L'esclusività dell'esperienza è garantita anche da standard di alto livello, dagli ambienti ai servizi. Il servizio di concierge tradizionale è stato sostituito **con l'Experience Specialist** che assicura a tutti gli ospiti un soggiorno memorabile.

Il resort è composto da 5 edifici con **112 camere tra Comfort, Deluxe, Superior e Suite tematiche di diverse tipologie**, fino ad arrivare alle Two Bedroom Suite vista mare, con vasca idromassaggio esterna.

La scoperta del territorio prosegue a tavola: l'ampia offerta gastronomica è curata dall'Executive **Chef Franco Manfredi** che fonda l'esperienza gustativa sulla valorizzazione di materie prime e prodotti locali in piatti della tradizione toscana e dal **Restaurant Manager Tiziano Siggillino**. Due i ristoranti: il ristorante centrale à la carte **Dimorà** per mangiare all'interno o presso il dehor esterno o sotto l'ombrellone, o il nuovo ristorante fine dining **Eaté**, **segnalato nel 2022 dalla Guida Michelin**, che si trova direttamente sulla spiaggia in una location suggestiva. Completa l'offerta il **Mixology Bar Red Rabbit**.

Icon Collection

È una società di consulenza del gruppo imprenditoriale Ficcanterri, nata nel 2019, che si occupa di gestire in maniera sinergica una serie di servizi (marketing, revenue, booking, acquisti, amministrazione, controllo di gestione, etc.) per le strutture [The Sense Experience Resort](#), [Park Hotel Marinetta](#), [Antico Podere San Francesco](#), [Borgo Verde](#) e [Hotel Botticelli](#). Icon Collection ha il compito di condurre tutte le strutture verso l'innovazione sia nell'ambito dell'offerta di servizi, nel marketing, revenue & sales, nei sistemi di controllo ed efficientamento economico che nell'ottimizzazione dell'impiego delle risorse umane e finanziarie.



THE SENSE
experience resort

The Sense Experience Resort

Viale Italia 315 - 58022 Follonica (Grosseto)

Tel. [0566 280035](tel:0566280035) - [N. Verde: 800 948 885](tel:800948885)

www.thesenserestort.it

booking@thesenserestort.it

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 