



Eduardo Difazio

Nazionalità: Italiana Sesso: Maschile

PRESENTAZIONE

Trentennale esperienza in tutti gli ambiti della gestione Ho.Re.Ca: direzione catering, preparazione gare di appalto, gestione degli appalti a livello nazionale, supervisione cicli di produzione industriale alimentare, organizzazione logistica, relazioni con i fornitori, etichettatura alimentare, legislazione sanitaria e norme HACCP. Profilo metodico ma flessibile, orientato a garantire il successo aziendale attraverso il problem solving.

ESPERIENZA LAVORATIVA

ELLE RISTORAZIONI S.R.L.

DIRETTORE UNITÀ OPERATIVE – 11/2024 – ATTUALE

Come Direttore delle Unità Operative ho coordinato l'insediamento dell'azienda nei nuovi appalti in Friuli-Venezia Giulia e Puglia, gestendo i rapporti con la pubblica amministrazione, occupandomi della selezione e gestione del personale, l'approvvigionamento delle derrate alimentari tramite i fornitori e la gestione strategica dei magazzini a livello regionale.

LE PALME RISTORAZIONE E SERVIZI S.R.L / DUSSMANN

DIRETTORE MENSA E BAR – 02/2020 – 08/2022

Ho curato la gestione della mensa e del bar del Centro per la Formazione Permanente e l'Aggiornamento del Personale del Servizio Sanitario (CEFPAS) della Regione Siciliana, gestendo inoltre l'organizzazione dei coffee-break e dei rinfreschi per i convegni organizzati presso l'ente. Infine, ho supportato la gestione del subentro della Dussmann a seguito della rescissione del contratto di appalto pubblico della precedente azienda appaltatrice.

HASSIO SERVIZI SOC COOP A.R.L

DIRETTORE DI PRODUZIONE E DI STABILIMENTO – 01/2015 – 09/2018

Ho svolto il ruolo di direttore dello stabilimento produttivo aziendale della zona industriale di Agrigento, supervisionando le fasi produttive e il controllo qualità di preparati alimentari surgelati relativi ai protocolli HACCP. Inoltre, mi sono occupato della gestione della mensa self-service da 500 posti che faceva riferimento a tutta la zona industriale e ho gestito direttamente il rapporto con i fornitori per il rifornimento delle derrate alimentari sia per la mensa che per lo stabilimento produttivo riuscendo ad ottimizzare i costi per l'azienda.

GLUTTONY VENETO S.A.S

RESPONSABILE APPALTI PUBBLICI E DIRETTORE UNITÀ OPERATIVE – 01/1997 – 01/2015

Sono stato il responsabile della stesura dei progetti delle gare di appalto nella ristorazione collettiva e direttore delle unità operative delle gare aggiudicate in tutto il territorio nazionale. Mi sono occupato della supervisione dei dipendenti relativamente al recepimento e l'implementazione delle direttive aziendali e del corretto adempimento del sistema di autocontrollo sanitario. Esperto nella direzione di appalti complessi e di interesse rilevante per l'azienda gestendo, ad esempio, la buvette dell'Assemblea Regionale Siciliana, il Bar della facoltà di Ingegneria dell'Università di Palermo e la mensa della caserma dei vigili del fuoco di Corsico (MI).

GLUTTONY VENETO S.A.S / HASSIO SERVIZI SOC COOP A.R.L

RESPONSABILE CATERING – 06/1997 – 08/2018

Ho svolto il ruolo di responsabile dei catering occupandomi di tutte le fasi organizzative. In particolare, mi sono occupato della definizione del menù con i clienti, del reperimento delle derrate alimentari tramite i fornitori aziendali, dell'organizzazione logistica e del trasporto delle cucine mobili presso le strutture designate e della supervisione delle brigate di sala e cucina.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

DIPLOMA ISTRUZIONE SUPERIORE DA TECNICO COMMERCIALE Istituto tecnico commerciale "Luca Pignato"

Voto finale 42/60

COMPETENZE

Problem solving | Windows | Controllo qualità | HACCP | Ottimizzazione Costi | Direzione appalti | Direzione aziendale

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	A1	A1	A1	A1	A1
FRANCESE	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B1

Patente di guida: B

Patente di guida: Patete Aeroportuale

CERTIFICATI

30/06/2025

Attestato di formazione del personale alimentarista

26/06/2025

Airside Safety e Sms Base - Aeroporto di Trieste

16/07/2024

Permanent Education Knowledge Information Technology Project

25/05/2020

Prevenzione degli Incendi: Rischio Medio

24/11/2018

Preventive Controls for Human Food - FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance)

03/12/2018

Attività di protezione dei soggetti affetti da celiachia

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".