ItaliaOggi Sette
Italia Oggi 7 18 aprile 2011

Servono capacità organizzative, gestionali e relazionali

Il food and beverage manager offre di solito un contributo importante in termini di massimizzazione del business. Per questo motivo è chiamato anche a sviluppare nuove idee di business in modo da rendere sempre migliore il servizio offerto. Una volta acquisiti i prodotti, deve gestire il flusso di ordini in modo da evitare eccessi di magazzino o, al contrario, vuoti.

«La competenza di questo ruolo», spiega Andrea Alciati, food and beverage manager del Relais San Maurizio a Santo Stefano Belbo (Cuneo), «è richiesta anche quando c'è bisogno di programmare un evento o di organizzare un cocktail di benvenuto.


Andrea Alciati

«In alcuni casi questo profilo può anche contribuire alla definizione di strategie aziendali. La sua attività, infatti, comincia con la progettazione delle attività, alla luce del budget fissato, fino alla scelta delle pietanze. Per svolgere questo lavoro è necessario avere molta esperienza sul campo e una grande passione per la materia. Occorre generalmente essere dotati di buone capacità organizzative, gestionali e relazionali. In particolare, deve saper controllare le merci deperibili, conoscere bene il mercato della ristorazione, gli impianti e le dotazioni dei servizi e disporre di una buona conoscenza pratica della preparazione dei prodotti gastronomici. È fondamentale poi la conoscenza delle tecniche e degli strumenti di base per lo sviluppo di analisi e di strategie di commercializzazione», aggiunge Alciati.

Quindi questo ruolo è un manager un po' business-man, un po' giurista e un po' chef, ma anche un buon comunicatore che deve conoscere le tecniche giuste per rapportarsi efficacemente con i fornitori e con gli addetti alla ristorazione con cui viene a contatto. Inoltre deve essere un buon leader, capace di coordinare team di lavoro e di motivare i collaboratori. È indispensabile una buona conoscenza dell'inglese, in modo da rispondere prontamente anche alla richiesta dei clienti stranieri, oltre a doti naturali di leadership e capacità di organizzazione.

«È una figura capace di combinare il gusto per la buona cucina con l'attenzione per i palati dei consumatori e con la conoscenza di tutte le normative di settore. Negli ultimi anni ci sono stati numerosi scandali legati a prodotti alimentari, per cui il compito del food and beverage manager, come esperto di normativa di settore, è assai delicato e richiede competenze giuridiche di base e la volontà di mantenersi costantemente al passo con un settore in continua trasformazione», conclude Andrea Alciati.

gruppo arete