

GIOVANI IN CARRIERA • *Andrea Zampolini, 25 anni, è passato da un piccolo bar di Spoleto*

Da barista a f&b manager

Entusiasmo, energia e voglia di crescere nella professione lo hanno spinto prima a investire nella propria formazione e poi a mirare in alto. Oggi è a capo della ristorazione di un 4 stelle di Londra e addestra i barman del gruppo.

di Flavia Fresia

Quando si dice bruciare le tappe. Andrea Zampolini ha solo 25 anni. Due anni fa era ancora dipendente di un piccolo bar di Spoleto. Oggi è il food & beverage manager di un 4 stelle di Londra, nonché responsabile per la formazione dei barman della catena Radisson Edwardian. E non ha intenzione di fermarsi qui.

Un sogno da realizzare

È il 2001 quando Andrea decide di inseguire seriamente il suo sogno di diventare food & beverage manager in un grande albergo.

Il primo passo è quello di iscriversi al master di f&b management della Sciaky Europe. Una scelta impegnativa (e coraggiosa) per un giovane come lui, non solo dal punto di vista economico: il corso si tiene a Milano e per quattro mesi, un giorno la settimana, Andrea fa la spola in treno da Spoleto, viaggiando di notte. Una fatica. Quello che Andrea impara durante le lezioni lo mette in pratica il giorno dopo nel bar in cui lavora. "Ho di fatto sconvolto e ribaltato la vita del bar Commercio di Spoleto - ricorda Andrea ridendo -. Iniziando a conoscere e ad approfondire il mondo del management ho avuto le mie prime soddisfazioni professionali. Ho proposto nuove idee al mio titolare, come happy hour, sconti, promozioni, pubblicità, analisi della concorrenza. Il fatturato è migliorato del 75%, la clientela è aumentata del 30%. Il titolare era entusiasta e i clienti ancor di più".

Ma l'orizzonte del bar Commercio non offre altre possibilità di crescita ad Andrea che, finito il corso, parte per Londra. Una destinazione scelta, dice il giovane spoletino, perché "è la capitale europea del business alberghiero e della ristorazione". Dopo una settimana Andrea trova lavoro

La chance della vita

come bartender all'Hampshire, un albergo della catena di lusso Radisson Edwardian. "Il mio inglese era pessimo - confessa -, mi ci sono voluti quattro mesi per cominciare a parlarlo correttamente. A quel punto, ho chiesto un colloquio al giovane food & beverage manager dell'hotel, uno dei migliori della catena. A lui ho raccontato le mie ambizioni, ho spiegato che non

RISULTATI

Una parte importante del lavoro di Andrea Zampolini consiste nel trovare il modo di aumentare i risultati delle strutture in cui lavora. Risultati che, grazie al tipo di organizzazione, sono misurabili numericamente.

Per esempio, durante i mesi passati al Radisson Edwardian Hampshire di Londra, Andrea ha con-

come bartender all'Hampshire, un albergo della catena di lusso Radisson Edwardian. "Il mio inglese era pessimo - confessa -, mi ci sono voluti quattro mesi per cominciare a parlarlo correttamente. A quel punto, ho chiesto un colloquio al giovane food & beverage manager dell'hotel, uno dei migliori della catena. A lui ho raccontato le mie ambizioni, ho spiegato che non



a una catena di lusso inglese, dove ha scalato le posizioni

in due anni

MISURABILI

tribuito ad aumentare dall'89 al 95% i livelli di soddisfazione della clientela.

Al Nova bar & grill del Sussex hotel, sempre a Londra, i suoi suggerimenti (per esempio, l'uso di prodotti che consentono un margine più alto, le pubbliche relazioni preapertura) hanno fatto aumentare i ricavi del 23%.

volevo passare da un lavoro all'altro, ma crescere e fare carriera nello stesso posto".

Il food & beverage manager dà fiducia a questo ragazzo italiano con tante idee e tanta voglia di fare e, due settimane dopo, lo promuove capo barman del Nova bar dell'hotel Sussex, un nuovo 4 stelle della catena, nel centro di Londra, vicino a Oxford Circus. "Mi hanno detto: il Nova dovrà diventare uno dei bar più trendy della zona - ricorda Andrea, che a Londra è stato soprannominato Zippy, perché "zip-pa" da una parte all'altra senza fermarsi mai -. Ce l'ho messa tutta, ho creato la mia prima cocktail list, che ha fatto un figurone. La sera a casa mi rileggevo tutti i fascicoli

ORGANIZZAZIONE

Due vedute del Nova bar & grill del Radisson Edwardian Sussex hotel, di cui Zampolini è food & beverage manager.

CREATIVITÀ

Il cocktail di San Valentino ideato da Zampolini.

che mi erano stati dati durante il corso e il giorno dopo al lavoro li mettevo all'opera". Inoltre, Andrea viene nominato responsabile dell'Education bartender training centre della Radisson e una volta la settimana tiene corsi di formazione per i barman dei 12 alberghi inglesi della catena. Lo scorso anno Radisson rilevava da InterContinental il Mayfair, un esclusivo 5 stelle di Londra e comincia a ristrutturarlo. Andrea viene spedito a New York per analizzare la scena dei bar e raccogliere idee per impostare il nuovo cocktail bar del Mayfair.

Valorizzare le nuove leve

Nel frattempo, trova anche il tempo per vincere un paio di concorsi internazionali per barman e di frequentare corsi per la gestione delle risorse

umane e per imparare a interagire con la clientela top.

Lo scorso aprile corona il suo sogno e viene promosso f&b manager del Sussex, con la responsabilità del Nova bar & grill, delle prime colazione e della banchettistica.

"Il Sussex per me è il posto ideale per fare esperienza sia come f&b manager, sia nella gestione delle risorse umane - dice An-

drea -. È piccolo, ha solo 100 camere. È nuovo, lo stile è contemporaneo, il personale è giovane. A Londra normalmente il turnover del personale è molto veloce, ma io cerco di motivare e valorizzare tutti, dal cameriere ai lavapiatti, e sono riuscito a costruire un team affiatato. Tanto che abbiamo vinto per due mesi di fila il premio interno alla catena per la 'squadra migliore'. Per me il rapporto con i colleghi è la cosa più importante, senza affiatamento, disponibilità e collaborazione il servizio al cliente ne risente".

Primo, credere in se stessi

L'entusiasmo di Andrea per la carriera che ha imboccato traspare da ogni parola, così come la fiducia nelle proprie possibilità.

"Ci sono persone che credono in me, e io sono uno di quelle - dice -. In Italia ci sono tanti professionisti, forse troppi, non per niente anche all'estero i migliori nel campo f&b sono italiani. Ma in Italia c'è molta concorrenza e i giovani non vengono valorizzati, la carriera è lenta. A Londra tutto è diverso, c'è una grande scarsità di persone valide. La cosa fantastica è



UN CURRICULUM BREVE MA RICCO

Nome: Andrea Zampolini

Luogo e data di nascita: Spoleto, 2 ottobre 1978

Esperienze di lavoro: dal 1993 al 2002 barista al bar Commercio di Spoleto, dove introduce il happy hour. Nel 2002 diventa assistant bar manager al Radisson Edwardian Hampshire hotel, 5 stelle di Londra.

Dal 2003, head bartender e poi f&b manager del Radisson Edwardian Sussex, 4 stelle. Responsabile formazione barman per la catena Radisson Edwardian.

che qui danno molto spazio ai giovani perché sanno che il business viene dai clienti giovani. Bisogna essere sempre al passo con i tempi e se si può anticiparli è ancora meglio". Intanto, Andrea guarda avanti, alza gli obiettivi e valuta il prossimo passo, che potrebbe essere la guida del bar del Mayfair o un incarico presso un prestigioso club privato. L'esperienza inglese è positiva, ma nel futuro c'è comunque l'Italia. Anche perché a Spoleto ha lasciato la fidanzata Valentina. "Prima o poi tornerò senz'altro - afferma il deciso ragazzo di Spoleto -, ma solo per ricoprire una buona posizione".