

## Filippo Del Ponte

Via Principale 8  
6676 Bignasco

Phone: +41 79 424 59 77

[filippo.delponte@gmail.com](mailto:filippo.delponte@gmail.com)

Nato il 17 giugno 1986 a Locarno, Ticino – Nazionalità Svizzera



### Profilo

---

Sono una persona dinamica, curiosa che prende ogni giorno come se fosse un'avventura. Essendo una persona umana e sociale, intrattengo delle ottime relazioni con tutte le persone; che siano clienti, colleghi o altri *stakeholders*. Ritengo che per ottenere qualsiasi tipo di successo, sia questo nella vita professionale che in quella privata, la perseveranza, la positività e la passione siano delle caratteristiche fondamentali.

### Esperienze professionali

---

Novembre 2025 – **Titolare Gastro-dp SAGL + front-flip.ch**  
Attualmente **Gerente al Ristorante Pizzeria Soladino**

- Sviluppo business plan e pianificazione strategica di un ristorante pizzeria (60 coperti)
- Gestione lavori di ristrutturazione
- Reclutamento del personale
- Gestione finanziaria, amministrativa RH
- Gestione operativa della struttura
- Altri progetti di consulenza nel settore della ristorazione e alberghiero

Settembre 2024 – **Head of Short Stay Business Unit**  
Ottobre 2025 **City Pop AG**

- Responsabile della creazione, dello sviluppo e della strategia del nuovo brand di City Pop, "2Night", focalizzato su un concetto alberghiero per soggiorni brevi
- Progettazione e sviluppo dell'intera Guest Journey digitale in linea con il nuovo concetto
- Pianificazione del budget e previsione del conto economico per l'intera business unit
- Guida nelle attività di scouting, selezione e configurazione dell'intera tech stack (PMS, piattaforma guest journey, chiavi digitali, OTAs, ecc.)
- Responsabile dei contratti e della delega di tutti i servizi esternalizzati (pulizie, gestione degli impianti, call center di supporto agli ospiti, ecc.)
- Reclutamento e formazione del team operativo e del team di supporto clienti remoto, inclusa la creazione di SOP e procedure operative
- Coordinamento delle attività di pre-opening di tre strutture Basilea, Zurigo e Praga
- Definizione delle linee guida e delle strategie di vendita, sia sul segmento corporate che leisure, attraverso canali multipli
- Supporto continuo al team operativo, garantendo il miglioramento costante tramite la raccolta di feedback e l'implementazione di azioni correttive

Marzo 2020 – **Hotel Manager**  
Agosto 2024 **citizenM Geneva, Ginevra – Svizzera**  
**Nuova apertura in settembre 2020**

- In collaborazione con il team pre-opening; organizzazione e gestione del periodo pre-apertura (reclutamento e formazione del personale, trasmissione della cultura aziendale)
- Responsabile della gestione operativa della struttura (144 camere, bar e ristorazione 24h24)
- Responsabile del reclutamento, sviluppo e gestione del personale (~25 impiegati)
- In collaborazione con l'Area Manager, preparazione e supervisione budget operativi
- Assicurare che la cultura aziendale sia sempre presente all'interno del team in modo da preservare e garantire la guest experience secondo i valori di citizenM.
- Coordinare con i vari dipartimenti centralizzati in Olanda, lo sviluppo aziendale dell'albergo (demand team, brand, marketing, finance,...)
- Adattare tutti gli aspetti operazionali in maniera agile e flessibile, alle differenti disposizioni Cantionali e della Confederazione legati all'emergenza COVID

- Ottobre 2017 – **Vicedirettore**  
 Marzo 2020 **Grand Hotel Villa Castagnola \*\*\*\*\*sup**, Lugano – Svizzera
- Assecondare il Residence Manager nelle attività operazionali di gestione quotidiana dell'albergo (130 impiegati)
  - Responsabile della supervisione del dipartimento F&B e degli Eventi
  - Sostegno amministrativo e operativo ai differenti dipartimenti dell'albergo (Eventi, Front Desk, F&B,...)
  - Rappresentare la Direzione Generale durante la sua assenza
- Novembre 2014 – **Rooms Division Manager poi promosso a Vicedirettore (a partire da settembre 2016)**  
 Ottobre 2017 **Hôtel de Rougemont \*\*\*\*sup**, Rougemont – Svizzera  
**Nuova apertura in dicembre 2014**
- Responsabile del *Rooms Division*; coordinamento tra Front Office, Housekeeping e servizio tecnico
  - Sales and Marketing: responsabile del segmento MICE, creazione pacchetti e offerte, rappresentanza dell'Hotel a fiere e saloni
  - Risorse umane: integrazione nuovi collaboratori e amministrazione e gestione programma MIRUS  
*Compiti durante l'apertura e lo sviluppo dell'albergo:*
  - Programmazione e gestione Fidelio – Channel Manager (sistemi informatici di gestione alberghiera)
  - Preparazione procedure di lavoro - SOP
  - Gestione prenotazioni, tariffe e OTA
  - Creazione di pacchetti e offerte in collaborazione con la Responsabile Sales & Marketing
  - Organizzazione del dipartimento «Banchetti e Seminari»
- Ottobre 2013 - **Coordinatore Banchetti e Gruppi**  
 Novembre 2014 **Lausanne Palace & Spa \*\*\*\*\***, Lausanne - Suisse  
 Swiss Deluxe Hotels, Leading hotels of the World
- Vendita e gestione di eventi come conferenze, seminari et banchetti da 10 a 300 persone
  - Gestione completa di gruppi da 10 a 120 camere
  - Sostituzione della Responsabile Gruppi durante il suo congedo maternità
- Gennaio 2013 – **Front Desk Agent**  
 Settembre 2013 **Grand Hotel du Lac \*\*\*\*\***, Vevey - Suisse  
 Swiss Deluxe Hotels, Relais&Château
- Lavoro polivalente di front e back office secondo gli standards «Leading Quality Assurance»
- 2009 - 2012 **Boutique Hôtel & SPA Marquis** a St. Martin – FWI (Stage Reception)  
**Ristorante Les Jardins de l'Opéra (1\*Michelin)** a Toulouse – Francia (Stage in Servizio)

## Formazione

---

- 2024 **Diploma di Life Coaching accreditato dall'International Coaching Federation**  
 Istituto di Coaching International de Genève
- 2009 - 2012 **Diploma di Albergatore Ristoratore, dipl. SSS alla SSAT**, Scuola Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona ([www.ssat.ch](http://www.ssat.ch))
- 2009 - 2011 **Certificato di Tedesco** German Language School, IH Berlin Prolog (Berlino – Germania )  
**Certificato d'Inglese** Education First, International Language School (Perth – Australia)
- 2005 – 2008 **Certificato Federale di Capacità** come **Cuoco**, Ristorante Stazione da Agnese - Intragna
- 2001 – 2005 Liceo Cantonale di Locarno

## Competenze

---

- Lingue
- **Italiano** : lingua madre
  - **Francese e Inglese** : parlato e scritto – ottimo (C2)
  - **Tedesco**: parlato e scritto – discreto (B1)
- Informatica
- Ottime conoscenze in configurazione e uso di PMS / POS / Channel Manager and RMS (Mews, Fidelio, Micros, Lightway, Flyr, Rooms Price Genie, Siteminder,...). Microsoft Office and Google Workplace.
- Altro
- Appassionato di ciclismo e viaggi. Padre di famiglia di un bimbo di otto anni e una bimba di quattro. Licenza di Condurre Auto e Moto

## Referenze

---

Su richiesta