

LE NEO STAR HÔTEL

OUVERTURE PROCHAINE : le 1^{er} Janvier 2019.

Monsieur Pazzelli, jeune Entrepreneur Corse a bâti sa fortune sur les plateformes pétrolières.

Passionné de plongée sous-marine, fils du Maire de PROPINO, petit village dans l'arrière-pays Corse, Monsieur Pazzelli est reconnu comme une personne marginale, douée en affaires, simple et proche de la nature.

Fils d'agriculteur, ancien étudiant dans une école de commerce sur Marseille et après une carrière internationale, cet homme de 45 ans conjugue avec talent l'attachement du terroir et son gout pour la mer.

Il rachète, fin 2015, son premier établissement hôtelier 4 étoiles, datant des années 70 de 180 chambres (90 en vue mer et 90 en vue collines) à proximité immédiate du port de la Joliette, "Les terrasses de Marseille"

Après deux années de travaux, l'hôtel est entièrement rénové et transformé en deux identités :

- 1) Vue Collines/Pays - **Résidence 3 Etoiles avec services** - 100 chambres de 25 m2 sur 5 niveaux (*chambre ou studio style résidence*)
- 2) Vue Mer 40 suites de 60 m2 sur 3 étages avec terrasses privatives : Établissement Exclusif / Haut de gamme

Avec la pratique du « Yield management », les promotions positionnent régulièrement un établissement 4 étoiles au prix d'un 3 étoiles, voir moins.

L'objectif de ce nouveau propriétaire est d'offrir un établissement en marge des étoilés :

LE NÉO STARSHÔTEL

Sa stratégie est de :

- Se positionner sur un rapport qualité/prix stable face à un rapport prix/demande ;
- D'offrir une expérience client basée sur la cohabitation des générations et classes sociales, sans classification hôtelière NN ;
- De proposer une restauration de qualité avec des produits locaux et des produits de la mer.

Fiche technique

✚ Un hall d'accueil et de réception communs avec :

- ❖ 2 desks d'accueil résidence
- ❖ 1 desk d'accueil clientèle Exclusif
- ❖ 1 desk polyvalent information/conciergerie
- ❖ 1 bagagerie

✚ 100 chambres de 25 m² vue collines Avec Kitchenette niveau 3/4*

PM # : 90/100 € TTC (*fourchette de 75 à 180 €*)

✚ 40 Suites haut de gamme de 60 m² avec terrasse privative vue mer

PM # : 280/350 € TTC (*fourchette de 230 à 700 €*)

TO : 61 % la 1^{ère} année

✚ Un espace restauration de 140 places assises sur 500 m² communs

PM : 25/30 € TTC HB

✚ Un FOOD TRUCK avec cuisine parfaitement équipée qui permet de produire tout type de prestations culinaires, donnant sur la mer avec 1 terrasse de 40 places assises.

- Une Station électrique devant l'hôtel avec 10 Vélos, 3 Zoé, 1 Testa Model 3 en prêt pendant 12 Mois ;
- Un parking : 140 places ;
- Un ponton privé devant l'hôtel avec un Pointu (*Bateau Traditionnel Marseillais*), un bateau de plongée ;
- Sur le toit, une piscine d'eau de mer avec 60 transats, une salle de fitness.

Dossier 1

Hébergement

1. Définir le positionnement stratégique et commercial du double établissement hôtelier :
 - a. Définir la stratégie tarifaire et commerciale d'un établissement à 2 vitesses : résidence 3* et Haut de Gamme ;
 - b. Établir un prévisionnel CA de la première année de la partie hébergement ;
 - c. Comment feriez-vous pour positionner votre établissement haut de gamme sans le classer ?
 - d. Quels seraient les avantages et inconvénients de la classification actuelle ?

Dossier 2

Restauration

1. Définissez le concept espace restauration et du Food Truck ;
2. Déterminer la carte du Food Truck, (*selon la stratégie produit choisie par vos soins*), et sa stratégie tarifaire :
 - a. Proposer 3 fiches techniques du Food Truck ;
 - b. Établir un prévisionnel CA de la première année de la restauration.

Dossier 3

1. A ce jour, confronté à la pénurie de l'emploi, (*recrutement, valorisations des compétences en interne etc.*) ;
 - a. Quelles solutions seriez-vous prêt à mettre en place pour motiver et fidéliser votre personnel, et comment le financer en vous référant à vos prévisionnels de CA de la première année en hébergement et restauration ?
2. Les propriétaires souhaitent s'inscrire dans un processus d'amélioration continue et obtenir le label "Green Globe" ;
 - a. Définissez et précisez la démarche environnementale et de développement durable.