

ospitando

Il gazzettino mensile del Gruppo Best Quality & Green Class Hotel.
Sui banconi delle vostre reception il 15 di ogni mese!



prefazione

La gioia di fare bene il proprio lavoro

Nella vita ci sono poche sensazioni paragonabili alla gioia e alla soddisfazione che si provano quando si svolge il proprio lavoro con dedizione e competenza. Lavorare con passione e impegno non è solo una responsabilità, ma anche una fonte di profonda gratificazione personale.

Fare bene il proprio lavoro porta con sé una serie di emozioni positive. Innanzitutto, c'è la soddisfazione di sapere di aver svolto un compito in modo efficace e professionale; ogni volta che completiamo un progetto con successo o raggiungiamo un obiettivo prefissato, siamo pervasi da una sensazione di realizzazione che riscalda il cuore e rafforza la nostra fiducia nelle nostre capacità.

Inoltre, c'è una gioia intrinseca nel vedere i frutti del proprio lavoro. Guardare un'idea prendere forma, assistere alla crescita di un progetto o osservare il miglioramento di una situazione grazie al proprio contributo porta una gioia profonda che va oltre il semplice compito svolto. È una gioia che nasce dal sapere di aver contribuito positivamente al mondo che ci circonda.

La gratitudine e il riconoscimento degli altri sono altri aspetti che arricchiscono ulteriormente l'esperienza di fare bene il proprio lavoro. Sentire l'apprezzamento dei colleghi, dei superiori o dei clienti per il nostro impegno e le nostre capacità è un incentivo prezioso che ci spinge a dare sempre il meglio di noi stessi e a perseguire l'eccellenza in ciò che facciamo.

Ma la vera essenza della gioia nel fare bene il proprio lavoro risiede nella consapevolezza di agire in linea con i propri valori e la propria missione personale. Quando il lavoro che svolgiamo riflette i nostri ideali e ci permette di esprimere al meglio le nostre competenze e passioni, allora il successo diventa molto più di una mera realizzazione professionale; diventa un'autentica celebrazione della nostra identità e del nostro scopo nella vita.

In conclusione, fare bene il proprio lavoro va ben oltre la semplice esecuzione di compiti quotidiani; è un'esperienza arricchente che ci riempie di gioia, soddisfazione e gratitudine. Quando ci impegniamo con passione e dedizione nel nostro lavoro, non solo contribuiamo al successo della nostra organizzazione o azienda, ma anche alla nostra stessa realizzazione personale e al benessere della società nel suo insieme.

Andrea Benasciutti, Amministratore Unico

brand reputation

I punteggi di posizionamento degli hotel del Gruppo sul portale Booking.com nel mese di Gennaio.

hotel	punteggio globale	pulizia	servizi	qualità/prezzo	staff
gran mogol	8.2	8.6	8.2	8.1	9.2
dock milano	8.2	8.7	8.1	8.2	9.2
politecnico	8.5	9.0	8.6	8.3	9.2
la darsena	8.2	8.9	8.3	8.3	8.9
astoria	7.6	8.2	7.5	7.6	8.8
gran torino	8.0	8.6	8.1	7.9	9.0
candiolo	8.2	8.7	8.3	8.4	9.0

risultati

Il mese di Gennaio si chiude con i seguenti risultati d'esercizio:

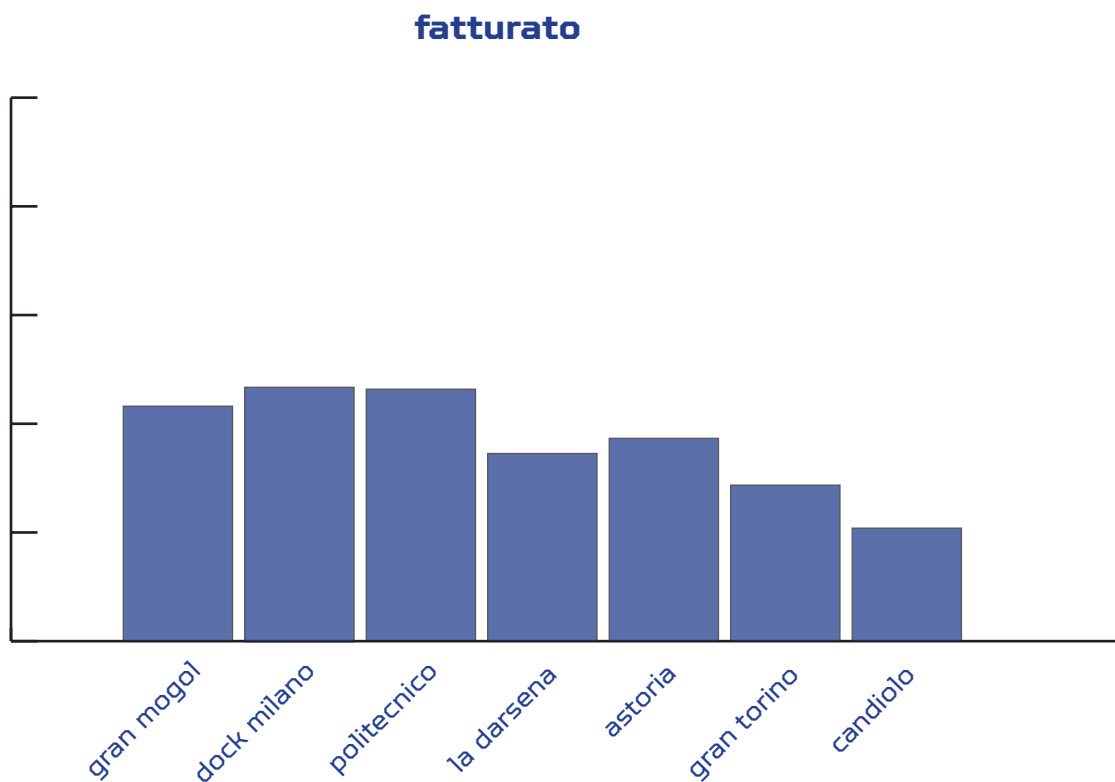
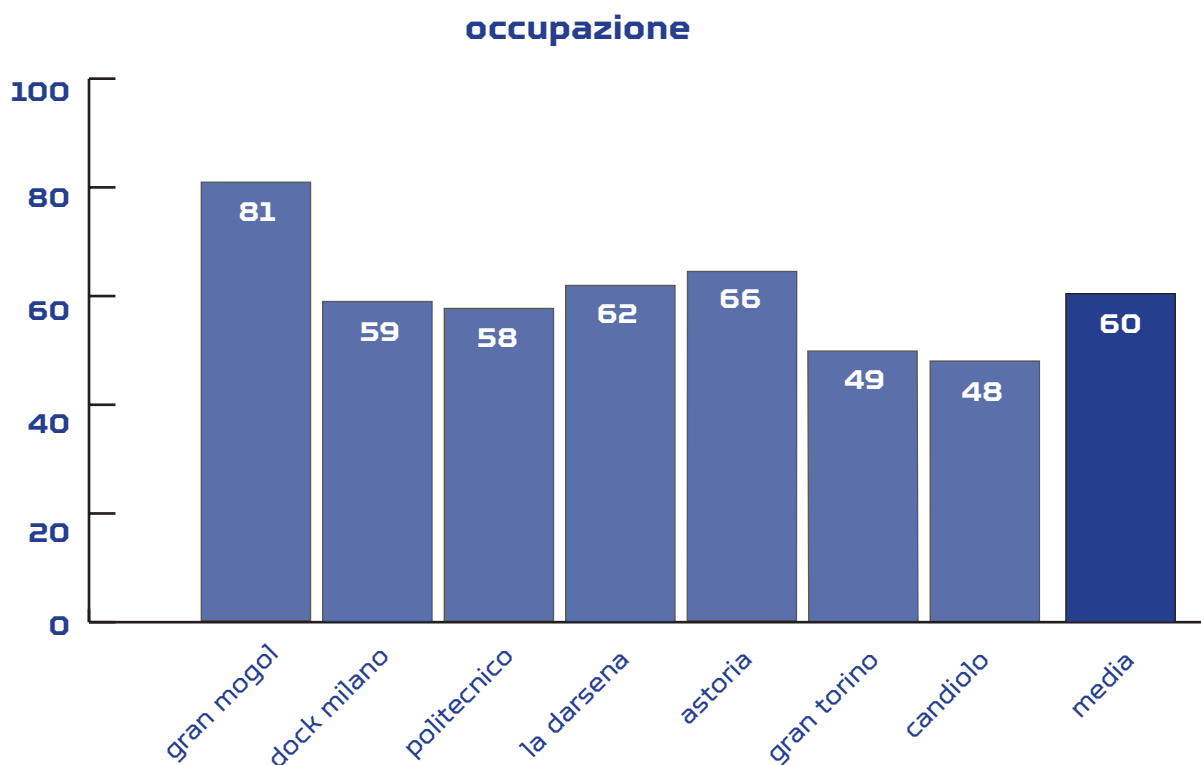


best performance

Miglior Performance del mese a:
Simone Cesaretto e **Francesca Di Benedetto**
rispettivamente Duty Manager e Team Leader
del Green Class Hotel Astoria.
Congratulazioni!

andamento

Come stanno andando gli hotel del Gruppo? Vediamolo insieme in relazione all'occupazione e al fatturato.



cosa ci attende?

Torna a Torino, dal 14 al 18 Febbraio, il Frecciarossa Final Eight che per il secondo anno consecutivo vedrà le 8 migliori squadre della Serie A di basket maschile (al termine del girone di andata) sfidarsi sul campo di gara allestito presso l'Inalpi Arena; novità di quest'anno lo svolgimento di semifinale e finale anche della Coppa Italia della Lega Basket femminile nella giornata di venerdì 16. Tanti gli eventi collaterali che animeranno il foyer del palazzetto e intratterranno gli spettatori durante l'intervallo delle partite. Altro evento di forte richiamo in città, la X edizione del Seeyousound -unico festival in Italia dedicato interamente al cinema a tematica musicale- che si svolgerà come da tradizione nelle sale del Cinema Massimo dal 23 Febbraio al 3 Marzo. Non mancheranno, poi, gli appuntamenti con il calcio con i match che vedranno il Torino F.C. sfidare il Lecce (16 Febbraio) e la Lazio (22 Febbraio) e la Juventus confrontarsi con il Frosinone (25 Febbraio). A inizio Marzo verrà inaugurata la II edizione del Salone del Vino di Torino e ad anticiparlo, a partire dal 27 Febbraio, sono previsti numerosi eventi diffusi in tutta la città secondo un programma ricco e con ospiti d'eccezione tra produttori, media e istituzioni del comparto enogastronomico. Insomma, un mese di Febbraio ricco di occasioni di aggregazione per i cittadini e, speriamo, anche per chi abita fuori Torino che potrà sfruttarle per abbinare una visita della nostra città.

Sara Nazzari, Sales Rep.



novità in campo commerciale



Anche per il 2024 il Gruppo Best Quality & Green Class Hotel ha rinnovato la convenzione con QC Terme, azienda leader nel campo del wellness che offre ai suoi visitatori momenti di benessere e di relax nei suoi centri SPA in Italia e nel Mondo.

Gli ospiti che soggiornano nelle strutture del nostro gruppo hanno diritto ad uno sconto del 10% sulle tariffe da listino del centro QC Termeterino che ha sede nella suggestiva cornice di Palazzo Abegg con il suo giardino rinascimentale con roseti e alberi secolari, al civico 77 di Corso Vittorio Emanuele; all'arrivo gli ospiti troveranno un kit comprensivo di accappatoio, telo e ciabattine e -tra vasche all'aperto, sale relax ispirate alla storia e alle icone della città- potranno vivere un'esperienza rigenerante fuori dal tempo.

Momenti di benessere "agevolati" anche per i collaboratori che lavorano all'interno del nostro gruppo che possono godere della stessa convenzione, ma estesa a tutti i centri e resort QC Terme d'Italia. Buon Relax a tutt*!

Sara Nazzari, Sales Rep.

la recensione del mese

Migliore recensione del mese di Gennaio per il **Best Quality Hotel Gran Mogol**: complimenti a tutto lo staff!

10

Guido, za

24 gen 2024


Numero di prenotazione 4152197940

Categorie base ⓘ

Staff	10	Pulizia	10	Posizione	10
Servizi	10	Comfort	10	Rapporto qualità/prezzo	10

Categorie extra ⓘ

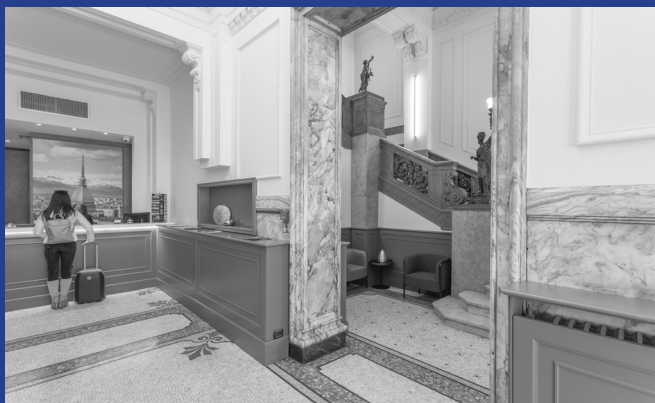
Vista dalla camera 10

 Tradotto dall'inglese da Google - Vedi l'originale

Perfetto!

😊 Abbiamo assolutamente adorato questo hotel!! Non posso criticare una sola cosa, dal personale alla camera, comfort, pulizia, colazione, tutto! La posizione è perfetta, abbastanza vicino alla bellissima stazione ferroviaria, e proprio nel cuore della magnifica città. Ci siamo innamorati di Torino e amare la nostra sistemazione ci ha aiutato molto. Il nostro soggiorno è stato perfetto! Ci torneremo!

cartoline da...hotel dock milano



la parola a...

simone cesaretto

Un lavoro interessante e sempre diverso

Buongiorno.

Sono Simone Cesaretto e sono il Duty Manager del Green Class Hotel Astoria ed il mio compito è quello di coordinare e supervisionare le attività di ricevimento e degli altri reparti dell'hotel, garantendo la soddisfazione dei clienti e il rispetto degli standard qualitativi della nostra catena.

Ammetto che il nostro settore non si possa annoverare tra i lavori più semplici, ma si può tranquillamente dire che non permette di annoiarsi mai. Anzi, è tra i lavori più interessanti poiché ti permette di acquisire sempre nuove competenze. So bene che alle volte il nostro lavoro possa essere frustrante o quanto meno faticoso: avere a che fare con il pubblico non è mai facile, ma quello che voglio però sottolineare è che il lavoro alberghiero -oltre ad essere un lavoro interessante e sempre diverso- richiede e dona la possibilità di acquisire e utilizzare competenze diverse, che vanno ben oltre i semplici compiti e mansioni che ci si aspetta. Ad esempio, si deve essere in grado di comunicare efficacemente con persone di diverse nazionalità, culture e lingue, sia con i clienti che con i collaboratori; inoltre, dona la possibilità di acquisire una buona conoscenza delle normative vigenti in materia di sicurezza, igiene, privacy e fisco.

In questo mestiere ogni giorno non è mai uguale all'altro, ma cambia continuamente in base alle situazioni, alle esigenze e alle opportunità che si presentano.

ogni giorno è una nuova sfida che ti mette alla prova e ti fa crescere professionalmente e personalmente. si possono incontrare clienti interessanti che ti raccontano le loro storie e ti arricchiscono con le loro prospettive.

Ogni giorno è una nuova sfida che ti mette alla prova e ti fa crescere professionalmente e personalmente. Si possono incontrare clienti interessanti che ti raccontano le loro storie e ti arricchiscono con le loro prospettive. Si può anche imparare dai propri colleghi, condividendo i trucchi del mestiere e supportandosi nei momenti difficili.

In conclusione, in tutte le cose ci sono i lati negativi ed i lati positivi, ma a mio avviso non c'è piacere più grande del vedere che il proprio impegno si traduca in risultati tangibili, contribuendo al proprio successo ed a quello della struttura, proponendo idee innovative, migliorando i processi di lavoro e aumentando la qualità del servizio.

Simone Cesaretto, Duty Manager Hotel Astoria



la parola a...

francesca di benedetto

L'influenza positiva del confronto

Buongiorno a tutt*

Sono Francesca Di Benedetto e vi scrivo in qualità di nuova Team Leader del Green Class Hotel Astoria.

Il mio percorso è stato del tutto inaspettato ed ancora più inaspettato è stato comprendere che questo lavoro fosse proprio nelle mie corde.

Da quando ho cominciato a lavorare come receptionist non ho potuto fare altro che notare come, spesso e volentieri, vengano evidenziati gli aspetti negativi del settore turistico. Ad oggi invece, sono quasi due anni che lavoro in questo ambito e l'idea che mi sono fatta del nostro lavoro è tutt'altro che negativa, infatti, penso non sia un caso che chi lo fa, lo ama.

Questa mia considerazione nasce dal fatto che in questo tempo ho potuto riflettere diverse volte sulla profonda influenza che questo genere di lavoro opera sulla crescita personale di ognuno di noi. È proprio questo l'aspetto sul quale mi piacerebbe soffermarmi, quello della crescita e in particolare quanto l'essere in continuo contatto con gli altri possa influenzare ognuno di noi.

Sembra quasi scontato dire che il contatto diretto con il turista proveniente da ogni parte del mondo apra le menti, ma se proviamo a riflettere su ciò che può veramente offrire questo aspetto, sembra davvero così scontato? Il nostro lavoro va oltre il bancone del ricevimento, oltre lo schermo o un gestionale. Nel momento in cui entriamo in contatto con altre persone, il nostro lavoro diventa: ascoltare, comprendere e fare del nostro meglio per andare incontro alle necessità altrui.

Le difficoltà, gli errori, le incomprensioni e la gestione dei problemi più disparati sono all'ordine del giorno ma è proprio grazie ai diversi punti di vista, dei quali prendiamo consapevolezza attraverso il confronto con chi è dall'altra parte del bancone, che ognuno può fare di ciò che ha acquisito un mezzo che possa risolvere il problema.

Dovremmo, perciò, renderci conto che il contatto con il turista può diventare sicuramente, e svariate volte, il palcoscenico di uno scontro causato ad esempio da un senso di insoddisfazione, ma prima ancora di questo si tratta di un momento di incontro.

Quindi, il contatto con l'altro ha da offrire più di quanto si possa immaginare, permette di aprire gli occhi sul mondo e di rendersi conto che crescere vuol dire comprendere che la propria visione delle cose non è quella assoluta, anzi, significa accettare gli innumerevoli punti di vista e magari, acquisirli come propri.



il nostro lavoro va oltre il bancone del ricevimento, oltre lo schermo o un gestionale. Nel momento in cui entriamo in contatto con altre persone, il nostro lavoro diventa: ascoltare, comprendere e fare del nostro meglio per andare incontro alle necessità altrui.

Francesca Di Benedetto, Capo Ricevimento Hotel Astoria

work in progress



Proseguono i lavori nel nostro Best Quality Hotel La Darsena. Il 4 stelle di Moncalieri è interessato da una serie di cantieri aperti su più fronti: dalla realizzazione delle fondamenta per la parte di ampliamento che doterà la struttura di nuove camere alla ridisposizione di ricevimento, bar e bagni nella hall passando per il nuovo impianto di riscaldamento a soffitto.

formazione



Prosegue il percorso di formazione in ambito "Marketing & Comunicazione" in collaborazione con Retorica. Dopo la prima lezione introduttiva svoltasi martedì 30 Gennaio, il prossimo appuntamento che coinvolgerà Duty Manager e Team Leader è stato fissato per giovedì 7 Marzo. Il tema dell'incontro sarà "Strumenti di marketing per hotel: conoscerli con consapevolezza".

fiere e trasferte



Le trasferte per le fiere in ambito Hospitality continuano ad essere in stand-by, ma ci auguriamo possano riprendere presto per andare alla ricerca di novità e spunti interessanti. Il calendario del mese di Febbraio prevede i seguenti appuntamenti: *Agecotel*, a Nizza dal 4 al 6 Febbraio; *Hospitality*, a Riva del Garda dal 5 all'8 Febbraio; *HIP*, a Madrid dal 19 al 21 Febbraio; chiude il mese *Hospitality Sud*, alla Stazione Marittima di Napoli il 21 e 22 Febbraio.

angolo dei saluti



Diamo il Benvenuto* a
Gaia Ramondo Merletti.

Salutiamo con affetto
Andrea Repetti, Marta Anselmetti,
Sara Pantaleo e Sofia Varesio.

hotel gran mogol · hotel dock milano · hotel politecnico · hotel la darsena
hotel astoria · hotel gran torino · hotel candiolo