

INFORMAZIONI PERSONALI

Andrea Martinelli



📍 Via della Francese 8 San Ginese di compito 55061 Capannori Lucca

☎ 0583909069 📠 00393483302457

✉ amartinelliit@gmail.com
martinelliandrea@tin.it

Sesso maschile

Data di nascita 15/04/1971

Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

2015 Capannori
 Acquisizione società di Panificazione, riorganizzazione personale e
 ottimizzazione della produzione.

2015 Empoli
 Consulenza per start up di un nuovo Boutique Bed and Breakfast.

2004-2014 Lucca

Costituzione della società George's Group srl, con la carica di Amministratore unico, finalizzata alla apertura e gestione di un nuovo **Boutique Hotel 4 stelle** di 15 camere con Ristorante, parco e piscina, ubicato in una villa storica, sita a 5 km dal centro storico di Lucca.

Organizzazione e direzione dei lavori di ristrutturazione, arredamento e adeguamento della stessa ad albergo, in accordo con la proprietà.

Apertura **Albergo Villa Marta** nell' Aprile 2005:

organizzazione della suddetta struttura, occupandomi di attività di marketing e tecniche revenue management, analisi di mercato e del competitive set, ottimizzazione dei ricavi, customer service, rapporti con agenzie e portali, inserimento sulle maggiori guide nazionali e internazionali (Michelin, Touring Club, Karen Brown, Small Elegant Hotel, Guide Du Charme, JP Moser, Bmw ecc), ricerca nuovi mercati, valutazione online conseguendo e mantenendo fino ad oggi un eccellente livello di riconoscimento e fidelizzazione ospiti (nella piana di Lucca secondo Hotel a livello di posizionamento sui maggiori portali e siti di reputazione online: Tripadvisor, Booking, Expedia, Trivago ecc.), relazioni con i clienti, customer care/service, attività di animazione, progettazione pagine web, organizzazione e gestione interna del personale, compresa l'organizzazione in azienda dei corsi di pronto soccorso, antincendio, sicurezza sul lavoro e tutto quello che riguarda lo start up e l'organizzazione di una struttura Alberghiera. Organizzazione reparto pulizie, stesura mansionari con tabelle dei controlli da effettuare per una corretta esecuzione e check up finale della pulizia e sanificazione della camera (dal controllo e prevenzione della legionella alla cimice da letto).

Organizzazione del reparto Food & Beverage, con diagramma organizzativo con organizzazione mansionario dei compiti da svolgere e referente del reparto, stesura tabelle per controlli, temperature, abbattimento, stoccaggio e pulizie, secondo il protocollo del piano di autocontrollo, suddivisione analitica dei sottoreparti colazione-bar-lounge bar-cene per eseguire corretta valutazione

costi/ricavi; marketing pubblicitario e strategie di sviluppo per attirare a livello locale nuovi clienti per il Ristorante, attraverso eventi, cene a tema/degustazioni guidate con il coinvolgimento di numerose aziende del territorio.

Fino al 31 agosto 2014 mi sono occupato della organizzazione, gestione e del puntuale controllo di tutti i reparti produttivi in prima persona, inoltre mi sono occupato della parte contabile, gestionale, oltre che dei rapporti con i dipendenti (inizialmente 5 fino a 11), dell'adeguamento alle nuove normative in vigore e di tutto quello che riguarda la gestione di un' azienda.

Luglio 2014

Lucca

Cessione azienda a terzi, affiancamento e passaggio delle consegne ai nuovi gestori fino al 31 agosto 2014, in modo da metterli a conoscenza di tutti i settori produttivi dell'azienda, renderli in grado di operare e dirigere al meglio la struttura, anche mediante illustrazione di tutte le impiantistiche e attrezzature tecniche di cui è dotata, a partire dai sistemi di igiene e sicurezza (clorazione, deferrizzazione, anti legionella), alla gestione del reparto Food&Beverage, fino all'impiantistica idraulica e della piscina e alla manutenzione del parco.

2001

Lucca

Studio di fattibilità ed analisi dei costi di gestione, di marketing e di promozione relativi a un fabbricato in campagna da adibire ad uso agriturismo.

2000-2003

Lucca

Costituzione della Società Genesi srl finalizzata all'acquisto di appartamenti in centro storico, ed organizzazione degli stessi ad uso turistico occupandomi dei rapporti per la promozione sul territorio e a livello internazionale.

2000

Lucca

Costituzione di Cooperativa di servizi di pulizia, promozione, manutenzione ecc., rivolti ai proprietari di immobili a uso turistico.

2000

Australia

Viaggio in Australia per promozione Albergo San Martino di Sam & soci srl: ideazione di un tour a Lucca dedicato alla pittura che ha dato effettivi riscontri di presenze e soggiorni presso l'albergo, a cadenza annuale.

1999-2003

Lucca

Costituzione di una Società finalizzata all'acquisto e alla gestione di un albergo del centro storico di Lucca. Organizzazione e direzione dei lavori di ristrutturazione con il supporto di uno studio tecnico, ideazione e realizzazione di programmi per accedere a finanziamenti della Regione Toscana.

Apertura **Albergo San Martino di Sam&soci srl**, struttura 3 stelle in centro a Lucca nel novembre 1999: organizzazione della suddetta struttura con mansione di Direttore occupandomi principalmente di gestione booking, amministrazione, attività di promozione, rapporti con le agenzie, relazioni con i clienti, attività di

animazione, progettazione pagine web, organizzazione e gestione interna del personale (6 dipendenti).

Giugno 2003: la gestione dell'Albergo San Martino è stata data in affitto a terzi.

1998 Lucca

Ideazione e realizzazione del progetto denominato "Il Turista si Racconta", in collaborazione con APT e Camera di Commercio di Lucca: monitoraggio ed analisi di mercato relativi ai bisogni del turista durante il proprio soggiorno nella zona di Lucca e Capannori, prendendo come campione agriturismi e alberghi a 5, 4, 3 e 2 stelle, ed avvalendosi anche della consulenza di Carlo Hausmann, Segretario Generale di Agritour di Roma .

1998 Capannori

Collaborazione con l'agenzia di viaggi "Serchio Viaggi" di Capannori finalizzata alla creazione di un catalogo per affitti turistici nella provincia di Lucca: organizzazione e ricerca di case, stesura contratti con i proprietari, cura delle relazioni con agenzie turistiche italiane ed estere; partecipazione a fiere del settore.

1998 Lucca

Collaborazione con rinomata agenzia turistica americana come referente locale per l'organizzazione di escursioni ed attività turistiche di soggiorno di loro gruppi nella zona di Lucca.

1997-1999 Lucca

Inizio attività in proprio denominata "Agrisun servizi turistici": servizi turistici relativi alle strutture alberghiere e agrituristiche nella zona Lucca-Capannori. Organizzazione di tour nella provincia di Lucca, corsi di pittura, di cucina ecc.

1996 Lucca

Lavoro come barista in una discoteca per la stagione estiva.

1994-1996 Lucca

Tirocinio e pratica presso lo Studio Associato di architetti Puccetti Luigi e Rocco Massimo: mansioni di progettazioni d'interni e giardini. Catalogazione aree industriali nella provincia di Lucca.

1994-1995 Lucca

Servizio civile Comunità di Arliano per tossico dipendenti

1993-1994 Lucca

Lavoro come barista Caffè del mercato

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1991

Diploma Istituto Tecnico Per Geometri Lucca

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Inglese

Altre lingue

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
B1/2	B1/2	B1/2	B1/2	B1/2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali

Sono abituato ad interagire con gli altri e mi ritengo portato a gestire e organizzare un valido ed efficiente gruppo di lavoro oltre che a prendere parte direttamente al lavoro in team.

Competenze professionali

Provengo da una realtà imprenditoriale e di gestione ed organizzazione aziendale/personale ultra decennale; il ruolo che ho rivestito come imprenditore e direttore, nel corso di questi anni, mi ha permesso di maturare professionalità ed esperienza nel settore turistico alberghiero a 360°, avendo dovuto affrontare, in più occasioni, emergenze e problematiche legate a situazioni contingenti che richiedevano soluzioni immediate. Ho pertanto ampliato il mio ambito di conoscenza e professionalità direttamente "sul campo" ben consapevole delle necessità, degli obiettivi e dei risultati che un'impresa si pone e deve raggiungere

Competenze informatiche

Uso e conoscenza pacchetto Office e Excel; conoscenza dei software di gestione alberghiera, nello specifico Leonardo di Gestione Albergo, posta elettronica, Social Media, newsletter.

Altre competenze

In possesso di attestati relativi ai seguenti corsi: pronto soccorso, antincendio, responsabile sicurezza sui luoghi di lavoro, HACCP, celiachia.

2003 Lucca
 Corso di formazione "Qualità ed innovazione nel turismo della Provincia di Lucca" effettuato società Cescot di Lucca

2002 Lucca
 Selezione e assegnazione buono formativo per il Seminario "Marketing Turistico" effettuato dalla società Sogea Toscana.

2001-2002 Lucca
 Corso "Progetto Qualità Settore Turistico-Ricettivo" organizzato dalla Provincia di Lucca e dalla Camera di Commercio di Lucca.

1999 Lucca
 Corso denominato R.I.T finalizzato ad ottenere l'autorizzazione per la gestione d'impresе turistico alberghiere. Camera di commercio di Lucca.

1998 Siena
 Seminario organizzato dalla Regione Toscana "Agriturismo e strade del vino in Toscana".

1996 Lucca
 Seminario: marketing per gestione e creazione d'impresa
 Camera di Commercio di Lucca.

Patente di guida Categoria A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI

associazioni Associazione e direttivo Imprese Turistiche Alberghiere Piana di Lucca

Rassegna stampa Rassegna stampa a cura dell'ufficio Travel Marketing Marina Tavolato di Roma

Interessi Pittura, vini, cucina, giardinaggio ,organizzazione eventi culturali e mostre d'arte all' interno delle strutture ricettive in collaborazione con Artisti locali e non e gallerie d'arte fiorentine

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Lucca li 03/05/2016

Andrea Martinelli
