

THINK MICE

WWW.THINKMICE.PL

Wrzesień 2025 Nr 9 (105)
Cena: 24 zł (w tym 8% VAT)
ISSN 2543-4497

PRESIDENTIAL

WARSAW PRESIDENTIAL HOTEL W SERCU STOLICY

Gdy wydarzenie musi zrobić wrażenie i działać bez zakłóceń, wybór miejsca nie może być przypadkowy. Warsaw Presidential Hotel, z ponad 35-letnią historią obsługi gości i biznesu, ustawia wysoką poprzeczkę: od wizyt prezydentów i światowej klasy osobistości po wielkoskalowe eventy.

THINK INCENTIVE
PODRÓŻ SŁUŻBOWA
BEZ POTKNIĘĆ

**SYLWETKA BARTOSZ
SIEKIERKA: PRACA JEST MOJĄ
PASJĄ I SPOSOBEM NA ŻYCIE**

**RAPORT PRZEMYSŁ
SPOTKAŃ I WYDARZEŃ
W POLSCE 2025**

MAGAZYN BRANŻY SPOTKAŃ



EVENTY BEZ KOMPROMISÓW – **WARSAW PRESIDENTIAL** **HOTEL** W SERCU STOLICY

Gdy wydarzenie musi zrobić wrażenie i działać bez zakłóceń, wybór miejsca nie może być przypadkowy. Warsaw Presidential Hotel, z ponad 35-letnią historią obsługi gości i biznesu, ustawia wysoko, poprzeczkę: od wizyt prezydentów i światowej klasy osobistości po wielkoskalowe eventy. Wszystkie stawiające zadowolenie uczestników na pierwszym miejscu.

Uświetniający panoramę Warszawy od 1989 roku i znajdujący się w samym jej sercu Warsaw Presidential Hotel (dawniej hotel Marriott) to kultowy adres dla gości oczekujących obsługi na najwyższym poziomie. Pobyt w jednym z 521 pokoiów i apartamentów to tylko mała część możliwości obiektu.

Dla branży MICE kluczowe znaczenie ma blisko 2,6 tys. mkw. przestrzeni konferencyjnej, na którą składa się 25 wielofunkcyjnych sal. To jedna z największych powierzchni eventowych w stolicy, umożliwiająca organizację dużych, wieloseesyjnych wydarzeń w jednym miejscu.

Największa Sala Balowa o powierzchni 604 mkw. mieści około 600 osób i może zostać podzielona na sześć modułów. Kolejna Sala Bałtyk przyjmuje do 420 uczestników. Taka elastyczność daje organizatorom swobodę w projektowaniu programów obejmujących zarówno plenaria i sesje równoległe, jak i bankiety. W praktyce to wygoda logistyczna, ułatwiona koordynacja techniczna i oszczędność czasu dla ekip produkcyjnych.

■ DANE KONTAKTOWE

Warsaw Presidential Hotel

Al. Jerozolimskie 65/79, 00-697 Warszawa

www.presidential.pl

sales@presidential.pl

tel. +48 22 630 78 88

Dedykowane zespoły Sales oraz Events zapewniają kompleksowe wsparcie – od planowania eventu, przez aranżację sal i obsługę techniczną, po catering i logistykę gości. Organizatorzy mogą liczyć na elastyczność przy rezerwacjach last minute oraz dopasowanie oferty do indywidualnych potrzeb wydarzenia.

NA MIARĘ POTRZEB

Równoległe do metrażu liczą się zastosowane rozwiązania techniczne i operacyjne. Sale można aranżować w układzie teatralnym, bankietowym, szkolnym czy konferencyjnym, co pozwala precyzyjnie dopasować przestrzeń do charakteru spotkania i liczby uczestników. Wszystkie wyposażono w nowoczesne systemy audiowizualne i stabilne łącza internetowe.

Ciekawą propozycją są również Meeting Studios. To designerskie wnętrza łączące elegancję z kameralnością. Wspólna strefa sprzyja przerwom kawowym i mniej formalnym rozmowom, a sześć pokoi zaprojektowano pod kątem warsztatów i formatów hybrydowych. Ich wyposażenie obejmuje 72-calowe ekrany, kamery 4K, projektory laserowe i okna ze zmienną przejrzystością, co ułatwia prowadzenie transmisji na żywo, sesji Q&A czy spotkań kreatywnych. To przestrzeń stworzona dla nowoczesnych wydarzeń, które wymagają większej interakcji i swobody aranżacji.

SCENARIUSZE SMAKOWE

Dopełnieniem infrastruktury są trzy koncepty gastronomiczne. Lobby Bar to miejsce na biznesowe spotkania przy kawie, Restauracja Floor No. 2 z kuchnią śródziemnomorską i polską sprawdza się podczas lunchów czy kolacji, a Panorama Sky Bar na 40. piętrze, z widokiem na miasto i kuchnią inspirowaną Japonią, stanowi idealną oprawę wieczornych koktajli czy after party.

Szef Kuchni Inderjit Manota dba, aby oferta restauracyjna była spójna z profilem wydarzenia. Hotel obsługuje szeroki zakres formatów od przerw kawowych i lunchy po bankiety czy wesela. Menu halal, koszerne, wegetariańskie lub tematyczne nie stanowi wyzwania, a indywidualizacja oferty gastronomicznej zwiększa atrakcyjność spotkań i daje organizatorom możliwość pełnej personalizacji.

KOMFORT I WELLBEING

Komfort uczestników podczas kilkudniowych konferencji czy programów incentive wspiera odnowiona strefa wellness z basenem, siłownią, saunami (infrared i fińską) oraz pokojami zabiegowymi. Dzięki bezpłatnemu dostępowi do basenu i siłowni zwiększa się wartość pakietów pobytowych. Dodatkowym atutem jest całodobowy Presidential Lounge – przestrzeń do pracy i networkingu, z dostępem do komputera, drukarki, napojów, a wieczorem także przekąsek i ciepłych dań.

ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

Hotel rozumie i wdraża praktyczne działania z zakresu zrównoważonego rozwoju. Wśród stosowanych rozwiązań są: udział w Resoap Project (recykling mydlnych odpadów), program Eko-woreczków nagradzający gości rezygnujących ze sprzątania, ograniczanie marnotrawstwa żywności, eliminacja plastiku czy energooszczędne instalacje. Obiekt posiada certyfikat Ecolab, a kawa serwowana w lokalach ma



■ OFERTA DLA MICE

- 25 wielofunkcyjnych sal konferencyjnych
- 2 niezależne sale balowe: Sala Balowa: 604 mkw. (do 620 osób) z możliwością podziału na 6 modułów oraz Sala Bałtyk (do 420 osób) z możliwością podziału na 3 moduły
- Możliwość aranżacji sal w układzie: teatralnym, bankietowym, szkolnym, konferencyjnym, w podkowie i kabaretowym

- Meeting Studios: 6 elastycznych, nowoczesnych pomieszczeń do mniejszych spotkań, warsztatów i formatów hybrydowych oraz część wspólna
- Łączna powierzchnia eventowa: 2,6 tys. mkw.
- Wyposażenie techniczne: nowoczesne systemy AV, stabilne łącza przewodowe i bezprzewodowe
- Zaplecze gastronomiczne i możliwość dostosowania oferty indywidualnie

certyfikat Fairtrade. To atuty dla organizatorów, którzy chcą budować wydarzenia w duchu „green meeting”.

WSZYSTKO NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

Bezpośrednie sąsiedztwo Dworca Centralnego i zaledwie 8 km do Lotniska Chopina to praktyczne ułatwienie zarówno przy wydarzeniach ogólnopolskich, jak i międzynarodowych. Minimalizuje ryzyko opóźnień, upraszcza planowanie transferów i obniża koszty związane z transportem.

Na koniec – perfekcyjny serwis i wsparcie event managera. Doświadczenie zespołu MICE hotelu przekłada się na operacyjną pewność: od planowania rozstawień i koordynacji technicznej, przez catering i logistykę gości, po elastyczność przy rezerwacjach last minute. To obsługa, która pozwala organizatorom skupić się na treści i gościach bez obaw o powodzenie wydarzenia.

FUNDAMENT UDANYCH WYDARZEŃ

W czasach, gdy rynek MICE potrzebuje elastycznych i niezawodnych rozwiązań, Warsaw Presidential Hotel wyróżnia się skalą, lokalizacją i doświadczeniem zespołu. To propozycja dla tych, którzy chcą budować wydarzenia bez kompromisów i z sukcesem organizować eventy od kongresów, przez incentive, po kameralne spotkania zarządów.

PRZESTRZEŃ DLA KAŻDEGO WYDARZENIA

Warsaw Presidential Hotel to od lat jeden z najważniejszych adresów dla branży MICE w stolicy. Rozmawiamy z Wiktoria Cisowską, Director of Sales & Marketing, o tym, jak zmienia się podejście do organizacji eventów, jakie innowacje wprowadza obiekt i jak łączy tradycję z nowoczesnością.

Jak dziś definiuje się „idealne wydarzenie” z perspektywy hotelu?

Dla nas każde wydarzenie to historia, którą współtworzymy z organizatorem. Oczywiście ważna jest perfekcyjna logistyka i technika, ale równie istotne są emocje, atmosfera i kulinaria. Chcemy, aby każdy event był sukcesem, dlatego za każdym razem staramy się jak najlepiej odczytać oczekiwania klientów, nawet te niewypowiedziane. Idealne wydarzenie oznacza takie, które zostaje zapamiętane na długo.

Wasze przestrzenie konferencyjne oferują spore możliwości. Czy zdarzają się nietypowe pomysły, które musieliście wdrożyć?

Zdecydowanie. Coraz częściej zdarza się, że organizatorzy nie chcą podążać utartymi schematami i odchodzą od klasycznych konferencji, bo uczestnicy nie chcą się „nudzić”. Oprócz klasycznych sal mamy możliwość organizacji koktajlowego spotkania w Panorama Sky Bar na 40. piętrze z przepięknym widokiem czy w restauracji Floor No. 2. Często wybraną formą atrakcji dla grup jest live cooking, a na wyjątkowych wydarzeniach z winem możemy udostępnić jeden z trzech na świecie otwieraczy do wina, składający się z ponad 100 elementów i uruchamiany za pomocą korbki. Nasz zespół często współtworzy scenariusz i dostosowuje go do niestandardowych potrzeb. Dzięki temu, że dysponujemy tyloma przestrzeniami i współpracujemy z wieloma firmami jest mało pomysłów na eventy i dodatkowe atrakcje, których nie moglibyśmy zrealizować. Jesteśmy największym hotelem 5-gwiazdkowym w centrum Warszawy, więc nasze doświadczenie i umiejętności organizacyjne widoczne są w codziennym funkcjonowaniu.

Czy kuchnia bywa elementem narracji wydarzenia?

Tak, chociażby w tym roku mieliśmy przyjemność gościć wydarzenie promujące chorwacki region Lika. Przedstawienie rejonu odbywało się poprzez degustację lokalnych dań, które zostały stworzone przez znanego w Chorwacji szefa kuchni, we współpracy z naszym szefem kuchni. „Standardowe” konferencje, których głównym punktem są spotkania, wykłady czy gale również nie pozostają zaniedbane pod względem jedzenia – na każde wydarzenie przygotowujemy wysmienite dania. Dla plannerów to możliwość budowania wydarzenia, które działa na wszystkie zmysły uczestników.



Jak obecnie zmieniają się oczekiwania klientów MICE?

Jak już wspominałam, coraz częściej chodzi o doświadczenie, a nie tylko samą konferencję. Hybrydy, interaktywne formaty, warsztaty angażujące uczestników i storytelling w przestrzeni eventowej to już standard. Organizatorzy szukają miejsc, które pozwalają na kreatywne rozwiązania i wzniesienie wydarzenia na jeszcze wyższy poziom.

Co jest największym wyzwaniem przy organizacji dużych eventów?

Koordinacja elementów, które tworzą całość wydarzenia. Za technikę, logistykę i gastronomię odpowiada w naszej firmie kilka zespołów, więc kluczem jest komunikacja między nimi. Ale dzięki temu, że dbamy o najmniejsze detale, udaje nam się eliminować nieprzewidziane scenariusze – z klientem jest nawet dedykowana osoba odpowiedzialna za AV, żeby uniknąć kłopotów technicznych. Jednocześnie cały czas trzeba mieć na uwadze najważniejszą rzecz, czyli oczekiwania organizatorów. Zrealizowaliśmy już masę eventów i uczestnicy potwierdzają, że nasze rozwiązania działają bez zarzutu. Nasze doświadczenie obejmuje także przyjmowanie gości VIP, takich jak prezydenci i czołowi politycy wielu państw, a takie wizyty wymagają nadzwyczajnej gotowości na wszystko.

Jakie będą priorytety dla hotelu Presidential w kolejnych latach?

W najbliższym czasie naszym priorytetem pozostaje dostosowanie oferty do potrzeb organizatorów MICE i jednoczesna dbałość o gościa indywidualnego. Kolejne lata to czas dalszych inwestycji w technologie i rozwiązania, które pozwolą stworzyć jeszcze bardziej angażujące wydarzenia. Chcemy też umacniać rolę Warsaw Presidential Hotel jako obiektu, który odpowiada na globalne wyzwania związane ze zrównoważonym rozwojem – tak, żebyśmy byli o krok przed rynkiem. Mamy też wiele planów na rozwój całego hotelu, jednak wszystkich nie możemy jeszcze zdradzać, więc na razie niech pozostaną niespodzianką.