

## El CETT en Acció

## L'HOTEL ALIMARA BARCELONA, 20 anys d'excel·lència i de qualitat

El mes de setembre de l'any 1995 es creava a Barcelona l'Hotel Alimara. Vint anys després, el nou establiment ([www.alimarahotel.com](http://www.alimarahotel.com)), reformat i apostant constantment per la millora amb una clara visió de futur, es consolida a la ciutat com un referent de gran qualitat, amb una ubicació, una oferta i uns serveis del més alt nivell.

20 anys d'experiència avalen el dia a dia de l'Hotel Alimara Barcelona i la seva voluntat per adaptar-se constantment a les necessitats dels hostes. Amb unes instal·lacions de primera i en constant renovació, un equip de professionals al capdavant especialitzat i únic avalat pel vincle amb el projecte formatiu i pedagògic del CETT, uns serveis i una oferta excel·lents, l'establiment ja és un referent pel que fa a l'allotjament a la Ciutat Comtal, destinat a assegurar a l'hoste la millor estada. Des de la seva creació, l'Hotel Alimara Barcelona ha rebut tot tipus de reconeixements i certificacions mediambientals i de bones pràctiques, així com guardons a la seva qualitat. També s'ha reformat per optimitzar les instal·lacions, ha creat nous espais per adaptar-se a les noves tendències del mercat, i ha actualitzat l'oferta de productes i serveis. Així, destaca per l'organització (segons les demandes específiques de la clientela) de reunions i de banquets per a celebracions, comunions o casaments, en instal·lacions idònies per a aquests esdeveniments que en garanteixen l'èxit: diversos salons amb gran capacitat,



un ampli jardí central, o l'excel·lent servei de restauració del Restaurant Summum, entre d'altres. En aquest sentit, l'Hotel ofereix promocions durant tot l'any i mostra la seva oferta tot celebrant *showrooms* (el darrer, el passat 18 d'octubre).

Pel que fa als reptes de futur, l'Hotel vol seguir apostant per mantenir l'orientació vers el segment MICE (Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions) i corporatiu, posant èmfasi en l'àmbit internacional, i pretén oferir nous i atractius productes (per exemple, es crearà una activitat vinculada a tallers de gastronomia per a empreses). L'objectiu: evolucionar tot garantint la màxima qualitat en el servei. ■