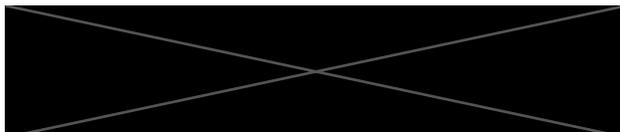




## **Simona Martelli**

Via Marghera, 31  
Milano - ITALIA

Telefono  
e-mail  
Skype



Nazionalità	Italiana
Data di nascita	15 luglio 1970
Stato civile	Nubile

---

### Profilo personale

Lavoro nel settore della ristorazione e del banqueting da 20 anni con particolare focus e passione sugli eventi e la loro organizzazione, sulle caffetterie e la ristorazione casual.

I miei punti di forza sono la passione per il mio lavoro, sono cresciuta professionalmente a stretto contatto con gli operatori (dai produttori ai fornitori, dai cuochi ai camerieri, fino ai Clienti/avventori).

Le aree di intervento dove ho ottenuto maggiori soddisfazioni li lego profondamente ai rapporti e alla sintonia con i Clienti, rapporti commerciali con i fornitori; con l'Avventore/Cliente; sul personale e la loro formazione, con particolare focus sul comportamento per massimizzare, attraverso atteggiamenti corretti e propositivi, la fidelizzazione con la Clientela oggi fondamentale per le attività (Ristoranti, Caffetterie Hotel Catering ecc...)

---

Aprile 2022 ad oggi

Collaborato con la Società Wip Italia (Cooperativa di servizi per la Ristorazione) con vari ruoli a secondo delle loro necessità:

Gestione eventi catering

Responsabile di sala

Gestione camerieri

Novembre 2021 Febbraio 2022

Ho seguito il passaggio di proprietà di un Ristorante Milanese, Il Carminio, occupandomi del nuovo assetto organizzativo, della scelta insieme alla proprietà dei fornitori, del rapporto con la Clientela, controllo e sistemazione insieme ad un mio tecnico di fiducia delle certificazioni HCCP

Febbraio 2020

Operation Manager, avrei dovuto seguire il rilancio e le nuove aperture di un progetto legato al mondo della pizza, il progetto ha avuto uno stop causato dal momento contingente

Giugno 2014 – Gennaio 2020

**Luca Monica Food & Beverage S.r.l.**

Operativo nelle start-up e in locali che necessitano di un riassetto organizzativo volto al rilancio sia dal punto di vista del prodotto, del personale e del conto economico, nel settore ristorazione e caffetterie

- Selezione dei fornitori food & beverage
- Ricerca e formazione del personale
- Rapporti con la Clientela
- Operatività nel servizio, dalla preparazione delle vetrine al servizio di sala alla cassa affinché operando in prima persona potessi poi trasmettere al personale le necessità e superare insieme eventuali criticità
- Ingegnerizzazione, ove per struttura e capacità, insieme al management a supporto, si ritenesse necessario

Le Società con cui la Luca Monica mi ha fatto collaborare sono:

- Puglia S.r.l.
- Princi
- Zamberletti Varese
- Citylife (mi sono occupata di eventi privati occupandomi della gestione e realizzazione di eventi volti alla conoscenza degli attici nel complesso residenziale; ho collaborato con alcuni Chef Stellati: Chef Enrico Bartolini, Chef Giancarlo Morelli, Chef Pino Cuttaia, Chef Matteo Baronetto)
- Nel periodo sopra citato dal dicembre 2015 al febbraio 2016 ho lavorato in supporto presso Fatto Bene (Società con 4 punti vendita dedicati al mondo degli Hamburger) come Restaurant Manager

Dicembre 2013 – Aprile 2014

**La Griglia di Varrone – Milano**

Ho seguito la start-up del Ristorante La Griglia di Varrone a Milano a diretto supporto della proprietà, con la quale ho condiviso la strategia legata alla proposta del menù legata soprattutto al pricing da adottare dato il posizionamento del punto vendita sulla pausa pranzo, ho supportato la proprietà selezionando il personale e le agenzie di comunicazione per il piano di lancio a supporto.

Febbraio 2011 – Dicembre 2013

**Pappafood S.r.l. (gruppo BCA Holding)**

Store Manager di uno spazio polifunzionale di 2.000 mq con al suo interno un free flow (650 pasti al giorno), un ristorante (100 pasti al giorno) e una caffetteria (1.000 passaggi giornalieri) con mansioni di responsabile del personale, gestione delle tre aree e relativo sviluppo e visual, gestione dei costi e supervisione della cucina.

Gestione e organizzazione degli eventi catering, dallo sviluppo dei menù alla gestione del servizio a 360° (dall'allestimento alla direzione del personale di sala).

Responsabile delle attività di PR.

Rispondevo direttamente al Presidente della Holding.

Gennaio 2005 – Gennaio 2011

**Quanto Basta Catering**

Gestione e realizzazione di eventi catering in una delle realtà milanesi più esclusive. Dallo sviluppo dei menù, in collaborazione con lo Chef, alla gestione del servizio in sala.

Gennaio 1999 – Dicembre 2004

**Convivium Banqueting**

Gestione e sviluppo di eventi presso cui ho maturato una forte conoscenza della logistica, occupandomi della “regia” di ogni singolo evento.

Gennaio 1994 – Dicembre 1998

**Geologica Graniti Fiandre**

Store Manager in un punto vendita della catena “Graniti Fiandre”, con mansioni di responsabile del personale, delle vendite e della direzione dei cantieri esterni, implementando capacità di gestione del personale e affinando notevolmente la capacità di sviluppo delle pubbliche relazioni.

Successivamente mi è stato assegnato un ruolo di superiore responsabilità affidandomi la gestione di

Gennaio 1991 – Dicembre 1993

**Bernasconi Pavimenti**

Assistant Sales Account nel settore dei pavimenti. Ho iniziato la mia maturazione sia dal punto di vista professionale che dal punto di vista personale, acquisendo competenze sales&marketing e sviluppando una notevole capacità di intrattenimento nelle pubbliche relazioni con clienti e fornitori.

Gennaio 1987 – Dicembre 1990

**I.V.I.T. di Eredi Martelli**

Assistente presso l'impresa di famiglia.

La Società ha smesso di operare nel 1991.

---

Formazione

1996	Corso di Marketing e Comunicazione presso la Società "Geologica Graniti Fiandre"
1984 – 1987	Scuola Magistrale
Madrelingua	Italiano
Altre lingue	Inglese (base). Da Gennaio 2022 frequento un corso semestrale con Teacher privato per un accrescimento personale e della mia figura professionale

---

Abilità e competenze

Sociali

Ho ottime capacità relazionali e comunicative. Naturale predisposizione a parlare in pubblico. Dimostro grande apertura e interesse a contesti e persone diverse per esperienze e culture. Sono abituata a interagire positivamente in ogni contesto professionale e sociale.

Organizzative

Sento una forte attitudine al lavoro in squadra, all'organizzazione dei gruppi, al coordinamento e alla mediazione all'interno di team allargati; credo fortemente nel valore dell'ascolto, dello scambio di esperienze. Sono capace di un'elevata indipendenza e proattività, soprattutto di fronte a sfide nuove che alimentano il mio entusiasmo e la mia passione per la Ristorazione.

### Tecniche

- Problem solving
- Sales management
- Project management
- Decision making

### Informatiche e altre

Ottima conoscenza dell'ambiente Windows, del pacchetto Microsoft Office e di vari sistemi di posta elettronica

### Hobby

I bambini sono la mia fonte di spensieratezza, i Roller, il Tennis , sono un'appassionata di Paolo Maurensing, uno scrittore geniale non molto prolifico ma sufficientemente per me e di Francesco Muzzopappa scrittore che guarda alla vita e all'essere umano in modo ironico e appassionato.

*Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti del decreto-legge 196/2003 per le finalità di cui al presente avviso di candidatura.*