



Gabriele Frongia: “Vi racconto come si diventa Food&Beverage Manager”

Si chiama Food&Beverage Manager ed è una figura professionale nata negli ultimi anni: una professione complessa che richiede alcune attitudini personali e competenze specifiche acquisite con il tempo e che si districa fra ordini, gestione del budget, ascolto delle necessità della proprietà e del personale e osservazione del mercato di riferimento.

Un profilo professionale nuovo –dicevamo- ma che ha già un' associazione di categoria di riferimento, l' **Associazione Italiana Food and Beverage Manager**, che lo scorso novembre ha anche eletto il proprio miglior rappresentante: **Gabriele Frongia**, 29 anni da Montecchio Emilia. Abbiamo incontrato Gabriele Frongia a **Firenze**, nella sua sede di lavoro, l' **Hotel Plaza Lucchesi**, e gli abbiamo chiesto di raccontarci il suo percorso.

Gabriele, ci racconti come sei diventato Food&Beverage Manager?

“Ho fatto la classica gavetta. Mentre frequentavo la Facoltà di Lettere a Siena iniziai a lavorare come lavapiatti; con il tempo, ho iniziato ad appassionarmi al mondo della sala, fino a diventarne responsabile”.

Come sei cresciuto, fino a diventare manager?

“Ho iniziato a lavorare nel settore catering, che è stata una scuola importante soprattutto per entrare nel mondo della logistica e dell' organizzazione e che mi ha fatto crescere. Ho lavorato quattro anni per grandi eventi che richiedono

molta puntualità, precisione nelle tempistiche di noleggio e attenzione ai particolari. Il lavoro per i catering è lungo e prevede sopralluoghi, contatti, prove di assaggio; il ricevimento per un matrimonio inizia anche un anno prima: una volta ho organizzato un matrimonio indiano che è durato sette giorni e ogni giornata prevedeva l'organizzazione di un pranzo e attività legate ai festeggiamenti".



Quando hai capito in che direzione andava il tuo lavoro?

"All'inizio non sapevo bene dove stessi andando, mi sono appassionato piano piano e ho iniziato a fare alcuni corsi professionali. La svolta è arrivata quando sono diventato maitre e il lavoro si è stabilizzato; successivamente è arrivato il passo definitivo quando sono entrato in contatto con l'azienda con cui lavoro adesso, la **To Florence**, un gruppo di tre hotel a Firenze più un quarto all'Isola del Giglio di cui stiamo curando l'apertura. Questa azienda giovane, che valorizza le idee, mi ha offerto l'occasione di crescere davvero e delineare la mia figura".

Il fiore all'occhiello del gruppo è l'Hotel Plaza Lucchesi, che tu hai visto nascere: come avete sviluppato questo progetto?

"L'hotel è passato alla gestione attuale, la **famiglia Lotti**, nel 2013 ed è ripartito con un piano di sviluppo e rimodernamento ambizioso, a cui ha preso parte il General Manager **Giancarlo Carniani**. Io sono arrivato circa un anno e mezzo dopo e tutti insieme, in sintonia, abbiamo sviluppato un piano che ha previsto l'avvio dell'hotel ma anche lo sviluppo del bar e del ristorante interni. Non siamo legati a catene alberghiere e non abbiamo standard: questo ci permette di personalizzare il servizio, curare i dettagli e costruire una squadra vincente. Disponiamo di 94 camere e possiamo accogliere fino a 220 ospiti. Abbiamo iniziato valorizzando la

terrazza, l' **Empireo Rooftop**, una delle più belle terrazze panoramiche di Firenze, che ci ha aiutato tantissimo all'inizio, ma poi alla location abbiamo affiancato un' offerta e un servizio adeguato facendo un lavoro sullo staff e sul prezzo e poi abbiamo osservato la clientela".



In effetti, quando saliamo all'Empireo Rooftop la vista su Firenze è da mozzare il fiato: l' hotel è posizionato sul Lungarno e la terrazza offre una panoramica a 360° sulla città di Firenze e non è difficile immaginare la magia che si crea nelle serate estive.



Gabriele prosegue: "Abbiamo puntato sul bar aperto a tutti con un progetto di quattro anni; dopo due anni di lavoro abbiamo iniziato ad avere i primi risultati: all'inizio l' 80% della clientela erano ospiti interni, mentre oggi quel dato è occupato dai clienti esterni. Il bar oggi è una risorsa importante per la struttura e lo stiamo valorizzando anche attraverso piccole proposte di appetizer e finger food con le quali facciamo conoscere anche la nostra cucina".

Gabriele, nello specifico in cosa consiste il tuo lavoro?

"In genere mi relaziono poco con i clienti, se non per l' organizzazione degli eventi; mi rapporto soprattutto con la direzione e il personale. Osservo tutto ciò che riguarda il mondo dell'hotellerie e della ristorazione, seguo il mercato e la piazza in cui lavoro, cerco di carpire i trend e stabilisco i budget con cui realizzare i progetti. Il mio è un lavoro d' equipe: mi rapporto con i barman ed i cuochi con la consapevolezza di saperne meno di loro ma è indispensabile conoscere almeno le basi di queste professioni. All'inizio lavoravo tanto e mi fermavo anche oltre l' orario di lavoro proprio perché volevo imparare il più possibile dai vari

profili professionali che ruotano intorno la mia figura: facevo anche 13 ore di lavoro”.



La figura del Food&Beverage, appare sempre più fondamentale per le grandi strutture che necessitano di questo ruolo, esistono dei corsi di formazione specifici?

“Oggi per il mio lavoro sta iniziando a svilupparsi un’offerta formativa a livello accademico e le grandi scuole hanno avviato corsi specifici, basti pensare a scuole come Alma o Atenei come Bocconi, LUISS e poi la Cornell University, americana. Ci sono tante competenze acquisibili ma è indispensabile avere delle doti personali come l’empatia, la capacità di ascolto dei dipendenti e saper essere ago della bilancia in varie situazioni: è importante saper gestire il proprio umore personale”.

Gabriele, il mondo della sala, nel quale tu ti sei formato, sta vivendo una nuova vita sul filo della professionalità e offre nuove possibilità, anche importanti: tu cosa diresti a chi vorrebbe intraprendere una carriera come la tua?

“Questo lavoro può dare tante soddisfazioni: bisogna smettere di considerarlo un lavoro di second’ordine, bisogna avere voglia di imparare ed è indispensabile conoscere le lingue. Con la giusta gavetta si arriva ad avere anche una posizione soddisfacente. Il massimo sarebbe poter avere un’occupazione stabile ma dedicarsi occasionalmente anche a consulenze esterne. Quello che mi piace del mio lavoro è la creatività”.

Manuela Di Luccio

Plaza Hotel Lucchesi

Lungarno della Zecca Vecchia, 38 – Firenze

www.hotelplazalucchesi.it