



PRINCIPE
FORTE
dei MARMINI





PRINCIPE FORTE *dei* MARMÌ

★★★★★L

SOMMARIO

L'HOTEL PRINCIPE FORTE DEI MARMÌ	
La <i>storia</i> , La <i>missione</i>	4
RISULTATI ECONOMICI	
La <i>crescita</i> in numeri	5
RISTORANTE LUX LUCIS	
Storia e risultati finanziari	6
RISORSE UMANE	
L'impegno <i>sostenibile</i>	7



Cristina Vascellari viene ingaggiata al boutique hotel Principe Forte dei Marmi nel febbraio del 2010 come Guest relation manager nella fase di Start up dell'hotel, confermata poi come vice direttore, nel febbraio del 2012 viene nominata amministratore unico della Principe hotel management oltre che direttore dell'hotel; la proprietà si rende conto delle sue capacità per portare l'hotel ai massimi livelli. I primi obiettivi che il Direttore si è data sono stati quello di costituire la sua squadra, trovare una spiaggia privata e aprire un ristorante, capendo sin da subito che per portare il progetto Principe in attivo e recuperare l'importante investimento di ristrutturazione sostenuto per l'hotel, doveva investire ancora; così ha avviato i suoi

progetti ingaggiando collaboratori come lo chef Valentino Cassanelli e il maitre Sokol Ndreko, e altri non meno importanti che sono ancora oggi all'interno del gruppo. Negli anni successivi poi è riuscita a confermarne gradualmente tanti altri giovani fino ad arrivare oggi ad avere una "famiglia" di 50 collaboratori, un numero elevato se si considera che l'hotel ha sole 28 camere e il lavoro si concentra sulla stagione. Raggiunti i tre obiettivi oggi, a dieci anni di questo management, possiamo dire che il progetto è vincente, soprattutto l'investimento sulle risorse umane è stato fondamentale. La filosofia del Direttore è sempre stata quella di far crescere all'interno dell'azienda i propri manager e di fidelizzare tutti i dipendenti, così grazie anche all'acquisto dello stabilimento balneare Dalmazia dove si è aperto un ristorante e all'apertura del ristorante Lux Lucis sulla terrazza dell'hotel, negli anni sono entrati e cresciuti in azienda gli altri attuali manager e tanti collaboratori stagionali ai quali garantisce otto mesi di lavoro continuativo.

L'hotel Principe

L'hotel Principe Forte dei Marmi è un boutique hotel 5*L, diventato molto esclusivo, e affiliato a prestigiosi brand tra i quali: Leading Hotels of the World, Virtuoso e Fine Hotels & Resorts, affermandosi come una vera eccellenza sul territorio nazionale e internazionale. La Qualità dei servizi offerti, una continua ricerca di miglioramento e costante attenzione ai bisogni dei clienti fanno da guida per la strategia di sviluppo. Fare ospitalità al Principe significa soddisfare con tutto l'impegno le aspettative e i bisogni di ospiti abituati a ricevere servizi del più alto livello mondiale. Quello che contraddistingue l'hotel Principe sono i suoi collaboratori, una vera e propria famiglia che è stata fidelizzata negli anni e considera l'hotel la propria casa e i clienti, dunque, come propri ospiti.

La nostra Missione

L'hotel Principe desidera innalzare gli standard dell'ospitalità di lusso a un livello superiore, offrendo ai clienti servizi di altissimo livello ed estrema attenzione al dettaglio. Ciò è possibile grazie ai suoi collaboratori, con cui si è instaurato un legame duraturo e profondo che il management desidera rafforzare sempre di più, giorno dopo giorno.

Your family away from home

Le tappe fondamentali

2010

Apertura Hotel Principe Forte dei Marmi.
Affitto del primo stabilimento balneare

2011

Hotel Principe Forte dei Marmi entra tra i Leading Hotels of the World

2012

Apertura Lux Lucis

2014

Stabilimento balneare Dalmazia in gestione

2016

Acquisto stabilimento balneare Dalmazia.
L'hotel completa così ufficialmente la propria offerta

2022

10 anni Cristina Vascellari Management
10 anni del ristorante Lux Lucis

Risultati economici



Osservando L'EBITDA consolidato (che comprende anche la gestione immobiliare e dello yacht) osserviamo che la redditività operativa dell'azienda presenta un trend crescente. Questo indicatore è il più rappresentativo delle performance aziendali. Dopo la fase di start-up l'Ebitda cresce di circa 500.000€ ogni anno fino al 2019, per poi decrescere per effetto delle restrizioni legate al Covid nel 2020. La ripartenza, nel 2021, produce risultati eccellenti per merito della corretta gestione dell'emergenza da parte del management. La crescita è confermata anche dai risultati conseguiti nel 2022 dove è stato realizzato un Ebitda pari a 3.808.000€. Anche le variazioni del risultato mostrano la crescita. I dati dall'apertura analizzati in termini di ADR, Occupancy, Room revenue, RevPAR, F&B revenue e Total revenue evidenziano una crescita costante lungo tutto il periodo di vita dell'hotel. Il lavoro svolto in tutti i segmenti dell'hotel ha portato a risultati migliorativi in tutti i reparti.



FOCUS RICAVI

Driver principale che ha consentito la crescita del risultato e dell'Ebitda è certamente l'aumento dei ricavi che raddoppiano in 10 anni con una crescita media del 10% nonostante la decrescita realizzata negli anni della crisi pandemica.

	2010	2013	2016	2019	2022
ADR	€ 764	€ 904	€ 924	€954	€ 1.234
Occupancy	25%	41%	45%	53%	52%
Room Revenue	€ 1.269.000	€ 3.724.000	€ 4.261.000	€ 5.136.000	€ 6.601.000
Rev. Par	€ 194	€ 372	€ 418	€ 503	€ 646
F&B	€ 248.000	€ 685.000	€ 991.000	€ 2.002.000	€ 2.504.000
Total Revenue	€ 2.054.000	€ 5.558.000	€ 6.557.000	€ 8.353.000	€ 10.860.000

I dati dall'apertura analizzati in termini di ADR, Occupancy, Room revenue, RevPAR, F&B revenue e Total revenue evidenziano una crescita costante lungo tutto il periodo di vita dell'hotel.

Il lavoro svolto lungo il periodo in tutti i segmenti dell'hotel ha portato a risultati migliorativi in tutti i reparti. Il lavoro a livello commerciale e di revenue hanno portato ad alzare negli anni l'ADR e il RevPAR, grazie ad una costante crescita dell'occupazione dovuta ad una sempre più consolidata struttura aziendale e ad un progetto di medio-lungo termine.

Negli anni il ruolo dell'hotel Principe Forte dei Marmi è diventato sempre più importante e trainante sul mercato locale tanto da diventarne leader. Questo ha portato a raggiungere sempre di più una fetta maggiore di repeaters aiutando a raggiungere i risultati negli anni.



LUX LUCIS

RESTAURANT

LUX LUCIS è la casa stellata dello chef Valentino Cassanelli. I piatti di Valentino sono una libera espressione della cucina italiana, con una creatività sfrenata traggono ispirazione non solo dalle esperienze di vita dello chef, ma anche dalla ricca biodiversità che circonda la cittadina costiera di Forte dei Marmi. L'ispirazione arriva anche dalla sua stretta collaborazione con il Maître Sommelier Sokol Ndreko, con piatti che

spesso vengono ispirati proprio dal profilo aromatico di vini particolari. Il risultato sono menu delicatamente equilibrati ed eleganti, che viaggiano allegramente dalla terra al mare e offrono il meglio degli ingredienti di stagione. Questa collaborazione porta a una attenta selezione di vini pregiati presenti nella cantina del ristorante.

In uno sforzo congiunto con tutti gli altri manager del Principe, anche lo chef Cassanelli e la sua cucina sono indirizzati ai criteri di sostenibilità attraverso varie azioni: la scelta di prodotti del territorio, una attenta gestione dei turni del reparto e il monitoraggio della qualità della vita del proprio team, un sistema di cucina circolare che valorizza le parti di scarto ed elimina gli sprechi: tutte azioni che si aggiungono all'impegno del management, che non si limita all'eliminazione dei materiali monouso, l'installazione di impianti per le energie rinnovabili o la riduzione e il controllo dei rifiuti, ma si orienta verso la scelta fornitori a km zero da parte di tutti. Sicuramente tutto ciò che arriva nelle cucine proviene solo da produttori che rispettano l'ambiente, che si adoperano per l'ottenimento di certificazioni e si muovono verso i nuovi criteri di sostenibilità.

Risultati finanziari F&B Gestione 2013-2021



I driver principali che portano alla crescita il reparto Food&Beverage dell'hotel sono il ristorante Lux Lucis, sulla terrazza, e il ristorante del bagno Dalmazia.

A lato il grafico rappresenta la crescita in valore assoluto dei ricavi totali realizzati dal reparto. La crescita costante risulta evidente, fermata solo dall'emergenza sanitaria del 2020. Il fatturato dei ristoranti contribuisce per il 25% sul fatturato dell'hotel come da obiettivi iniziali del direttore.



2015

Premio BIWA: Sokol Ndreko è il Miglior Sommelier dell'anno

2016

Touring Club Italiano: Chef Cassanelli riceve il "Premio Top di Domani"

2017

Il ristorante Lux Lucis ottiene una Stella Michelin
BIBENDA: Lux Lucis è premiato come "Miglior ristorante dell'anno"
Le Guide de L'Espresso: Sokol Ndreko riceve il premio "Maitre dell'anno"

2019

Identità Golose: Lux Lucis riceve il premio "Miglior cestino del pane"
Condé Nast Johansens Awards: Lux Lucis premiato come Best Dining Experience - Europe & The Mediterranean

2020

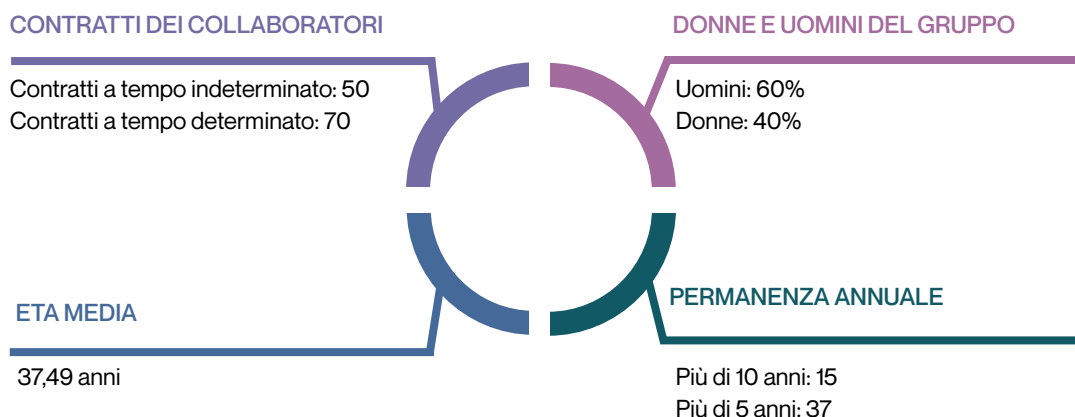
Le Guide de L'Espresso: Lux Lucis riceve il premio "Pasta dell'anno"

2022

Associazione Italiana Cuochi: Chef Cassanelli riceve il Premio 5 Stelle d'Oro della Cucina


Le risorse umane

L'attenzione ai collaboratori e l'investimento sul loro sviluppo - personale e professionale - rappresentano per la direzione un fattore fondamentale di successo per il raggiungimento degli obiettivi, una leva strategica per l'accompagnamento alla crescita e per la continua ricerca di alti standard qualitativi.




L'impegno sostenibile

Il turismo sostenibile è una realtà: la domanda dei consumatori è in crescita, i fornitori del settore viaggi stanno sviluppando nuovi programmi ecologici e i governi stanno creando nuove politiche per incoraggiare pratiche sostenibili nel turismo. Una sostenibilità non solo ambientale, ma anche economica e sociale, oggi elemento non più accessorio ma imprescindibile per ogni attività aziendale.




Il nostro impegno sociale

Sostegno al WWF - imprese per la natura.
Sostegno a una squadra locale di hockey su sedia a rotelle per ragazzi affetti da malattie invalidanti.
Donazioni annuali a favore del territorio.




Le risorse umane

L'hotel sceglie i propri collaboratori sul territorio. L'hotel ha come missione quella di accogliere giovani che desiderano imparare il mestiere dell'hotellerie e li forma con dedizione, ritenendoli un'occasione di scambio e apprendimento reciproco.
Corsi di aggiornamento e formazione continua per tutti i dipendenti



L'Ambiente

Classificazione energetica: l'hotel Principe, attraverso una serie di investimenti, è riuscito a passare dalla classe energetica F ad A2.
Stop all'utilizzo della plastica monouso | **Pannelli solari** come fonte di energia rinnovabile | Fornitori a KM 0 | Biciclette e vettura elettrica a disposizione di tutti i clienti dell'hotel | Lo staff dell'hotel si impegna ogni mese, su turni, per mantenere pulito un passo per l'accesso al mare.
Siamo in fase di realizzazione di un impianto **fotovoltaico** per supportare la produzione di energia pulita. Inoltre, attraverso processi di **digitalizzazione**, puntiamo alla semplificazione dei processi di lavoro e alla trasformazione di tutto ciò che è materiale in digitale. Un cambiamento che accorcia le distanze tra noi e i clienti grazie all'utilizzo di tecnologie che ottimizzano e accelerano le attività.




Dopo più di un decennio di attività e dopo aver consolidato le proprie procedure e gli standard per il raggiungimento di un management attento alla sostenibilità, l'hotel Principe ha deciso di ufficializzare questo impegno con il conseguimento di Certificazioni:

ISO 9001:2015 – la struttura ha ottenuto la certificazione per la qualità, relativa a hotel, ristoranti e spiaggia nel maggio 2023. L'obiettivo di tale documento è quello di attestare la qualità di tutti i servizi dell'hotel.

ISO 14001:2015 – in questi anni sono stati compiuti numerosi lavori di ammodernamento e migliorie per cui l'hotel si trova attualmente certificato in classe energetica A2. Al momento attuale stiamo preparando tutta la documentazione richiesta per procedere poi alla richiesta di audit.

GSTC – Global Sustainable Tourism Council, si tratta di una certificazione riconosciuta in tutto il mondo, una garanzia internazionale del turismo sostenibile. La certificazione ci consentirà di strutturare l'hotel nella maniera più corretta per garantire la sostenibilità e la qualità dell'offerta turistica secondo l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.





COMPANY PROFILE

Agosto 2023

