

A RIMINI IL PRIMO MEETING DELLA NEONATA ASSOCIAZIONE ITALIANA FOOD AND BEVERAGE MANAGER

Al Palacongressi sono state presentate le finalità dell'associazione e sono stati discussi i temi caldi della ristorazione alberghiera. Oltre 130 manager, in rappresentanza delle maggiori catene dell'hotellerie, si sono incontrati con le delegazioni di 20 aziende sponsor, grazie all'organizzazione a cura di Rimini Fiera

Rimini, 4 marzo 2013 – Si è tenuto al **Palacongressi di Rimini**, con il supporto tecnico logistico di **Rimini Fiera**, il primo meeting della neonata **Associazione Italiana Food&Beverage (AIFBM)**, costituitasi in Italia nel settembre 2012 e guidata dal presidente **Severino Dellea**.

Al meeting hanno preso parte oltre 130 Food&Beverage manager, in rappresentanza delle maggiori catene alberghiere e delle più prestigiose strutture italiane e internazionali nel campo della ricettività. L'evento è stato sponsorizzato da 20 aziende del comparto alimentare che, in termini di prodotti e servizi, hanno presentato dal vivo le loro ultime novità dedicate alla ristorazione in albergo.

Quella del Food&Beverage Manager è una figura professionale nuova e guardata con sempre maggior attenzione nel mondo dell'hotellerie. Tradizionalmente questo ruolo è nato all'interno delle grandi catene alberghiere internazionali dove, data la presenza di più punti di ristoro (ristorante, bar, sale banqueting per congressi eccetera), si è reso necessario l'apporto di un manager dotato di conoscenze operative.

In più, dato il proliferare di ristoranti situati in hotel che, oltre a svolgere il servizio per i clienti dell'albergo, sono sempre più spesso aperti anche al pubblico esterno, si è determinato un innalzamento della qualità dell'offerta ristorativa e di conseguenza la crescente necessità di dirigenti con competenze amministrative e gestionali (selezione dei fornitori, addetto agli acquisti), ma anche organizzative (gestione del personale di cucina e di sala).

«La nostra competenza va diffondendosi – sottolinea **il Presidente dell'associazione Severino Dellea**, Condirettore e Food&Beverage manager presso il Grand Hotel Billia di Saint Vincent – perché è sempre più necessaria una figura di coordinamento fra i ruoli dell'hotel. È una mansione molto vicina a quella del direttore, quasi il suo braccio operativo. La crescente attenzione alla ristorazione, la diffusa attività congressuale con annesso banqueting e il valore strategico assunto dal bar, richiedono una professionalità che sintetizzi problematiche e ricerchi soluzioni a favore dell'impresa».

«Rimini Fiera ritiene opportuno presidiare strategicamente tutti i mondi

Horeca, anche quelli con format innovativi e diversi da quelli classici realizzati all'interno dei padiglioni fieristici – così commenta **Patrizia Cecchi direttore di Business Unit di Rimini Fiera** – Questa la motivazione alla base della nostra scelta di divenire partner tecnici per l'organizzazione del primo meeting di AFBM».

La scelta della località romagnola per il primo meeting nazionale non è stata casuale. In contemporanea, a Rimini Fiera, si è infatti svolto **RHEX – Rimini Horeca Expo**, il salone internazionale dell'ospitalità e della ristorazione (23 – 26 febbraio), dove molti visitatori professionisti erano proprio Food&Beverage manager, gestori di pubblici esercizi e manager di numerose aziende alimentari. In particolare Rimini Fiera ha avuto un ruolo attivo nell'organizzazione del meeting, divenendone partner tecnico logistico e curando l'ospitalità delle delegazioni internazionali.