INFORMAZIONI PERSONALI

# MAFFEZZOLI Giovanni Luca



## ESPERIENZE PROFESSIONALI

**Aprile 2021**

**Ad oggi Libero professionista** – Consulenza controllo di gestione e sviluppo commerciale per diverse aziende nel settore della ristorazione con attivita' di ricerca di nuove opportunita', star up, gestione delle relazioni con clienti e supporto crescita del business, controllo di gestione ed acquisti.
Collaborazione con societa' che studiano il mood di nuovi locali, progettano e realizzano cucine professionali per centri cottura, alberghi, ristoranti, aeroporti, aziende, centri sportivi, ospedali, grandi eventi, etc

**Profilo Professionale**
Professionista con consolidata esperienza nel settore della ristorazione aziendale, nella gestione, nello sviluppo commerciale e nel controllo di gestione. Conoscenza dei processi operativi, organizzativi ed economici delle attivita' di ristorazione, maturati in contesti quali ristoranti, alberghi centri cottura, self-service, bar strutture aziendali e ospedaliere e centri sportivi.
Supporto da anni diverse aziende nello sviluppo del business e delle relazioni commerciali.
Il percorso professionale integra la gestione operativa, il coordinamento di persone e strutture, le start up, la gestione di clienti pubblici e privati, la partecipazione a bandi e concorsi di attivita' di ristorazione pubblici e privati, lo sviluppo di nuovi concept e mood, oltre alle partnership.
Competenze nell'anali dei costi, nel monitoraggio delle performance economiche, nell'ottimizzazione dei processi operativi e nel miglioramento dell'efficienza gestionale, con un approccio orientato ai risultati, alla redditività e allo sviluppo del business.
Competenze distintive:
Controllo di gestione; analisi dei costi, monitoraggio dei risultati economici, valutazione delle redditività e supporto alle decisioni aziendali
Gestione operativa della ristorazione; conoscenza dell'organizzazione e dei processi di gestione dei ristoranti, alberghi, centri cottura, self-service, bar, ospedali, centri sportivi, etc.
Ottimizzazione dei processi; analisi dell'efficienza operativa, razionalizzazione delle risorse e miglioramento delle performance
Sviluppo commerciale; individuazione di opprtunita' di business, gestione delle relazioni con clienti e sviluppo di nuovi brand e mercati
Consulenza aziendale; supporto alle imprese nella gestione economica, nell'organizzazione operativa e nello sviluppo delle attivita'

| | |
|---|---|
| **Febbraio 2020 – Marzo 2021** | **Sales Manager Operating** presso **Ristorazione Oggi** |
| Indirizzo datore di lavoro | Via Rho snc – 20014 Nerviano (Mi) |
| Tipo azienda o settore | Ristorazione collettiva, Pulizie |
| Principali mansioni e responsabilità | Acquisizione, sviluppo e gestione dei clienti pubblici e privati. Sviluppo e ricerca di nuove linee di Business e di partnership tra aziende.<br>Ricerca di mercato e verifica esigenze dei clienti per proporre le migliori soluzioni dei servizi dell'azienda. Elaborato e condiviso piano strategico, cercando nuovi canali di servizi complementari. Marketing e logistica.<br>Relazioni e rapporti con aziende leader, enti governativi e PA Centrali, sviluppo commerciale, partecipazione a gare di fornitura per aziende del settore pubblico e privato, gestione di trattative e sviluppo commerciale. |
| **Ottobre 2011 – Ottobre 2019** | **Direttore generale (dal 2017)** presso **Serist srl** |
| Indirizzo datore di lavoro | Via G. Gozzano, 14 – 20092 Cinisello Balsamo (Mi) |
| Tipo azienda o settore | Catering e Servizi di ristorazione |
| Tipo di impiego | Dirigente |
| Principali mansioni e responsabilità | Responsabile del coordinamento e dell'ottimizzazione di tutte le attività operative, gestionali e progettuali dell'azienda, finalizzate al raggiungimento degli obiettivi di esercizio e strategici. Rispondo direttamente al Presidente e alla Proprietà nella figura dei soci (azienda a struttura familiare). Supporto l'area esterna, i capi area, gli ispettori e i capi impianto. Curo quotidianamente il contatto con i clienti pubblici e privati. Con lo staff commerciale redigo nuovi progetti, predispongo offerte per la partecipazione ai bandi di gara (pubblici e privati) e studio innovativi format aziendali. |
| **Ottobre 2008 – Settembre 2011** | **L'EKO Cafè & Cucina** |
| Indirizzo datore di lavoro | Via G.B. Pirelli, 26 – 20100 Milano (Mi) |
| Tipo azienda o settore | Bar e ristorazione |
| Tipologia di impiego | Attività imprenditoriale (titolare, con 7 dipendenti) |
| Principali mansioni e responsabilità | Gestione operativa; organizzazione di 'serate enogastronomiche a tema'. |
| **Aprile 2003 – Settembre 2008** | **Ristoponente srl - Ristorante «Sol Ponente» di Alassio** |
| Indirizzo datore di lavoro | Passeggiata Dino Grollero, 27 – 17021 Alassio (SV), Italia |
| Tipo azienda o settore | Ristorazione |
| Tipologia di impiego | Attività imprenditoriale (socio operativo) |
| Principali mansioni e responsabilità | Organizzazione del lavoro, gestione degli acquisti e del personale, haccp (ex 606). |
| **Maggio 2000 – Gennaio 2003** | **Le Formiche srl - Ristorante, Pizzeria, Self-Service, Tabaccheria** |
| Indirizzo datore di lavoro | Via Agostino da Lodi – 26900 Lodi (MI), Italia |
| Tipo azienda o settore | Ristorazione, Catering e Banqueting |
| Tipologia di impiego | Attività imprenditoriale (socio operativo) |
| Principali mansioni e responsabilità | Gestione degli acquisti e del personale, Attività di marketing e banqueting. |
| **Ottobre 1993 – Maggio 2000** | **Serist - Servizi Ristorazione spa** |
| Indirizzo datore di lavoro | Via Copernico, 1 – 20125 Milano (MI), Italia |
| Tipo azienda o settore | Servizi di ristorazione e catering |
| Tipologia di impiego | Contratto a tempo indeterminato |
| Principali mansioni e responsabilità | Responsabile rapporti di fornitura servizi all'Ospedale San Raffaele;<br>Assistente alla Direzione operativa (Quadro A). |
| **Settembre 1986 – Maggio 1993** | **Multiservice spa** |
| Indirizzo datore di lavoro | Via G. Omboni – 20129 Milano (MI), Italia |
| Tipo azienda o settore | Consulenza e Servizi aziendali |
| Tipologia di impiego | Contratto a tempo indeterminato |
| Principali mansioni e responsabilità | Responsabile acquisti e gestione appalti (in Italia e all'estero). |

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Ottobre 1988 – Ottobre 1989 — **Iscrizione e frequenza al primo anno accademico in 'Scienze politiche'**

Istituto di istruzione — **Università degli Studi Milano**, Facoltà di Scienze Politiche

Settembre 1981 – Luglio 1986 — **Diploma di maturità in Ragioneria**

Istituto di istruzione — Istituto Comprensivo "Pisacane Poerio" – Via Pisacane, 9 - 20129 Milano

## CORSI PROFESSIONALI, MASTER e CORSI DI PERFEZIONAMENTO

Anno 2007 — **Corso di Marketing ed Advertising**

Istituto di formazione — Istituto Istruzione Superiore "Schiaparelli-Gramsci", Via Settembrini 4 - Milano

Anno 2008 — **Corso di Sommelier**

Istituto di formazione — AIS Milano

Anno 2009 — **Corso di Degustazione formaggi**

Istituto di formazione — Organizzazione Nazionale Assaggiatore Formaggi

Anno 2010 — **Corso ADAM**

Istituto di formazione — Associazione Degustatori Acque Minerali

Dal 2011 ad oggi — **Corsi pratici e di perfezionamento**

Temi, argomenti trattati

Champagne: zone di produzione in Francia
Whisky e altri distillati
Birre artigianali
Olii DOP e IGP italiani
Salumi italiani
Jamon iberico: taglio e degustazione

## CAPACITÀ / COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre — **Italiano**

Altre lingue

| | COMPRENSIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| **Inglese** | Utente intermedio | Utente intermedio | Utente intermedio | Utente intermedio | Utente base |
| | B1 | B1 | B1 | B1 | A2 |
| **Spagnolo** | Utente intermedio | Utente intermedio | Utente base | Utente base | Utente base |
| | B1 | B1 | A2 | A2 | A2 |
| **Francese** | Utente intermedio | Utente intermedio | Utente base | Utente base | Utente base |
| | B1 | B1 | A2 | A2 | A2 |

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato ( Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue )

Capacità e competenze relazionali

**La mia esperienza mi ha fatto acquisire:**

- Capacità comunicative e di coordinamento di diversi gruppi di lavoro
- Capacità decisionali e di 'problem solving' sul campo
- Buone capacità di leadership e di relazione con l'intera struttura aziendale
- Capacità di rendicontazione (reporting)

Capacità e competenze organizzative

- Gestione operativa del personale
- Gestione operativa dell'amministrazione aziendale
- Competenze di progettazione e di pianificazione
- Specifici skills nel settore della ristorazione collettiva (pubblica e commerciale), scolastica., aziendale ed ospedaliera

Capacità e competenze tecniche

- Pratiche di interfacciamento con gli Organismi di vigilanza (GDPR, ...)
- Conoscenza delle normative nazionali per la Gestione del personale
- Suite Office (Word, Excel, PowerPoint, Outlook...)
- Internet (mailing, motori di ricerca, piattaforme Social)

Competenza digitale

| AUTOVALUTAZIONE | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Elaborazione delle informazioni | Comunicazione | Creazione di contenuti | Sicurezza | Risoluzione di problemi |
| Intermedio | Intermedio | Intermedio | Base | Intermedio |

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato ( Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione )

Altre competenze: Diploma di Sommelier AIS

Patenti / Licenze: Patente di guida, Categoria B; Patente nautica

## ULTERIORI INFORMAZIONI

Altre attività

- Hobbies: cucina, lettura
- Attività sportive: nuoto e canoa
- Volontariato.

Dichiaro che tutte le informazioni riportate nel presente *Curriculum Vitae* sono esatte e veritiere.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Aggiornato a Nombre 2026

Firma: Giovanni Luca Maffezzoli