

**PROGETTI &
STRATEGIE****PROSPETTIVA 1 MLD:
LE AMBIZIONI DELLE BIG ITALIANE****HOTEL
DEVELOPMENT****FH55, PALATINO: RESTYLING FASE DUE
OBIETTIVO +48% DI REVENUE****HOTEL
DEVELOPMENT****LA AUBERGE COLLECTION RADDOPPIA
IN ITALIA SUL LAGO DI COMO****INSIGHTS
ITALIA****STATISTICHE A GIUGNO 2026****HOTEL
DEVELOPMENT****FH55: GLI INVESTIMENTI ALL'HOTEL PALATINO DI ROMA SUPERANO LA SOGLIA DEI 27 MLN**
Il restyling riguarda ora le aree comuni, con focus sull'f&b. Obiettivo, incrementare il fatturato del 48%

È iniziata la fase due del processo di ristrutturazione del Grand Hotel Palatino di Roma del gruppo Fh55 Hotels. Dopo un investimento che ha già superato i 27 milioni di euro, e il completamento del restyling delle camere e delle suite (tra cui la nuova Presidential che ha già contribuito a un incremento del 48% dell'Adr e del 40% del RevPar), il focus si sposta ora sulle nuove aree comuni: hall, lounge bar e ristorante fine dining. L'obiettivo immediato rimane sempre quello di riposizionare l'albergo nel segmento 5 stelle. Un passaggio in previsione il prossimo gennaio.

La nuova fase di sviluppo punta quindi a rafforzare il peso delle attività food & beverage nel mix complessivo dei ricavi: «Prevediamo che l'impatto di queste nuove aree sui ricavi complessivi si attesti tra il 20% e il 22%», spiega il vice president operations di Fh55, **Claudio Catani**. Ma l'intento degli investimenti sulle aree comuni è naturalmente anche quello di aumentare la redditività della struttura. Per monitorare l'evoluzione dell'asset, la compagnia ha perciò introdotto nuovi strumenti di controllo gestionale e Kpi internazionali, tra cui il cosiddetto RevPash (Revenue per available seat hour), che si aggiunge ai più tradizionali TRevPar e RevPar.

«È evidente che nel periodo post-Covid le tariffe alberghiere abbiano subito rialzi significativi, ma questo trend non potrà

proseguire all'infinito. Per questo motivo, al fine di garantire una crescita costante e sostenibile, stiamo potenziando i ricavi da servizi accessori».

Il nuovo comparto f&b sarà in particolare strutturato come un vero hub gastronomico multifunzionale nel centro di Roma: «A oggi, circa il 20% dell'investimento totale è stato destinato alle aree ristorative – prosegue Catani –. L'intervento ha previsto l'allestimento di tre cucine distinte, ognuna delle quali dedicata a servizi specifici, così da garantire la gestione contemporanea di più eventi». A pieno regime, la struttura potrà in questo modo mantenere simultaneamente attivi un lounge American bar, nonché spazi per eventi e banchettistica fino a 200 commensali, oltre che il ristorante fine dining, il room service e una terrazza panoramica sul rione Monti da 80 coperti.

La riqualificazione ha inoltre già comportato una revisione strategica della capacità ricettiva: le camere sono state ridotte da 198 a 157 unità per privilegiare ambienti più ampi, standard qualitativi più elevati e una permanenza media più lunga. «Una volta completata la ristrutturazione e consolidata la fase di riposizionamento – conclude il manager –, il valore immobiliare dell'asset rifletterà la nuova redditività generata dalla struttura, sostenuta da un incremento del fatturato previsto pari a circa il 48%».