

GNERI GABRIELE

Passion for hospitality

PROFILO: nasco a ... nel ..., mi diploma all'Istituto Alberghiero di Marina di Massa e conseguo il diploma di laurea in Economia e Gestione dei Servizi Turistici presso la Facoltà di Economia a Firenze.

Lavoro da subito per hotel indipendenti e poi passo all'esperienza di catena alberghiera con marchi come Starwood Hotels & Resorts, Baglioni Hotels, Holiday Inn dove ricopro diversi ruoli di Management fino a diventare General Manager.

Mi formo attraverso numerosi corsi di specializzazione presso la SDA Bocconi, LUISS Business School, MCE Europe, Cornell e Sole 24Ore Business School e sono formatore presso diversi corsi e master in Hotel Management.

Nel 2010 fondo Hotels Doctors, società di consulenza alberghiera specializzata nell'avviamento, posizionamento strategico e sviluppo delle strutture ricettive.

Da sempre attivo nel mondo dell'ospitalità, oltre ad essere Managing Director di Hotels Doctors sono anche docente di Management Alberghiero presso la Luiss Business School di Roma.

Ho una passione per l'innovazione ed il miglioramento aziendale e credo nella rivoluzione Sostenibile.

ESPERIENZA PROFESSIONALE



hotelsdoctors

Gennaio 2011 – ad oggi

HOTELS DOCTORS SRL – Società di Consulenza e Gestione Alberghiera - www.hotelsdoctors.com

FONDATORE E MANAGING DIRECTOR | Roma

Hotels Doctors è una società di consulenza specializzati nella gestione alberghiera, nel marketing e nel revenue management delle imprese alberghiere, attiva anche nel mondo della formazione di alto profilo.



Luglio 2009 – Dicembre 2010

HSERVICE SRL – Società di consulenza e formazione

FONDATORE E SENIOR CONSULTANT | Roma

Sono stato l'autore dello spin-off di questa società che fornisce servizi di consulenza di management e formazione nell'ambito delle imprese alberghiere.



Gennaio 2009 – Luglio 2009

METHA HOTEL GROUP - Rome East Complex: Holiday Inn Rome East & Express By Holiday Inn Rome East

GENERAL MANAGER COMPLEX Rome East | Roma

Direzione Generale dei due Hotels:

- L'Holiday Inn Rome East: (l'apertura era prevista per settembre 2009) una struttura con 260 camere, 4 sale congressuali fino a 180 posti, Fitness room, Ristorante, Bar e Sala Banchetti.
- L'Express By Holiday Inn: una struttura di 86 camere con il servizio colazione ed una piccola sala congressuale.

LINGUE

ITALIANO: Madrelingua

INGLESE: Fluente

FRANCESE: Buono

CONOSCENZE INFORMATICHE

- Windows Office professional (word, excel, power point, outlook)
- Applicativi di produttività in ufficio
- Minitab (programma di statistica)
- MS Project (project management)
- Visio (disegno dei processi)
- Internet

PROGRAMMI DI GESTIONE ALBERGHIERA UTILIZZATI

- Opera (PMS)
- I principali booking engines e channel manager
- Micros 3700 (gestionale e set up)
- FIDELIO (Front Office), FIDELIO (back-office)
- Hotel 2000 (front-office)
- SYS-GES ALBERGHI gruppo Sys-dat (front e back-office)



Ottobre 2005 – Dicembre 2008

REGINA HOTEL BAGLIONI *****L

DEPUTY GENERAL MANAGER | Roma

Un'importante struttura a cinque stelle lusso, della catena italiana Baglioni Hotels spa, situata in Via V. Veneto a Roma, che conta 136 camere (di cui 6 suites), dotata, dal gennaio 2007, di un ristorante commerciale di fascia alta "Brunello Lunge & Restaurant". L'azienda ha circa 104 EFTE (dipendenti a tempo pieno) ed un fatturato di circa 12 milioni di euro.

- Responsabilità di direttore operativo di tutta la struttura, con una forte delega sull'area F&B.



Marzo 2004 – Settembre 2005

THE WESTIN EXCELSIOR & SHERATON HOTEL DES BAINS VENICE LIDO RESORT - Starwood

Food & Beverage Outlet Manager / Six Sigma Green Belt

FOOD & BEVERAGE OUTLET MANAGER / SIX SIGMA GREEN BELT | Lido di Venezia

- Responsabilità operative sui servizi di ristorazione e gli outlet (Ristorante Liberty, Bar Colony, Pool Bar, Pool Restaurant, Pagoda Restaurant, Baech Bar, Pagoda Baxter Lounge).
- Membro del Six Sigma Area Council Venezia e membro del Hotel Executive Team.
- Coinvolto attivamente nell'implementazione e nella direzione dei progetti Six Sigma e nel processo di budgeting.



Marzo 2001 – Marzo 2005

THE WESTIN EXCELSIOR & SHERATON HOTEL DES BAINS VENICE LIDO RESORT - Starwood

COMPLEX FRONT OFFICE MANAGER / SIX SIGMA GREEN BELT | Lido di Venezia

Due proprietà leggendarie della compagnia Starwood Hotels & Resorts aperti stagionalmente da marzo a novembre.

Due Alberghi 5 stelle, con 388 camere, 15 punti ristorazione, 1365 capanne sulla spiaggia e 15 barche e sede della Mostra Internazionale d'arte Cinematografica.

- Responsabilità operative su tutti i servizi di Front Office dei due Hotels, (reception, concierge, centralino, service express, kid's club, servizio piscine).
- Responsabile dei risultati economici e di qualità delle attività di front line, tra cui: GSI, ASI, LRA.
- Membro del Six Sigma Area Council Venezia e membro del Hotel Executive Team.
- Coinvolto attivamente nell'implementazione e nella direzione dei progetti Six Sigma e nel processo di budgeting.
- Collaboratore del Room Division manager del complex.

Maggio 1999 – Marzo 2001

PARK HOTEL LUCE SORGENTE ****

HOTEL MANAGER / DIRETTORE | Arcidosso, Grosseto

Un albergo 4 stelle indipendente con 107 camere, un centro congressi con 7 sale da 25 a 400 posti ed un Centro Benessere olistico di più di 600 mq.

- La posizione comprendeva l'apertura (luglio 1999), il posizionamento di marketing ed il lancio dell'hotel, la responsabilità della gestione operativa, economica e la gestione delle risorse umane.

TITOLI ED ATTESTATI

Dal 2010 – ad oggi
LUISS BUSINESS SCHOOL
Docente esterno presso il Master in Executive Hotel Management e Hospitality di LUISS Business School di Roma come esperto di management alberghiero.

Dal 2005 – 2010
U.E.T. ISTITUTO EUROPEO DEL TURISMO
Docenze presso l'U.E.T. di Roma come esperto di management alberghiero.

Dal 2004 – 2010
IAL EMILIA ROMAGNA
Docenze presso lo IAL come esperto di management alberghiero.

2000 – 2009
ADA
Membro iscritto dell'Associazione Nazionale dei Direttori di Albergo ADA.

2000 – 2001
CHARME&RELAX
Eletto membro del Consiglio Direttivo dell'Associazione di Alberghi indipendenti Charme&Relax.

1999
Nomina per la docenza della III^a area presso gli Istituti Alberghieri: "G.Minuto" di Marina di Massa e "Dante Zappa" di Bormio.

ALTRE ATTIVITÀ

2003
Attestato di addetto alla gestione delle emergenze e membro delle squadre antincendio in strutture ad alto rischio.

1998
Diploma di lingua inglese "Upper Level" presso l'Emerald Cultural Institute di Dublino, Irlanda.

1992 – 1996
Attività di volontariato presso la Cooperativa universitaria CUSL.

Dicembre 1997 – Maggio 1999

HOTEL REZIA****

RESIDENT MANAGER | Bormio

Un Hotel 4 stelle tradizionale molto conosciuto, di proprietà, con 68 camere, ristorante, bar ed un beauty salon.

- Responsabile della gestione operativa e del controllo di gestione economico.
- Attivamente coinvolto nell'organizzazione dei campionati mondiali di sci di Bormio.

Aprile 1996 – Dicembre 1997

PRINCIPE VIAGGI (Tour Operator)

OPERATION MANAGER | Milano

Un Tour Operator con 4 hotels in Italia gestiti direttamente:

- Hotel Riviera*** Carloforte (CA)
- Hotel Golf*** Forte dei Marmi (LU)
- Hotel Sorapiss** Misurina (BL)
- Membro del Team delle gestioni con responsabilità di controllo di gestione e pianificazione organizzativa.

Luglio 1995 – Settembre 1995

GRAND HOTEL FIRENZE ITT

STAGE AZIENDALE | Firenze

Una lussuosa proprietà della Luxury Collection situato nel cuore di Firenze

- Assistente del Food & Beverage Manager (2 mesi).
- Assistente del responsabile degli acquisti (2 mesi).

Novembre 1995 – Aprile 1996

GRAND HOTEL FIRENZE ITT

CHEF CAPO PARTITA | Firenze

- Lavoratore Extra in cucina come "Chef capo partita".

Novembre 1994 – Febbraio 1995

REGIONE TOSCANA

STAGE

- Addetto alla promozione turistica durante le fiere di settore.

Luglio 1994 – Settembre 1994

LA FATTORIA DI PORTO ROTONDO

CHEF CAPO PARTITA | Forte Dei Marmi

- Responsabile delle operazioni di catering "Chef capo partita".
- In cucina come Commis de Cuisine

Luglio 1993 – Settembre 1993

HOTEL LA VERSILIA

STAGE AZIENDALE | Forte Dei Marmi

- Assistente del responsabile degli acquisti.

Luglio 1992 – Settembre 1992

HOTEL LA VERSILIA ***

CHEF CAPO PARTITA | Forte Dei Marmi

- In cucina come Chef Capo Partita.

Luglio 1991 – Settembre 1991

GRAND HOTEL RIVIERA ****

CHEF CAPO PARTITA | Lido di Camaiore

- In cucina come Chef Capo Partita.

Luglio 1990 – Settembre 1990

PARK HOTEL RAFFAELLI ****

COMMIS DE CUISINE | Forte Dei Marmi

- In cucina come Commis de Cuisine.

Luglio 1989 – Settembre 1989 e
Luglio 1988 – Settembre 1988
RISTORANTE BUZZINO
COMMIS DE CUISINE | Pisa

CORSI E SPECIALIZZAZIONI

2022 - Luiss Business School – Roma
Corso Executive in ESG e Sostenibilità

2021- Better Fly Tourism - Nantes
Formantion au tourisme durable pour les hébergeurs

2011- SOLE 24Ore Formazione Roma
Master in Marketing e Comunicazione Digitale.

2009- TEAMWORK Rimini per Metha Hotels Group Spa
Corso di leadership e coaching interno.

2006- A.I.S. Associazione Italiana Sommeliers Roma
Corso amatoriale per sommelier "L'arte del bere giusto".

2005 - E-CORNELL UNIVERSITY
F&B Operations.

2004- MCE Management Centre Europe Bruxelles
Finance and Strategy (finanza aziendale e strategia di gruppo).

2004- STARWOOD HOTELS&RESORT
Appraisal Process, sviluppo e gestione delle risorse umane per competenze.

2004- STARWOOD HOTELS&RESORT
Revenue Management Accademy, Accademia Starwood per la gestione dei sistemi di prenotazione ed il miglioramento dei ricavi.

2003- MCE Management Centre Europe Bruxelles
"Creating a high performance culture" (Gestione delle performance aziendali e personali).

2002- SDA "L. Bocconi" Milano
"Il Business Plan nelle aziende turistiche" – prof.ssa Manuela De Carlo.

2002- STARWOOD HOTELS&RESORT
"Six Sigma Green Belt Training", corso interno per Green Belt di tre settimane (Venezia, Lisbona, Madrid) su: disegnare la qualità, gestione dei progetti, modifica dei processi gestionali, gestione dei team.

2000- LUISS MANAGEMENT Roma
"Web Marketing e nuovi strumenti di vendita".

2000- LUISS MANAGEMENT Roma
"Management Congressuale e degli eventi".

1999

SDA "L. Bocconi" Milano

"Marketing delle imprese di servizi" – prof.ssa Antonella Carù.

1998

SDA "L. Bocconi" Milano

"Marketing Turistico" – prof. Farinet.

STUDI E FORMAZIONE

1992 – 1996

Diploma Universitario – OPERATORE ECONOMICO DELLE IMPRESE TURISTICHE

Conseguito il 30/04/96 con votazione 70/70 presso la facoltà di Economia di Firenze

TESI: in materia di Gestione e Controllo dal titolo "IL FOOD & BEVERAGE ASPETTI ORGANIZZATIVI E TECNICHE DI CONTROLLO DI GESTIONE" – Relatore Prof.ssa Barbara Sibilio Parri (docente di ragioneria e controllo di gestione c/o l'Università di Firenze) e Prof. G. Liberatore (coordinatore ed esperto di management alberghiero).

1987 – 1992

Diploma di maturità alberghiera

Conseguito con la votazione di 55/60 presso l'Istituto Professionale Alberghiero di Stato "G. Minuto" di Marina di Massa nell'anno 1992; triennio di specializzazione in "addetto ai servizi di cucina.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del
Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR
(Regolamento UE 2016/679).