

IL LIBRO DELLE TESTIMONIANZE

La voce degli albergatori



Albergatore**Pro**



INDICE

Albergatore Pro pag. 6

**Il libro “L’Hotel è un Mucchio di Mattoni
(senza un Albergatore Pro)”** pag. 16

Consulenze pag. 34

Masterclass pag. 36

Evento pag. 74

INTRODUZIONE

Ogni lavoro prevede che vengano prese delle decisioni.

Non importa quanto siano importanti o che tipo di effetto domino vadano a scatenare.

Ogni volta sei tu di fronte ad una scelta. . . con tanti pro e contro a supporto, ma comunque solo.

Tu, io e Daniele. . . siamo abituati a prendere tantissime decisioni in albergo.

Prova a pensarci.

Quante decisioni prendi ogni giorno. . . spesso senza nem-

meno avere il tempo di riflettere?

Quindi ogni piccola grande decisione, che sia acquistare un libro, una che potrebbe magari cambiarti la vita, il voler partecipare ad un corso, o iniziare un percorso di formazione. . . è un momento cruciale.

Ecco, non voglio lasciarti solo davanti a queste decisioni.

Proprio come i tuoi clienti, e quelli potenziali, hanno un'infinità di recensioni a disposizione per valutare la struttura più adatta alle loro esigenze. . .

. . . anche tu hai diritto a quest'opportunità.

Per questo è nato questo libro.

Dove noi non diciamo nulla al di là di queste parole introduttive, ma accendiamo i riflettori su chi ha già preso questa decisione.



Albergatori che si trovavano in difficoltà, si sentivano ormai immersi nelle sabbie mobili della loro struttura che li stava inghiottendo sempre di più.

Albergatori che si sono resi conto che i tempi sono cambiati.

I clienti hanno modo, in pochissimi secondi, di valutare decine e decine di destinazioni, di strutture.

In pochi minuti si trovano a decidere a chi affidare le proprie vacanze, e per decidere hanno a disposizione le pagine delle OTA, Google, Tripadvisor, i social, le pagine del sito dell'albergo. . . e un ruolo centrale spetta alle recensioni.

Le testimonianze ti permettono di vivere, attraverso una serie di parole, quella che è stata la loro esperienza, e farti un'idea di ciò che ti aspetta.

Tutti gli albergatori che incontrerai attraverso queste pagine hanno alzato la mano, hanno deciso di non subire passivamente i cambiamenti, le crisi, i cali di prenotazioni.

Hanno voluto studiare, scoprire quali strumenti avevano a disposizione per trasformare la loro realtà in un brand vero e proprio, che li differenziasse dalla concorrenza.

Moltissimi di loro hanno ottenuto **risultati straordinari** in pochi mesi e ora possono gestire la loro struttura in modo **autonomo**, senza mai perdere il **controllo** di ogni reparto, per poter intervenire immediatamente dove è necessario.

A salire sul palco adesso sono loro, per raccontarti a cuore aperto la loro esperienza.

Buon viaggio,

Gian Marco Montanari

Formazione di qualità con Albergatore Pro

Paolo Barbanti

Ho partecipato ai corsi offerti da Albergatore Pro Academy e sono rimasto molto soddisfatto dell'esperienza. Questa piattaforma di formazione è rivolta agli albergatori professionisti e al loro staff, offrendo corsi mirati a migliorare le performance e il fatturato degli hotel.

I corsi di Albergatore Pro sono stati ben strutturati, tenendo conto delle esigenze specifiche del settore alberghiero. Ho avuto l'opportunità di acquisire conoscenze e competenze fondamentali per gestire al meglio la mia struttura e affrontare le sfide del mercato.

Ho apprezzato l'approccio pratico dei corsi, che mi ha permesso di mettere in pratica le strategie apprese. Ho potuto applicare direttamente le nuove conoscenze alla mia struttura alberghiera, ottenendo risultati tangibili.

La consulenza offerta da Albergatore Pro è stata altamente professionale. Ho ricevuto consigli personalizzati e ho potuto approfondire argomenti specifici per le mie esigenze.

Consiglio vivamente Albergatore Pro a tutti gli albergatori professionisti e a coloro che desiderano ampliare le proprie competenze nel settore alberghiero. Grazie ai corsi e alla consulenza di Albergatore Pro, ho ottenuto risultati concreti. È un investimento che vale la pena fare per il successo del proprio hotel.



Da provare

Orietta Casali

Consiglio di provare il metodo Albergatore Pro a tutti quelli che vogliono crescere a livello professionale, a coloro che vogliono avere maggiori ricavi e a quelli che non hanno mai tempo da dedicare ai propri cari. Posso confermare con assoluta certezza che questo metodo ha funzionato per me e se vi impegnate seriamente funzionerà anche per voi.

Albergatore Pro

Gaspere Nolfo

Albergatore Pro! La prima community per albergatori professionisti. Vi consiglio di entrare in Pro Club e iniziare a seguire tutti i corsi, nulla è dato per scontato. Se vuoi mantenerti al passo con i tempi, l'unico modo è iscriverti e acquistare uno o più biglietti per il vertice annuale.

Quando hai un dubbio leggi la mia recensione

Cristian Grieco

Società di formazione e consulenza, la migliore sul panorama nazionale. Metodi di lavoro funzionali e sempre aggiornati, professionalità e gentilezza completano il tutto. La consiglio a tutte quelle persone che vogliono crescere nel mondo alberghiero, la consiglio anche a quelli che pensano di essere nati già imparati e vi dico che non avete idea di cosa c'è dall'altra parte della staccionata. Dall'altra parte c'è ALBERGATORE PRO !!
buona vita a tutti !!

Uniti per gli stessi obiettivi

Carlo Pintaldi

Uniti per gli stessi obiettivi.

Ritengo estremamente utile la piena condivisione delle problematiche alberghiere e l'efficacia delle analisi proposte e i costanti aggiornamenti degli andamenti del mercato.

In Italia non c'è nulla di nemmeno lontanamente paragonabile

Stefano Mordenti

In Italia non c'è nulla di nemmeno lontanamente paragonabile.

I contenuti che offre Albergatore Pro sono eccezionali sotto tutti gli aspetti. Spero che prendano piede il più possibile perché sono assolutamente indispensabili in un settore dove regna l'improvvisazione più totale, in un momento storico dove in alcune destinazioni diventerà impossibile lavorare senza essere adeguatamente formati, come invece succedeva nei decenni precedenti. Complimenti per il vostro lavoro!

Ottima professionalità

Massimo Casadei

Ottima professionalità, disponibilità e collaborazione



Sempre sul pezzo!

Giorgia Babini

Preparatissimi e sempre pronti a dare consigli e suggerimenti per far crescere in maniera professionale la propria attività. I loro corsi sono imperdibili.

Seguili e diventa PRO!

Locanda La Castellana

Già dalle risorse gratuite come Newsletter, video YouTube, podcast e pagina FB costituita da professionisti da cui poter apprendere, Albergatore Pro si rivela una manna dal cielo per noi albergatori. Personalmente ho acquistato, oltre al libro "l'hotel è un mucchio di mattoni", anche un paio di corsi dal loro sito, utili per iniziare e sviluppare la nostra impresa. Consiglio vivamente di seguirli!

Bravissimi e professionali

Micaela Baldassarre

Bravissimi e professionali! Formazione al top.

Ottimi spunti di riflessione

Marco Vultaggio

Ottimi spunti di riflessione per una crescita costante.

Magnifico!

Enrico

Il viaggio con Albergatore Pro è iniziato due anni fa. Ho acquisito conoscenze e sicurezze nell'ambito della gestione alberghiera. Grazie ad un team di professionisti a completa disposizione e un ambiente di alto livello sono riuscito a realizzare tutti gli obiettivi, anche quello più utopistico.

Magnifico!

Grazie Albergatore Pro!

Cristina Di Mattina

Incontrati per caso... amati e apprezzati da subito! Grande crescita non solo per me e le mie aziende ma, cosa che mi rende ancora più felice, anche per il mio staff. Due anni di consulenza e formazione straordinari. Abbiamo imparato tanto ed è una gioia toccare con mano i risultati non solo economici. Professionalità, consapevolezza, analisi, strategie, condivisione.... Nulla è più lasciato al caso. E la meravigliosa avventura ... continua!



Un percorso obbligatorio di formazione e crescita

Hotel Lido

Seguo Albergatore Pro da ormai diversi anni.

Inizialmente li seguivo sui vari social, poi ho partecipato al vertice annuale a Riccione e, infine, sono passato alla consulenza in Masterclass.

I risultati sono stati superiori alle mie aspettative!

Ho incrementato gli utili dell'azienda ed ho ottimizzato la mia vita imprenditoriale!

Albergatore Pro è un vero e autentico team di professionisti che consiglio sia ai neo albergatori sia a chi, come me, ha più di un decennio di esperienza sulle spalle.

Una squadra di professionisti

Claudia Riccardi

Una squadra di professionisti preparati, affidabili e seri, pronti a sostenere il cliente nel migliore dei modi comprendendone le esigenze. Risolutivi, efficaci e con grande capacità analitica del mercato dell'hotellerie.

Ti seguono in tutto e sono magnetici, infatti riescono ad appassionare totalmente chi li ascolta.

Grazie ragazzi vi risceglierei su 1000!

Professionali

Vittoria Zoffoli

Professionali, giovani e super stimolanti!

Esperienza di formazione

Silvia

Esperienza di formazione con un team di alta professionalità per imprenditori e collaboratori che vogliono cambiare, migliorare e far funzionare al meglio la propria attività!!

Un'altra categoria

Fabio

Le società di consulenza fanno più o meno tutte lo stesso lavoro in qualunque settore. Non è vero. C'è chi è differente, perché riesce ad interpretare meglio di altri le necessità della singola azienda, perché riesce ad entrare un po' di più in sintonia con le persone, perché ha una visione un po' differente su come mantenere il rapporto col cliente sul lungo periodo, perché ti aiuta un po' di più ad acquisire competenze, un po' più di sicurezza, perché ti dà risposte un po' più consistenti, un po' più in fretta, ha un po' più voglia di crescere insieme ai clienti, si diverte un po' di più, aggrega un po' di più, condivide un po' di più, ha qualche idea in più... Poi c'è chi fa già tutto questo e in più gioca tutta un'altra partita.



Consapevolezza assoluta!

Daide De Luigi

Albergatore Pro mi ha guidato nel percorso di crescita come imprenditore, portandomi ad un livello di consapevolezza e di controllo che diversamente avrebbe richiesto decenni. Un salto quantico !

Albergatore PRO mi ha cambiato la vita!

Manu

Albergatore PRO ha radicalmente cambiato la mia vita. Conoscere Albergatore Pro, seguire la community, partecipare ai corsi da loro organizzati, scegliere di avere una consulenza personalizzata mi ha permesso di CRESCERE, FORMARMI e CONFRONTARMI con altri albergatori. Grazie ad Albergatore Pro ho finalmente imparato a gestire tutti i mezzi e tutte le risorse necessarie, a mia disposizione, per controllare, cambiare e migliorare la mia azienda. Ho aumentato notevolmente il fatturato del mio Hotel e i miei collaboratori, ormai, fanno parte integrante dei miei progetti .

Albergatore Pro mi ha fatto ritrovare l'entusiasmo per questo meraviglioso lavoro che da anni ormai odiavo, fare l'imprenditore!

Formatori sempre un passo avanti

Roberto Fabbrini

Formatori sempre un passo avanti, professionali e seri.

Albergatore Pro the best!

Romina

Un ottimo gruppo di lavoro che ti segue passo passo, la nostra referente è sempre disponibile e molto preparata, risponde subito ad ogni esigenza.

Un percorso completo

Daniela Kessler

E' un percorso completo che contribuisce alla crescita personale, aumenta le competenze e allarga lo sguardo a nuovi orizzonti. Sono generosi di contenuti e stimolano lo scambio libero senza inibizioni particolari, nonostante ci siano partecipanti esperti e principianti.

Un aiuto e un confronto settimanale indispensabile

Fabrizio Carfora

La mia è stata un'esperienza cominciata per pura curiosità alla convention annuale 5 anni fa. E' proseguita partecipando con altri dello staff alla Masterclass.

A noi è servita per acquisire uno standard professionale e migliorare le nostre procedure.

Essere accompagnati da professionisti nel nostro lavoro ti dà una consapevolezza e una fiducia incredibile.

Siamo felici per gli ottimi risultati ottenuti.



Bella esperienza di formazione

Simone Alessandroni

Ottima esperienza di formazione seguita da un team di professionisti

Esperienza super

Sara Halilaj

Esperienza super, molto competenti! Consiglio vivamente a tutti se volete migliorarvi.

Passione e competenza

Fiorenza Dellorusso

Quello che Albergatore Pro fa è nutrirti con la propria passione. No, non si tratta solamente di mero tecnicismo, non sono formule e numeri e bla bla bla, è andare più a fondo, capire il perché delle cose, è farti sentire parte di una community, è vivere insieme le stesse esperienze, gioire insieme dei successi e direi, cosa ancora più importante, non sentirsi mai soli o incompresi. La newsletter riserva sempre uno spunto di riflessione, un input a migliorarsi come professionisti e come essere umani.

Albergatore Pro [il nome rivela la loro missione]

Michela

Un percorso formativo efficace e coinvolgente per approfondire e migliorare la propria PROfessionalità nel settore alberghiero.

Recensioni Libro:

"L'Hotel è un Mucchio di Mattoni (senza un Albergatore Pro)"

**oltre 2.000
copie vendute**

Un libro può avere un peso molto più impattante di quanto possa sembrare. . .

Si tratta di uno strumento attivo da non usare passivamente.

Questo non è un semplice libro, ma un manuale molto pratico per mettere subito al suolo le strategie, per dare vita agli spunti, alle idee.

Tutti possono leggerlo?

Absolutamente sì: è per qualsiasi albergatore voglia prendere in mano la sua vita, e trasformare l'hotel in un'azienda strutturata di cui avere il pieno controllo.





Margherita | 5,0 su 5 stelle

Ottimo libro per il settore ospitalità!

Acquistato durante il primo lockdown, ne ho ricavato spunti importanti e molta motivazione. Consigliato sia a chi è alle prime armi nel settore alberghiero sia a chi dispone già delle basi, ma che vuole migliorare sé stesso e il proprio hotel. Da rileggere più volte nel corso degli anni in quanto può dare sempre nuove idee!

Martina Zannoni | 5,0 su 5 stelle



Competenza e passione stimolanti

In questo libro si respira professionalità, competenza e soprattutto passione verso un mondo, quello del turismo, particolarmente complesso e dai molteplici aspetti da analizzare e affrontare. Molto semplicemente, anche per l'esposizione e la comunicazione, fa venire voglia di aprire un hotel!!!



Mr. Roko | 5,0 su 5 stelle

PER CHI CERCA NUOVE ISPIRAZIONI

È innanzitutto scritto in modo semplice e CHIARO. Lo sto rileggendo più volte perché ad ogni nuova lettura ti apre la mente a nuovi stimoli e idee. Grande Gian Marco, il tuo libro mi ha acceso altre lampadine e fatto cambiare molti modi di pensare (errati)... NON VEDO L'ORA DI LEGGERE UN TUO PROSSIMO LIBRO. FELICE E ORGOGLIOSO DI ESSERE ANCHE IO UN ALBERGATORE PRO!!! Le idee sono proprio nel MUCCHIO DI MATTONI... basta cercare.

Mr. Roko - Hotel Doria Ostiglia Mn Italia

Cassina Maurizio Aldo | 5,0 su 5 stelle



Il manuale che avrei voluto leggere all'Università

Ogni albergatore dovrebbe leggere questo manuale e tenerlo sulla propria scrivania.

Ricco di contenuti interessanti e riflessioni, è scritto (da chi in hotel ci è stato per davvero!) in modo semplice e scorrevole.

Ho apprezzato particolarmente i numerosi consigli pratici finalizzati a proporre una strategia concreta e applicabile.

Utili gli "esercizi" proposti e i "mini-riassunti" alla fine di ogni capitolo.



Michele Toma, Hotel Villa Nettuno, San Menaio,

Vico del Gargano | 5,0 su 5 stelle ★★★★★

“Comunque questo MANUALE non vale il prezzo di copertina.

C'è una “Complimenti per il libro che qui stiamo leggendo tutti e lo usiamo come un vero e proprio manuale.

È stato un grandissimo regalo in tutti i sensi e, secondo il mio modesto parere, dovrebbe essere un libro di testo nelle facoltà di Economia e Management Alberghiero e di Scienza del Turismo.

Non è possibile trovare in giro un libro che possa solo contenere una mole di materiale del genere e soprattutto un modo di interagire con il lettore che ti immerge in una vera e propria consulenza con l'autore del libro. Davvero complimenti e pensaci sul pubblicarlo ed elargirlo ad un pubblico troppo vario, vale molti euro e non tutti potrebbero capirne il vero contenuto, valore e significato.”

Mariadele | 5,0 su 5 stelle ★★★★★

Efficace ed efficiente

Semplice nella lettura. Ho anche avuto il piacere di conoscere Gian Marco ed è esattamente come si descrive nel suo libro.

Grazie per i preziosi consigli.



David Dignani | 5,0 su 5 stelle

Motivazione pura!

Una scrittura fluida e sincera, senza troppi giri di parole. Sincera e genuina piena di passione per il proprio lavoro. Un vero manuale del fare: seguendo parola per parola non si può sbagliare strategia. Ho trovato molti spunti interessanti e la cosa che mi è piaciuta di più è stata la motivazione che mi ha trasmesso.

Pascal S. | 5,0 su 5 stelle



Consigliatissimo. Un vero "manuale operativo" di riferimento per l'hospitality management.

Libro interessantissimo, l'ho letto tutto d'un fiato.

Scritto in un linguaggio semplice e diretto, offre spunti e consigli concreti da mettere in pratica "qui e ora" per pianificare e sviluppare la propria attività alberghiera.

Per me è una vera "bibbia" per chi già opera nel campo dell'hôtellerie e per chi voglia avvicinarsi alle sue dinamiche. Complimenti all'autore.



Sarah Mangano | 5,0 su 5 stelle ★★★★★

Consigliato!

Ricevuto in regalo dal mio titolare.

Se hai un albergo, se lavori in un hotel o se vuoi buttarti in questo mondo DEVI leggere questo libro. Divorato in meno di una settimana, ricco di spunti ed idee.

La lettura risulta leggera e non contiene troppi tecnicismi da andare a cercare sui dizionari su o su Google, quindi alla portata di tutti.

Buona lettura.

★★★★★ **DromeDarioo** | 5,0 su 5 stelle

Come facevamo a vivere senza

Ho letto il libro in 2 sere e ho avuto alcune conferme di pensare nel modo giusto e parecchi spunti su come migliorare le strategie di lavoro in hotel per ottenere risultati concreti ed importanti. Consigliato a tutti coloro che insistono a non voler accettare l'evidenza del cambiamento in campo alberghiero.

Giovanna Santoro | 5,0 su 5 stelle



Il manifesto della rinascita degli albergatori moderni!

Un ottimo strumento di approfondimento per gli albergatori che scelgono di mettersi alla prova accettando i cambiamenti del mondo del turismo! Concetti espressi semplicemente, alla portata della comprensione di tutti! Ho trovato particolarmente interessante il focus sul marketing e sul brand! Consiglio il libro a tutti gli attori del settore alberghiero!

Davide | 5,0 su 5 stelle



L'unico libro/manuale da avere in tutte le scrivanie

L'unico libro/manuale da dover avere nelle scrivanie di qualsiasi albergatore, direttore e imprenditore alberghiero.

Vi guiderà nella gestione perfetta di un hotel, e tutti gli argomenti vengono trattati con semplicità e comprensione. Super top lo consiglio a tutti i miei colleghi che vogliono cambiare visione/mentalità nella gestione di un hotel.



Coderentaroom | 5,0 su 5 stelle ★★★★★

Libro pratico ed efficace

Ho comprato il libro anche se non sono un albergatore ma ho un B&B. Abbiamo applicato immediatamente gli spunti dati da Gian Marco ed i risultati sono stati evidenti. Il linguaggio è di immediata comprensione ed i concetti teorici sono sviluppati nel loro aspetto pratico con molta chiarezza. 5 stelle senza dubbio!

Valentina B. | 5,0 su 5 stelle ★★★★★

Tutti gli albergatori dovrebbero leggerlo

Libro assolutamente da leggere. Perché per fare bene il proprio lavoro bisogna sempre studiare e tenersi aggiornati. Il libro mi ha dato un sacco di spunti per migliorare la mia struttura e trarne il meglio. Si legge in un batter d'occhio perché è molto scorrevole e semplice da capire.



Riki | 5,0 su 5 stelle

Una miniera di consigli Pro!

Un libro davvero utile, una miniera di informazioni.

Se sei titolare di un Hotel o lavori al suo interno, ti consiglio di acquistarlo subito.

Gian Marco Montanari semplifica i concetti più complessi portandoti a capire cosa vuol dire davvero essere un Albergatore Pro.

Riccardo B. | 5,0 su 5 stelle



Ogni Albergatore dovrebbe leggerlo

Una guida ricca di spunti ed esempi pratici da mettere in campo da subito. Una realtà nuova e coerente dei nostri giorni che ti porta in un gruppo di professionisti appassionati e moderni.

Personalmente l'ho trovato illuminante. Grazie Gian Marco



Silvia Carrozzo | 5,0 su 5 stelle



Primi passi per costruire un brand

Leggere questo libro è stato come fare due chiacchiere con l'autore, che ci dona consigli e suggerimenti. Necessario per chi dell'ospitalità ha fatto il suo mestiere. Impossibile non tenerlo sul comodino e sfogliarlo per avere sempre idee nuove.

Denis | 5,0 su 5 stelle



Veramente un bel libro, utile!!

Da leggere con la matita in mano... un sacco di spunti e concetti da poter adottare alla tua struttura, che sia un agriturismo di 5 camere o un hotel business di 80 in centro a Milano!!
Straconsigliato!!!

Massimiliano Gastaldi

Titolare agriturismo Cascina Veja – Chiusa di Pesio

"Comunque questo MANUALE non vale il prezzo di copertina. C'è una consulenza da migliaia di euro. Ripensaci prima di mandarlo in stampa".



Sardinia Holiday S.r.l. | 5,0 su 5 stelle

Un mondo nuovo

Un concentrato di importantissime informazioni nuove
che ti permettono di entrare nel mondo del professionismo.

Gerardo | 5,0 su 5 stelle



Un'ispirazione!

Libro letto tutto d'un fiato! Un Manuale da tenere sempre
sulla scrivania.

Scritto in modo semplice e diretto, ricco di tantissimi spunti e
consigli applicabili in qualsiasi struttura ricettiva. Consigliato
a tutti gli Albergatori e Operatori del Settore dell'Ospitalità.

L'autore si conferma uno dei migliori Consulenti e Formatori
del Panorama Turistico Italiano.



Roman Dagner | 5,0 su 5 stelle



Mi permetto di aggiungere una nuova destinazione per lo stupendo libro di Gian Marco - la campagna vietnamita (50 km da Hanoi). Consiglio questo libro a chiunque vuole crescere nel settore alberghiero (e non solo!). Cosa lo distingue da tanti altri? Direi soprattutto 3 cose:

- la sua praticità (in tanti libri del genere c'è troppa teoria e poca pratica, invece qui troviamo un perfetto equilibrio, a mio parere) e utilità;
- il fatto che questo libro si relaziona perfettamente con la scena alberghiera moderna in Italia, che è ben diversa (per certi versi) da altri paesi;
- da leggere e RI-leggere. . . non è di quei libri che ti fanno pensare, "sì, figo, ma. . ." e che vengono abbandonati da qualche parte. Sono sicuro che rimarrà rilevante per diversi anni (anche se spero che diversi albergatori in Italia inizieranno ad implementare questi consigli).

Non ho avuto il piacere di partecipare al corso e seguo il blog da circa un anno (il gruppo FB ancora meno), però si nota subito molta professionalità e passione. Complimenti.

Alessandra | 5,0 su 5 stelle



Manuale per Albergatori Pro

Il linguaggio semplice rende la lettura alla portata e comprensione di tutti, pur essendo un libro "tecnico".

Ogni capitolo pone punti di riflessione.

Michaela Lechner

Step-by-Step per diventare Albergatore Pro

1. leggere il primo libro di Gian Marco Montanari;
2. rivedere gli appunti del corso #albergatorepro2018, esperienza entusiasmante e stimolante;
3. disegnare una mappa concettuale con le cose da fare;
4. passare la domenica con la famiglia ricordando l'intervento di Mirco Gasparotto;
5. e poi... vi lascio immaginare!!!

Grazie di cuore ed a presto!

Salvatore Menale

Il libro di Gian Marco è un libro da leggere assolutamente.

Bisogna solo ricordarsi di non riporlo mai nel cassetto: deve essere sempre presente sulla scrivania di chi mastica pane ed hospitality. L'autore, attraverso un linguaggio scorrevole e senza piglio accademico, riesce, anche grazie all'enunciazione di diversi casi reali, ad indicare strategie di marketing assolutamente attuali, coniugando la sostanza dei concetti alla leggerezza della lettura.

Si nota con piacere che l'autore, al di là dell'indubbia competenza, ci mette davvero tanta passione per quello che fa e riesce non solo a comunicare in modo chiaro, ma anche in maniera estremamente efficace. Iper consigliato!



Giorgia Formica

"Cavolo, Gian Marco! Il libro è fantasmagorico!!!

Ti dico la verità: finora non avevo avuto un grande slancio e una gran voglia di leggerlo perché seguendoti dai tuoi albori ho pensato di conoscere più o meno tutti i tuoi diktat, e quindi ero convinta di annoiarmi nella lettura.

Niente di più lontano dalla verità!!!

L'ho aperto ieri sera nell'intento di dare un'occhiata alla prefazione:

Ho letto fino a pagina 102 senza battere ciglio! . . .

E ho dovuto violentarmi per chiuderlo, se volevo dormire almeno 3 ore prima della sveglia!

Ancora una volta mi hai sbalordita.

Troppo vincente la scelta di un linguaggio così colloquiale.

Ho preso 2 pagine di appunti/spunti e non sono arrivata neanche a metà!"

Rocco | 5,0 su 5 stelle



Per chi cerca nuove ispirazioni

E' innanzitutto scritto in modo semplice e CHIARO. Lo sto rileggendo più volte perché ad ogni nuova lettura ti apre la mente a nuovi stimoli e idee. Grande Gian Marco, il tuo libro mi ha acceso altre lampadine e fatto cambiare molti modi di pensare (errati)....
NON VEDO L'ORA DI LEGGERE UN TUO PROSSIMO LIBRO. FELICE E ORGOGLIOSO DI ESSERE ANCHE IO UN ALBERGATORE PRO!!!!
Le idee sono proprio nel MUCCHIO DI MATTONI...
basta cercare.

Diego Marino | 5,0 su 5 stelle



Il Piccolo Principe degli Albergatori

Ho finito di leggere questo libro in una settimana e domani ricomincerò a rileggerlo. . . non perché non lo abbia capito, anzi. . . finalmente ho trovato un libro pratico ed efficace che senza giri di parole ti stimola e ti sprona a migliorare sempre anche in un periodo dove l'oscurità ha avvolto il settore turistico. . . Mi sono sempre definito una persona pratica e questo libro, a differenza di molti altri corsi o libri settoriali - che ho mollato a neanche metà lettura - mi ha illuminato facendomi capire di essere stato fino ad oggi sulla strada giusta, di insistere sulle proprie intuizioni se dovute all'esperienza, e di non smettere mai di migliorarsi perché nel turismo vince chi è un passo avanti e chi ha la forza di rialzarsi che solo la passione può darti. . . di strada per migliorarmi ne ho ancora molta. . .

Volevo regalare una frase breve che mi ha attraversato il cervello appena ho chiuso il libro e che ogni Albergatore o proprietario di strutture ricettive dovrebbe mettersi in testa e scrivere in ogni ufficio per stimolare lo STAFF: "NON DOBBIAMO ESSERE LA SCELTA. . . DOBBIAMO ESSERE IL MOTIVO. . ." Grazie Gian Marco Montanari per aver scritto questo libro. . .



Sandro Florenzo Hotel terme Oriente Ulivi – Ischia

Quando mi hanno regalato “L’hotel è un Mucchio di Mattoni” ho pensato che no, un altro manuale di marketing e revenue management non l’avrei letto. Vista però la faccia simpatica dell’autore in copertina ho provato a fare il “sacrificio” di leggerlo. Con sorpresa ho scoperto che non era né pesante né difficile, ma si leggeva come uno dei più avvincenti romanzi e con grande facilità. Così brand, marketing, copywriting, target, revenue management mi sono apparsi finalmente concetti chiarissimi e di grande facilità per applicarli. Veramente un manuale interessantissimo che consiglio a chiunque, soprattutto a chi fa l'albergatore.

Sara Mangano – Hotel City – Rimini

“Ciao Gian Marco! Ho appena finito di leggere il tuo libro (che mi ha portato il mio titolare come souvenir dal corso a cui io parteciperò il prossimo anno). L’ho letteralmente divorato! Adesso è pieno di “orecchie” che segnano le pagine dove ho letto informazioni/intuizioni che vorrei attuare nella struttura nel quale lavoro. L’ho trovato molto stimolante! L’altra notte dopo aver letto le prime 185 pagine tutte d’un fiato ho iniziato ad avere un sacco di idee che spero di poter attuare. Mi si è aperta una porta sul mondo del marketing che difficilmente riuscirò a richiudere. . .”



Emanuele - Hotel Nettuno

Libro già acquistato a ottobre 2019 👍
Letto e sottolineato gli aspetti più interessanti !

è l'unico libro che da quando l'ho acquistato,
non l'ho ancora tolto dal comodino accanto al letto 😊

Grazie Gian Marco e grazie a tutti i ragazzi che collaborano con te !
siete una potenza 😊



Hotel La Perla del Capo

Gentili signori,
giorni fa ho acquistato il Libro " L' Hotel è un mucchio di mattoni". Già dalla presentazione ed introduzione ho intuito la validità di questo libro che ho divorato in due giorni perché mi affascinava il metodo usato per comunicare. Adesso lo rileggerò con molta attenzione capitolo per capitolo.

Andrea B.

Buongiorno Gian Marco,
ho acquistato e letto il tuo libro "il tuo hotel è un mucchio di mattoni (senza Albergatore Pro)" in tre giorni. La mia recensione ?
Un eccellente ed efficace "strumento" di lavoro a disposizione di chi è del settore (ma è attento al cambiamento) e di chi ambisce ad entrarvi dalla "porta principale".

Monica M.

Felice di averti conosciuto un paio di mesi fa con la lettura del tuo libro !
Ora ho voglia di capire tante cose in più.
Mi sono ritrovata molto nella tua storia, perché anch' io figlia di albergatori da 45 anni, e dietro la reception nel box 😊

Un caro saluto
Monica
Inviato da iPhone

Consulenze

Un percorso uno a uno con il tuo consulente che ti aiuterà a (ri)lanciare l'hotel.

Un consulente sarà al tuo fianco con due appuntamenti mensili per aiutarti in modo pratico ad applicare i 3 pilastri del Metodo Albergatore Pro: marketing strategico, marketing operativo e revenue management.

Sarà un periodo impegnativo, pieno di cambiamenti, ma è la strada verso la libertà per avere il controllo della tua struttura senza esserne schiavo. . . e guadagnando quello che meriti.





Enrico Zuffellato

Borgo Lanciano (Castelraimondo MC)

Fare destinazione

"In un anno di applicazione del metodo Albergatore Pro abbiamo creato da zero un nuovo piano marketing, rifatto il sito, dinamicizzato le tariffe, migliorato il breakfast e le procedure di vendita

La nostra struttura è a Castelraimondo. Abbiamo aumentato il fatturato di 276.000€ e l'occupazione del 7%."

Manuela Fosson ed Eloise Bechaz
Relais des Glaciers (Champoluc AO)

Chiudere il Ristorante e spaccare

"Con Albergatore Pro abbiamo reimpostato il posizionamento e il nostro hotel è completamente cambiato.

Nei primi 3 mesi di consulenza abbiamo fatturato 230.000 € in più rispetto all'anno precedente! Ma non è tutto: siamo cambiate in meglio anche noi."

Fabio Siuni

Canado Club (Donoratico LI)

Incremento milionario

"Negli ultimi 3 anni ho applicato il metodo Albergatore Pro e ottenuto un incremento di 1.287.000 €, passando da 4,2 milioni a 5,5 milioni di fatturato. Nel 2019 abbiamo ottenuto un incremento del fatturato dell'11%, in controtendenza con l'andamento negativo della destinazione Costa degli Etruschi del -18%."

Masterclass

La fusione tra formazione in aula e consulenze mirate per acquisire tutte le competenze e godere di un supporto costante, lavorando fianco a fianco per far crescere la tua struttura.

L'arma segreta del tuo hotel sei tu: la prima cosa che serve per farlo crescere è investire su te stesso, su una formazione mirata, di settore, pratica, tenuta da chi sa cosa significa gestire un albergo, e quali sacrifici comporta.





Barbara Gori

Assolutamente da consigliare soprattutto la Masterclass.

Questa la mia esperienza: Gennaio 2020 mai momento migliore poteva esserci per partecipare alla prima Masterclass di Albergatore pro. La mia risposta alla domanda di Gianmarco, "Perché sei qui?" fu, "Per mettere ordine nel mio disordine", e non era ANCORA SUCCESSO NULLA. Uscire da un anno come quello che abbiamo vissuto con risultato pieno rispetto a quell'obiettivo mi rende GRATA e PIENAMENTE SODDISFATTA. Vedere come Daniele e Gian Marco (prima di noi e insieme a noi) hanno tenuto il timone, navigando in acque ogni giorno più agitate e ritrovando sempre la rotta, mi ha trasmesso serenità e metodo. La masterclass mi ha regalato la consapevolezza che con tanto LAVORO - anche se è difficile crederci, ad ogni lezione scoprirai che c'è ancora più lavoro da fare - si esce vincitori. Se non della pandemia, da sé stessi!

Chiara Scolpati

"Il tuo libro è preziosissimo, ogni volta che ho un dubbio lo apro e c'è la risposta."

Francesco Nacci

STUDIARE, STUDIARE, STUDIARE. . . anche se hai 50 anni e 30 di esperienza

A novembre 2019 decisi dopo alcuni anni, durante i quali ho partecipato all'evento annuale, di iscrivermi alla Masterclass di Albergatore Pro. Si prospettava un percorso formativo intenso e impegnativo. Durata 12 mesi. Si parte a Gennaio 2020, dopo 3 mesi pandemia, portami via. . . e come per tutti, difficoltà nel lavoro, difficoltà nel poter seguire le lezioni online, chiusura per 4 mesi... poteva sembrare un disastro, ma l'anno era cominciato molto bene, perfino benissimo direi se un incremento del fatturato pari a +30% a dicembre 2019, un +84% a gennaio 2020 e un +56% a febbraio 2020 possono così definirsi. La sicurezza aumentata nelle mie capacità di "guidare" la macchina, di tenere sotto controllo i numeri, di poter affrontare il mercato con nuove proposte e strumenti di

marketing vincenti e più adeguati, mi hanno dato il coraggio di riaprire, nonostante tanti colleghi preferissero restare chiusi o temporeggiare.

Il tutto, capirete bene, tra mille incertezze, per poi assistere e poter gestire ad una esplosione vera e propria di domanda dopo. . . Per chi come me vive e fa turismo da 30 anni, un bel ritorno agli anni 2000/2005 con numeri impressionanti. Questa valanga di richieste, in gran parte generata dalla gran voglia di libertà degli italiani, per giunta "imprigionati" nei confini nazionali, era dovuta proprio da quei nuovi sistemi che abbiamo implementato in hotel come il CRM collegato al sito internet, campagne di marketing, le landing page per ogni offerta scritte in copy, l'uso massivo dei social, il solito Google Ads ma stavolta rivisto e rafforzato, mailing appropriato anch'esso potenziato,



revenue millimetrico, e tanto altro ovviamente... Tale mole enorme di richieste era sì un'occasione incredibile, ma anche un serio problema gestionale con telefoni, mail, WhatsApp, Messenger letteralmente in tilt e sovraccarichi, al pari delle nostre energie e pazienza messe sotto stress. Di certo una prova di resistenza che ci avrebbe visto sì vincenti, ma non efficaci come siamo stati. Infatti, senza gli strumenti e le conoscenze acquisite e migliorate nei mesi precedenti, sarebbe senz'altro finita con la perdita di tantissime prenotazioni. Inoltre, non avremmo gestito al meglio ogni singola richiesta con l'ottimizzazione delle tariffe e delle offerte proposte ai singoli target.

Avremmo insomma lasciato sul tavolo un sacco di prenotazioni, cioè di Euro... e invece l'Annus Horribilis si è trasformato a fine stagione come il "migliore" di

sempre – anche se guardiamo indietro fino a 10 anni fa – con incrementi percentuali a doppia cifra per ogni mese di apertura, i 3 mesi pre-covid già in fortissima crescita, ed il picco in estate di +39% con media di +20% su base annuale nei mesi di apertura... ma come ogni manager ben sa, non basta fatturare di più, bisogna soprattutto "quagliare" (tradotto, quadrare per i non terroni come me) e quindi controllare quali e quanti margini reali rimangono in cassa a fine mese, trimestre, anno.

Anche in questo caso, le nuove competenze, le informazioni acquisite, i confronti continui nelle varie sessioni del percorso mi hanno aiutato a migliorare ancora di più la gestione dei numeri aziendali, a leggere meglio i bilanci ed il conto economico e a saper dare un significato di Marketing più definito anche ai numeri, anche a quelli prima considerati

trascurabili. Consigli preziosi da parte di tanti professionisti come Gian Marco Montanari, Alex Gasperoni, Daniele Sarti... e tutti gli esperti che ruotano attorno al mondo di Albergatore Pro, in particolare Cristiana Bonacini che con pazienza mi ha supportato e sopportato. Ve lo consiglio di cuore il percorso della Masterclass, sia che abbiate 20 anni che 60: serve a chiunque voglia MIGLIO-

RARE sé stesso e il rapporto con il proprio lavoro e padroneggiare al meglio e con una marcia in più la propria "macchina alberghiera". Vi troverete a "scendere in pista" con un vero e proprio "boost" per il vostro albergo. Come ricorda il boss Gian Marco Montanari, "È l'albergatore che fa l'albergo, e non il contrario..."

Romina Gardelli

È stato un anno impegnativo sotto moltissimi punti di vista dove l'incertezza e la preoccupazione non sono mancate, ma anche l'anno della consapevolezza. Questo grazie a Giorgia, Gian Matteo e Gian Marco che con la loro presenza e professionalità mi hanno dato speranza, aiutandomi a trovare strategie possibili per mantenere saldo il timone della nave e vedere nuovi porti da esplorare all'orizzonte. Albergatore Pro è un modo di essere. #staypro



Fabrizio Carfora

Terminata la prima edizione della masterclass con molta soddisfazione per i risultati raggiunti. La cosa che dà più entusiasmo è poter mettere subito in pratica gli argomenti sviluppati in aula e misurare concretamente i risultati ottenuti. Il plus è l'atmosfera di condivisione e amicizia con tutti i partecipanti. Gestendo un villaggio turistico, ho apprezzato tutti i moduli: dal piano editoriale, al revenue e alla ricerca del personale.

Importante sarebbe aggiungerne uno sul food and beverage.

È stato un anno impegnativo, ma i risultati concreti si sono visti. Un sentito grazie ai miei consulenti Giorgia Formica e Gian Matteo Gavelli. Complimenti.

FATTURATO € iva inclusa 2018/2019/2020

30,22%

agosto



È un agosto abbastanza PRO??



1



Grazie ragazzi...

A chi dovesse dire che il corso costa troppo, che la master class è impegnativa e cara... date pure il mio numero



1

Marzia Tach

Ieri, si è concluso il mio anno di Masterclass con Albergatore Pro.

È stato molto bello dividere la classe con gli "allievi" entranti della Masterclass 2021: un po' come passarsi il testimone e condividere opinioni, dubbi e soluzioni!

Ho deciso di frequentare la masterclass nel suo primo anno perché, anche se alcuni meccanismi probabilmente con il tempo e le prossime edizioni verranno perfezionati (l'organizzazione già adesso è sempre perfetta!), ero felice di incominciare un percorso tra i primi e con un senso di maggior intimità.

Oggi, che siamo alla fine di quest'anno, ringrazio di aver preso questa decisione perché la Masterclass e la consulenza di Albergatore Pro per me sono stati un vero salvagente in questo "particolare" 2020.

Oltre alle strategie di marketing, di revenue e di controllo di gestione, mi hanno aiutata ed affiancata

per affrontare con più serenità la nostra stagione estiva 2020 (hotel stagionale di mare).

Fondamentale è che tutto ciò che viene insegnato è rapportato e finalizzato al mondo degli alberghi/ospitalità. Chi lo vive quotidianamente sa quante competenze sono sempre più necessarie.

Ringrazio prima di tutto e soprattutto Super Cristiana, che non so come riesce a trovare il tempo di arrivare dappertutto e di farlo sempre con il sorriso e la massima disponibilità. Ti eleggo mia consulente a vita!

Grazie a Daniele Sarti, che opera nell'ombra, sempre disponibile e puntuale. Le sue pillole di tecnologia ci ricordano quanto sia importante farsi accompagnare dall'innovazione e non esserne spaventati.

Grazie a Gian Marco Montanari che ha una marcia in più e competenze incredibili nel nostro settore. Ancora non ho capito come fai?!

Grazie a tutti i docenti che ci han-



no illuminato questo anno.
Un abbraccio vero ai miei compagni di corso. Spero che arrivi finalmente l'occasione per rivederci tutti in carne e ossa. . . senza

schermi, computer, avatar ecc.
Un po' di tristezza ieri nel salutarci così davanti a un computer...
A presto

Marco Nemorini

Sono uno dei fortunati!!!

Già, proprio così, lo scorso anno sono stato uno dei partecipanti alla prima MASTER CLASS di Albergatore Pro!!!
Un percorso di formazione entusiasmante, con contenuti di altissimo livello ed un'ottima consulenza per applicare ciò che abbiamo studiato. Senza Albergatore Pro, Gian Matteo Gavelli, ed il loro supporto, non avrei mai potuto affrontare il difficilissimo 2020 e, grazie a loro, l'ho fatto nel modo migliore, raggiungendo risultati al di sopra delle aspettative.
Un grande GRUPPO per albergatori PRO!!!

Bosi Diego

Ciao, sono Bosi Diego di Hospital Residence. Ho una catena di case vacanze a Monza. Principalmente ci occupiamo di turismo sanitario.

Conosco Albergatore Pro dagli inizi. Ho partecipato alla seconda edizione e da lì ho continuato a seguirli. Appena si è concretizzata la possibilità di fare una Masterclass ci siamo iscritti, nel 2020. Il primo anno è stato di supporto vitale per sopravvivere perché con la nostra attività principale, convertita completamente al reparto Covid, tutta la nostra clientela è sparita. Grazie alla Masterclass ci siamo un attimo rimessi in carreggiata molto velocemente, controllato il bilancio e le spese, tagliato quello che c'era da tagliare. Abbiamo confermato la Masterclass anche per il 2021, sono iniziati ad arrivare i primi risultati.

Il 2019 è stato comunque un anno record. Da luglio 2021 (tutti i mesi) la produzione, il fatturato, tutti gli indicatori sono tutti aumentati rispetto al 2019 e questo sicuramente è dovuto alla formazione, a Cristiana e a tutto lo staff di Albergatore Pro.

Mi sento migliorato sicuramente, al di là della di quello che ho appreso in questi anni come imprenditore, anche come persona. Prima ero molto meno fiducioso in me stesso, anche per il discorso del passaggio generazionale. E' quasi tutto in mano mia al 95% e questo per me è un grande successo.



Elena

Sono Elena arrivo da Stresa, Lago Maggiore. Gestiamo una struttura ricettiva tre stelle e un piccolo bed and breakfast a Domodossola in centro storico.

Siamo in consulenza con Albergatore Pro da circa un annetto, 10 mesi per l'esattezza, e abbiamo deciso di continuare questa esperienza con loro perché è stata un'esperienza molto formativa sia a livello personale, che imprenditoriale.

In questo anno in consulenza con i ragazzi di albergatore pro, abbiamo impostato da zero tutto quello che è la parte marketing, cosa per noi fondamentale che però fino all'anno scorso non abbiamo mai fatto. Io personalmente sono cresciuta nell'imparare a gestire i miei collaboratori, perché questo percorso l'ho fatto con una ragazza che è entrata in team quest'anno, proprio quando abbiamo cominciato la consulenza con Albergatore Pro.

Kenda Novello

Sono Kenda Novello, titolare dell'Hotel Palazzo Novello a Montichiari, in provincia di Brescia.

Sono in consulenza con Albergatore Pro dal 2020. Ritengo di aver avuto diversi benefici da questa collaborazione. Ovviamente c'è un aspetto dal punto di vista economico e di fatturato che però è un po' la base dal mio punto di vista perché sicuramente tra le cose più importanti ci sono anche molte cose immateriali. In particolare il fatto di avere una avuta una determinata prospettiva e preparazione mi ha permesso di avere più tempo per me, per la famiglia e mi ha permesso anche di poter avere più fiducia nelle mie scelte, facendole con maggior sicurezza e con più capacità di analizzare i risultati che ne ho tratto. Oltre alla parte diciamo "concreta" di risultato che c'è stata, soprattutto quest'anno, dove ho visto una grossa differenza, la parte immateriale per me è stata importantissima e fondamentale.



Marcella Tamponi

Ciao, sono Marcella Tamponi, e insieme a Massimo Stroppagheti rappresentiamo l'Hotel La Contessa a Santa Teresa Gallura, complesso costituito da suite ed appartamenti.

Abbiamo iniziato questa esperienza per la prima volta nel 2017 con uno streaming, per poi passare a frequentare quello che era una vera Masterclass nel 2019 e ancora oggi siamo in consulenza perché tutte le nozioni forniteci ci hanno permesso naturalmente di posizionare la nostra struttura dove più si addice.

Mi sento migliorata come persona e come imprenditrice anche a livello umano perché grazie ad Albergatore Pro troviamo proprio un rapporto di condivisione, non di divisione, che in questo settore mancava. Quindi io ringrazio veramente tanto albergatore pro per quello che mi sta dando e ci sta dando.

Consulenza top!

Andrea

Ho fatto un anno di consulenza con Albergatore Pro, è stata un'esperienza full immersion, formativa e gratificante. La mia consulente mi ha seguito passo a passo in ogni scelta. E' stato un grande momento di crescita professionale.

Fabrizio Canfora

Ciao Buongiorno, mi chiamo Fabrizio Carfora e gestisco, assieme a mia sorella Vanessa, un villaggio turistico a Marina di Ascea, nel Cilento. Sono in consulenza con Albergatore Pro da un anno.

Ho partecipato a due/tre edizioni. Mi sento migliorato come imprenditore perché mi ha aiutato molto a seguire un metodo che avevamo un po' dentro, però avere un confronto e mettersi in discussione, testare sul campo e verificare i risultati ci ha aiutato molto a migliorare il nostro lavoro e anche la nostra qualità del lavoro, che è una cosa fondamentale.



Annarita e Daniele

Salve a tutti, siamo Annarita e mio marito Daniele. Gestiamo l'Hotel dei Platani e l'Hotel Hollywood a Rimini.

Abbiamo deciso di partecipare alla Masterclass, poi adesso è da un anno che siamo in consulenza. Ci troviamo molto bene. Sicuramente abbiamo fatto un grande salto di qualità, sia coi numeri, ma anche a livello professionale e personale. Sono più sicura, sia nell'approcciarmi con lo staff e con tutti i collaboratori, ma anche nell'analizzare i numeri e a livello di marketing. Sicuramente mi si è schiarito un po' il panorama. Questo, logicamente, anche a livello personale perché, sentendomi più sicura, mi approccio sia con i clienti che con i collaboratori in un modo diverso.

Anthea Gian Preti

Ciao io mi chiamo Anthea Gian Preti e insieme alla mia famiglia gestiamo il Residence Mare Pineta Casalborgorsetti, in provincia di Ravenna e il Camping Classe a Lido di Dante, sempre a Ravenna.

Questo è il secondo anno che partecipiamo alle Masterclass di Albergatore Pro. Abbiamo già riconfermato la consulenza per tutto il 2023. Inizialmente abbiamo scelto di partecipare ad Albergatore Pro un po' per curiosità, un po' perché, essendoci all'interno delle nostre aziende un cambio generazionale, avevamo piacere di ottenere informazioni, avere più conoscenze e perché no, anche un aiuto da parte di professionisti per capire come e quale fosse il modo migliore per effettuare questo cambio generazionale e inserirci

in maniera non aggressiva con le nostre idee (intendo le mie e quelle dei miei fratelli) all'interno dell'azienda.

Abbiamo cominciato questa consulenza con una sola delle nostre strutture. Quest'anno abbiamo pensato di estenderla anche alla seconda e quindi di perfezionare al meglio le conoscenze che abbiamo già acquisito fino ad oggi e poter imparare di più quello che ci viene offerto anche dalle Masterclass del prossimo anno.

A seguito dei diversi moduli delle Masterclass, per quanto mi riguarda, dato che mi occupo comunque di amministrazione, di marketing delle aziende, io chiaramente mi sono appassionata maggiormente. Mi hanno aperto gli occhi. Mi hanno aperto gli occhi perché mi ero resa conto



effettivamente che comunque stavo capendo qual era l'obiettivo che volevo raggiungere, ma in sostanza ero limitata, ero frenata, da quelli che erano i consulenti e la Web Agency che avevo scelto sino a quel momento. Grazie ad Albergatore Pro, senza il quale non avrei fatto questo cambiamento, abbiamo effettuato delle decisioni in sostanza "drastiche" perché abbiamo licenziato consulenti, abbiamo cambiato Web Agency. Abbiamo quindi effettuato un vero e proprio cambiamento all'interno dell'azienda che però, col senno di poi, ad oggi, rivedendo la stagione appena passata, abbiamo fatto bene e mi chiedo il perché non lo abbiamo fatto prima e mi chiedo il perché non abbiamo partecipato prima ad Albergatore Pro.

Silvia

Mi chiamo Silvia, ho una struttura a Varenna di 11 camere sul Lago di Como e da una settimana ho acquistato un'altra struttura a 100 m sempre e comunque a Varenna di 11 camere.

E' la prima volta che faccio questo lavoro. Arrivo da una famiglia di ristoratori che hanno da quarant'anni attività di ristorante ed è da un anno che, invece, mi sono imbattuta in questa nuova avventura.

Ho fatto il corso l'anno scorso e poi mi sono iscritta alla Masterclass. Con l'aiuto di Cristiana quest'anno siamo riusciti ad ottenere dei risultati che non pensavamo di ottenere su uno storico di fatturati dei vecchi gestori e quindi quest'anno abbiamo deciso

di rinnovare la Masterclass e far crescere quello che comunque abbiamo fatto l'anno scorso anche nel secondo albergo che abbiamo preso. Quindi un totale di 22 camere sul lago di Como.

Io arrivo da un cambio generazionale dove c'è un modo di vedere le cose ancora molto patriarcale e molto vecchio, molto antico. Questa Masterclass mi ha fatto capire che ci sono nuovi modi per vedere le cose e che sicuramente la formazione è il punto di partenza per poter migliorare, crescere e quindi aumentare anche i fatturati per riuscire ad avere un buon futuro e garantire un futuro ai miei figli. Quello che mi ha sbloccato è la questione del marketing, quindi fare tutta la parte di strategia di marketing. La cosa che mi è



rimasta più in testa è che c'è un modo diverso di fare l'albergo e che quindi non esistono più le tariffe a prezzi fissi. Ci sono delle occasioni in cui noi abbiamo osato con Cristiana e abbiamo avuto dei risultati che comunque non ci aspettavamo e questa è una delle cose che mi ha convinto che sia la strada giusta da poter da poter seguire.

Consiglierei Albergatore Pro prima di tutto perchè ti senti in famiglia, nel senso che noi chiamiamo e ci consultiamo con Cristiana in qualsiasi occasione e su qualsiasi tema, quindi ci sentiamo tutelati, e soprattutto crediamo molto in un team di persone giovani che vogliono cambiare il modo di fare gli imprenditori, che è quello che comunque in realtà voglio fare

io, dimostrando anche alla mia famiglia che lo stile antico non funziona più.. E che si può essere giovani e comunque dei buoni imprenditori lo stesso.

Sergio Castella

Ciao sono Sergio Castella, titolare dell'Hotel D120 a Olgiate Olona, provincia di Varese, e dell'Hotel Delle Fiere, a Mozzate, in provincia di Como.

È stato molto semplice iscriversi alla Masterclass di Albergatore Pro perché li ho conosciuti esattamente a marzo 2020 grazie ad una diretta dove ero totalmente disperato e con entrambi gli alberghi chiusi. Ho visto la diretta con Gian Marco e Alex Gasperoni, dove hanno dato dei consigli molto utili in un momento di disperazione totale.

Sono in masterclass da due anni. Ho coinvolto anche tutto il mio staff, la capo ricevimento e la vice direttrice dei miei alberghi. Per quanto mi riguarda, ho già una mente aperta al cambiamento. Secondo me la formazione è la cosa più importante in assoluto nel lavoro e con Albergatore Pro ho scoperto nuovi concetti, un nuovo modo di approcciare determinate questioni che a prima vista sembravano molto difficili e che in realtà, con il metodo di Albergatore Pro, diventano molto più semplici.

Iscriversi ad Albergatore Pro secondo me è una scelta abbastanza naturale per un albergatore perché mette al centro le persone: molti di noi sanno esattamente quello che dovrebbero fare, però molto spesso non lo fanno. Con le Masterclass si ha a che fare con delle persone che sanno di cosa si tratta e riescono ad aiutarti a mettere in pratica quello che c'è da fare.



Gaia

Ciao, sono Gaia. Ho un albergo a Castello d'Argile. Il nome è Castello d'Argile Hotel, 3 stelle, in provincia di Bologna, 13 camere.

Sono la proprietaria della struttura e mi occupo di tutta la gestione. Ho scelto di iscrivermi nuovamente alla Masterclass (perché inizierò il secondo anno) poiché l'anno scorso avevo bisogno di avere una svolta. Sono molto giovane, ho 28 anni, avevo bisogno di una guida e soprattutto era la mia ultima chance, una scommessa che quest'anno posso dire di avere vinto. Si chiude sicuramente un bellissimo anno. Sono molto cresciuta e la mia consulente Giorgia è stata un faro per me perché io, nel mio piccolo, non ho mai avuto una guida e nessuno che mi insegnasse cosa dovevo fare e se facevo bene soprattutto. Ho una famiglia che negli alberghi non c'è mai stata: supporto al 100% a livello monetario, ma diciamo che il supporto morale, e soprattutto di insegnamento, non c'è mai sta-

to. Sono cresciuta tanto a livello di responsabilità e soprattutto a livello di crescita personale, nel senso che sì, l'albergo è la mia vita, ma sono riuscita quest'anno a dividere le cose.

Devo fare ancora molto perché ovviamente la struttura è piccola e son da sola, però diciamo che ho fatto grandi progressi. A me viene trasmessa un'emozione unica, nel senso che hai la forza, la forza di andare avanti e mantenere sempre il solito obiettivo senza mai cedere. Nel senso che il lavoro è molto faticoso, basta pochissimo per cadere e io l'ho vissuto sulla mia pelle. Ho avuto tanti momenti vuoti, tanti momenti neri e grazie comunque a questo spirito che si respira in tutte le Masterclass e nell'evento in generale passa una forza che è fantastica. Ti devi impegnare, non puoi dire "ok, mi iscrivo e poi le cose vengono da se". No, assolutamente. Devi farti un bel mazzo, studiare tanto per crescere in tutti gli aspetti.

Un aiuto e un confronto settimanale indispensabile

Fabrizio Carfora

La mia è stata un'esperienza cominciata per pura curiosità alla convention annuale 5 anni fa. E' proseguita partecipando con altri dello staff alla Masterclass.

A noi è servita per acquisire uno standard professionale e migliorare le nostre procedure.

Essere accompagnati da professionisti nel nostro lavoro ti dà una consapevolezza e una fiducia incredibile.

Siamo felici per gli ottimi risultati ottenuti.

Imparare a essere professionisti

Michelangelo

Abbiamo conosciuto per caso Albergatore Pro durante la pandemia, quando abbiamo provato a mettere a frutto il tempo libero informandoci e studiando.

Ci siamo affidati alla loro consulenza nel 2022 e abbiamo rinnovato anche nel 2023 perché, con un supporto costante del nostro "coach", stiamo imparando a mettere in pratica un metodo di lavoro, che prima era lasciato alla sensazione e al caso.

Riteniamo, infatti, che il mondo dei piccoli imprenditori turistici italiani e della riviera romagnola sconti ancora lo svantaggio di essere un mestiere ereditario o self-made, che non vive di procedure scientifiche ma di sensazioni e capacità personali.

Imparando a misurare la propria attività in base a parametri oggettivi ci ha insegnato a lavorare in maniera diversa, più professionale e misurata.

Consigliamo a tutti i colleghi un percorso come questo.



Vittorio Poncia

Sono Vittorio Poncia. Sono titolare della PM Hotel. Gestiamo alberghi sia in Riviera Romagnola che in montagna.

Mi sono iscritto ad Albergatore Pro fondamentalmente all'inizio dal gruppo Facebook perché avevo bisogno di avere delle conoscenze in più e dei contatti in più al di fuori della mia cerchia e alla Masterclass per approfondire tutti quei discorsi che erano ancora un po' oscuri per noi e soprattutto per avere un punto di riferimento che è stato Cristiana, la nostra consulente, che ci ha seguito ogni giorno, in qualsiasi cosa. E' stata la cosa migliore dell'anno.

Siamo in Masterclass da un anno, abbiamo già rinnovato anche per il prossimo.

Cose principali: l'appoggio di Cristiana, che per la consulenza è stato fondamentale, e poi, durante i due giorni di lezioni, anche il confronto con tutti gli altri colleghi. Abbiamo fatto amicizie un po' in tutta Italia e sono un valore veramente aggiunto.

Consiglierei la Masterclass a tutti perché sicuramente si riesce ad avere una lettura diversa di tutto quello che si è fatto fino a ieri, oltre ad avere delle competenze molto più specifiche in ogni ambito dell'albergo per arricchire le proprie conoscenze avendo anche punti di vista differenti perché l'Italia cambia molto da una zona all'altra e non ce ne si rende veramente conto fin quando non ci si confronta.

Elisa Bonaccorsi

Sono Elisa Bonaccorsi, vengo da Bormio, l'hotel che gestisco è l'Hotel Funivia. Camere 36.

Ho voluto partecipare alla Masterclass perché ho partecipato al Corso di novembre di Albergatore Pro. Mi è piaciuto tantissimo. Voglio crescere, voglio diventare un albergatore pro.

Vedo che questo corso mi dà molte possibilità per crescere. Fino ad ora mi sono concentrata maggiormente sulla parte web. Mi sto concentrando anche sulla parte prezzi, quindi sul revenue.

Ho lasciato un pochetto da parte la questione ristorante, perché non sono io a gestirlo in prima persona, quindi la trovo un pochino più difficile da affrontare.

Da quando è cominciata la Masterclass mi sento di avere più competenze, un po' a 360°. Mi sento più capace di dire alla mia Web Agency cosa mi piacerebbe che facessero, invece prima dicevo "voglio rifare il sito, voglio fare una campagna" e loro la facevano. Io non avevo controllo, non potevo controllare quello che facevano. Adesso mi sento un pochino più competente. Mi sento di poter dire la mia. Lo consiglieri a tutti. A tutti gli albergatori d'Italia perché ti fa crescere, perché soprattutto chi viene da una generazione di albergatori, quindi figlio di albergatore, almeno questo è quello che è successo a me, affronta. Ho sempre affrontato il mio lavoro per esperienza di mio papà e mia, non su delle capacità invece che si possono acquisire.



Nicoletta

Sono Nicoletta del Camping Village Lake Placid di Silvi Marina, in provincia di Teramo, in Abruzzo. Abbiamo una piccola realtà familiare di 47 camere.

Ho voluto partecipare alla Masterclass perché, in pieno passaggio generazionale, ci siamo resi conto che il passaggio di mano e il vecchio modo di gestire la nostra attività non era più al passo con i tempi e quindi dare una sferzata e una rinnovata alla gestione della struttura. Da quando abbiamo cominciato a frequentare la Masterclass siamo riusciti ad avere un quadro più chiaro di quelli che erano i numeri della nostra attività e quindi abbiamo cominciato a fare controllo di gestione per quanto riguarda l'occupazione, la possibilità della gestione della tariffa e le miglitorie a livello contabile per il controllo della gestione anche sotto il punto di vista economico. E' diventato più limpido il quadro di quello che erano i nostri numeri. Ci aiutato innanzitutto ad aprire il cofano, come dice Alex, e guardare in faccia ai nostri problemi. Essendo passati da una gestione fatta alla vecchia maniera ad una gestione un po' più innovativa, siamo riusciti a fare il punto della situazione e adesso piano piano riusciamo ad avere la bussola e capire fin dove potremmo spingerci e dove anche dovremmo tagliare i rami secchi ai quali siamo magari emotivamente affezionati, ma non sono redditizi da un punto di vista economico e finanziario.

Consiglio la Masterclass di Alberatore Pro perché è un modo per avere anche un occhio esterno sulla propria attività e quindi avere, come dire, un faro e un compagno di viaggio che ti accompagna nella gestione del tuo lavoro.

Elisa Bonaccorsi

Mi chiamo Vanessa Chiesa e gestisco un camping a Finale Ligure che ha 60 piazzole ed è verticalizzato alla mountain bike.

Sono stata convinta e decisa a fare il percorso della Masterclass perché so che Daniele e Gian Marco sono dei grandi professionisti a livello nazionale quindi loro sono sicuramente per me fonte di ispirazione da cui trarre, oltre alle buone pratiche, ispirazione e anche un sacco di informazioni che altrimenti, così specializzate e qualificate, non avrei trovato in altri luoghi.

Diciamo che gli aspetti sui quali ho trovato maggiori benefici e sui quali mi sto focalizzando sono quello del controllo di gestione, 'aspetto in generale dell'organizzazione aziendale e sicuramente un focus sul food and beverage che attualmente io non sto utilizzando nello specifico perché la mia struttura adesso non ha il servizio di ristorazione, però ho intenzione di farlo nel futuro

perciò è molto utile per me adesso mettere delle basi solide per sapere come comportarmi poi quando avrò il ristorante. Sicuramente in questo percorso la parte della quale ho giovato di più è appunto l'aspetto della consapevolezza, le informazioni, l'aspetto di avere dei punti di riferimento e delle figure di riferimento da cui attingere informazioni importanti e poi potermi confrontare con altri professionisti, soprattutto dei professionisti lungimiranti che hanno a cuore la salute del loro hotel e dei loro ospiti. Secondo me è fondamentale che l'hotellerie in Italia si qualifichi e che gli albergatori, o comunque chi gestisce delle attività ricettive, conoscano come gestire sia i numeri, che la parte del marketing, che l'aspetto dell'accoglienza. Perciò la formazione è una formazione di alto livello. Sono un master e ritengo sia obbligatorio se si vuole dare qualità e alzare l'asticella della propria struttura e anche in generale dell'ospitalità italiana.



Stefano Loreti

Salve, sono Stefano Loreti, l'Hotel Oceania di Roma, 24 stanze dal 1975.

Ho deciso di partecipare alla Masterclass perché, in un momento di grandissima difficoltà, l'opportunità che mi si presentava davanti era quella di azzerare completamente il passato cercando di acquisire al massimo competenza e riproiettare la mia attività in una destinazione che ha sofferto molto per la per la pandemia ovviamente. Credo che la voglia fosse di migliorare in tanti ambiti, sinceramente. Anche se c'era una professionalità abbastanza sviluppata, anche evoluta se vogliamo, in alcuni aspetti eravamo carenti fortemente: quello finanziario che stiamo affrontando, per esempio, in questa giornata, così come la parte revenue o la parte gestione del personale.

Mi sento migliorato in ogni aspetto diciamo, ma nella tranquillità e nella capacità di poter affrontare le cose con una consapevolezza diversa e anche con una capacità di gestione decisionale più certa, tra virgolette. Lo consiglierei a tutti i colleghi che in qualche modo vogliono mettersi in discussione e affrontare con competenza quello che è il nostro mestiere.

Enrico Siani

Ciao a tutti, mi chiamo Enrico Siani, gestisco un albergo ad Amalfi, in costiera. Un quattro stelle, 28 camere con la formula camera e prima colazione.

Ho scelto di iscrivermi alla Masterclass perché durante la pandemia ho capito di aver bisogno di un modo di operare, di controllare diverso, ovvero più specifico, fatto da persone del settore, quindi competenti, che mi aiutassero a raggiungere i miei obiettivi sia con loro che obiettivi personali di cura e soddisfazione personale che non dipende a volte dall'albergo, ma da altri fattori. L'area di miglioramento che volevo più approfondire con la Masterclass è sicuramente il revenue perché, in una struttura 4 stelle ad Amalfi, è centrale riuscire a capire il prezzo giusto. Quando un posto ha una domanda molto grande, è giusto andare mirato e capire quale sia il prezzo migliore per poter vendere le camere e creare margine sia tra i mesi, che con l'anno precedente.

Ho aumentato sicuramente l'autorevolezza all'interno della struttura. Comunque sono un giovane proprietario e ho a che fare anche con persone più grandi di me che hanno molta più esperienza di me. Quindi quello lo metto al primo posto e poi sicuramente anche dal punto di vista del revenue, come stavamo dicendo prima, ho tratto numerosissimi vantaggi. Consiglierei la masterclass a qualsiasi giovane proprietario o anche a addetti del settore: FB manager, fino a capi ricevimento e, perché no, anche qualche direttore.



Andrea Antonioli

Buongiorno, mi chiamo Andrea Antonioli, sono un gestore di campeggi. Un campeggio si trova in Trentino, al lago di Levico, un campeggio si trova al lago di Arsìe e un campeggio si trova nel Chianti. Abbiamo circa, nel totale, 770 alloggi fra piazzole e bungalow.

Nel mio DNA ci sono sempre la curiosità e il continuo miglioramento. Seguendo un po' Gian Marco e i suoi ragazzi ad Alberatore Pro ho sempre visto cose molto innovative, quindi tante cose ragionate. Mi è piaciuto, volevo iscrivermi. Ero molto incuriosito dal revenue perché avevamo già fatto un percorso, però sapevo che dovevamo migliorare e quindi sicuramente quello era il focus principale. Dopo sicuramente anche l'organizzazione aziendale è una delle cose che mi piace, anche il food è stato molto interessante, oltre che l'organizzazione aziendale, il marketing,

la contabilità... Sono tutte cose che in un'azienda si maneggiano. E' importante, si è sempre in continua evoluzione, no? Perché ormai non si deve mai smettere di imparare e devo dire che sono arrivati degli spunti sempre molto interessanti. Questi erano gli argomenti principali che pensavo di poter approfondire e di seguire. La Masterclass io la consiglierai a tutti, però in particolare a persone che vogliono migliorare, che vogliono mettersi in discussione, vogliono fare un'evoluzione. Nel mio settore in particolare, che è quello dell'aria aperta, credo che abbiamo un gap da recuperare rispetto al mondo alberghiero, da cui possiamo imparare molto. Quindi, io direi tutti, cioè chi opera nel mondo del turismo trova delle risposte pratiche interessanti e che ti aiutano a tornare a casa con sempre maggiore entusiasmo ed amare sempre di più questo questo lavoro.

Maria Federica e Angela

Siamo Maria Federica ed Angela, Residence Oliveto a Mare. L'azienda è un residence di 28 appartamenti attualmente sul mare, nel Cilento, ma ci stiamo ingrandendo.

Stiamo aprendo l'albergo e lì ci saranno altre 25 camere con servizio di ristorazione e servizio di colazione. Abbiamo deciso di partecipare alla Masterclass per cominciare a gestire la struttura in maniera professionale, meno spinti dal buon senso e più orientati ad un risultato che fosse frutto di uno studio analitico di lungo periodo. L'aspetto sul quale ci siamo concentrate maggiormente è stato il pricing, quindi la definizione anche con un approccio revenue. Abbiamo abbandonato completamente i listini statici, che per noi erano la regola, e in questi tre anni abbiamo apportato cambiamenti prima di tutto di questo tipo. Quest'anno, proprio in virtù della nuova apertura, l'obiettivo è quello di conoscere anche il controllo di gestione per quel che riguarda il Food and Beverage per poter completare e chiudere il cerchio. Ci sentiamo migliorate in tutto. Sono migliorati i risultati, quindi carta alla mano, nonostante siano stati anni difficili, in realtà sono stati anni di crescita. Per Oliveto a Mare è stata un'esperienza personale eccezionale, penso di poter parlare anche per Angela da questo punto di vista. E' cresciuta anche la nostra voglia di lavorare perché avere un modo per gestire la struttura con una bussola, di fatto ci invoglia a fare sempre meglio. Io consiglieri Albergatore Pro e la Masterclass a chiunque, perché è una rivoluzione e un approccio completamente diverso. E' crescita, è miglioria professionale, miglioria personale. Anche nei periodi di pandemia l'idea di avere qualcuno accanto, quindi anche per il discorso del tutoraggio, per noi è stato eccezionale, per cui lo consiglieri a chiunque fa questo lavoro e a chiunque è stanco di fare questo lavoro a tentoni.



Serena Bertelli

Salve, sono Serena Bertelli. Gestisco un agriturismo sul Lago di Garda e il nome della mia struttura è Pietra Cavalla Ranch Resort. E' un agriturismo sulle colline bresciane del Lago di Garda. La cosa che più mi ha spinto a partecipare alla Masterclass è che vengo da una generazione di albergatori. Tutti nella mia famiglia facciamo gli albergatori, soprattutto ci portiamo il vecchio stampo di mio papà e quindi volevo qualcosa di diverso, volevo qualcosa di innovativo e volevo cercare di portare questa idea e questa struttura nuova che abbiamo fatto in una nuova generazione di albergatori. Sicuramente quello che più mi sta insegnando questa Masterclass è l'analisi dei dati e l'analisi della struttura, di come sta andando e dove si vuole andare. Non continuare a navigare a vista come facevamo prima. Mi sento migliorata nel prendere le decisioni, nel saperle prendere con coscienza, non prenderle più di pancia, nel saperle programmare sia nel breve termine che nel lungo termine. Lo consiglierei a tutti onestamente. Sia a chi è in questo mondo di albergatori da sempre e quindi, magari, si è abituato a vedere le cose sempre da un solo punto di vista, si è abituato ai propri errori, ai propri sbagli, e lo consiglierei a chi vuole iniziare ad approcciarsi a questo mondo o chi magari è figlio di una generazione di albergatori e viene da una mentalità e vuole provare a portare avanti questo percorso.

Serena Bertelli

Io sono Argia Tontodonati dell'Hotel Prestige di Montesilvano Spiaggia, un hotel a tre stelle.

Negli ultimi anni diciamo che ci stiamo sempre più dirigendo verso un family hotel. Ci piace questa nuova condizione per cui riusciamo proprio a divertirci un po' di più mentre lavoriamo. Siccome siamo figli di albergatori, quindi siamo nati in hotel, io dalla clinica, diciamo che sono stata portata in hotel, non a casa. Quando fai questo lavoro quando ci nasci non ti sembra più un lavoro. Fai delle cose per emulazione dei tuoi genitori e a un certo punto ti cominci a fare delle domande. Per cui abbiamo sentito l'esigenza di diventare un po' più professionisti e l'unica cosa/soluzione era farci aiutare perché a casa non potevamo ricevere questo aiuto da chi ci aveva preceduto. Così ci siamo

guardati un po' intorno e Albergatore Pro ci è sembrato l'aiuto giusto. Diciamo che quello che ci interessava era diventare più professionisti nel nostro lavoro e quindi riuscire a guardare noi stessi dal di fuori. Albergatore Pro effettivamente ha dato il titolo al nostro libro, che era il nostro lavoro, la nostra vita, e ci ha dato degli occhiali per leggerlo con occhi diversi, con occhi esterni. Questo ci ha permesso veramente di metterci in discussione e di trovare un equilibrio tra mettere il cuore nel lavoro e fare un po' delle statistiche, capire un po' dove questo cuore ci poteva portare. Ci siamo resi conto che nel nostro lavoro eravamo anche bravine, tra virgolette, però non riuscivamo a crescere e negli ultimi due anni invece abbiamo fatto un percorso veramente esponenziale. Se posso paragonare la nostra vita prece-



dente agli ultimi due anni, possiamo dire proprio che abbiamo non voltato pagina, ma cambiato libro. Mi sento migliorata, ci sentiamo migliorate, posso parlare a nome di mia sorella. Ci sentiamo più imprenditori, ecco. Prima eravamo i figli di mamma e papà che hanno un albergo e l'albergo lo vedevamo anche un po' come il nemico, una cosa che dobbiamo fare, ci siamo nati. Adesso abbiamo imparato a leggere i numeri, a fare delle previsioni e a decidere cosa volere per esempio per la stagione prossima. Già sappiamo dove vogliamo arrivare e cosa dobbiamo fare per arrivarci. Ovviamente siamo ancora in cammino. Abbiamo appena imparato ad utilizzare alcuni strumenti, però già sentiamo questa consapevolezza. Ecco, abbiamo preso consapevolezza del nostro lavoro. Consiglio Albergatore Pro prima

di tutto a tutti i figli di albergatori, perché si fa veramente fatica quando ci nasci, quando non lo scegli. Un lavoro che noi non abbiamo scelto, lo stiamo scegliendo adesso, però prima ce lo siamo trovato tra le mani. Sembra che tu non sappia fare altro e quindi sei quasi costretto a fare quel lavoro. Invece adesso no. Sappiamo che vogliamo fare questo lavoro perché ci piace. Quindi tutti coloro che non scelgono di fare l'albergatore devono fare questo percorso.

Alessandro

Ciao, sono Alessandro. Sono un imprenditore di alberghi. Ho tre alberghi, due a Ferrara, il Maxim e il Princess e l'Europa a Belluno, di nuova apertura.

Faccio questo da pochissimo tempo rispetto ai miei colleghi. Sono 5 anni che sono nell'ambiente. Per me è fondamentale quello che sto facendo nella Masterclass perché mi permette di andare più veloce di quelli che l'hanno sempre fatto questo questo lavoro, facendo un incetta di conoscenze in pochissimo tempo e questo per me è la base. Diciamo che per me è sempre stato fondamentale avere il controllo, però hai il controllo solo se prima conosci. In pochissimo tempo la Masterclass mi sta permettendo di avere questo in diverse sfaccettature. Fino ad oggi ho avuto la fortuna di azzeccarci, però non si può parlare di fortuna quando si fanno certi numeri e soprattutto si rischia anche di farsi del male. Invece qua, avendo

tutto sotto controllo, si può veramente avere un'azienda di successo e portare avanti quello che è un discorso sia con i numeri, che le conoscenze, che anche con il personale giusto per avere successo. Non nascendo albergatore, quello che a me piace è conoscere, implementare e avere successo nel vero senso di far succedere le cose. Questo è il divertimento di questo lavoro. Ho la fortuna di non dover rispondere a una famiglia che comunque direbbe "le cose si facevano così e si continuano a fare così" ed è ancora più divertente. Io posso prendere la qualsiasi, provare, sperimentare e vedere se funziona. La Masterclass mi sta permettendo in tantissime cose che già facevo oltretutto, di vedere che funzionano ed è divertentissimo. Anche solamente sulle colazioni che abbiamo visto l'ultima volta... Con le colazioni ho sempre cercato di accontentare i miei ospiti. Non ho mai pensato di poter ottimiz-



zare, accontentare i miei ospiti e accontentare me nel momento in cui vado a controllare quelli che sono i miei costi. E se uno non te lo insegna, se uno che l'ha già fatto in maniera positiva non te lo insegna, non te lo puoi inventare. Sono stato fortunato, ma ci sono tantissimi margini sulla colazione ed è uno dei mille parametri che sto andando a toccare in questo momento. Albergatore Pro fa esattamente quello che io faccio di grazia, a Ferrara diciamo di usta. Io lo faccio di grazia e loro invece l'hanno reso scientifico. Mi ha fatto sentire meno solo sicuramente e poi mi ha dato gli strumenti, dopo due anni, tre anni. Quest'anno, dopo la mia prima visita al loro palco, è stato un momento di chiusura della bellezza che loro mi hanno regalato due anni fa. La Masterclass la consiglieri a mio fratello, vorrei che lui la facesse perché quello che sta dando a me in così poco tempo vorrei che lui lo apprendesse attraverso il

mio entusiasmo. Per il bene che gli voglio vorrei che in così poco tempo potesse approfondire questi argomenti. Così come vorrei che tutti gli albergatori che mi stanno attorno o che hanno un albergo vicino a me la facessero perché sono convinto che più si diventa forti, più si diventa bravi, e più diventa potente il luogo dove hai l'albergo.

Consulenti custodi

Hotel Sole

È una società di consulenza seria che insegna un metodo replicabile per ottenere risultati eccezionali in tutti gli ambiti della gestione alberghiera dal revenue, al food and beverage, al controllo di gestione, al recruitment. Siamo in consulenza dal 2019 e i risultati ripagano ampiamente l'investimento. Il consulente è sempre presente per accompagnarti nel processo di crescita e risolvere dubbi concreti. I corsi di formazione sono stimolanti e innovativi. Rispetto alle altre società di consulenza lo consiglio per ritorno sull'investimento e rapporto umano con il team.

Un mondo nuovo, grazie!

Martina Cancedda

Scoperti un po' per caso attraverso il libro di Gian Marco Montanari, abbiamo trovato un mondo, direi un universo nuovo, fatto di consulenti a 360 gradi preparatissimi, motivanti e sempre aggiornati non al presente bensì al futuro. Secondo anno con loro, numeri e dati alla mano della nostra piccola azienda alberghiera i risultati si vedono dopo già un anno, siamo cambiati un pochino anche noi, oltre che l'hotel.



Albergatore PRO: la garanzia del successo!

Chiara Rinaldi

Giorgia, la mia Consulente di Albergatore PRO è il mio braccio destro: ogni attività è studiata e valutata insieme. E questo mi permette di prendere decisioni con grande sicurezza e determinazione, fondamentale per la buona riuscita del mio lavoro.

Il percorso con Albergatore PRO è iniziato diversi anni fa e da allora i risultati ottenuti insieme sono stati strabilianti! Il nostro hotel ha visto incrementare in maniera significativa occupazione, retta media, periodo minimo di soggiorno e, di conseguenza, il fatturato. Il metodo è chiaro e concreto e ad ogni appuntamento le mie conoscenze si arricchiscono, si approfondiscono.. Gian Marco, Daniele, Giorgia e tutti i consulenti che ho avuto modo di conoscere sono persone di grande valore e di grande competenza.. incontrarli ha significato IL CAMBIAMENTO!

Un mondo nuovo, grazie!

Martina Cancedda

Scoperti un po' per caso attraverso il libro di Gian Marco Montanari, abbiamo trovato un mondo, direi un universo nuovo, fatto di consulenti a 360 gradi preparatissimi, motivanti e sempre aggiornati non al presente bensì al futuro. Secondo anno con loro, numeri e dati alla mano della nostra piccola azienda alberghiera i risultati si vedono dopo già un anno, siamo cambiati un pochino anche noi, oltre che l'hotel.

Consulenti custodi

Hotel Sole

È una società di consulenza seria che insegna un metodo replicabile per ottenere risultati eccezionali in tutti gli ambiti della gestione alberghiera dal revenue, al food and beverage, al controllo di gestione, al recruitment. Siamo in consulenza dal 2019 e i risultati ripagano ampiamente L'investimento. Il consulente è sempre presente per accompagnarti nel processo di crescita e risolvere dubbi concreti. I corsi di formazione sono stimolanti e innovativi. Rispetto alle altre società di consulenza lo consiglio per ritorno sull'investimento e rapporto umano con il team.



Albergatore PRO: la garanzia del successo!

Chiara Rinaldi

Giorgia, la mia Consulente di Albergatore PRO è il mio braccio destro: ogni attività è studiata e valutata insieme. E questo mi permette di prendere decisioni con grande sicurezza e determinazione, fondamentale per la buona riuscita del mio lavoro.

Il percorso con Albergatore PRO è iniziato diversi anni fa e da allora i risultati ottenuti insieme sono stati strabilianti! Il nostro hotel ha visto incrementare in maniera significativa occupazione, retta media, periodo minimo di soggiorno e, di conseguenza, il fatturato. Il metodo è chiaro e concreto e ad ogni appuntamento le mie conoscenze si arricchiscono, si approfondiscono.. Gian Marco, Daniele, Giorgia e tutti i consulenti che ho avuto modo di conoscere sono persone di grande valore e di grande competenza.. incontrarli ha significato IL CAMBIAMENTO!

Consulenza top!

Andrea

Ho fatto un anno di consulenza con Albergatore Pro, è stata un'esperienza full immersion, formativa e gratificante. La mia consulente mi ha seguito passo a passo in ogni scelta. E' stato un grande momento di crescita professionale.

Evento

L'evento dal vivo è un primo passo nella grande community di Albergatore Pro. Attraverso l'intervento di diversi mentori - figure di spicco del loro settore - potrai imparare e confrontarti con tantissimi altri albergatori da tutta Italia. Ascolterai la storia dei casi studio: albergatori che, proprio come te, sono partiti da situazioni complesse, che non gli lasciavano mai tempo per sé stessi. Erano fagocitati dalla struttura, dalle mille cose e persone da gestire. Domani potresti essere tu su quel palco, a mostrare lo straordinario viaggio che hai affrontato al fianco del tuo consulente Albergatore Pro.





Daniele Picerni

Ringrazio e faccio i miei più sinceri ed autentici complimenti a tutto lo staff Albergatore Pro per il vertice di quest'anno, per i contenuti, l'organizzazione, la location, la cura maniacale dei dettagli ed i tanti effetti degni di stupore (dall'agenda a certi contenuti compresa la sorpresa finale con esplosione tipo Champions League!). Bravi veramente!!!

Daniele e Gian Marco, i vostri interventi sono stati fantastici e avete delle capacità oratorie uniche: è impossibile annoiarsi durante i vostri interventi! All'università se avessi seguito lezioni dalle 9 del mattino a quasi le 9 di sera come ho fatto questi due giorni mi avrebbero dovuto ricoverare. . . dopo il vertice Albergatore Pro esco con una carica e una spinta incredibili...

Con tutti gli spunti che mi avete dato se ne realizzo un terzo sarei già felicissimo!!! Grazie davvero e... Always Pro!

Lorenzo Socci

Siamo appena arrivati a casa, a Donoratico. A nome mio, del Direttore Fabio Siuni e del Room Revenue Manager Alessandro Giovannetti del Canado Club, vi ringrazio per l'attenzione e l'apprezzamento che avete dimostrato durante il racconto della nostra storia.

Confrontarci con voi e avere respirato l'atmosfera solidale e professionale del corso ci ha riempiti di entusiasmo. Per i due signori più "vintage" in foto si trattava della terza partecipazione. Per me, il "bimbo" (come si dice in Toscana) è solo la prima. E - di certo - non sarà l'ultima.

Un grazie speciale agli organizzatori per il premio conferitoci per il "Miglior Incremento di Fatturato". È stato possibile anche grazie alle indicazioni ricevute durante i corsi di Albergatore Pro. Siete dei fuori-classe. E l'importanza di costruire un "cerchio magico" con dei fuori-classe. . . Beh, c'è davvero bisogno di finire la frase?

Un grande abbraccio. Siamo stanchi morti ma carichi, soddisfatti e grati!



David Pagliarin Hotel La Villa e Hotel Cristal Palace, I

Ciao, sono Davide Pagliarin e gestisco 2 strutture a Ivrea: l'hotel Cristal Palace e l'Hotel La Villa. Sono un Albergatore Pro graduato ed è il quarto anno che vengo per il semplice motivo che tutti gli anni mi sono portato a casa qualcosa di nuovo. Degli spunti che ho applicato nella mia azienda e anche nella mia vita privata e che hanno cambiato la mia vita in questi 4 anni. Da queste 2 giornate sicuramente mi porto a casa il fatto che ho ritrovato colleghi (mi fa molto piacere), la condivisione di risultati e di problematiche, e gli spunti positivi che applicherò il prossimo anno per migliorare le mie aziende. Lo consiglio e continuo a consigliarlo perché fa veramente la differenza.

Laura (Riccione)

Mi chiamo Laura, ho un albergo in gestione a Riccione e un altro a Salsomaggiore. Sono venuta perché avevo bisogno di 2 giornate di respiro per aggiornarmi e per ritrovare l'entusiasmo che caratterizza il mio lavoro.

Da queste 2 giornate mi porto a casa intanto moltissimi spunti nuovi, moltissime conoscenze e la cosa più bella, ovvero il rapporto con le persone che hanno partecipato. È stata un'occasione per conoscere moltissimi albergatori entusiasti e con voglia di crescere. Consiglio assolutamente questa rete di rapporti perché ne vale davvero la pena per crescere sia professionalmente che umanamente.



Massimo Ricchi

Penso che ognuno possa decidere...

Perché partecipare ad un corso a pagamento che mi “dovrebbe spiegare” come fare meglio il mio lavoro se sono anni che faccio il mio lavoro? E poi serve uno che mi debba insegnare a fare i prezzi? Ma sul serio? Lo sanno tutti che esiste la bassa, media e alta stagione. . . Revenue che???

E il confronto con gli altri? Magari mi rubano il segreto del mio successo e mi copiano... Facile per loro, ma io sono più furbo: non ci vado e non mi confronto con nessuno così i miei trucchi col piffero che me li prendono! Vuoi mettere, caro amico albergatore, continua a gestire come faceva tuo nonno, lascia stare gli aggiornamenti, i social media, i bot di FB e WA, il revenue management, l'escapologia fiscale (tanto piace a tutti pagare molte tasse), la possibilità di confrontarti con il vicino, la possibilità che ti si apra una finestra nella mente che non pensavi esistesse o semplicemente che trovi riscontro positivo in quello che fai. Ci sono stati 10 interventi e SICURAMENTE non ne avresti trovato neanche uno di tuo interesse... Per non parlare di quanto emerso riguardo al rapporto con lo staff o i collaboratori esterni... LASCIA STARE, continua a lavorare solo per il tuo orticello, in fondo è da lì che mangi!

Perché spendere alcune centinaia di euro per ascoltare qualcuno che può insegnarti qualcosa? La formazione NON TI SERVE. Io credo che ci tornerò perché una volta provata l'ebbrezza del migliorarsi difficilmente si può smettere, ma tu che mi leggi e non hai mai partecipato, non partecipare, resta nel tuo piccolo... Sul serio, non crescere e non fare network, non rischiare di migliorare il tuo lavoro!

Graziano Gasperini
Hotel Mediterraneo, Igea Marina (RN)

Ciao, sono Graziano Gasperini dell'hotel Mediterraneo Club Benessere di Igea Marina. Sono venuto qui ad Albergatore Pro ed è il 2° anno. Lo scorso anno un'amica me lo aveva consigliato e furono 2 giornate fantastiche. Per me è stato un pieno di benzina sia l'anno scorso che quest'anno. Un pieno di benzina e di grinta per scendere in campo ancora dopo una stagione estiva, e ripartire a manetta per programmare tutto il 2020. Queste 2 giornate sono state complessivamente belle entrambe. In particolare grazie ad Arrigo Sacchi: è una persona bellissima in grado di dispensare perle che non dimenticherò mai. Sicuramente di quello che abbiamo visto in questi giorni anche se si applica solo il 10- 15%, cambiano veramente tante cose. Consiglio di partecipare a questo evento sicuramente perché, come ho detto prima, è benzina che serve a noi imprenditori, è grinta, è confronto con sempre più persone - molte di più anche dello scorso anno. Consiglio vivamente Albergatore Pro e queste 2 giornate di confronto e di formazione.



Jendry Bertozzi Hotel Ervill, Marebello (RN)

Mi chiamo Jendry Bertozzi e gestisco un family hotel a Rimini di 3 stelle con 50 camere. Sono venuto prima di tutto perché essendo il vertice annuale degli albergatori professionisti è il momento ideale in cui programmare quelli che sono gli interventi per la stagione successiva. Non c'è posto migliore di questo per cercare quelli che sono gli spunti da attuare e le tecniche per avere migliori performance nell'anno successivo. Ormai faccio Albergatore Pro da 2 anni ed ogni anno si ripete la storia: ti porti a casa sempre il meglio di quello che c'è in commercio. Detto questo mi sembra che è scontato dire che lo consiglio a chiunque faccia l'imprenditore o abbia voglia di costruirsi un futuro possibilmente roseo all'interno del mondo dell'imprenditoria turistica.

Maria Luisa Sartorelli
Meublè Sartorelli, Bormio

Ciao a tutti, sono Maria Luisa, vengo da Bormio e gestisco l'hotel Meublè Sartorelli a gestione familiare. Ho scelto di venire ad Albergatore Pro per il secondo anno di fila perché ti dà una marcia in più. In questi 2 giorni ho conosciuto e appreso un sacco di nozioni nuove ma soprattutto ho capito che si può fare molto meglio. Lo consiglierei a tutti gli albergatori, soprattutto ai più giovani perché c'è bisogno di migliorare, di crescere e perché comunque è positivo anche a livello personale, non solo lavorativo.



Fulvio

Agriturismo la Fiorida, Mantello, Sondrio (SO)

Ciao, sono Fulvio e vengo dalla Valtellina. Sono ambasciatore dell'agriturismo La Fiorida che si trova proprio all'inizio della provincia di Sondrio. Sono venuto oggi, ed è il secondo anno consecutivo, perché penso che tutti gli argomenti proposti in questo corso siano argomenti che, anche se in parte già conosciuti, è sempre buono approfondire e possono dare veramente quell'input per diventare Pro. Devo dire che in queste 2 giornate è difficile trovare qualcosa che mi sia piaciuto veramente più di qualcun'altra perché tutti gli interventi sono stati super. Arrigo Sacchi è stato fantastico: ci ha dato una carica anche senza entrare nel dettaglio. Di quelli che sono gli argomenti tecnici, Gian Marco è sempre una forza, però anche Daniele quest'anno si è superato proponendo degli argomenti che nel futuro vanno sicuramente conosciuti e studiati.

Questo corso lo consiglierei a tutti. Non sono proprietario ma gestisco il front office e sono qui oggi insieme alla direttrice della struttura. È quindi un corso che non si rivolge solamente ai proprietari alberghieri di hotel e di agriturismi, ma anche ad un pubblico ampio e può fare davvero la differenza per la persona che viene al corso.

Filippo

Hotel Monica, Pinarella di Cervia (RA)

Mi chiamo Filippo e sono dell'Hotel Monica di Pinarella di Cervia. Il motivo per cui sono venuto qui è per tenermi costantemente in aggiornamento grazie alle nozioni che mette a disposizione Gian Marco e il suo Team. Crescere continuamente come persona, come albergatore e come imprenditore. Le cose che mi sono piaciute di più di questo evento sono sicuramente gli interventi di Gian Marco che sono sempre lungimiranti. La prima cosa che quest'anno mi ha colpito in particolar modo è l'intervento che ha fatto un maestro di vita come Arrigo Sacchi che, tramite la sua esperienza, è riuscito a trasmetterci dei valori importanti. Mi sento di consigliare questo evento fortemente a tutti i miei colleghi albergatori e imprenditori perché allarga gli orizzonti e permette di imparare sempre cose nuove in un mondo in continuo cambiamento.



Massimo

Hotel Sole Resort- Fano (PU)

Ciao a tutti, sono Massimo, vengo da Marotta in provincia di Pesaro e la mia struttura è l'hotel Sole Resort di Fano. Il motivo per cui sono venuto ad Albergatore Pro è per accrescere la mia cultura a livello turistico perché il mio titolare è un Albergatore Pro e quest'anno ha iscritto me e la mia collega. Sono veramente entusiasta: ho imparato tante cose che in 9 anni di lavoro (dove lavoravo prima) non avevo mai imparato. Veramente un grazie a tutti quelli che hanno creato questo gruppo perché è il top davvero. Mi è piaciuto molto che si siano approfondite determinate caratteristiche, determinati temi che, come dicevo prima, non avevo mai provato e sono molto contento perché mi hanno arricchito professionalmente. Mi sento di consigliare Albergatore Pro perché ti dà quelle nozioni che girando anche in parecchi alberghi vedo che mancano.

È il non plus ultra che un albergatore possa chiedere per la sua formazione professionale e dei suoi dipendenti.

Denis

Hotel Vagabond, Riccione (RN)

Ciao, sono Casali Denis, vengo da Riccione e gestisco l'hotel Vagabond.

Collaboro con Gian Marco di Albergatore Pro da 3 anni e quindi ormai siamo una famiglia: sono sempre qua insomma!

Di queste 2 giornate porto a casa sicuramente l'atmosfera che si è creata in sala fra i relatori e tra noi albergatori: è veramente qualcosa di unico e contagioso.

Sicuramente lo consiglierei agli altri albergatori che sono a casa sul divano. Oggi bisogna formarsi e da casa il cambiamento non si fa. Se non ti formi sei tagliato fuori, il mercato va velocissimo. Non devi più fare la guerra contro il tuo vicino o a chi vende di meno: oggi la concorrenza è globale e dobbiamo darci una svegliata tutti.



Daniele Gatti Holiday Family Village di Porto Sant'Elpidio (FM)

Salve, sono Daniele Gatti, direttore del Holiday Family Village di Porto Sant'Elpidio.

Albergatore Pro per me rappresenta sicuramente un traguardo nel rebranding che ho voluto per la mia struttura. Un'esperienza performante per conoscere meglio le possibilità che ho come avanzamento professionale, ma anche di capacità di monetizzazione nel nostro villaggio. Di questo evento sicuramente mi è piaciuto di più la capacità di Gian Marco di parlare direttamente a noi albergatori, di calarsi nel nostro ruolo, di capire il nostro stress, le nostre passioni, le nostre difficoltà. Gli albergatori sono spesso soli nelle loro scelte e quindi chi è capace di capire quale impegno e passione mettono nel loro lavoro dimostra un super potere. Gian Marco ce l'ha e lo mostra chiaramente. Consiglierei Albergatore Pro ai miei colleghi, quelli che hanno voglia di fare, quelli che hanno voglia di mettersi in gioco perché oggi più che mai si sente la differenza tra essere un albergatore ed essere un Albergatore Pro.

Emanuele

Ciao a tutti, sono Emanuele. Sono nato, vissuto e cresciuto nel mondo degli alberghi sin da quando avevo 15 anni e ho avuto la fortuna di conoscere Gian Marco quando tanto tempo fa dovevo cambiare il nostro gestionale. Da lì in poi è partita un'amicizia lavorativa e anche un rispetto per lui e per questo motivo. Seguendo i contenuti che riesce a postare durante l'anno, ho deciso di partecipare ad Albergatore Pro. Il motivo per cui io sono venuto è perché credo tantissimo nella formazione visto che è alla base di tutto. Conoscendo la filosofia del lavoro di Albergatore Pro, sono venuto qui per toccare con mano e migliorare. La cosa che mi è piaciuta di più del corso che abbiamo frequentato è il pragmatismo: credo che sia bello sentire cose dette senza troppi filtri, e questo credo che faccia bene alle persone in sala perché possono portarsi a casa davvero qualcosa di concreto. Consigliare a tutti i colleghi di venire ad Albergatore Pro perché sicuramente questa è una specie di grande famiglia dove le dinamiche familiari contano, e dove veramente si può essere sia accolti ed avere qualcosa che ti possa aiutare tutto l'anno a fare la differenza.



Riccardo Gatteo Mare (RN)

Ciao, sono Riccardo e vengo da Gatteo Mare. Ho lavorato in una struttura a Cervia e sono interessato a tutto quello che riguarda il mondo turistico. Oggi sono venuto perché Albergatore Pro è sicuramente un'occasione più unica che rara per apprendere le ultime tendenze del mondo turistico, del mondo alberghiero e capire come applicarle poi nella vita reale del nostro lavoro che è sempre pieno di imprevisti. Sicuramente da queste 2 giornate mi porto la parte relativa al controllo di gestione (ormai imprescindibile in aziende di qualsiasi dimensione nel contesto alberghiero) e tutta la parte relativa al delegare e dare fiducia ai propri dipendenti. La costruzione di uno staff che possa andare avanti anche senza un imprenditore è vitale perché siamo sempre impegnati. Questo evento lo consiglio a tutti gli imprenditori, ma anche ai dipendenti che vogliono avere una conoscenza migliore del proprio lavoro. Gian Marco, Daniele e tutto lo staff sono davvero i numeri 1 per poterti dare i mezzi necessari per camminare con le proprie gambe.

Valentina

Hotel Lungo Giardino di Rivazzurra, Rimini (RN)

Ciao, sono Valentina e vengo dall'hotel Lungo Giardino di Rivazzurra.

Sono venuta a conoscenza di questo corso perché i miei genitori già venivano da 3 anni e quest'anno li ho seguiti. È il primo anno per me, ma è stata un'esperienza veramente bella che consiglio a tutti. Questo corso appunto ti mette a conoscenza di nuove forme di comunicazione e di marketing, il che è vitale in questi tempi. Lo consiglio a tutti e sicuramente tornerò il prossimo anno!



Fabio e Melissa

Hotel Clitunno, Misano Adriatico (RN)

Ciao, siamo Fabio e Melissa e veniamo da Misano Adriatico per l'hotel Clitunno. Siamo venuti a questi 2 giorni di Albergatore Pro per cercare di capire come migliorare l'ospitalità dei nostri clienti e, soprattutto, per migliorare la qualità del nostro lavoro e della nostra vita.

Personalmente ho capito che ci vuole sicuramente una grande pianificazione, anche con un piano marketing più preciso e dettagliato rispetto a quello che abbiamo già. Consigliamo questo corso a tutti!

È un percorso di crescita personale e si possono prendere tantissimi spunti per migliorare la propria vita lavorativa. Sicuramente, per tutti quelli di questo settore è cruciale seguire questo tipo di corso perché permette a noi e a chi lavora con noi di capire le vere problematiche, insieme a tutto quello che ruota attorno a questo mondo. Lo consiglierai assolutamente!

Alessio Necchi
Hotel Mizar, Rodi garganico (FG)

Sono Alessio Necchi, il proprietario dell'hotel Mizar situato a Rodi Garganico. Il corso Albergatore Pro è fantastico. È già il 2° anno che partecipo e consiglio questo corso a tutti coloro che vogliono aumentare il proprio fatturato - inutile nascondere la sua importanza - e vogliono riappropriarsi della propria vita personale.

Saimir Hoxha

I contenuti di Albergatore Pro® sono una risorsa imprescindibile per qualsiasi albergatore: al corso si imparano strategie e tecniche che fanno veramente la differenza nel mercato competitivo di oggi.

A partire dalle strategie di marketing intelligente fino alle tecniche avanzate di revenue management. Personalmente, la cosa che più mi ha colpito al corso di novembre di San Marino è stata l'atmosfera di gruppo, di famiglia che, unita alla professionalità e la competenza di tutti i relatori che vi hanno partecipato, ha contribuito a rendere quei due giorni un vero piacere.



Luigi Talpo Hotel alla Fiera, Padova (PD)

Lavoro in un hotel ed ho scelto Albergatore Pro per creare un albergo tutto mio in futuro.

Il corso Albergatore Pro è semplicemente il miglior corso per albergatori in Italia: non ne esiste nessun altro tipo di punto di riferimento come questo.

Ci sono infatti altri corsi, ma qui vengono spiegate le cose nel modo giusto e pratico. La teoria viene affiancata alla pratica, e quando esci da questo corso hai veramente qualcosa in mano.

Massimiliano Gastaldi Agriturismo Cascina Veja Chiusa di Pesio, Cuneo (CN)

Sono Massimo, il titolare di un agriturismo di 6 camere a Chiusa di Pesio in una vallata della provincia di Cuneo.

Mi è piaciuto tantissimo già dalla 1ª edizione ed anche questa seconda edizione l'ho trovata veramente favolosa. Questo corso non lo consiglio ai miei colleghi perché poi vanno ad aumentare i fatturati e diventano troppo bravi!

Pino De Carlo - Corso 2018
Sunset Holiday, Tropea (VV)

Mi chiamo Pino De Carlo e gestisco insieme ad altri direttori 4 strutture, tra cui 2 villaggi e 2 alberghi in Calabria. Albergatore Pro l'ho conosciuto 3 anni fa e devo dire che è la mia seconda famiglia. Lo consiglio a qualsiasi collega non solo per la formazione, ma perché è un momento dove ci confrontiamo con altri albergatori, facendo degli scambi ed approfondimenti. Alla base c'è la formazione che è vitale oggi più che mai per stare al passo con i tempi.



Davide Bondi

Conosco Gian Marco ormai da 3 anni e quando ho saputo che avrebbe organizzato il primo corso non ci ho pensato due volte a partecipare. Grazie alle strategie imparate ho incrementato la produzione del 30% solo il primo anno e ho consolidato un trend di crescita negli anni successivi.

Dopo 3 anni di analisi dei dati e test vari, sono riuscito a chiudere il ristorante che mi creava troppi problemi e ho chiuso il 2017 con una differenza di soli 13.000 € in meno rispetto l'anno precedente.

Da quest'anno ho mollato il vecchio albergo e ho iniziato una nuova avventura con 2 nuovi hotel! Che altro aggiungere? Ci vediamo a novembre!!!

P.S. Vi aspetto a tutti così da poterci confrontare sulle novità e strategie dei prossimi mesi e anni.

Monica Ruffoni
Agriturismo La Fiorida, Mantello (SO)

Ho seguito per mesi il blog di Gianmarco e così mi sono iscritta al primo Albergatore Pro. I suoi post, con suggerimenti intelligenti e soprattutto "utilizzabili", hanno generato in me la fiducia necessaria per decidere di investire sul primo incontro. Questa fiducia è stata ben riposta poiché grazie ai suoi insegnamenti ho migliorato le mie strategie di revenue management, di marketing e di branding. I confronti, quelli con gente che sa davvero, sono sempre utilissimi. Il mondo del turismo va a una velocità folle - quello che è giusto ed efficace oggi, domani potrebbe essere già obsoleto.

Cristina Antonelli
Hotel La Morosa, Viserba (RN)

Partecipare ad Albergatore Pro è come entrare in una centrifuga! State pronti ad incamerare nozioni nuove da un diverso punto di vista, ma soprattutto dovete essere sicuri di volerle metterle in pratica per poi vedere i risultati arrivare in maniera concreta.

È positivo potersi confrontare con chi ha gli stessi dubbi e problemi anche se lavora in luoghi diversi. Grande esperienza per giovani e meno giovani, che però si sentono sempre alla ribalta!



Vanessa Pedini Lido Hotel, Gabicce Mare (PU)

Io e mia sorella abbiamo partecipato a questo UTILISSIMO corso l'anno scorso e ci saremo anche quest'anno. Siamo rimaste davvero colpite dalla preparazione dei relatori nei diversi ambiti. I contenuti del corso infatti sono davvero interessanti e spaziano a 360° su tutti gli aspetti del mondo alberghiero. Sono tutti insegnamenti concreti da applicare sia subito che negli anni a venire. Aspettiamo con ansia l'inizio del nuovo corso!!! Chantal & Vanessa

Federico Girelli - Corso 2017 Hotel Ibis Style, Milano (MI)

Sono Federico Girelli dell'hotel Ibis Style e sono venuto al corso perché conoscevo Gian Marco. Credo che ci sia sempre bisogno di imparare, molto più perché sono giovane! La valuto un'esperienza incredibile, un insieme di informazioni e nozioni fondamentali. Ti viene voglia di ripartire subito per metterle in pratica. Quello che mi è piaciuto di più è appunto come queste informazioni siano poi molto concrete e subito applicabili fin dal giorno seguente. È un'esperienza che consiglio assolutamente.

Sarah Tomasello
Aeolian Charme, Lipari (ME)

Appuntamento imperdibile per gli Albergatori e i professionisti del turismo che vogliono cominciare questa attività o che vogliono migliorare.

Gli interventi dei relatori di alto livello forniscono spunti da poter applicare immediatamente. Io ho partecipato con mio marito invogliata da tutti i post sul gruppo Facebook e ne è valsa la pena! Dopo tutta questa conoscenza non possiamo tornare indietro, sarebbe un sacrilegio.

Quindi, anche per quest'anno non mi perderò questa occasione!



Nancy Masi

Hotel Majorca, Gabicce Mare (PU)

Ho un hotel di proprietà, costruito dai miei nonni, e la prima volta che mi hanno parlato del gruppo e del corso ero molto scettica. Mi dicevo, "Chissà cosa avranno mai da dirmi visto che mio babbo faceva questo lavoro, mia mamma ed i miei nonni idem, ed io sono praticamente cresciuta in un hotel!" Poi fortunatamente ho dato retta a quella piccola vocina che mi diceva, "Prova, male che vada torni a casa e dici che sapevi già tutto," e mi sono iscritta sia al gruppo che al corso! È stata una vera fortuna perché mi ha fatto aprire gli occhi su come veramente vanno gestiti gli hotel oggi per ottenere dei risultati. Mi ha dato una carica tale che perfino mia mamma (sì, lavoriamo insieme quindi il mio prossimo corso sarà sulla gestione delle emozioni...) si stupisce di come sia triplicata la mia presenza in hotel, specie per la parte gestionale che prima odiavo e lasciavo a lei. Non ci sono state parole al vento ma consigli pratici, utili e provenienti da persone giovani e competenti. Un corso e un gruppo da non perdere!!!

Valentina Perri

Recensione sul corso Albergatore PRO appena tenutosi:

Sono rimasta particolarmente soddisfatta, sia per la completezza degli argomenti trattati e sia per la distinzione e la competenza di tutti i docenti.

Ritengo che sia stato un corso molto utile e formativo dove, oltre a insegnare tecniche per una migliore gestione, ti indicano le migliori direttive da seguire per massimizzare i risultati.

Grazie per l'impegno e l'ottima organizzazione a Gian Marco Montanari e Daniele Sarti.

Cristian Broccoli

Hotel Savoia, Rimini (RN)

Mi chiamo Cristian e sono dell'hotel Savoia di Rimini.

Sono venuto a questo corso perché seguo il blog di Gian Marco ed il gruppo Facebook. Lì sono rimasto molto contento dei contenuti che ho trovato, soprattutto quelli che avevano a che fare con il brand e il copywriting di Gian Marco.



Sante D'oronzio Relais delle Ceramiche, Grottaglie (TA)

Salve, sono Sante D'Oronzio e mi sono iscritto con ritardo al corso del 2017. Continuavo infatti a leggere i post sul gruppo dove trovavo tutto quello che mi interessava ma... avendo cominciato da poco, circa un anno, e con una realtà di 6 camere, pensavo fosse troppo per me e che non avrei mai raggiunto risultati importanti. Ad agosto mi sono iscritto pagando la maggiorazione. In realtà i 2 giorni sono stati troppo impegnativi per me.... avrò recepito il 20%, ma soltanto questo mi ha permesso di portare la mia struttura ad una media di 140 (centoquaranta) camere al mese. Adesso, seguendo i consigli di tutto lo staff sono in trattativa per l'acquisto o gestione di una struttura con 50 camere... Grazie Gian Marco & Daniele

Davide Turci Hotel Aurea Rimini (RN)

Ciao, sono Davide dell'hotel Aurea di Rimini e sono venuto a conoscenza del corso tramite la pagina Facebook di Albergatore Pro. L'ho trovato subito molto interessante e credo sia molto importante fare certi corsi di formazione. Così ho optato appunto per venire a questi 2 giorni di formazione. Sono molto soddisfatto del corso insieme a tutti gli interventi che si sono succeduti. In particolar modo, quello sul CRM che ho trovato innovativo e che da domani potrò mettere in pratica nel mio hotel.

Antonio Carasso
Ambient Hotel, Rimini (RN)

Sono venuto per la prima volta quest'anno. Esperienza decisamente positiva. È importante venire pensando che i miei competitor a Rimini stanno chiudendo gli alberghi, invece io sono ancora aperto e sto già pensando alla prossima stagione. Mi piace sempre stare avanti agli altri e questa è una grandissima occasione. La cosa che mi è piaciuta di più è stare 2 giorni assieme a dei colleghi con i quali potersi confrontare insieme a professionisti di altissimo livello. Grazie!

Cristina Antonelli
Hotel La Morosa, Viserba (RN)

Ciao a tutti, mi chiamo Cristina Antonelli e sono la responsabile dell'hotel La Morosa di Viserba. Sono venuta al corso per potermi confrontare con persone professionali e migliorare tutte le mie capacità.

Sono molto contenta di questa esperienza, la prima con Albergatore Pro. La cosa che mi è piaciuta di più in assoluto è stata il marketing operativo, la zona dove ho più lacune.



Valentina Bruno

Locanda Bellevue- Prè Saint Didier (AO)

Sono Valentina Bruno e gestisco insieme a mia sorella la Locanda Bellevue a Prè Saint Didier, un piccolo albergo di 11 camere. Già l'anno scorso volevo partecipare a questo corso ma non ho potuto. Quest'anno, appena uscita la data, ho deciso di registrarmi perché secondo me bisogna sempre formarsi per migliorare e stare al passo con la tecnologia.

L'esperienza è stata fantastica ed ho iniziato ad imparare alcune cose. Mi sono resa conto di essere carente su tantissime altre cose come marketing, revenue management e la gestione della prima colazione... La prima cosa che farò tornata a casa sarà quella di mettermi al lavoro soprattutto con il CRM perché secondo me bisogna anche partire da là per trovare clienti e fidelizzarli.

Elisa Ricci Bitti

Hotel Logonovo, Lido degli Estensi (FE)

Buongiorno, mi chiamo Elisa Ricci Bitti e vengo da Lido degli Estensi. Collaboro nella struttura di famiglia, un albergo sul mare, e sono venuta al corso spinta dal gruppo che si era creato su Facebook. Il mio scopo era quello di scoprire cose nuove riguardo un argomento che mi interessa e nel quale sono nata, avere dei nuovi spunti sui quali lavorare assieme alla famiglia per sviluppare nuovi progetti, e colmare alcune lacune soprattutto nel marketing.

Ero incuriosita dall'intervento sulla prima colazione perché è una cosa su cui noi puntiamo molto, e mi ha fatto piacere sapere che siamo sulla strada corretta.

Sicuramente arriverò a casa con un bagaglio di conoscenze da sviluppare quanto prima e che mi porteranno a migliorare la posizione che già abbiamo!



Giuseppe Carbone Abruzzo

Sono Giuseppe Carbone, gestisco degli alberghi in Abruzzo. Sono qui a questo primo evento Albergatore Pro perché ho sempre frequentato corsi e credo che sia importante per chi ha voglia di crescere partecipare ad eventi come questo. Ho portato con me 2 collaboratori per mostrargli quanto sia importante la formazione e la conoscenza di colleghi e formatori di rilievo internazionale. La prima cosa da fare non appena rientrati in albergo è cercare di mettere in pratica le nozioni che sono state spiegate in questi giorni.

Paola Brunelli Hotel Luxor, Milano Marittima (RA)

Salve a tutti, sono Paola Brunelli dell'hotel Luxor di Milano Marittima. Ho saputo del corso seguendo il gruppo su Facebook Albergatore Pro. Conoscevo Gian Marco da qualche anno e quindi mi sono fidata di lui ed ho fatto bene.

Questi 2 giorni sono stati molto intensi, pieni di spunti ed idee. Il tutto ha fatto scaturire in me un entusiasmo tale che anche ieri sera, pur essendo stata qui tutto il giorno, sono arrivata a casa all'una ed ho fatto fatica ad addormentarmi vista l'adrenalina in corpo.

Da domani inizierò a mettere in pratica gli spunti avuti. È stato molto bello soprattutto perché alla fine della stagione estiva ero stanca, demotivata ed avevo proprio bisogno di nuova energia e nuovi progetti per iniziare a pensare alla prossima stagione.



Giulia P.

Sempre fantastici. Sono fiera ed orgogliosa di voi. Infatti, seguendo numerose piattaforme del settore turistico, siete gli unici a fare le cose straordinari in questo momento. Sempre più forti. Veri vincitori di qualsiasi battaglia. Un esempio da seguire.

Un abbraccio e Buone Feste.

Yuliya Pivnyak

Emanuele B.

Ciao Gian Marco,
noi abbiamo riaperto dal 4/5, siamo un hotel business in provincia di Cremona.
Lo strumento usali è molto buono, lo conosco da novembre quando ho partecipato al corso. Con l'aiuto di un consulente sicuramente è più utile perché se hai qualche dubbio su dove inserire certi costi, lui può consultarti.
Noi siamo affiancati da [redacted] grazie sempre al vs corso 2018...ci ha cambiato totalmente. La situazione sott'occhio controllando i costi/ricavi in prima persona già li avevo ma con loro hai un bilancio praticamente aggiornato mese con mese, quindi grazie ancora a voi che ce li avete fatti conoscere.
Per il resto aspettiamo con ansia la data effettiva dei confini regionali e internazionali per continuare a lavorare...senza quelli siamo impotenti-
Grazie ancora, il vostro gruppo è il top per chi vuole imparare!

Emanuela Bodini

Hotel Vecchio Casello

Piero B.

ciao Gianmarco,
grazie per i contributi che dai alla categoria, ti rispondo dicendoti che sicuramente abbiamo bisogno di strumenti come questo, non solo in questo momento ma sempre.
Detto questo non siamo abituati ad usare certi strumenti e spero che venga spiegato anche come usarlo e non solo una carrellata di slide che spiega cosa può fare.

purtoppo per la categoria siamo cresciuti imparando dai nostri genitori e non siamo così ordinati e preparati a gestire la parte gestionale delle nostre strutture.
normalmente ripetiamo le procedure dell'anno precedente pensando che tutto si ripeta nello stesso modo.

ciao piero



Simone D.

Salve sig Montanari

Sono un giovane imprenditore e gestore di un complesso di due appartamenti di 170 mq a Capri

Ho aperto a fine giugno di l'anno scorso e piano piano mi sono avviato in questo mondo.

Amo tantissimo il mio lavoro e spero di crescere sempre di più.

Mi sono iscritto ad albergatori pro e sto seguendo tutte le email da lei inviate.

Sono felicissimo di far parte del suo gruppo e sono prontissimo a capire e a captare Ogni suo consiglio e spiegazione

Spero di conoscerla presto e di essere presente ad un suo corso

Ho comprato anche il suo libro... non vedo l'ora di leggerlo

La ringrazio molto

A presto

Simone D'Agostino

Giovanni A.

Ciao Gian Marco, complimenti.

Io sono del 1967 e molto spesso sento dire dai quelli della mia generazione che i giovani d'oggi non valgono nulla e bla bla bla...

Tu sei uno dei tanti che dimostra che non è così e lo fa in maniera davvero brillante, ancora complimenti.

Faccio il direttore dal 1999 anno in cui ho aperto l'Aparthotel Princess di Canazei. Adesso lavoro in III Marina, il principale gruppo alberghiero in Sardegna dove oltre al fare il direttore mi occupo di IT (monetica, wi-fi, PC etc). Con mia moglie abbiamo un piccolissimo residence a Dorgali (NU), il Cav Mameli, www.cavmameli.it.

Sono arrivato a voi per caso e subito dopo aver visto la prima lezione mi sono detto: "Pensavo di saperne ma ho ancora tanto da imparare". Non guardare il nostro sito adesso, dammi ancora qualche giorno, perché lo sto riscrivendo in base alla lezione sul copywriting. (cavmameli.it). Ho pubblicato un post su facebook subito dopo la lezione che ci ha già portato 5 richieste di preventivo in pochi giorni e un commento che diceva: "Grazie per quello che avete scritto, mi sono commossa..."

C'è una mia collega che mi ha soprannominato "ChangeMan" perché non riesco a non cercare un modo migliore per lavorare. Penso che l'esperienza sia la base per apprendere cose nuove. Purtroppo, come sai bene, mi devo scontrare con tanti colleghi che fanno della "tradizione" il loro punto di forza. Steve Jobs diceva che se chiedi: "perché lavori così?" Il 90% delle persone ti risponderà: "Perché si fa così". A Nuccio i vecchi dicono: "Morimmasu imparande"

Per concludere, grazie, complimenti, continuerò a seguirvi nella speranza di migliorare sempre e con la consapevolezza che chi non fa non sbaglia.

Un abbraccio,

Gianm

Paolo S.

Ciao Gian Marco

Quando leggo le tue parole dico ma questo legge le nostre anime....

I giorni si avvicinano in maniera convulsa e non sempre riesco a seguirvi in diretta

Marco un suggerimento da dare agli altri: ora gioca come non mai il trasmettere sicurezza professionalità ma soprattutto mettere il cuore nelle relazioni con i clienti... bisogna parlarci e parlarci e farli sentire amici più che clienti.

Poi coi dipendenti bisogna invece condividere i progetti e crederci a manetta perché vedrai che la gente è come se fosse dietro la siepe ma sono pronti a scavalcarla

Ciao Marco un saluto e grazie x condividere con così tanta lucidità questo terribile momento.

Paolo Semprini

Hotel poker Riccione

Chiara

Mi chiamo Chiara e faccio parte della famiglia che gestisce l'albergo alle Terme a Bagno Vignoni, in Toscana. Siamo qui in due oggi e la cosa che mi è piaciuta di più di questo corso e il motivo per cui comunque seguo i ragazzi da tre anni, se non di più, da quattro, è già la seconda edizione che siamo qua. A parte la loro professionalità, la loro preparazione, di loro e di tutta la squadra, perché comunque sono in tanti, è assolutamente l'energia assurda che si respira stando qua dentro e che viene trasmessa anche in ogni mail o in ogni video, in ogni webinar che loro comunque girano.

La cosa che mi è piaciuta di più in assoluto in questi giorni è anche avere di nuovo la possibilità di scambiare opinioni, esperienze con altri albergatori del settore. C'è un network incredibile che insomma difficilmente riusciresti poi ad avere. Anche questi contatti in tanti ambiti differenti, perché poi il mondo dell'hotellerie è a 360°. Un'umanità che si fa fatica a trovare in questo settore.

Sicuramente quello che farò domani perché ho già mandato una mail è quello di lavorare sulla parte del budget per quanto riguarda le assunzioni per il prossimo anno. Quindi ho già fatto la lista del personale per reparto e l'ho già mandata al consulente del lavoro per aiutarmi a fare un preventivo spese budget, che è la criticità maggiore, quindi grazie.



Giuseppe Carbone

Ciao a tutti, sono Giuseppe Carbone, gestisco il David Palace Hotel di Porto San Giorgio. Sono qui per la mia quinta volta, quindi dal primo anno sempre presente, per cui anche quest'anno abbiamo deciso di portare alcuni membri dello staff come ho fatto tutti gli anni. Se dovessi fare un elenco e mettere al primo posto l'intervento che merita, da parte mia, più interesse è stato quello sicuramente relativo ai benefit e al welfare aziendale tenuto da Gasperoni. Lo consiglio perché secondo me non è fattibile oggi per un albergatore lavorare senza avere una linea guida che parte dalla formazione che poi porta dei risultati veri e tangibili nei nostri alberghi.

La prima cosa che metterò in pratica subito da domani è tutto il lavoro da fare all'interno della cucina con lo chef, quindi tutto il lavoro relativo al food cost, al calcolo del costo piatto e a tutto quello che poi sarà il beneficio che porterà mettere in linea questo tipo di lavoro.

Ferraro Rocco

Ciao a tutti, mi chiamo Ferraro Rocco. Io rappresento Doria Hotels, un gruppo che nascerà quest'anno. Albergatore Pro... era tre anni che attendevo di andarci e finalmente sono riuscito tra l'anno scorso che è stato un blocco per tutti.

Io ritornerò con un grande sentimento forte per il gruppo che è nato qua e le persone che ho conosciuto, ma soprattutto porterò a casa l'analisi dei costi che mi ha illuminato. Difatti non vedo l'ora di rientrare stasera e parlarne con i miei soci per iniziare subito una nuova strategia.

Consiglierei Albergatore Pro perché ti illumina, ti dà degli spunti e delle visioni completamente diverse. Riesci a tornare a casa con un sacco di spunti anche da altri albergatori che, come me, o per la prima volta o per inesperienza, prendono un lavoro sempre decisamente più forte, più interessante.



Valerio

Ciao a tutti, io sono Valerio, sono il papà di Palazzo Scotto, che è una dimora storica in pieno centro città ad Alberobello.

Di questo corso la cosa che mi è piaciuta di più è il senso di essere uniti all'interno di un unico obiettivo, cioè siamo tutti quanti albergatori e siamo accomunati dalla passione e dalla voglia di accogliere i nostri ospiti e questo corso è molto importante perché ti permette di stare all'interno di un gruppo di tuoi simili, quindi dove ti puoi veramente sentire libero di parlare, di scambiare opinioni. Solamente leggendo il libro di Gian Marco Montanari e seguendo quella che è la community, ogni giorno ho tantissimi spunti da cui partire per la commercializzazione, per il target, per il posizionamento della struttura...

Grazie a questo corso mi hanno permesso di fare veramente tanto in più, DI conoscere tanta gente nuova, di creare nuove sinergie. Proprio oggi ho avuto il contatto per poter rifare tutto il set fotografico dove ero carente e di questo ne sono veramente contento. Qui si trovano le vere professionalità, esclusivamente per gli alberghi.

Andrea

Ciao, sono Andrea, sono del campeggio Margherita Gressoney Saint Jean in Valle d'Aosta. Sono venuto qui più che altro perché mi interessava molto la formazione. Ritengo che sia molto importante formarsi in un momento come questo, anche con tutto quello che abbiamo passato col COVID e quindi la professionalità pagherà molto e quindi sono venuto principalmente per questo.

La prima cosa che metto in pratica da domani è sicuramente il controllo di gestione, quindi vado a controllarmi le spese di luce, acqua, gas e queste cose qui per vedere di abbassare i costi.

Consiglierei albergatore pro perché trovo che, al di là appunto dell'aspetto formativo che è molto importante, anche perché si vive un bel clima di gente che ha voglia di fare e di migliorare.



Leda Viola

Io mi chiamo Leda Viola. Sono proprietaria e anche gestore di un albergo a due stelle che si trova a Gaeta, nel Lazio. Mi sono iscritta ad Albergatore Pro perché penso che il mio albergo abbia tante potenzialità. Penso anche che un albergatore al giorno d'oggi non può avere tutte le nozioni che gli servono per gestire l'albergo in modo imprenditoriale e quindi ho pensato che fosse utile ampliare le mie conoscenze e affidarmi a un team di esperti.

La cosa che mi ha colpito di più, a parte tutti gli aspetti tecnici, quindi il revenue, il marketing, perché, per carità, sono tutte cose molto importanti, a me ha colpito tantissimo l'intervento dello psicologo Mazzucchelli. Penso che sia una fonte di ispirazione importante nel nostro lavoro. Il mio albergo può essere considerato una sfiga, ma per me è una grande sfida, quindi questa è la cosa che mi ha colpito di più perché, come ho detto, non possiamo avere conoscenze approfondite di tanti settori. Soprattutto condivido quello che dice sempre Gian Marco: che noi non siamo fatti per stare in un hotel 24 ore al giorno, trascurando tutti gli altri aspetti della vita e delle relazioni sociali. Di conseguenza è utile ampliare le proprie conoscenze e capire come si può migliorare nel proprio lavoro e possibilmente affidarsi a persone di altri settori che ti aiutino lì dove tu non puoi essere al 100% un esperto.

Luigi Tavernaro

Ciao a tutti. Mi chiamo Luigi Tavernaro, vengo dal Trentino e insieme alla mia famiglia gestiamo un albergo a conduzione familiare di una cinquantina di stanze, Hotel Mirabella, Fiera di Primiero. Nell'albergo ovviamente, essendo a conduzione familiare, bisogna occuparsi un po' di tutto, quindi da quello che è il ricevimento alla gestione del bar, della sala, del marketing. Insomma, abbiamo le mani in pasta in tutti i vari settori dell'hotel.

Io mi sono iscritto ad albergatore pro perché lo seguivo già da diverso tempo, seguivo sempre i loro consigli sui social network e ho preso al volo questa opportunità di confronto e di apprendimento qui a Riccione per andare a scoprire i vari trend futuri e le varie le competenze che servono per agire bene in questo settore sempre in continuo cambiamento e in forte mutazione.

La cosa più più bella che mi è rimasta è stato il confronto con albergatori di tutta Italia.

Mi è piaciuto molto l'intervento di Luca Mazzucchelli dove parlava delle emozioni, dei sentimenti che bisogna trasmettere in questo settore, quindi la forza delle persone che devono movimentare tutto quello che è la passione che ci sta attorno. Metterò subito in pratica queste queste cose con me e con i miei collaboratori, ma anche quello che abbiamo visto oggi sul mondo del marketing e sull'incrementazione dei ricavi e delle vendite.

Lo consiglierei assolutamente perché è un forte momento di confronto da poter applicare con colleghi di tutta Italia. È molto pratico, molto innovativo perché non non è la solita teoria, ti dà proprio un vademecum da mettere in pratica dall'oggi al domani. In molti corsi parlano parlano però non ti lasciano nulla, invece qui ti dicono, step by step, cosa applicare. E' molto pratico e questa è una cosa molto importante secondo me.



Formazione da 10 e lode

Emiliano Carlini

Ho partecipato a 2 edizioni dell'appuntamento annuale di Albergatore Pro e 1 edizione del corso per consulenti.

Esperienza assolutamente da consigliare e da ripetere.

Bravissimi tutti.

Ambra

Io sono Ambra, vengo dalla Val d'Orcia, quindi provincia di Siena. Non sono un albergatrice, lavoro in hotel da tanti anni e seguo Albergatore pro da quattro anni ormai. La prima volta per curiosità perché conosco il gruppo da Facebook e poi ogni anno sempre uno spunto di riflessione in più. Ci sono sempre cose nuove da imparare. Ogni anno non vedi l'ora che arrivi quello dopo. Sono rimasta molto colpita dall'intervento dello psicologo, di Luca, di ieri, quindi credo che la prima cosa che farò sarà lavorare su me stessa e su quelli che sono i miei sogni.

Energia

Andrea Onofri

Il corso è stato interessante e ricco di contenuti, l'organizzazione precisa e puntuale.

In ogni momento si sono percepiti tra tutti i partecipanti un'energia positiva ed un desiderio di condividere le proprie esperienze che hanno aumentato il valore, già alto, dei contenuti proposti: bravi tutti!

Luigi Ercolino

Luigi Ercolino. Mi occupo di consulenza per gli hotel, gestisco la maggior parte dei miei clienti nella Costiera Amalfitana e penisola sorrentina.

Questa è già la mia seconda esperienza. Ho lavorato in passato insieme a Gian Marco e Daniele con la software house precedente. Questa cosa è poi continuata nel tempo. Formarsi è una delle condizioni primarie per poter svolgere al meglio il proprio lavoro. L'esperienza è stata sicuramente formativa: formandosi si ha la possibilità di migliorare, portare e trasmetterla agli altri, oltre che farla propria. E' opportuno quindi essere sempre all'avanguardia su tutte quelle che sono le novità e le esperienze che si possono avere.

Credo che attualmente sia una delle migliori realtà dove un albergatore può imparare, crescere, migliorarsi, soprattutto in questo momento storico di cambiamento.



Francesco Secundo

Francesco Secundo, vengo da Monopoli in provincia di Bari, Puglia. Gestisco, insieme alla mia società, più di 20 strutture, di cui 5 ville con piscina.

Mi sono iscritto ad Albergatore Pro perché ho notato sin da subito la flessibilità e la dinamicità dei componenti di questo fantastico team che in queste due giornate ci sta formando e continuando a trasmettere quella che è la passione per questo mondo, che è un mondo bellissimo perché si basa su quello che è il valore umano affinché tutti noi possiamo crescere all'unisono e diventare sempre di più rispetto a quelli che siamo già oggi in aula, che è un grande risultato fatto da queste persone che hanno esternato la loro passione, condividendola con noi.

Un mio professore universitario mi ha sempre detto una cosa: "da qualsiasi evento a cui partecipi devi portare a casa anche una sola cosa. Sicuramente quell'evento ti avrà fatto crescere e ti avrà formato".

Albergatore Pro lo consiglierei perché è formazione. Qui abbiamo un target dai 18 ai 60/65 anni ed è bello proprio per questo per essere una community e per essere quanto più eterogenei. L'eterogeneità porta sicuramente al successo.

