



ALTA CUCINA | GUSTO | PASSIONE

www.lafenicecatering.com

Un'eccellenza da oltre 30 anni

La Fenice celebra questo traguardo partendo da Faenza, quando **nel 1993** avvia i primi passi nell'organizzazione di catering e banqueting. In pochi anni fonda la seconda sede di **Milano** e si specializza nella realizzazione di **grandi eventi B2B in Italia e all'estero**.

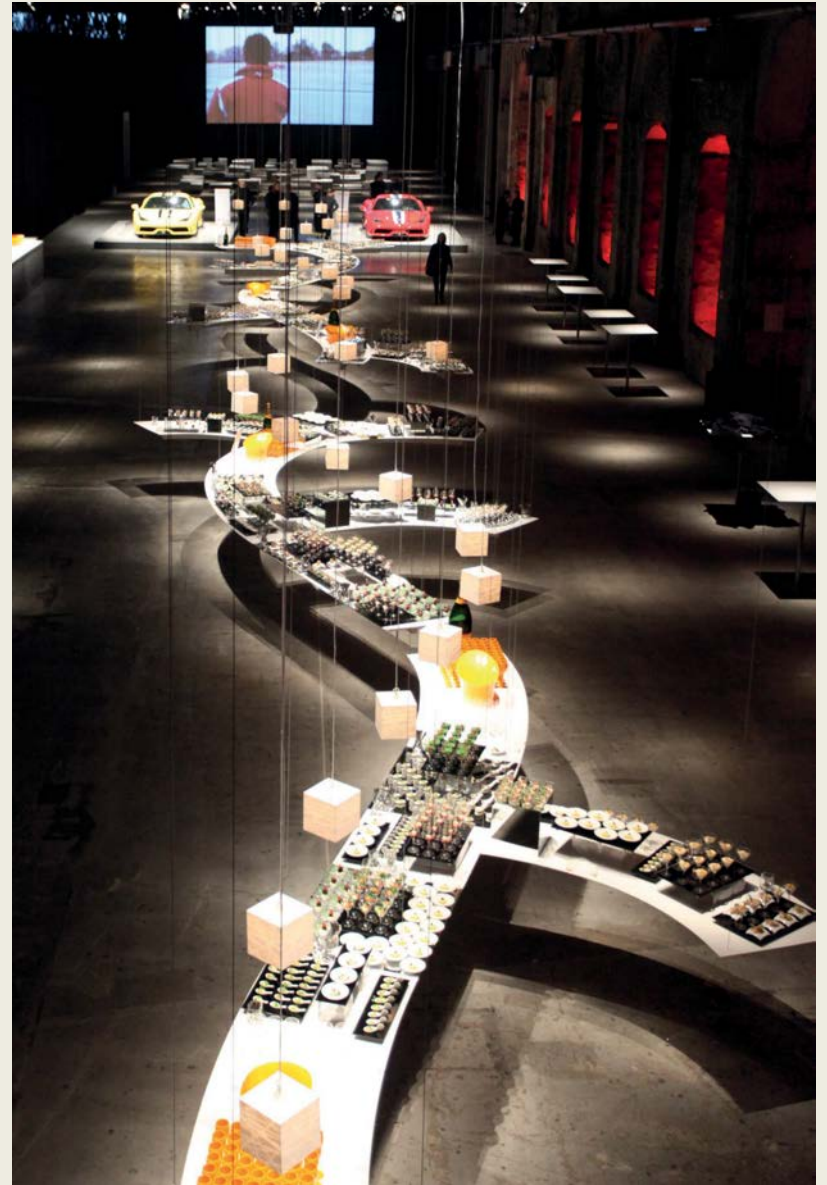
Una crescita costruita, anno dopo anno con dedizione, cura al dettaglio e professionalità, che dal cuore della Romagna abbraccia il mondo diffondendo **l'alta qualità enogastronomica, l'ineccepibile accoglienza**
E lo stile raffinato della migliore esperienza italiana.



Mission & Vision

Da sempre l'obiettivo è costruire a regola d'arte la **celebrazione di un momento straordinario** curandolo ai massimi livelli di professionalità garantendo a chi si affida a La Fenice **serietà, puntualità, gestione e controllo completo** di ogni aspetto dell'evento.

Con questo obiettivo, l'azienda non smetterà mai di guardare avanti nella ricerca costante delle **soluzioni più innovative** e nel perseguimento **dell'eccellenza**.



Anima aziendale

LE PERSONE

Brigate di cucina e di sala, Catering manager, Banqueting manager, Maîtres, addetti alla logistica e professionisti collaborano in sinergia con un solo obiettivo: creare eventi unici, nei quali **il protagonista è il cliente**. Una squadra flessibile, il cui numero di risorse interessate si modula alle esigenze dettate da ogni singolo evento da realizzare e che può raggiungere un totale di **oltre 8.000 collaboratori coinvolti all'anno**.



Il cuore

PASSIONE

Ogni evento da realizzare nasce da un'unica ambizione: far vivere al cliente e ai suoi ospiti **un momento memorabile**.

Grazie alla sua esperienza, l'azienda desidera offrire **un servizio autentico**, costruito su misura e con passione.

La filosofia

NESSUN LIMITE

Nei luoghi più esclusivi e in ogni location desiderata, La Fenice cura ogni aspetto progettuale e operativo con **estrema flessibilità e attenzione al dettaglio** per soddisfare qualsiasi esigenza. Per questo è specializzata nel gestire con professionalità **eventi complessi e con grandi numeri**, anche **Con oltre 5.000 ospiti**.



La Fenice in numeri

Collaboratori annuali

oltre **120+**

Professionisti coinvolti

oltre **8k+**

Ospiti soddisfatti ogni anno

in media **350k**

Eventi realizzati all'anno

oltre **1.5k+**

Il turnover solo negli Stati Uniti d'America

2 milioni di dollari

**Oltre 30 anni
di storia**

La Fenice racconta questo importante risultato partendo da Faenza. Un'evoluzione costruita nel tempo attraverso competenze solide, metodo e attenzione costante, che ha consentito di affermare a livello internazionale la qualità dell'offerta italiana.



Metodo di lavoro



Un unico team per ogni soluzione

La Fenice accompagna il cliente in tutte le fasi dell'evento: dall'idea all'intera realizzazione, curandone **ogni aspetto della regia**.



Consulenza e progettazione

Accoglie le esigenze espresse e affianca il cliente nella ricerca delle **location più adatte**, effettuando **sopralluoghi** e conducendo uno studio degli spazi disponibili e di tutti gli aspetti tecnici. Per questo dispone anche di **architetti** che, in fase progettuale, elaborano rendering dettagliati per la **definizione del concept di tutti gli allestimenti** (cucine, sale, tavoli, spazi dedicati).



Allestimento

Progetta e realizza **l'intero allestimento** in linea con i desideri del cliente, curando ogni fase con la **massima attenzione**: dalla definizione di uno stile distintivo e coerente fino a una mise en place elegante e raffinata.



Gestione evento

1. La Fenice **coordina tutti i fornitori e i collaboratori** – sia quelli interni, dei quali oltre la metà **operano in azienda da più di 10 anni**, sia esterni operativi in loco – che concorrono allo svolgimento dell’evento. Dal noleggio dei tavoli ai servizi di guardaroba, non c’è aspetto che non gestisce per offrire al cliente la possibilità di confrontarsi con un unico referente che curi ogni aspetto.
2. Durante lo svolgimento dell’evento garantisce il **monitoraggio costante, weekend inclusi, da parte delle sue figure di riferimento** (Account e Maître di sala). È così che con una competenza volta al **problem solving** riesce a risolvere qualsiasi eventuale imprevisto, assicurando sempre l’ottima riuscita dell’evento.
3. La **Brigata di sala è preparata, professionale, impeccabile**, per assicurare sempre il miglior servizio anche durante lo svolgimento di grandi eventi.
4. La **gestione dei grandi numeri è la sua specialità**. La Fenice riesce a coordinare in maniera impeccabile sia eventi con migliaia di ospiti che partecipano al medesimo servizio che **grandi eventi complessi**, dove un gran numero di invitati è distribuito su più aree della location, richiedendo la **gestione contemporanea di differenti tipi di servizio, orari e menu**.



La cucina

Affidarsi all'esperienza trentennale de La Fenice nella realizzazione di catering significa scegliere l'eccellenza culinaria, dove la **massima qualità si unisce perfettamente alle esigenze di servizio dettate dall'evento.**

La brigata di cucina è composta da **chef internazionali di grande esperienza**, capaci di elaborare menu completi, raffinati e creativi, ulteriormente valorizzati dalla preparazione espressa in loco con attrezzature dedicate.

Tutto viene curato con la massima attenzione, a partire dalla selezione delle **materie prime: prodotti DOP e IGP**, ingredienti freschi e di stagione, presidi Slow Food e le migliori etichette delle cantine.

L'esperienza della **brigata** consente di realizzare banqueting e catering su misura, rispondendo a esigenze vegetariane, vegane o a eventuali intolleranze e allergie.

L'offerta comprende anche **l'alta pasticceria**, creata dalla maestria dei pasticceri per concludere con stile il momento più dolce di ogni evento.



Le location

Per valorizzare ogni evento con scenari unici, individuare le location più suggestive e adatte a ogni evento, La Fenice offre la propria **consulenza nella selezione dei luoghi più suggestivi**, includendo una rosa di location gestite in **esclusiva in Italia.**



Sostenibilità e certificazioni

L'azienda La Fenice ha ottenuto la **Certificazione ISO 20121** dall'organismo **TÜV NORD Italia** grazie al perseguimento di una concreta politica di sviluppo sostenibile, composta da azioni volte al miglioramento dell'impatto ambientale, sociale ed economico.

In ottemperanza a questa Certificazione, si impegna:

- nella **gestione differenziata dei rifiuti prodotti** e nell'alimentare **un'economia di tipo circolare**
- nella **riduzione dello spreco alimentare con la consegna degli avanzi a enti di beneficenza** registrati, riconosciuti dall'azienda o definiti dal cliente
- nella **mappatura annuale degli eventi aziendali**, valutando e gestendo eventuali criticità ambientali e socio-economiche
- nella **comunicazione** a tutti gli stakeholder coinvolti il suo impegno per la sostenibilità.

Con il suo operato, ha contribuito al raggiungimento Di **9 Obiettivi** tra quelli definiti dalle **Nazioni Unite** nell'Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile:



Collaborazioni

Nel corso della sua lunga esperienza, l'azienda ha avuto il piacere di avviare collaborazioni in partnership con:



MASSIMO BOTTURA

Osteria Francescana



ENRICO BARTOLINI

Ristorante MUDEC



GIANCARLO PERBELLINI

Casa Perbellini



MASSIMILIANO MASCIA

Ristorante San Domenico



CARLO CRACCO

Ristorante Cracco



CHICCO E BOBO CEREÀ

Ristorante Da Vittorio



MASSIMILIANO ALAJMO

Ristorante Le Calandre



MORENO CEDRONI

La Madonnina del Pescatore



DAVIDE DI FABIO

Ristorante Dalla Gioconda



TAKAHIKO KONDO

Gucci Osteria



DAVIDE OLDANI

Ristorante D'O



HEINZ BECK

Ristorante La Pergola



ALFIO GHEZZI

Senso Alfio Ghezzi Mart



JESSICA ROSVAL

Ristorante Al Gatto Verde



RICCARDO FORAPANI

VIRGINIA CATTANEO

Ristorante Cavallino



GIANLUCA GORINI

Ristorante daGorini



RICCARDO GASPARI

Ristorante Sanbrite

ORO

Ferrari Amalfi World Première Amalfi	Agenzia NEXT	2025
Ferrari 12 cilindri World Première Miami	Agenzia NEXT	2024
Ferrari Capital Market Day	Agenzia Nintynine	2022
Maserati World Première MC20	Agenzia Feelrouge	2020
Ferrari Portofino – Open Up to a New Breed	Agenzia NEXT	2018

ARGENTO

Ferrari Purosangue World Première	Agenzia LIVE.COM	2022
-----------------------------------	------------------	------

BRONZO

Ferrari World Première Roma Spider Marrakech	Agenzia NEXT	2023
Evento “Congress/Convention” – Davines WWHT	Agenzia Novity	2018

PREMI SPECIALE BEA “PEOPLE’S CHOICE AWARD”

Cartier – The Legendary Thrill	Agenzia A&S	2018
--------------------------------	-------------	------

beait
besteventawards

Il BEA – Best Event Awards – è il premio di riferimento per il settore degli eventi e della live communication in Italia, che valorizza ogni anno i migliori progetti per creatività, strategia e qualità esecutiva.

Collaborando con prestigiose Agenzie partner, La Fenice ha avuto l'opportunità di contribuire alla realizzazione di grandi eventi che negli anni hanno ottenuto diversi riconoscimenti durante il BEA.



Referenze

AGENZIE DI EVENTI

H&A	Canossa Events	LIVE.COM
Balich Wonder Studio	Genius Progetti	Next Group
Bureau Betak	JOKE Event	Filmmaster
Gattinoni Group	UP&UP	Free Event

AUTOMOTIVE

BMW	Lamborghini	Pirelli
Ducati Motor Holding	Maserati	Porsche
Ferrari	Pagani	Xpeng

FASHION & BEAUTY

Chanel	Davines	Fendi
Tom Ford	Dolce & Gabbana	Gucci
Comfort Zone	Roche	Rilastil (Ist. Ganassini)

ENTI FIERISTICI & EVENTI SPORTIVI

Bologna Fiere	Formula 1 Imola	Moto GP Mugello
Fiera Milano	Formula 1 Monza	Superbike Imola

HOME & DESIGN

Arper	Cassina	Kohler
B&B Italia	Iris Ceramica	Janus
Atlas Concorde	Italgraniti Group	Keope
Supergres		

GRUPPI BANCARI & DI INVESTIMENTI

Banca IFIS	Deloitte	Gruppo Intesa Sanpaolo
Banco BPM	Gruppo Azimut	Gruppo Toscano
Allianz	Unicredit	KPMG

LUXURY

Ferretti Yachts	Versace Home	Bentley Home
Kering Group	Dolce & Gabbana Casa	Richard Home
Laurent-Perrier	Trussardi Casa	Technogym
Luxury Living Group	Luxence Luxury Living	
Patek Philippe	Ordre des Condeaux de Champagne	

Alcuni clienti

Nestlé



ALFASIGMA

amazon

Knoll

sweden & martina

BOTTEGA
VENETA

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

**AMERICAN
EXPRESS**

CERDOMUS
ceramiche



MaxMara



FLORIM

GUESS

KERAKOLL
The GreenBuilding Company



JULIAN
FASHION

BVLGARI



Cartier

falstaff

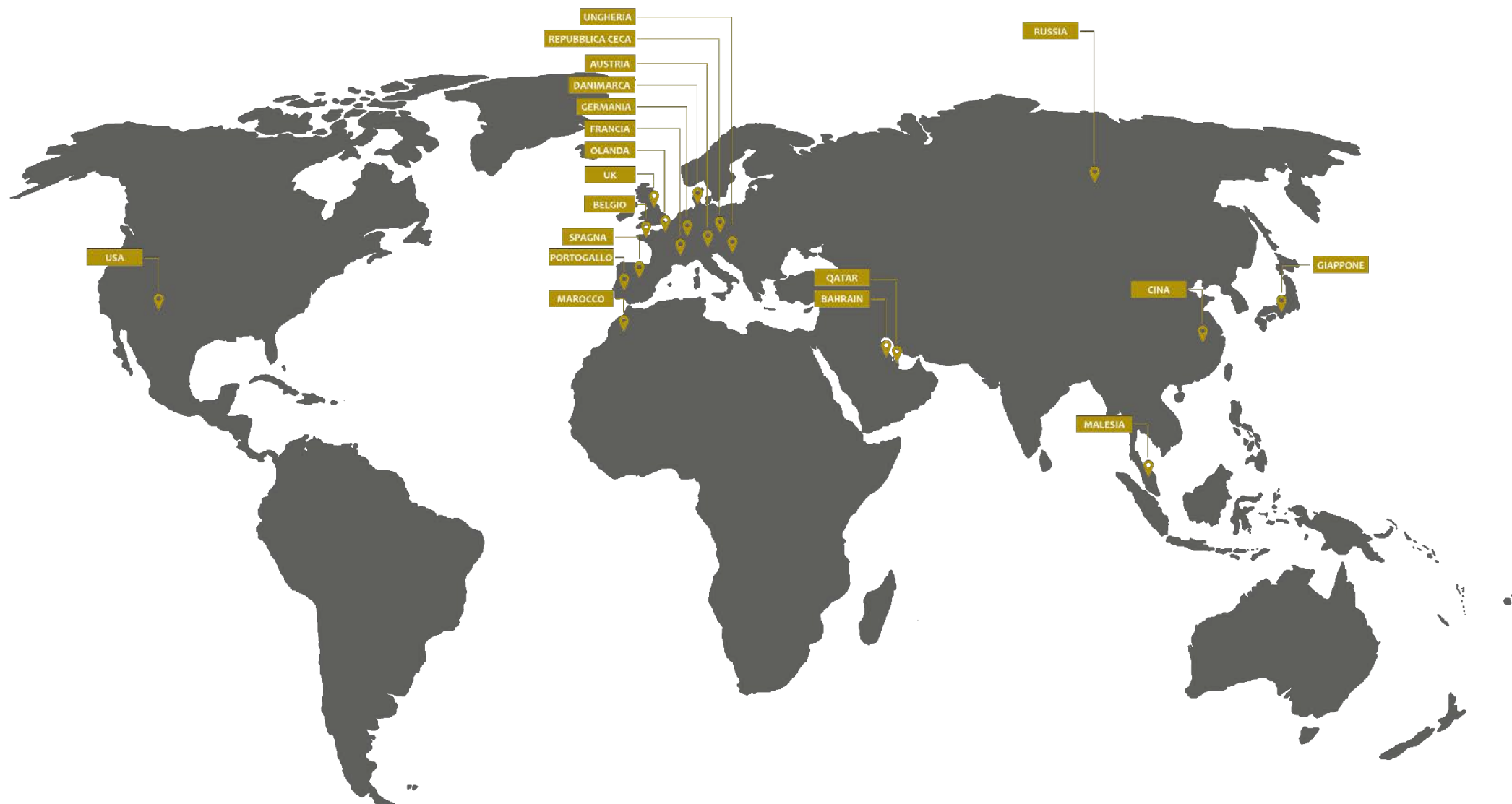
VALSOIA

ECOGEST



Tecnalarm

Nel mondo



Sempre al fianco dei grandi chef

Il gusto per la ricerca (2024-2025)

“Il Gusto per la Ricerca” è un evento che unisce il mondo della ristorazione d’eccellenza alla ricerca scientifica. Chef e professionisti del settore raccolgono fondi a sostegno della ricerca oncologica. Il progetto crea un ponte concreto tra cucina, territorio e comunità scientifica. Un impegno condiviso per trasformare il valore del cibo in supporto reale alla ricerca.

The world’s 50 Best Restaurants (2025)

The World’s 50 Best Restaurants è un evento internazionale che celebra l’eccellenza della ristorazione contemporanea. Il progetto favorisce il dialogo tra culture gastronomiche, territori e professionisti del settore. Un punto di riferimento autorevole per l’industria food a livello mondiale.

S. Pellegrino Young Chef (2025)

S.Pellegrino Young Chef è un evento internazionale dedicato alla scoperta e alla valorizzazione dei giovani talenti della cucina. Attraverso una competizione, offre ai giovani chef una piattaforma di crescita, confronto e visibilità globale. Il progetto promuove valori come responsabilità sociale, sostenibilità e innovazione gastronomica. Un percorso che sostiene la nuova generazione di cuochi nel costruire il futuro della cucina.

Presentazione Guida Michelin Italia (2025) 70° Anniversario della guida

La Guida Michelin è un’istituzione internazionale che valuta e riconosce l’eccellenza nella ristorazione e nell’ospitalità. Assegna riconoscimenti basati su qualità, tecnica e identità culinaria. Un riferimento autorevole che promuove standard elevati e cultura gastronomica.

La Fenice incontra Bruno Vanzan

Nato nel 1986, romano, imprenditore, campione del mondo e innovatore nel settore beverage. **Qualità, creatività e dedizione** rappresentano valori condivisi.

La Fenice ha avuto il piacere di collaborare con Bruno Vanzan in numerose occasioni, in progetti realizzati con Banca Ifis, Penske e Sweden&Martina. Grazie a lui, che ha creato il collegamento tra il Presidente di Sweden&Martina e La Fenice, l'azienda è stata scelta per organizzare un importante **gala dinner per 2.000 ospiti**, a conclusione della loro convention mondiale.

La professionalità e la disponibilità contraddistinguono Bruno e il suo team, sempre **attenti alle esigenze del cliente** e dei fornitori che collaborano con lui.



Video show

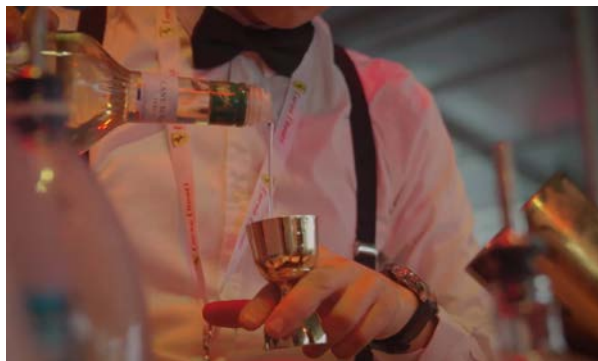
Alcuni degli eventi di La Fenice raccontati attraverso video brevi e d'impatto, che svelano il dietro le quinte dei laboratori e degli eventi stessi, mostrando il team al lavoro con professionalità e grande attenzione alle esigenze dei clienti.

Serata a Palazzo



Gala dinner

In azione



Premium automotive hospitality

Dietro le quinte



Hub operativo

Grazie

Tel. +39.0546.681548
mail@lafenicecatering.it

www.lafenicecatering.com

