



Datore di lavoro:	F.C. Lugano SA
Luogo di lavoro:	Lugano
Percentuale di lavoro:	A tempo pieno
Salario:	Competitivo
Invio delle candidature a:	hr@fclugano.com
Termine per inoltro candidature:	7 settembre 2022
Job Title:	Food & Beverage Manager
Riporta a:	Chief Operating Officer (COO)

Descrizione:

Il Food & Beverage Manager di F.C. Lugano SA è un professionista che si assume le responsabilità relative alla pianificazione, all'organizzazione e al mantenimento degli standard di qualità e ai costi di tutte le attività relative al business del cibo e delle bevande per conto della società, all'interno dello stadio e degli ambienti di lavoro del gruppo. Egli comprende la portata, in termini di pianificazione, organizzativi e logistici, di eventi ai quali possono presenziare fino a 5-6'000 spettatori, ed è in grado di organizzare un servizio di F&B adeguato.

Ha esperienza nella gestione di catering e banqueting, è quindi anche un esperto in ambito gastronomico, in grado di dare anche utili suggerimenti riguardo alla pianificazione alimentare delle squadre di calcio della società e dei suoi clienti, con conoscenze contabili per la gestione economica relativa alle attività ristorative della società sportiva.

Compiti e responsabilità chiave:

- Previsione, pianificazione, approvvigionamento e ordine di prodotti alimentari e bevande. È chiamato a creare rapporti positivi con fornitori e partner commerciali dopo opportuna valutazione e selezione.
- Gestione degli acquisti e delle scorte.
- Elaborazione di menù indicati per l'attività sportiva e di proposte accattivanti per la clientela del ristorante e dei punti di servizio (*buvettes*) dello stadio.
- Ottimizzazione della qualità di prodotti e servizi.
- Controllo dei costi e dei ricavi.
- Rispetto delle norme di sicurezza e di igiene alimentare.



- Assumere, formare e gestire il personale impiegato a tempo pieno, coordinando le attività dei reparti e l'organizzazione del lavoro.
- Previsione, formazione, pianificazione, ricerca e coordinamento del personale avventizio per gli incontri casalinghi.
- Mantenere relazioni positive con i clienti, gestire eventuali reclamazioni e rispondere alle loro esigenze.
- Applicare le politiche e gli obiettivi indicati dalla società.
- Progettare e organizzare eventi e catering tramite la gestione di tutte le fasi del processo di erogazione del servizio, dal primo contatto con il cliente, con definizione della proposta organizzativa ovvero ideazione evento, stesura del contratto e relativi impegni amministrativi, fino al coordinamento con le altre aree funzionali che partecipano sia alla fase preparatoria sia a quella esecutiva dell'evento.
- Capacità di problem solving.
- La risorsa sarà responsabile della ricerca di nuovi clienti mantenendo e alimentando il portafoglio già esistente.

Hard skills ed esperienza richiesta:

- Almeno 3 anni di esperienza nel settore *Hospitality*, con particolare attenzione al catering e banqueting.
- Conoscenza approfondita del settore alimentare.
- Forte conoscenza operativa dei software informatici correlati.
- Capacità di rispettare i budget e gli obiettivi finanziari.
- Elevata conoscenza in campo economico e gestionale.
- Ottima capacità organizzativa, di leadership, di risoluzione dei problemi e di comunicazione.
- Capacità di prevedere il fabbisogno di cibo e bevande.
- Ottime capacità di assistenza ai clienti.
- Competenza spiccata nella gestione delle risorse umane.
- Conoscenze linguistiche di italiano e inglese, il tedesco un valore aggiunto.
- Una laurea in Food and Beverage Management o un diploma nel campo dell'ospitalità possono costituire un elemento preferenziale.

Soft skills e caratteristiche personali richieste:

- Capacità di interazione in molteplici contesti.



- Doti organizzative, proattività e iniziativa, abilità negoziali e relazionali completano il profilo.
- La persona prescelta deve possedere una leadership ispirazionale, definita dalla capacità di ascoltare, coinvolgere e sviluppare i propri collaboratori.
- Capacità di organizzazione metodica e di pianificazione programmata.
- Capacità di sviluppare lo spirito di Teamwork.
- Personalità in grado di sviluppare i talenti dei propri collaboratori e uno spirito innovativo, il tutto unito alla passione per il proprio lavoro.
- Perseguire il valore del rispetto, esprimendolo nel confronto dei propri responsabili, colleghi e collaboratori.
- Rispetto delle scadenze.
- Precisione e cura dei dettagli.
- Facile spirito di adattamento a qualsiasi tipo di tecnologia/strumento di lavoro/software.
- Curiosità verso le novità del settore.
- Capacità di lavorare sotto pressione.
- Affidabilità, precisione e riservatezza.
- Proattività e predisposizione a lavorare in team.
- Flessibilità, con predisposizione al lavoro durante il fine settimana, per minimo 18 incontri casalinghi della prima squadra, eventuali incontri di Coppa Svizzera e competizioni europee.

Dettaglio candidatura:

- Curriculum vitae;
- Lettera di motivazione (se ritenuto utile);
- Indicazione della prima disponibilità;
- Copia del/dei diplomi inerenti a questa opportunità lavorativa se presenti;
- Tre referenze (apprezzate).

Non sarà data risposta a candidature incomplete o che non soddisfano i requisiti richiesti. Si prega di notare che sarà in seguito richiesto anche l'estratto del casellario giudiziale