

Dirigente dinamico nel settore Hospitality con una notevole esperienza nella gestione di attività ad alto volume e di ristoranti stellati Michelin. Successo comprovato nell'assunzione e nella formazione di dipendenti con alte prestazioni che offrono costantemente esperienze ineguagliabili agli ospiti. Ottima capacità nello snellire e migliorare i processi per ottimizzare il fatturato e l'efficienza operativa. Madrelingua spagnolo, che parla correntemente italiano, inglese e catalano.

## Are di Competenza

- Hotel Operations Management
- Team Leadership & Training
- F&B Management
- CapEx & OpEx
- Sales & Marketing Strategy
- P&L Management
- Stock Control/Ordering
- Cash Reconciliation
- Budget Administration
- Branding/Market Analysis
- Cost Control & Reduction
- Performance Optimisation
- Recruitment/Training/Assessment
- Business Development
- New Concept Design/Implementation

## Esperienza professionale

Funivie Arabba, Belluno, Veneto, Italy  
Direttore Generale

4/2022 – Oggi

Contribuisco allo sviluppo della cultura e dei sistemi aziendali per un portafoglio di sei rifugi e un campeggio di lusso con un fatturato annuo di 6 milioni di euro. Supervisiono la gestione quotidiana di diverse aree aziendali. Offro supporto, competenze e "mentoring" a 12 collaboratori diretti in un team di quasi 110 dipendenti. Mi occupo della pianificazione finanziaria e operativa a breve e lungo termine e fornisco soluzioni strategiche per migliorare l'efficienza operativa.

- Ho ridisegnato i locali delineando l'identità e creando una strategia di vendita che ha portato ad un aumento del 27% del fatturato per la stagione estiva 2022.
- Ho implementato sistemi aziendali, quali metriche aziendali e KPI, per comprendere meglio le operazioni e le dinamiche di vendita.
- Ho ridotto i costi di manodopera e di produzione ed aumentato le vendite e prestazioni tramite una riforma dell'organigramma.

The Trafalgar St. James Hotel, London, UK  
Direttore Food & Beverage

5/2021 – 4/2022

Ho diretto quotidianamente la gestione operativa del reparto F&B, che genera 4,5 milioni di sterline all'anno. Ho gestito e formato una squadra di 62 persone, con cinque rapporti diretti, contribuendo in modo significativo ad aumentare la fidelizzazione dei collaboratori. Ho supervisionato un'ampia gamma di operazioni commerciali, come la fornitura di servizi, la redazione del bilancio, la gestione dell'inventario e gli acquisti.

- Ho semplificato la qualità del servizio istituendo gli standard LQA, con un conseguente aumento del 40% della soddisfazione degli ospiti.
- Ho ideato due nuovi concetti di locali F&B, ottenendo un aumento delle vendite di 1 milione di sterline nel 2021.
- Ho creato un nuovo concetto culinario "Tipple Tea", incrementando l'affluenza ed il fatturato del 23%.
- Ho ridotto significativamente i costi di produzione e di manodopera, con ricavi record a gennaio e febbraio 2022.

St. James Hotel and Club Hotel, London, UK  
Direttore Food & Beverage

5/2019 – 5/2021

Ho diretto le operazioni di un hotel con due ristoranti e spazi per riunioni ed eventi, tra cui un ristorante stellato Michelin. Ho migliorato le prestazioni aziendali ed implementato iniziative per promuovere lo sviluppo commerciale e mantenere una solida base per una crescita finanziaria continua. Ho influenzato le decisioni attraverso una collaborazione efficace con tutti i reparti.

- Ho gestito un periodo senza precedenti durante la pandemia, organizzando una riapertura senza problematiche dopo il lockdown, applicando la strategia aziendale per il Covid-19, che ha portato a risultati da record per il 2020.
- Ho riposizionato il marchio in un mercato molto competitivo e ho sostenuto il rinnovo di Michelin per due anni.
- Ho coordinato con successo la ristrutturazione del ristorante e del bar con l'aggiunta di un nuovo sistema PO.
- Ho ottenuto una crescita del 37% nei primi 6 mesi e un aumento dell'80% del "footfall month-on-month"
- Riduzione dei costi dell'8% grazie al monitoraggio approfondito delle spese di produzione.

Roux Parliament Square by Michel Roux Jr., London, UK  
Restaurant e Bar Manager

10/2018 – 4/2019

Ho guidato la direzione strategica e le iniziative di sviluppo commerciale per massimizzare le opportunità e raggiungere la redditività operativa. Ho gestito un elevato volume di compiti su un'ampia gamma di problematiche riguardanti le operazioni, tra cui la gestione delle prestazioni, la soddisfazione degli ospiti e la pianificazione delle vendite.

- Ho introdotto procedure di servizio per aumentare il tasso di soddisfazione e migliorare l'efficienza operativa, aumentando di quasi il 10% il "turnaround" nei momenti di punta.

Sanderson Hotel, London, UK  
Food & Beverage Manager

6/2017 – 10/2018

Ho sviluppato forti competenze ed esperienza nel settore Hospitality supervisionando "food and beverage KPIs". Ho fornito una guida ottimale a 27 membri del team per realizzare piani strategici e implementare soluzioni con un impatto positivo sui profitti.

- Ho ottimizzato il concetto di Afternoon Tea che ha generato il 75% del fatturato totale del reparto ristorazione.
- Ho avviato nuove SOP e obiettivi di reparto, ottenendo un significativo aumento della soddisfazione dei clienti.
- Ho ridotto il costo di manodopera dal 33% al 27% e i costi di produzione dal 29% al 21%.

Iberica Farringdon, London, UK  
Assistant General Manager/Duty General Manager

9/2016 – 4/2017

Ho fornito un eccellente supporto gestionale nel coordinare le operazioni quotidiane del ristorante gastronomico spagnolo AGM, di proprietà dello chef Nacho Manzano, vincitore di 2 stelle Michelin. Ho assistito il General Manager nella supervisione di un team di 15 persone.

- Ho contribuito alla realizzazione di vari record di fatturato e all'assegnazione del premio "Best Group Restaurant Performance".

Hotel Cordial Mogan, Canary Island, Spain  
Bars Manager

11/2014 – 7/2016

Ho avuto la responsabilità di supervisionare cinque locali e fino a 29 dipendenti in un hotel con una capacità di 1100 ospiti. Ho diretto i compiti amministrativi, come la pianificazione dell'inventario, gli ordini e la supervisione degli incassi.

- Ho raggiunto i record di fatturato e di soddisfazione dei clienti, chiudendo il bilancio con una crescita del 14% nel 2015.
- Ho garantito un maggiore controllo dei costi e dei tassi di redditività attraverso l'implementazione di sistemi di controllo e il monitoraggio dei KPI.
- Ho stabilito nuove dinamiche di servizio, massimizzando la capacità dello spazio del 20% e generando maggiori entrate nelle ore di punta.

## Esperienze aggiuntive

Restaurant Supervisor, Maze Restaurant (1\* Michelin), Gordon Ramsay London, UK, 7/2013 – 10/2014

Restaurant & Operations Supervisor, The Living Room Restaurant and Bar, London, UK, 5/2012 – 6/2013

Caposettore/Headwaiter, Hélène Darroze Restaurant (2\*\* Michelin), The Connaught Hotel, London, UK, 8/2011 – 6/2012

Chef de Rang, Savoy Grill, Gordon Ramsay, The Savoy Hotel London, UK, 3/2011 – 8/2011

Restaurant Manager, Cometacinq Restaurant, Barcelona, Spain, 10/2009 – 1/2011

Caposettore/Headwaiter, La Sponda (1\* Michelin), Le Sirenuse Hotel, Positano, Italy, 5/2009 – 9/2009

Cocktail Head Bartender and Supervisor, Restaurant Original, Barcelona, Spain, 9/2007 – 3/2009

## Educazione

MBA in Tourism and Hospitality Management & Business Administration

Ostelea Hospitality School & EAE Business School, 2020 – 2022

Master Trainer Certificate

European Institute of Management, 2017

Completed Coursework in Political Science and International Relations

University of London, LSE, 2016

## Sviluppo personale

Attestato di Primo Soccorso ▪ Attestato di "Food Hygiene Level 3 Food Alert" ▪ Certificato di Leadership and Project Development ▪ Corso di Business Administration ▪ Personal Alcohol License Holder ▪ CAE (Certificate in Advance English)