

Controllo location

Congratulazioni per il Vostro matrimonio. Questa scheda Vi aiuterà a focalizzare i punti principali da analizzare prima di sottoscrivere il contratto di affitto della location dei Vostri sogni. Nel caso la location fosse sprovvista di ristorazione alcune domande (contrassegnate da doppio asterisco **) potranno essere rivolte al catering che seguirà la parte food&beverage.



CLAUDIA CARRARA
WEDDING PLANNER & EVENT DESIGNER

- La nostra data è libera?
- Quanti matrimoni/eventi siete soliti ospitare al giorno?
- Quante persone siete in grado di ospitare? (In piedi e sedute – piano A e piano B)
- Disponete di un pacchetto/offerta particolare? Se si, cosa include? È flessibile? Quanto costa?
- Avete un wedding coordinator interno presente il giorno delle nozze?
- Quali sono i vostri orari di apertura e chiusura?
- In caso di party serale ci sono restrizioni orarie? Se si, quali? (sono fisse o si può concordare un'estensione pagando un costo aggiuntivo?)
- Avete un parcheggio privato? Se si, quante macchine può contenere? Disponete anche di un parcheggiatore/custode il giorno dell'evento?
- Nel contratto di affitto sono inclusi tutti gli spazi (interni ed esterni) o alcuni sono disponibili solo pagando un sovrapprezzo?
- Ci sono restrizioni riguardo i catering? Avete una lista di catering suggeriti? Possiamo ingaggiare il nostro?
- Ci sono zone fumatori?
- C'è un minimo di invitati necessario per beneficiare della vostra location?

Se la location è un hotel

- Nel caso volessimo passare la prima notte di nozze nel vostro hotel, avete una suite dedicata agli sposi? Se si, è omaggio?
- In caso di nostro pernottamento la prima notte di nozze, abbiamo la possibilità di beneficiare anche di servizi particolari come SPA, zone relax...?
- Disponete di una tintoria interna per la cura dell'abito da sposa, nel caso servisse stirarlo?
- In caso di ospiti che vengono da lontano, è possibile appartare delle camere? Se si, quante ne potete opzionare? Per quanto tempo? Possiamo studiare un prezzo speciale?
- In caso di party serale, disponete di una sala insonorizzata al fine di non recare disturbo ai vostri ospiti e dare la possibilità a noi di festeggiare in tutta tranquillità fino a notte inoltrata?

Stile

- Che tipo di tavoli, sedute e mise en place avete disponibili senza costi aggiuntivi di noleggio? (forma e dimensioni)
- Fornite anche dell'altro materiale senza costi aggiuntivi? (stampa menu, decorazioni, oggetti particolari per la mise en place...)
- In caso di corners speciali (confettata, tableau de mariage, cigar corner) siete voi ad occuparvi dell'allestimento? Se si, prevedete un costo extra?
- Ci sono restrizioni particolari in merito alle decorazioni?
- Avete restrizioni circa i fornitori? Possiamo ingaggiare i nostri?

Cibo & Bevande

- Possiamo fare una prova menu?
- Fornite proposte culinarie anche a chi ha regimi dietetici particolari (vegetariani, vegani, bambini, intolleranze gravi, allergie...)
- In caso di party, disponete di open bar interno? Se si, come funziona? In caso contrario che costi comporta il noleggio?
- Avete pasticceria interna? Fornite la torta? Se si, che tipo di torta?

Pagamenti & Varie

- Come si svolge la scaletta dei pagamenti (quante rate e quando il saldo)?
- I prezzi sono già inclusi di IVA?
- Qual è la vostra politica di cancellazione?
- Sottoscriviamo un contratto?
- Quando dobbiamo comunicare il numero finale dei partecipanti?
- Ci sono delle penalità in caso il numero finale dei partecipanti non fosse rispettato? Se si, quali?
- Le spese di trasferta sono già incluse entro quanti km dalla vostra sede?
- Le toilettes dove si trovano rispetto al punto del ricevimento? Quante ce ne sono? Vengono riordinate durante il banchetto?
- Chi sarà il nostro referente? Forniteci i suoi contatti al fine di avere un contatto diretto.
- In caso di ospiti con disabilità, come sono gli accessi alla location?
- In caso di ricevimento all'aperto, qual è il vostro piano B? E' incluso nell'affitto o incorriamo in un costo extra? Se si, quale? (es. tensostruttura)
- A livello sanitario e assicurativo disponete delle certificazioni più importanti quali DURC, HACCP ecc. ?
- Rispetto alle nostre previsioni (fornire un numero di invitati approssimativo), il personale che sarà presente quel giorno sarà proporzionale al numero dei nostri invitati? (in generale 1 cameriere ogni 8/10 invitati va bene)

Spero di averVi fornito degli spunti di riflessione validi al fine di agevolarVi, alla luce delle risposte che riceverete, nella selezione e soprattutto nel confronto tra le varie location e catering.

Sono sicura sarà una festa grandiosa!

Un caro saluto,
Claudia