

PRESENTATION

MASSIMO SALERNO

GENERAL MANAGER HO.RE.CA.



MASSIMO SALERNO

GENERAL MANAGER HO.RE.CA.

IMPRENDITORIA E GESTIONE ALBERGHIERA

Massimo Salerno opera da oltre vent'anni nel settore Ho.Re.Ca. e dei servizi integrati per strutture ricettive, distinguendosi per una visione manageriale orientata alla qualità, all'organizzazione e allo sviluppo di modelli gestionali affidabili.

Fondatore di MChef Italia, rappresenta una figura di riferimento nel panorama del Food & Beverage e del Facility Management applicato all'hotellerie.

Massimo Salerno





GLOBAL SERVICE HOTEL

ESPERIENZA PROFESSIONALE

UN PERCORSO CONSOLIDATO NEL TEMPO.



L'attività professionale di Massimo Salerno si sviluppa attraverso la gestione e il coordinamento di realtà ristorative e alberghiere di rilievo, sia in ambito nazionale che internazionale.

Nel corso degli anni ha maturato competenze trasversali nella direzione operativa, nella pianificazione strategica e nel controllo dei processi, contribuendo alla crescita e alla stabilità delle strutture gestite.

APPROCCIO GESTIONALE

Metodo e organizzazione al centro del modello operativo

L'approccio gestionale adottato si basa su:

- strutturazione dei processi operativi
- coordinamento efficiente delle risorse
- definizione di standard qualitativi costanti
- integrazione tra gestione operativa e visione strategica

Tale impostazione consente di garantire continuità, affidabilità e controllo delle attività, anche in contesti complessi ed articolati.



AFFIDABILITÀ E POSIZIONAMENTO



GLOBAL SERVICE HOTEL



Un modello orientato alla qualità e alla selettività.

L'attività si rivolge prevalentemente a gruppi strutturati e professionali, operanti nel settore dell'hotellerie di medio-alto e alto livello.

La selezione dei partner e dei contesti operativi avviene secondo criteri di affidabilità, solidità e visione di lungo periodo, garantendo una gestione coerente con gli standard richiesti dal mercato di riferimento.



GLOBAL SERVICE HOTEL

ESPERIENZE DI RILIEVO

GESTIONE E SVILUPPO DI IDENTITÀ RISTORATIVE.



Nel corso di oltre un ventennio, sono state sviluppate e gestite identità ristorative e servizi F&B per numerose strutture alberghiere, tra cui:

- Mercure Roma West – Roma
- Room Mate Collection Mia – Roma
- Loly Hotel – Roma
- Enea Hotel – Aprilia (RM)
- Enea Hotel – Pomezia (RM)
- Patria Palace – Lecce
- Plaza Hotel – Roma

Le attività hanno riguardato la definizione del concept, l'organizzazione dei servizi e la gestione operativa.

RISULTATI E PERFORMANCE GESTIONALI

+ 20%

Incremento eventi
corporate e convention

+ 15%

Crescita
clientela walk-in

+ 18%

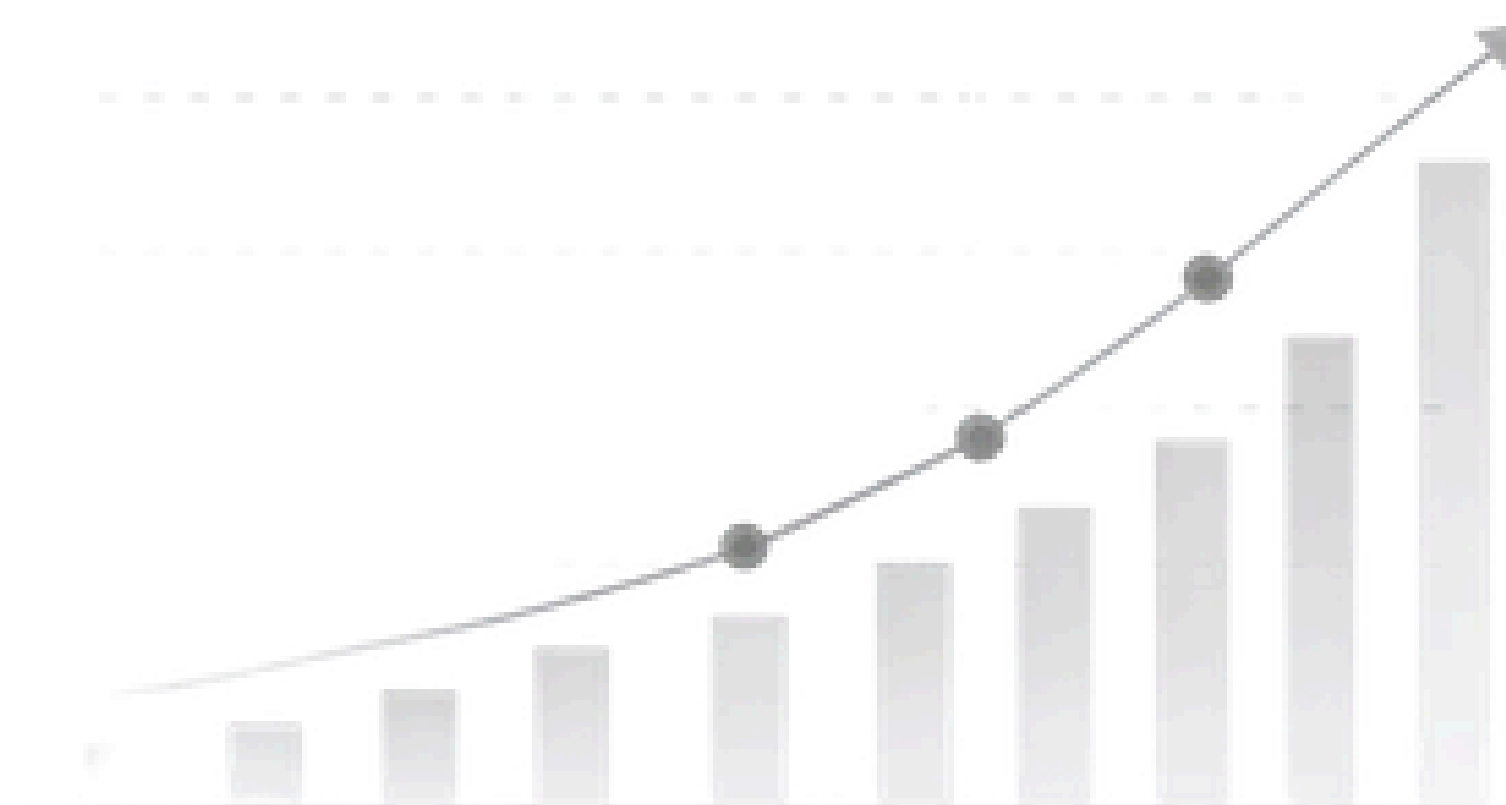
Aumento
performance F&B

+ 12%

Ottimizzazione
gestione operativa

Le attività di gestione e sviluppo implementate hanno generato un incremento progressivo delle performance operative e commerciali, con impatti misurabili su eventi, clientela walk-in e redditività dei servizi F&B.

Le attività di gestione e sviluppo implementate hanno generato un incremento progressivo delle performance operative e commerciali, con impatti misurabili su eventi, clientela walk-in e redditività dei servizi F&B.



REALTÀ CHE HANNO SCELTO IL MODELLO



Collaborazioni sviluppate nell'ambito della gestione e organizzazione dei servizi e delle attività operative per strutture alberghiere e ricettive.

GLOBAL SERVICE HOTEL



01

Gestione Integrata

Modello di outsourcing dedicato alle strutture ricettive, finalizzato alla gestione coordinata dei servizi no core business.

Un sistema organizzato che garantisce continuità operativa e controllo dei processi.

02

Efficienza Operativa

Ottimizzazione delle risorse economiche e organizzative attraverso procedure strutturate e personale qualificato.

Riduzione delle complessità gestionali e maggiore fluidità operativa.

03

Supporto al Management

Sollevamento del management alberghiero dalle incombenze operative quotidiane.

Maggiore focalizzazione su esperienza del cliente, innovazione e sviluppo commerciale.

04

Affidabilità nel Tempo

Un modello consolidato, applicabile a strutture alberghiere, enti e complessi ricettivi.

Orientato alla qualità del servizio, alla sostenibilità organizzativa e alla creazione di valore nel lungo periodo.

UN PROFILO IMPRENDITORIALE STRUTTURATO ED AFFIDABILE.

Il percorso professionale e imprenditoriale di Massimo Salerno si caratterizza per continuità, competenza e solidità gestionale. Un modello operativo orientato alla qualità del servizio, alla sostenibilità organizzativa e alla creazione di valore nel tempo per le strutture affidate.



CONTATTI

☎ Telefono : +39 388 7993511

🌐 Website : www.mchefitalia.it

✉ Email : management@mchefitalia.it



GLOBAL SERVICE HOTEL