

WeberBenAmmar



communication in luxury travel

Markus Odermatt

General Manager Villa Feltrinelli

Seit 2001 ist Markus Odermatt General Manager im Grandhotel Villa Feltrinelli am Gardasee. Der gebürtige Schweizer aus Luzern kann auf eine mittlerweile mehr als 20-jährige Laufbahn in der Hotellerie zurückblicken. Seine Karriere begann mit einer Ausbildung zum Koch im Hotel Hermitage Luzern. Unmittelbar danach wechselte er als Küchenchef ins Restaurant „Chez Norbert“ Neuchatel. Nach Abschluss des Hotel Training Colleges in Luzern und Stationen im Schweizerhof Bern, Palace Gstaad, Astoria Luzern sowie Park Hotel Vitznau folgte ein zehnjähriger Aufenthalt in Südamerika und der Karibik.

In Mexiko arbeitete er für fünf Jahre als Hotelier im Casa de Sierra Nevada. Während dieser Zeit baute er ebenso die Small Grand Hotels der Mexico Group auf und war beratend für Las Alamandas, ein Luxusresort an der Costa Careyes, tätig. Nach zwei weiteren Jahren, in denen er den exklusiven Grace Bay Club auf den Turks- und Caicosinseln in der Karibik eröffnete, zog es ihn nach Ecuador. Dort trat er an als Chairman der Oro Verde Hotels Group mit sechs Häusern in Südamerika. Schließlich kehrte der passionierte Hobbymaler in die Schweiz zurück, um in Zermatt das Into the Hotel zu lancieren. Bevor er in der Villa Feltrinelli anheuerte, war er Vize-Direktor im Park Hotel Vitznau.

Was der 49-jährige in traditioneller „Schweizer Schule“ lernte und in Südamerika verfeinerte, perfektioniert er zusammen mit seinem Team nun in der Villa Feltrinelli. Er bietet seinen Gästen mehr als nur ein Hotel: Persönlicher, kosmopolitischer Service auf höchstem Niveau harmoniert mit exquisiter Küche, optimal abgestimmt auf eine erlesene Weinauswahl aus dem hauseigenen Weinkeller.

Markus Odermatt beherrscht fünf Sprachen fließend – Englisch, Spanisch, Französisch, Italienisch und Deutsch.

Serviceaspekte Villa Feltrinelli

- Keine Standards, einmalige Erinnerungen, verkauft Träume
- Kein Check-in, complimentary Wasser, Säfte, Wein und Bier in der Minibar, Auspackservice, frische Blumen im Zimmer, complimentary Wäscheservice
- Personal in Housekeeping und Service ursprünglich ohne Hotellerieerfahrung, um sie nach den persönlichen Vorstellungen / „eigener Schule“ von Herrn Odermatt zu formen
- Fotobuch für Housekeeping-Mitarbeiter, damit sie die Zimmer jeweils wieder in den „Originalzustand“ versetzen
- 90% Stamm-Mitarbeiter
- 45% Stammgäste
- Küchenchef Stefano Baiocco Gastkoch z.B. im Hangar 7 Salzburg, Foodfestival Kyoto, Witzigmann