

Firma Belvedere to przede wszystkim restauracja Belvedere położona w Nowej Oranżerii w Łazienkach Królewskich oraz prężnie działająca firma cateringowa świadcząca usługi nie tylko na terenie całego kraju, lecz również poza jego granicami. Jej nazwa ma związek z lokalizacją restauracji, w tłumaczeniu z włoskiego oznacza bowiem: piękny widok. Widok na spokojne parkowe alejki, kolorowe pawie i wszystkie barwy polskich pór roku.



Oferta i wartości

Restauracja Belvedere jest połączeniem wykwiintnej kuchni polskiej i międzynarodowej serwowanej przez szefa kuchni Henryka Nieciejowskiego oraz niepowtarzalnej atmosfery, którą tworzą goście restauracji – ludzie świata biznesu i kultury, a także odwiedzający Łazienki Warszawiaci.

Na wyjątkowość restauracji składają się również klimat oranżerii i artystyczny wystrój wnętrz. Oranżeria została zaprojektowana przez wybitnego scenografa Opery Narodowej Borisa Kudlickę, a przyległe do restauracji Plateau aranżował znany francuski projektant Patrice Nourissat. Restauracja oferuje swoim gościom pełną obsługę w zakresie doboru win, zatrudniając świetnie wyszkolonego sommeliera, który pomaga klientom dokonać właściwego wyboru.

Restauracja jest wyjątkowym miejscem na organizowanie ważnych rodzinnych uroczystości, jak również na romantyczne spotkania we dwoje.

Miejsce to doskonale nadaje się również na organizację spotkań biznesowych oraz przyjęć okolicznościowych, takich jak chrzciny, komunie czy wesela.

Do firmy Belvedere należy również Klub Cavallo. Jego wnętrze zostało zaprojektowane przez scenografkę Teatru Wielkiego w Warszawie Iżę Chełkowską. Kameralny charakter Klubu sprawia, że jest dyskretnym, a zarazem wykwiintnym zaciszem, w którym można schronić się na spotkanie z bliską osobą lub zorganizować kolację czy lunch biznesowy. Obsługa jest tu wyjątkowo taktowna, a menu dostosowane do upodobań gości.

W sąsiedztwie klubu znajdują się wspaniałe stajnie, w których mieści się Akademia Sztuki Jeździeckiej pani Karoliny Wajdy. Akademia oferuje wspaniałe pokazy konne o charakterze artystycznym, edukacyjnym i szkoleniowym. Państwa przewodnikiem po świecie koni będzie założycielka Akademii – Karolina Wajda.

Firma prowadzi też kawiarnię Trou Madame, która znajduje się w Łazienkach Królewskich, w budynku Nowej Kordegardy.

Pierwotnie był to pawilon rozrywkowy przeznaczony do popularnej wówczas gry dla kobiet – Trou Madame, która polegała na rzucaniu kulek z kości słoniowej do numerowanych marmurowych otworów.

Dziś kawiarnia Trou Madame oferuje szeroki asortyment lekkich dań oraz duży wybór doskonałych deserów i ciast. Warszawiacy oraz turyści odwiedzając Łazienki, chętnie przychodzą tu na doskonałą kawę lub raczą się pysznymi, ciepłymi goframi, rurkami z bitą śmietaną czy lodami.

W okresie letnim obok kawiarni Trou Madame funkcjonuje również kawiarnia Amfiteatr zlokalizowana w podcieniach Łazienkowskiego Amfiteatru.

Belvedere od wielu lat prężnie działa na rynku cateringowym, oferując swoim klientom szeroki wachlarz usług, takich jak kompleksowa realizacja przyjęć karnawałowych, weselnych, uroczystych kolacji zasiadanych i w formie bufetu, przyjęć koktajlowych, konferencji, lunchów oraz pikników.

Pracownicy Belvedere mogą przygotować kolację serwowaną dla 3 000 gości, ustawić bufet długości pół kilometra lub przygotować 3000 obiadów każdego dnia.

Innowacje i promocje

W trosce o właściwą komunikację z gośćmi Belvedere wdrożyło nowatorski program Xpertis CRM Express.

Dzięki temu usprawnione zostało przyjmowanie rezerwacji w restauracji z jednoczesnym jej potwierdzeniem drogą elektroniczną. Ten nowoczesny program pozwala jednocześnie na badanie satysfakcji gości poprzez wysyłanie im internetowej ankiety poziomu zadowolenia ze świadczonych przez nas usług. Od stycznia 2008 roku firma wydaje newsletter, w którym zamieszcza informacje o ważniejszych wydarzeniach, zmianach, nowościach w menu oraz promocjach, a także opisuje działalność firmy w zakresie organizacji dużych wydarzeń kulturalno-rozrywkowych przy współpracy z naszymi klientami korporacyjnymi.

W kwietniu 2009 r. restauracja Belvedere wprowadziła atrakcyjną ofertę lunchów biznesowych Bellunch, natomiast od czerwca propozycję niedzielnych Brunchy rodzinnych. Dorośli chętnie przychodzą ze swoimi dziećmi, nad którymi opiekę sprawuje profesjonalna opiekunka. Obie oferty dostępne są przez cały rok.

W chwili obecnej firma Belvedere pracuje nad projektem strony cateringowej, która niebawem będzie dostępna pod adresami www.catering.belvedere.com.pl oraz www.cateringbydesign.pl.

Od roku firma Belvedere dysponuje nową, ulepszoną stroną internetową zaprojektowaną w pełni w technologii flash. Zamieszczone na stronie informacje dotyczą działalności restauracyjnej i cateringowej, jak również opisują dostępne promocje i aktualności.



Prezentuje również comiesięczny newsletter, który uprzednio wysyłany jest do obszernej bazy klientów restauracji Belvedere. Witryna jest systematycznie uaktualniana oraz monitorowana przy pomocy narzędzia Gemius Traffic, które na bieżąco analizuje ruch internautów na stronie.

Kontekst rynkowy

Rynek restauracji w Warszawie jest bardzo rozdrobniony. Klienci mają do dyspozycji szereg restauracji w każdej części miasta. Restauracje postrzegane przez Belvedere jako konkurencyjne są zlokalizowane w okolicach centrum i oferują przede wszystkim kuchnię ludowych, typowych dla polskiej wsi. Niektóre z tych restauracji są położone w bezpośredniej bliskości Belvedere.

Żadna jednak nie oferuje tak przepięknego położenia jak Park Łazienkowski oraz



1990 podpisanie umowy dzierżawy z Łazienkami Królewskimi (Nowa Oranżeria i Trou Madame)

1991 dzierżawa zostaje poszerzona o Amfiteatr

1996–1997 odbudowa Łazienkowskich stajni, które w czasach prezydenta Mościckiego cieszyły się światową sławą oraz rozpoczęcie działalności hippicznej

1998 w stajniach powstaje Klub Cavallo – kameralny i wykwiintny salonik zaprojektowany przez scenografkę Teatru Wielkiego w Warszawie – Iżę Chełkowską

2000–2001 stworzenie największej i najnowocześniejszej kuchni cateringowej w Polsce, dzięki czemu BELVEDERE CATERING zapewnił sobie pozycję lidera na rynku; koszt tej inwestycji wyniósł ok. 2 mln zł. i został całkowicie sfinansowany z własnych środków

2002 zmiana aranżacji restauracji wg projektu wybitnego scenografa Opery Narodowej Borisa Kudlicki

2006 francuski projektant Patrice Nourissat przeobraża wnętrze PLATO – przyległego do restauracji 150 m oszkłonego pawilonu

tak niekonwencjonalnego wystroju.

Taktyka promocyjna Belvedere bazuje właśnie na tych atutach, czyli na lokalizacji, wystroju i menu. W promocji firma wykorzystuje również elementy tradycji historycznej, sztuki, muzyki, fotografii – gdyż są to dziedziny kojarzone ze stylem i klasą, a niewykorzystywane przez konkurencję.

Położenie restauracji Belvedere w Parku

Łazienkowskim – silnie związanym z historią Polski i sztuką – sprawia, że cel ten jest stosunkowo łatwy do osiągnięcia i naturalny.

Osiągnięcia i perspektywy

Restauracja Belvedere od początku swego istnienia uplasowała się na najwyższych pozycjach jeśli chodzi o jedzenie, serwis, atmosferę i klasę.

Wielokrotnie nagradzana była przez „Politykę” i „Newsweeka” w plebiscytach na najlepszą restaurację biznesową. „Michelin Guide” – francuski przewodnik po najlepszych restauracjach na świecie – przyznał Belvedere 3 widelce i poleca ją swoim czytelnikom firmową naklejką „Recommended by Michelin Guide”.

W roku 2007 restauracja Belvedere jako jedyna restauracja znalazła się w katalogu najlepszych marek biznesowych Superbrands, natomiast w roku 2008 otrzymała nagrodę The Best of Warsaw



To, czego nie wiedziałeś

★ Sławni goście restauracji: Helmut Kohl, Jacques Chirac, Mick Jagger, Sophie Marceau, Izabella Scorupco, Pamela Anderson, Claudia Schiffer, Richard Chamberlain, Hilary Clinton, Krzysztof Penderecki, zespół Duran Duran, królowa Hiszpanii, Roman Polański, Bob Geldof, Przemysław Saleta, królowa Holandii, Bruce Springsteen, Irena Kwiatkowska, Joanna Pacuła, Ron Silver, Stacy Kitch, Wojciech Fibak, Daniel Olbrychski, Jacek Wesoła, Tony Halik, Elżbieta Dzikowska, Zbigniew Brzeziński, Maryla Rodowicz, Esmeralda – Leticia Calderon, Premierzy Rosji i Ukrainy, Król Malezji, następcą tronu Kuwejtu oraz politycy i biznesmeni z pierwszych stron gazet.

★ Pamela Anderson chciała kupić restauracyjny kandelabr, ale nie sprzedano jej, gdyż było ich dokładnie tyle, co stołów.

★ Wizytówką restauracji Belvedere jest słynna połówka z duszonymi borowikami według receptury kuchmistrza króla Stanisława Augusta Poniatowskiego.

przyznawaną przez „Warsaw Insider” za najlepszą polską kuchnię w Warszawie.

Znacznym osiągnięciem firmy jest również fakt, że to właśnie catering Belvedere wynajmowany jest przy obsłudze najbardziej prestiżowych wydarzeń kulturalnych w Polsce.

Od lat obsługujemy takie uroczystości jak: Doskonałość Mody czy Doskonałość Roku magazynu „Twój Styl” oraz Srebrne Jabłko i Złoty Nos miesięcznika „Pani”.

Firma Belvedere chętnie angażuje się w działania charytatywne, czego przykładem była między innymi współpraca z Fundacją Anny Dymnej „Mimo Wszystko” podczas Festiwalu Zaczarowanej Piosenki.

2008 generalny remont i zmiana aranżacji Kawiarni Trou Madame

2008 innowacja strony internetowej restauracji

2009 Belvedere Catering zmienia image na: BELVEDERE CATERING by DESIGN – jesienią rusza nowa strona internetowa oraz zostają zakupione nowoczesne podświetlane bufety